

Instruções de instalação e uso

Forno



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

Índice

Instruções e Avisos de Segurança	6
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	14
Projeção	15
Controles	16
Tecla ligar/desligar	17
Sensor de aproximação	17
Teclas táteis.....	18
Visor tátil.....	19
Símbolos.....	20
Princípio de utilização	21
Selecionar o ponto do menu.....	21
Avançar	21
Sair do nível do menu	21
Alterar valor ou configuração.....	21
Alterar a configuração em uma lista de seleção.....	21
Introduzir números com a sequência de números	21
Introduzir números com o teclado numérico	21
Alterar a configuração com uma barra de segmentos.....	21
Selecionar letras.....	22
Exibir menu de contexto.....	22
Mover registros.....	22
Exibir menu suspenso.....	22
Exibir Ajuda.....	22
Ativar MobileStart	22
Equipamento	23
Placa de identificação	23
Fornecimento	23
Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos	23
Dispositivos de segurança	27
Superfícies com tratamento PerfectClean	27
Acessórios compatíveis com pirólise	27
Primeiro uso	28
Miele@home	28
Configurações básicas.....	28
Aquecer o forno pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação	30
Regulações	32
Visão geral de configurações	32
Acessar o menu «Regulações»	35
Idioma 	35
Horas.....	35
Data	35
Iluminação	36
Ecrã inicial.....	36

Visor	36
Volume do sinal	36
Unidades.....	37
Booster	37
Arrefecimento rápido	37
Manter quente	38
Temperaturas propostas	38
Pirolítico	38
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.....	38
Câmara no interior do forno.....	39
Comando por sensor	39
Segurança.....	40
Reconhecim. frontal do móvel.....	40
Miele@home	41
Efetuar Scan & Connect.....	41
Comando à distância	42
Ativar MobileStart	42
SuperVision	42
RemoteUpdate	43
Versão Software	43
Informações legais	43
Agente.....	44
Regulações de fábrica.....	44
Horas (total) de funcionamento	44
Alarme e Tempo curto	45
Utilizar a função Alarme	45
Utilizar a função Tempo curto.....	46
Menu principal e submenus	47
Recomendações para economia de energia.....	49
Utilização	51
Alterar valores e configurações para um processo de cozimento.....	51
Alterar a temperatura	51
Ajustar os tempos de funcionamento	51
Alterar tempos de cozimento ajustados	52
Apagar tempos de cozimento programados.....	52
Cancelar o processo de cozimento	52
Pré-aquecer o forno	53
Booster.....	53
Pré-aquecer	54
Arrefecimento rápido	54
Manter quente	55
Crisp function.....	56
Mudar modo de funcionamento	56

Índice

Cozinhar com clima	57
Iniciar o processo com Cozinhar com clima	57
Evaporar a água restante	59
Programas automáticos	61
Categorias	61
Utilizar programas automáticos	61
Indicações sobre o uso	61
Procurar	61
Aplicações especiais	63
Descongelar	63
Secar/ Desidratar	63
Aquecer louça	64
Deixar levedar a massa	65
Manter quente	65
Cozinhar a baixas temper.	65
Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas»	65
Programa Sabbath	66
Preparar conservas	68
Produtos congelados/alimentos prontos	69
MyMiele	70
Programas favoritos	71
Cozinhar	74
Dicas de cozimento	74
Instruções sobre as tabelas de cozimento	74
Instruções sobre os modos de funcionamento	75
Assado	76
Recomendações para assar	76
Instruções sobre as tabelas de cozimento	76
Instruções sobre os modos de funcionamento	77
Grelhar	78
Dicas para grelhar	78
Instruções sobre as tabelas de cozimento	78
Instruções sobre os modos de funcionamento	79
Limpeza e manutenção	80
Produtos de limpeza inadequados	80
Remover sujeira normal	81
Remover a sujeira persistente (exceto trilhos telescópicos FlexiClip)	81
Limpar o forno com Pirolítico	81
Descalcificar	84
Desmontar a porta	87
Desmontar a porta	88
Montar a porta	90
Desmontar os suportes laterais com trilhos telescópicos FlexiClip	91

Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill	92
O que fazer quando	93
Serviço de assistência técnica	98
Assistência técnica	98
Garantia	98
Instalação	99
Dimensões de montagem	99
Montagem num armário inferior ou superior	99
Visão lateral	100
Conexões e ventilação	101
Instalar o forno	102
Conexão elétrica	103
Tabelas de cozimento	104
Massa simples	104
Massa sovada	105
Massa levedada	106
Massa de requeijão e óleo	107
Massa tipo pão-de-ló	107
Massa choux, massa folhada, Baiser	108
Salgados	109
Bovinos	110
Vitela	111
Porco	112
Cordeiro, caça	113
Aves, peixe	114
Legenda	115
Código de homologação ANATEL	116
EK057	116
Direitos autorais e de licenças	117
Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação	118

Instruções e Avisos de Segurança

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

Leia as instruções de instalação e uso atentamente antes de colocar o forno em funcionamento. Elas contêm instruções importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, você não somente se protege como evita danos no forno.

Conforme a norma NBR 60335-1, a Miele destaca de forma expressa o fato de que o capítulo para a instalação do forno, bem como as instruções de segurança e os avisos devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

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

Guarde as instruções de instalação e uso para uso futuro.

Utilização adequada

- ▶ Este forno destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares.
- ▶ Este forno não se destina a ser utilizado em áreas externas.
- ▶ Utilize o forno exclusivamente no âmbito doméstico para cozinhar, assar, grelhar, cozinhar, descongelar, preparar conservas e secar alimentos.

Qualquer outro tipo de utilização não é permitido.

- ▶ As pessoas que, devido a restrições em suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno com segurança, deverão ser supervisionadas durante o uso.

Estas pessoas somente podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes estiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Essas pessoas devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

- ▶ Devido a 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. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

- ▶ Este forno inclui 2 fontes de luz da classe de eficiência energética F.

Crianças

- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o forno possa ser ligado acidentalmente por crianças.
- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno, a menos que estejam sempre sob supervisão.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade somente podem utilizar o forno sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes estiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno sem supervisão.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam perto do forno. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Instruções e Avisos de Segurança

Segurança técnica

- ▶ 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.
- ▶ Os danos no forno podem comprometer a sua segurança. Controle o forno verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um forno danificado.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica do forno somente está garantida se a ligação à rede elétrica for efetuada por meio de uma tomada com aterramento de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve estar presente. No caso de dúvida, solicite a um eletricista a verificação da instalação elétrica.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do aparelho devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno. Antes de conectar o aparelho, confira os dados de conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.
- ▶ Os plugues multi saídas ou extensões não garantem a segurança necessária. Não ligue o forno à rede elétrica através deles.
- ▶ Utilize o forno apenas após ele estar corretamente instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.
- ▶ Este forno não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).

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

Nunca abra o revestimento externo do forno.

► Perde-se o direito à garantia se o forno não for reparado pelo serviço técnico 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 forno seja fornecido sem cabo de energia ou caso o cabo conector esteja danificado, este somente poderá ser substituído por outro do mesmo tipo, por meio da Assistência técnica da Miele, e/ou por um técnico autorizado (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).

► 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»).

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

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

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

Instruções e Avisos de Segurança

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

Uso adequado

▶ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes. O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar na resistência de aquecimento, no interior do forno, nos acessórios e nos alimentos.

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

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

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

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

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

▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar devido às elevadas temperaturas de grill.

Nunca utilize modos de funcionamento de grill para cozinhar pão ou para secar flores e ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aquecimento superior/inferior .

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

- ▶ No caso de utilização do calor restante para manter os alimentos quentes, a umidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Além disso, o painel de controle e a bancada podem ser danificados. Mantenha o forno ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.
- ▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a umidade libertada pode provocar corrosão no forno. Proteja os alimentos.
- ▶ Devido ao acúmulo de calor, o esmalte da base pode trincar ou rachar.
Não tampe a base do interior do forno com, por ex., papel alumínio ou folha para proteção de fornos.
Caso deseje utilizar a base do forno como zona de preparo ou para aquecer pratos, use sempre o modo de funcionamento Ar quente plus  ou Ar quente Eco  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 e durante a evaporação de água residual, forma-se vapor de água que pode levar a queimaduras graves. Nunca abra a porta em caso de jatos de vapor ou durante a evaporação da água residual.
- ▶ É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também seja suficientemente elevada. Vire ou mexa os alimentos para que sejam aquecidos uniformemente.
- ▶ Os utensílios de plástico não adequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno ou começar a queimar.
Apenas utilize utensílios de plástico adequados ao forno. Considere as indicações do fabricante do utensílio.

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.

Para superfícies em aço inoxidável:

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

Limpeza e cuidados

- ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.
- ▶ 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.
- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Desmontar as grelhas laterais com trilhos telescópicos FlexiClip»). Monte as grelhas laterais corretamente.

► 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.

► 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.

► A Miele oferece a você uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de reposição funcionais após o final da produção da série do seu forno.

► As assadeiras Gourmet HUB 5000/HUB 5001 da Miele (se disponíveis) não podem ser inseridas no nível 1. O fundo do forno é danificado. Devido à distância reduzida ocorre acumulação de calor e o esmalte pode rachar ou descascar. Nunca deslize as assadeiras da Miele para a guia superior do nível 1, uma vez que aí não estão protegidas pelo batente de segurança. Em geral, utilize o nível 2.

► 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»).

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

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

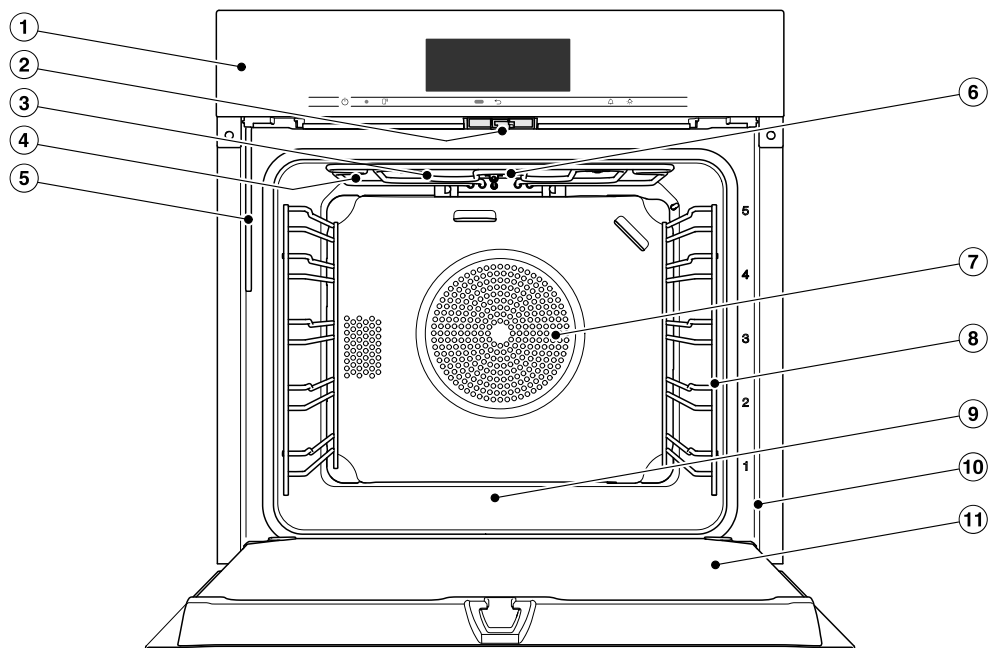
Descarte de aparelho antigo

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.



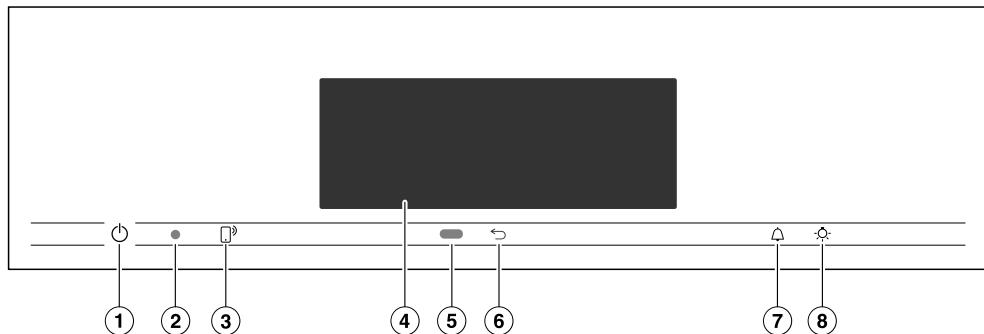
Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha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

Forno



- ① Controles
- ② Fecho da porta
- ③ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Tubo de enchimento para o sistema de evaporação
- ⑥ Câmera
- ⑦ Abertura de ventilação com resistência circular traseira
- ⑧ Grelhas laterais com 5 níveis
- ⑨ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑩ Moldura frontal com placa de identificação
- ⑪ Porta

Controles



- ① Tecla ligar/desligar  em parte cônica
Para ligar e desligar o forno
- ② Interface visual
(somente para o Serviço técnico Miele)
- ③ Tecla tátil 
Para controlar o forno através do seu dispositivo móvel
- ④ Visor tátil
Para indicação de informações e para utilização
- ⑤ Sensor de aproximação
Para ligar a iluminação interna do forno e do visor e para confirmar os sinais sonoros durante a aproximação
- ⑥ Tecla sensora 
Para retornar passo a passo
- ⑦ Tecla sensora 
Para ajustar tempos mínimos ou alarmes
- ⑧ Tecla tátil 
Para ligar e desligar a luz do forno

Tecla ligar/desligar

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

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

Sensor de aproximação

O sensor de aproximação se encontra em baixo da tela tátil, junto à tecla sensora . O sensor de aproximação reconhece quando você se aproxima da tela 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»).

Controles

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
	Caso pretenda controlar o forno através do seu dispositivo móvel, será necessário possuir o sistema Miele@home, acionar a configuração Comando à distância e tocar nesta tecla sensora. Em seguida, esta tecla sensora acenderá e a função MobileStart ficará disponível. Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, é possível controlar o forno através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», seção «Miele@home»).
	Dependendo do menu onde você se encontra, existe o acesso ao menu superior ou ao menu principal.
	Se aparecer um menu na tela ou estiver ocorrendo um processo de cozimento, através desta tecla sensora pode-se, sempre que necessário, ajustar um tempo mínimo (por ex., para cozinhar ovos) ou um alarme (um tempo fixo) (consulte o capítulo «Alarme e tempo mínimo»).
	É possível ligar e desligar a iluminação interna do forno tocando nesta tecla tátil. Dependendo da configuração selecionada, a iluminação interna do forno se apaga após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.

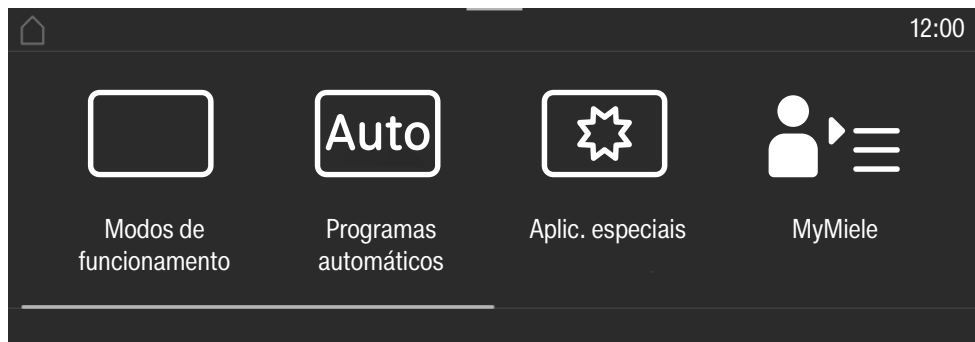
Visor tátil

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

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

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

O visor tátil está dividido em várias zonas.



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

Controles

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 OK.
	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.
	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

- Clique na tecla sensora  ou no símbolo ... I no caminho do menu.
- Clique no símbolo  para trocar para a tela inicial.

As introduções realizadas 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  para ativar a MobileStart.

A tecla tátil  acende. É possível comandar o forno através do app Miele@mobile.

O uso direto do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app. É possível utilizar o MobileStart enquanto a tecla tátil  estiver acesa.

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

Placa de identificação

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

Lá você encontra a designação do modelo, o número de série, bem como os dados de conexão (tensão da rede/frequência/potência máxima de conexão). Mantenha esta informação sempre disponível, se tiver dúvidas ou problemas, para que a Miele o(a) possa ajudar de forma direcionada.

Fornecimento

- Instruções de instalação e uso para utilizar as funções do forno
- Parafusos para fixar o forno ao móvel
- Pastilhas de descalcificação e uma mangueira de plástico com ventosa para descalcificar o sistema de evaporação
- 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 de manutenção mencionados, estão adaptados aos fornos Miele.

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

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

Grelhas laterais

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

A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

Cada nível é composto por 2 guias sobrepostas.

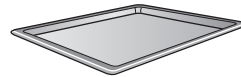
Os acessórios (por ex., grelha) são inseridos entre as guias.

Os trilhos telescópicos FlexiClip (se disponíveis) são montados na guia inferior.

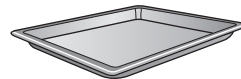
Você pode desmontar as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Desmontar as grelhas laterais com trilhos telescópicos FlexiClip»).

Bandeja, assadeira universal e grelha com batente de segurança

Bandeja HBB 71:



Assadeira universal HUBB 71:



Grelha HBBR 72:

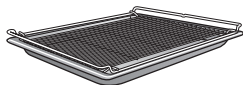


Encaixe estes acessórios sempre entre as guias de um nível nas grelhas laterais.

Equipamento

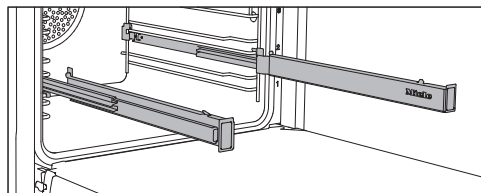
Encaixe a grelha com a superfície de suporte sempre voltada para baixo.

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



Caso utilize a assadeira universal com a grelha colocada em cima, a assadeira universal é inserida entre as guias de um nível e a grelha é automaticamente empurrada para cima.

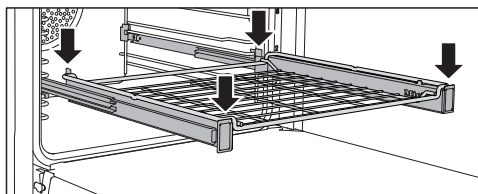
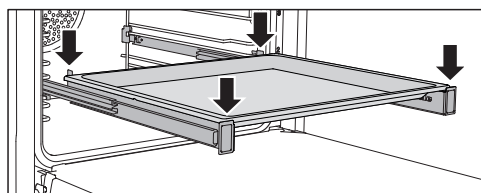
Trilhos telescópicos FlexiClip HFC 72



Você pode utilizar os trilhos telescópicos FlexiClip nos níveis 1–4.

Primeiro insira os trilhos telescópicos FlexiClip completamente no forno, antes de inserir os acessórios nestas.

Os acessórios são automaticamente inseridos de forma segura entre as saliências de encaixe à frente e atrás e protegidos contra deslizamento.



Os trilhos telescópicos FlexiClip suportam, no máximo, 15 kg de peso.

Montagem e desmontagem dos trilhos telescópicos FlexiClip

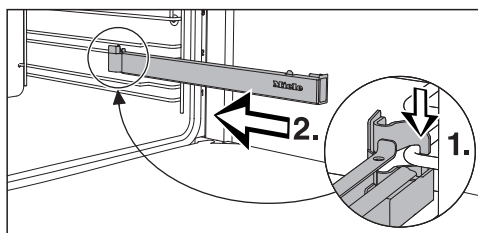
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

Deixe as resistências, o forno e os acessórios esfriarem antes de montar e desmontar os trilhos telescópicos FlexiClip.

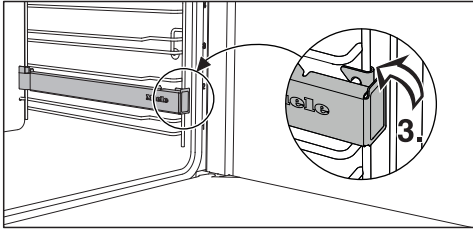
Os trilhos telescópicos FlexiClip são montados entre os guias de um nível.

Efetue a montagem do trilho telescópico FlexiClip com o logótipo Miele no lado direito.

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



■ Prenda o trilho telescópico FlexiClip à frente na guia inferior de um nível de encaixe (1.º) e deslize-o ao longo dessa guia para o interior do forno (2.º).

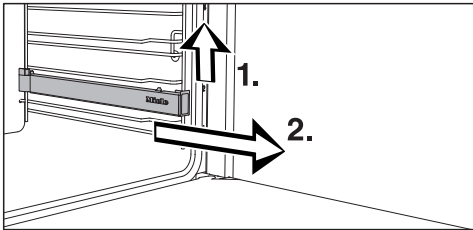


- Encaixe o trilho telescópico FlexiClip na guia inferior do nível de encaixe (3.º).

Se, após a montagem, os trilhos telescópicos FlexiClip-bloquearem, puxe-as exercendo alguma força.

Proceda da seguinte forma para desmontar um trilho telescópico FlexiClip:

- Encaixe o trilho telescópico FlexiClip completamente no interior do forno.



- Levante o trilho telescópico FlexiClip à frente (1.) e puxe-o ao longo da guia do nível para fora (2.).

Formas redondas



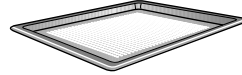
A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tortas doces e salgadas, sobremesas gratinadas, pão sírio ou para bolos ou pizzas congelados.

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 AirFryHBBL 71



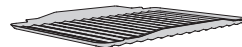
A perfuração fina do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry aperfeiçoa o processo de cozimento:

- Na preparação de produtos de panificação com fermento fresco e massa de óleo de requeijão, pães e pãezinhos, o tostado do fundo 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 similares 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.

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**.

Assadeira com grelha HGBB 71



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

Ao grelhar, assar ou fritar (AirFrying), evita que o molho que pinga da carne seja queimado, de forma a poder ser reutilizado.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

Equipamento

Pedra HBS 70



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

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

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

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

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

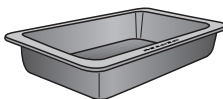
A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

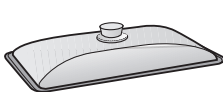
As tampas adequadas estão disponíveis em separado. Ao adquirir, indique sempre o modelo da assadeira.

Profundidade:
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

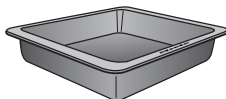


HBD 60-22

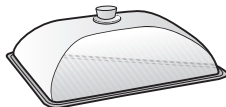


Profundidade:
35 cm

HUB 5001-XL*

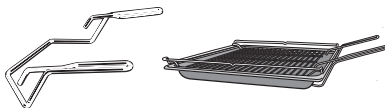


HBD 60-35



* adequada para placas de indução

Alça HEG



A alça facilita a remoção da assadeira universal, bandeja e grelha.

Acessórios para limpeza e manutenção

- Pastilhas de descalcificação, mangueira de plástico com suporte para descalcificar o forno
- Pano multiusos de microfibras Miele
- Produto de limpeza Miele para fornos

Dispositivos de segurança

- **Bloqueio de funcionamento** 
(consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Bloqueio de teclas**
(consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **Ventilador de resfriamento**
(consulte o capítulo «Configurações», seção «Segurança»)
- **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 remover e desmontar a porta para efetuar a sua limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- **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.

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

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

A limpeza das superfícies com acabamento PerfectClean é muito idêntica à limpeza de superfícies em vidro. Leia as instruções mencionadas no capítulo «Limpeza e manutenção», para que as vantagens do efeito antiaderente e a limpeza extremamente fácil se mantenham.

Superfícies com tratamento PerfectClean:

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

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 FlexiClip HFC 72
- Grelha

Primeiro uso

Miele@home

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

Para a utilização, você precisa de:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidade de Conexão WLAN

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

Disponibilidade Miele@home

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

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

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

App Miele

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



Configurações básicas

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



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento.

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

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

Configurar o idioma

- Selecione o idioma desejado.

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

Configurar localização

- Selecione a localização desejada.

Configurar a Miele@home

No visor aparece Configurar o Miele@home?.

- Se você 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.

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

A primeira colocação em funcionamento está concluída.

Primeiro uso

Aquecer o forno pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação

Durante o primeiro aquecimento do forno, pode ocorrer a formação de odores desagradáveis. É possível eliminá-los aquecendo o forno por, no mínimo, uma hora. Simultaneamente, é útil enxaguar 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 para proteção que possam existir no forno e nos acessórios.
- Realize a limpeza do forno antes de iniciar o aquecimento usando um pano úmido para eliminar o pó possivelmente existente, e os restos do material da embalagem.
- Monte os trilhos telescópicos Flexi-Clip nas grelhas laterais e encaixe todas as assadeiras e a grelha no forno.
- Ligue o forno através do botão ligar/desligar .

O menu principal é exibido.

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

A temperatura recomendada (160 °C) é indicada.

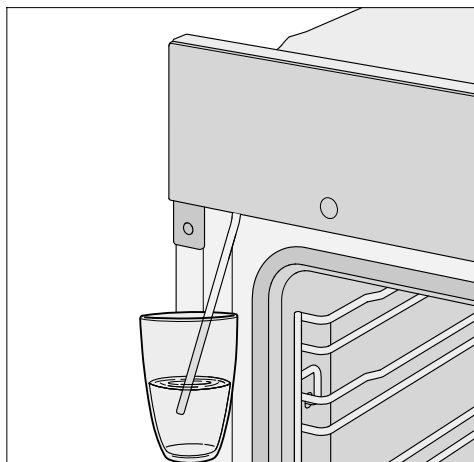
O aquecimento do forno, a iluminação e o ventilador de resfriamento ligam.

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

- Selecione Automático.

Aparece a solicitação para o processo de sucção.

- Encha um recipiente com a quantidade de água canalizada indicada.
- Abra a porta.
- Dobre o tubo de enchimento localizado à esquerda, embaixo do painel de controle à frente.



- Mergulhe o tubo de enchimento no recipiente com água canalizada.
- Confirme com OK.

O processo de sucção é iniciado.

A quantidade de água canalizada aspirada pode ser menor do que a necessária, permanecendo um resto de água no recipiente.

- Retire o recipiente após o processo de sucção e feche a porta.

Um curto ruído de bombeamento é emitido novamente. A água restante no tubo de enchimento é aspirada.

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

Após algum tempo, é ativado automaticamente um jato de vapor.



Risco de ferimentos devido ao vapor de água.

O vapor de água que sai é muito quente.

Durante os jatos de vapor, não abra a porta.

Aqueça o forno durante, pelo menos, uma hora.

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

Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento



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.

- 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 microfibras úmido.
- Remova os resíduos eventualmente existentes do vidro de cobertura da câmara na tampa do forno.
- Seque as superfícies com um pano macio.

Feche a porta somente quando o forno estiver completamente seco.

Regulações

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

* Configuração de fábrica

Ponto do menu	Configurações possíveis
Booster	Ativado* Desligado
Arrefecimento rápido	Ativado* Desligado
Manter quente	Ativado Desligado*
Temperaturas propostas	
Pirólítico	Recomendado Sem recomendação*
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	Comando por tempo Comando de temp.*
Câmara no interior do forno	Ativado Desligado*
Comando por sensor	Ligar luz Durante o proc. confeção* Sempre ligado Desligado Ligar aparelho Ativado Desligado* Silenciar sons acústicos Ativado* Desligado
Segurança	Bloqueio funci.  Ativado Desligado* Bloqu.de teclas Ativado Desligado*
Reconhecim. frontal do móvel	Ativado Desligado*
Miele@home	Activar Desativar Estado da ligação Instalar de novo Repor Instalar
Comando à distância	Ativado* Desligado

* Configuração de fábrica

Regulações

Ponto do menu	Configurações possíveis
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado Desligado* Indicação em Standby Ativado Só se houver erros* Lista aparelhos Mostrar aparelho Sinais acústic.
RemoteUpdate	Ativado* Desligado
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

Acessar o menu «Regulações»

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

Vá para o menu principal.

■ Selecione  Regulações.

■ Selecione a configuração pretendida.

Você pode verificar ou alterar as configurações.

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

Idioma

Você pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativado

A indicação das horas aparece sempre na tela. Esta configuração aumenta o consumo de energia.

Caso selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado, todas as teclas táteis reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação detecta automaticamente quando você se aproximar da tela.

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

- Desligado

A tela fica escura para poupar energia. Você deve ligar o forno para poder utilizá-lo.

- Desligar noturno

A hora aparece na tela apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, a tela fica escura. Esta configuração aumenta o consumo de energia.

Apresentação

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

Na forma digital, aparece adicionalmente a data indicada.

Formato de horas

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

Acertar

Você define as horas e os minutos.

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

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

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

Data

Ajustar a data.

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

Regulações

Iluminação

- **Ativado**
A iluminação interna do forno fica ligada durante todo o processo de cozimento.
- **«Ativ.» durante 15 s**
Durante o processo de cozimento, a iluminação interna do forno desliga após 15 segundos. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação interna do forno ligará novamente durante 15 segundos.
- **Desligado**
A iluminação interna do forno está desligada. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação interna do forno ligará durante 15 segundos.

Ecrã inicial

Ao ligar o forno, é exibido 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 o capítulo «MyMiele»).

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

Acesse o menu principal selecionando a tecla sensora  ou através do caminho de menu no cabeçalho.

Visor

Luminosidade

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

- 
luminosidade máxima
- 
luminosidade mínima

Esquema de cores

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

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

QuickTouch

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

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

Volume do sinal

Sinais 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.

Arrefecimento rápido

Com a função Arrefecimento rápido, é possível esfriar rapidamente os alimentos e o interior do forno após o processo terminar.

Esta função é útil, por exemplo, quando pretender iniciar um programa automático imediatamente após outro, para o qual o interior do forno tenha que estar frio.

Em conjunto com a função Manter quente, é possível manter os alimentos quentes após um processo terminar, sem cozinhá-los adicionalmente.

- Ativado

A função Arrefecimento rápido está ativada. Após o processo terminar, a porta abre automaticamente uma fenda. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior do forno rapidamente.

- Desligado

A função Arrefecimento rápido está desligada. Após o processo terminar, a porta permanece fechada. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior do forno.

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

Se o seu forno estiver montado com uma frente de móvel fechada, preste atenção às indicações do capítulo «Regulações», seção «Reconhecim. frontal do móvel».

Manter quente

Com a função Manter quente, é possível manter os alimentos quentes após o processo terminar, sem cozinhá-los adicionalmente. Os alimentos são mantidos quentes a uma temperatura predefinida por, no máximo, 2 horas (Regulações | Temperaturas propostas | Manter quente).

Só é possível utilizar a função Manter quente em conjunto com a função Arrefecimento rápido.

- Ativado

A função Manter quente está ativada. Após o processo terminar, a porta abre automaticamente uma fenda. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior do forno rapidamente para a temperatura predefinida. Assim que a temperatura é atingida, a porta fecha automaticamente e os alimentos são mantidos quentes.

- Desligado

A função Manter quente está desligada. Após o processo terminar, a porta permanece fechada. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior do forno.

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

Se o seu forno estiver montado com uma frente de móvel fechada, preste atenção às indicações do capítulo «Regulações», seção «Reconhecim. frontal do móvel».

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 do interior do forno inferior a aprox. 70 °C.

- Comando por tempo

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

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

Caso você mantenha alimentos quentes no interior do forno ao selecionar **Comando por tempo**, a umidade do ar aumenta e o painel de controle fica embaçado ou formam-se gotas de água por baixo da bancada ou a frente do móvel fica embaçada.

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

Câmara no interior do forno

Se tiver selecionado a configuração **Câmara no interior do forno** | Ativado, você poderá receber imagens do forno no seu novo dispositivo móvel durante um processo de cozimento.

A condição para tal é que instale o app Miele no seu dispositivo móvel e disponha do sistema Miele@home (consulte o capítulo «Regulações», seção «Miele@home»).

Se a porta estiver fechada, a câmera tira regularmente uma fotografia dos alimentos inseridos no nível mais superior utilizado.

A iluminação do forno está ligada ao longo de todo o processo de cozimento para alcance de uma qualidade de transmissão ideal.

Se necessário, adapte as configurações para o processo de cozimento através do app Miele.

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
Assim que você se aproxima da tela tátil durante um processo de cozimento, a iluminação interna do forno acende. A iluminação interna do forno desliga novamente, automaticamente, após 15 segundos.
- Sempre ligado
Assim que você se aproxima da tela tátil, a iluminação interna do forno acende. A iluminação interna do forno desliga novamente, automaticamente, após 15 segundos.
- Desligado
O sensor de aproximação não reage ao se aproximar da tela tátil. Ligue a iluminação interna do forno selecionando a tecla sensora  durante 15 segundos.

Ligar aparelho

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

Regulações

Silenciar sons acústicos

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

Segurança

Bloqueio funci.

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

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

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

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

Bloqu.de teclas

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

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

Reconhecim. frontal do móvel

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

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

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

Feche a porta do móvel só quando o forno estiver resfriado completamente.

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

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.

Efetuar Scan & Connect

A primeira colocação em funcionamento foi efetuada sem configurar o Miele@home.

■ Digitalize o código QR.

Se tiver instalado a app da Miele e possuir uma conta de utilizador será encaminhado diretamente para a ligação à rede.

Se ainda não tiver instalado a app da Miele será encaminhado para a Apple App Store® ou Google Play Store™.

■ Instale a app da Miele e configure uma conta de utilizador.

■ Digitalize novamente o código QR.

A app da Miele guia-o através do processo de configuração.



Regulações

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  para ativar a MobileStart.

A tecla tátil  acende. É possível comandar o forno através do app Miele@mobile.

O uso direto do forno tem prioridade sobre o comando à distância via app. É possível utilizar o MobileStart enquanto a tecla tátil  estiver acesa.

SuperVision

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

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

Indicação SuperVision

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

Indicação em Standby

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

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

Lista aparelhos

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

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

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.

Regulações

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 sensora , é possível programar um tempo mínimo (por ex., para cozinhar ovos) ou um alarme (uma hora fixa).

Também é possível 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

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

- Selecione a tecla tátil .
- Selecione  Alarme.
- Ajuste a hora para o alarme.
- Confirme com Fechar.

Quando o forno estiver desligado, aparecerá  e a hora do alarme, em vez da hora do dia.

Quando estiver ocorrendo um processo de cozimento em simultâneo ou se você estiver em um menu, na tela aparecerá  e a hora do alarme em cima, à direita.

A hora ajustada para o alarme  pisca junto com a indicação das horas na tela e é emitido um sinal.

- Selecione a tecla sensora  ou a hora programada para o alarme na tela.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o alarme

- Selecione o alarme na tela ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o alarme desejado.

A hora ajustada para o alarme é exibida.

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

A hora para o alarme alterada é memorizada e aparece na tela.

Apagar o alarme

- Selecione o alarme na tela ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o alarme desejado.

A hora ajustada para o alarme é exibida.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme é 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

Caso tenha selecionado a configuração Visor – QuickTouch – Desligado, ligue o forno para regular o tempo mínimo. Com o forno desligado, será exibido o tempo mínimo decorrente.

Exemplo: se desejado cozinhar ovos e regular um tempo mínimo de 6 minutos e 20 segundos.

- Selecione a tecla tátil .
- Selecione  Tempo curto.
- Ajuste o tempo mínimo.
- Confirme com Fechar.

Quando o forno estiver desligado, aparecerá  e o tempo mínimo decorrido em vez da hora do dia.

Quando um processo de cozimento está decorrendo simultaneamente, ou caso esteja em um menu, na tela aparecerá  e o tempo mínimo decorrido no canto superior direito.

No término do tempo mínimo,  fica intermitente, o tempo é descontado e é emitido um sinal.

- Selecione a tecla sensora  ou o tempo mínimo desejado na tela.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o tempo mínimo

- Selecione o tempo mínimo na tela ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o tempo mínimo desejado.

O tempo mínimo ajustado é exibido.

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

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

Excluir o tempo mínimo

- Selecione o tempo mínimo na tela ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o tempo mínimo desejado.
- O tempo mínimo ajustado é exibido.
- 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
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 	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
Ar quente Eco 	190 °C	100–250 °C
Programas automáticos 		

Menu principal e submenus

Menu	Valor sugerido	Área
Aplicações 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.	—	—
Programa Sabbat	180 °C	50–250 °C
Manter quente	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programas favoritos 		
Regulações 		
Manutenção 		
Descalcificar		
Pirólítico		

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 ou na tabela de cozimento e controle os alimentos ao fim do tempo mais curto indicado.
- Aqueça o forno apenas quando isso for indicado na receita ou na tabela de cozimento.
- 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 pode utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus . 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.
- Ar quente Eco  é um modo de funcionamento inovador, adequado a pequenas quantidades como por ex. pizza congelada, pães ou bolachinhas, mas também para pratos de carne e assados. Você cozinha poupando energia e com aproveitamento de calor otimizado. Ao cozinhar num nível, você poupa até 30% de energia com resultados de cozimento comparavelmente bons. Não abra a porta durante o processo de cozimento.
- 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 possam ser preparados simultaneamente, se possível, imediatamente um após outro para aproveitar o calor já existente.

Recomendações para economia de energia

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 elementos do comando, selecione a configuração Visor | Quick-Touch | Desligado para reduzir o consumo de energia.
- Para a iluminação interna do forno, selecione a configuração Iluminação | Desligado ou «Ativ.» durante 15 s. É possível voltar a ligar a iluminação interna do forno a qualquer momento com a tecla sensora .

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»).

- 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
- Arrefecimento rápido
- Manter quente
- Crisp function

Alterar a temperatura

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

- Toque na indicação de temperatura.
- Altere a temperatura nominal.
- Confirme com **OK**.

O processo decorre com a temperatura nominal 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.

Utilização

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.

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.

Quando a função Arrefecimento rápido está ligada, a porta abre automaticamente uma fenda após terminar o processo e o ventilador de Resfriamento esfria os alimentos e o forno rapidamente.

Através de Fechar, você acessa de novo o menu principal.

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** é usada 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 precisa ser ativada separadamente para cada processo de cozimento.

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

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

■ A maior parte das preparações pode ser colocada diretamente no forno frio para utilizar o calor durante a fase de aquecimento.

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

- Massa de pão escuro, bem como rosbife e lombo, nos modos de funcionamento **Ar quente plus** , **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 
- 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.

Utilização

■ 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.

Arrefecimento rápido

Com a função Arrefecimento rápido, é possível esfriar rapidamente os alimentos e o interior do forno após o processo terminar.

Ligar ou desligar Arrefecimento rápido para um processo

Se tiver selecionado a configuração Arrefecimento rápido | 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 Arrefecimento rápido | Desligado.

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

Você deseja desativar a função Arrefecimento rápido para este processo.

■ Arraste o menu suspenso para baixo.

Arrefecimento rápido está marcado em laranja.

■ Selecione Arrefecimento rápido.

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

Se a função Manter quente também estiver ativada, irá surgir Quando o «Arrefecimento rápido» é desativado, a função «Manter quente» também é desligada..

- Se necessário, confirme a mensagem com **OK**.
- Feche o menu suspenso.

As funções Arrefecimento rápido e Manter quente estão desligadas. Após o processo terminar, a porta permanece fechada. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior do forno.

Manter quente

Com a função Manter quente, é possível manter os alimentos quentes após o processo terminar, sem cozinhá-los adicionalmente.

O alimento é mantido quente a uma temperatura predefinida (consulte o capítulo «Regulações», seção «Temperaturas propostas»).

Só é possível utilizar a função Manter quente em conjunto com a função Arrefecimento rápido.

Se tiver selecionado a configuração Manter quente | 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 Manter quente | Desligado.

Ativar Manter quente para um processo de cozimento

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

Você deseja ativar a função Manter quente para este processo de cozimento.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

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

- Selecione Manter quente.

Se a função Arrefecimento rápido também estiver desativada, irá surgir «Manter quente» requer «Arrefecimento rápido». Esta função será ativada..

- Se necessário, confirme a mensagem com **OK**.

Manter quente e Arrefecimento rápido estão marcados em laranja.

- Feche o menu suspenso.

As funções Manter quente e Arrefecimento rápido estão ligadas. Após o processo terminar, a porta abre automaticamente uma fenda. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior do forno rapidamente para a temperatura predefinida.

Assim que a temperatura é atingida, a porta fecha automaticamente e os alimentos são mantidos quentes.

Desligar Manter quente para um processo de cozimento

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

Você deseja desativar a função Manter quente para este processo.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

Manter quente está marcado em laranja.

- Selecione Manter quente.

Utilização

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

A configuração para a função Arrefecimento rápido não é alterada.

■ Feche o menu suspenso.

A função Manter quente está desligada. Após o processo terminar, a porta permanece fechada. O ventilador de resfriamento esfria os alimentos e o interior 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.

O seu forno está equipado com um sistema de apoio de umidade nos processos de cozimento. Ao assar, torrar ou cozinhar no modo de funcionamento Cozinhar com clima , a entrada otimizada de vapor e a condução do ar garantem resultados uniformes de cozimento e douramento.

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

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

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

Através do tubo de enchimento à esquerda, abaixo do painel de controle, é aspirada a água canalizada fresca para o sistema de evaporação.

Líquidos além de água danificarão o forno.

Use somente água canalizada nos processos de cozimento com apoio de umidade.

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

Dica: Use as receitas em anexo ou do app Miele como indicador.

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.

Cozinhar com clima

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

- Selecione Automático, Manual ou Timer.
 - Automático
O forno ativa automaticamente 1 jato de vapor após a fase de aquecimento.
 - Manual
Você ativa 1, 2 ou 3 jatos de vapor através da própria tela tátil.
 - Timer
Você regula as horas para os jatos de vapor. O forno ativa 1, 2 ou 3 jatos de vapor para a 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 pode ser ativado a uma temperatura de, no mínimo, 130 °C.

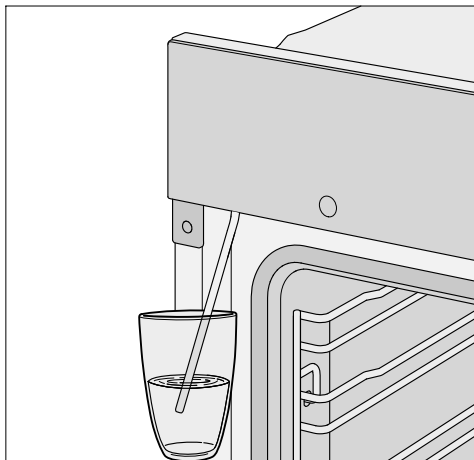
Se desejar utilizar a função Pré-aquecer, considere a fase de aquecimento para jatos de vapor manuais e cronometrados (consulte o capítulo «Funcionamento», seção «Pré-aquecer»).

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

Aparece a solicitação para o processo de sucção.

Colocar água e iniciar o processo de sucção

- Encha um recipiente com a quantidade de água canalizada indicada
- Abra a porta.
- Dobre o tubo de enchimento localizado à esquerda, embaixo do painel de controle à frente.



- Mergulhe o tubo de enchimento no recipiente com água canalizada.
- Confirme com OK.

O processo de sucção é iniciado.

A quantidade de água canalizada aspirada pode ser menor do que a necessária, permanecendo um resto de água no recipiente.

Ao selecionar Parar ou Iniciar é possível interromper ou retomar o processo de sucção a qualquer momento.

- Retire o recipiente após o processo de sucção e feche a porta.

Um curto ruído de bombeamento é emitido novamente. A água restante no tubo de enchimento é aspirada.

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

É possível acompanhar o aumento de temperatura. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, um sinal é emitido.

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

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

Dica: Para saber o momento certo para os jatos de vapor, consulte as indicações no livro de receitas fornecido ou no app Miele. Use a função Tempo curto  como lembrete de tempo.

■ 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.

Evaporar a água restante

Se um processo de cozimento com apoio de umidade ocorrer sem interrupção, não ficará nenhuma água residual no sistema. A água evapora completamente por meio dos vários jatos de vapor.

Se um processo de cozimento com apoio de umidade for interrompido manualmente ou por falta de energia elétrica, a água ainda não evaporada permanecerá no sistema de evaporação.

No uso seguinte de Cozinhar com clima  ou de um programa automático com apoio de umidade, aparecerá Evaporar a água restante.

Cozinhar com clima

- Inicie a evaporação da água restante o mais rápido possível, para que no próximo processo de cozimento seja evaporada exclusivamente água potável.



Risco de ferimentos devido ao vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras intensas.

Durante os jatos de vapor, não abra a porta.

Conforme a quantidade de água existente, a evaporação pode demorar até 30 minutos.

O interior do forno é aquecido e a água restante se evapora, fazendo com que a umidade se condense no interior do forno e na porta.

- Remova a condensação do interior do forno e da porta após o interior do forno esfriar.

Efetuar imediatamente a evaporação da água restante



Risco de ferimentos devido ao vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras intensas.

Durante os jatos de vapor, não abra a porta.

- Selecione um modo de funcionamento ou um programa automático com apoio de umidade.

Aparecerá a pergunta Evaporar a água restante?.

- Selecione Sim.

Aparecerá Evaporar a água restante e uma indicação de tempo.

A evaporação da água residual é iniciada. Você pode seguir o processo.

O tempo indicado depende da quantidade de água existente no sistema de evaporação. Este tempo pode ser corrigido pelo sistema durante o processo de evaporação da água residual, dependendo da quantidade real de água existente.

No fim da evaporação da água residual, aparecerá Pronto.

- Selecione Fechar.

Agora, é possível executar um processo de umidade através de um modo de funcionamento ou programa automático com apoio de umidade.

Ao evaporar a água restante, a umidade fica depositada no forno e na porta. Certifique-se de remover esses depósitos depois que o interior do forno esfriar.

Ignorar a evaporação da água residual

Em condições muito adversas, ao aspirar a água, o sistema de evaporação pode transbordar no interior do forno. Se possível, não interrompa a evaporação da água residual.

- Selecione um modo de funcionamento ou um programa automático com apoio de umidade.

Evaporar a água restante? aparece.

- Selecione Ignorar.

Agora, é possível executar um processo de umidade através de um modo de funcionamento ou programa automático com apoio de umidade.

Na seleção seguinte de um modo de funcionamento ou de um programa automático com apoio de umidade, assim como ao desligar o forno, será solicitado realizar novamente a evaporação da água residual.

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.

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 o uso

- Ao utilizar os programas automáticos, as receitas fornecidas podem servir de orientação. Com cada programa automático pode preparar receitas idênticas com quantidades diferentes.
- Deixe o interior do forno esfriar à temperatura ambiente depois de um processo de cozimento e antes de iniciar um programa automático.

- Em alguns programas automáticos, deve-se esperar um tempo de pré-aquecimento antes que os alimentos possam ser colocados no interior do forno. Na tela, aparece uma indicação correspondente com indicação de tempo.
- Em alguns programas automáticos, será necessário adicionar líquido após uma parte do tempo de cozimento. Na tela, aparece uma indicação correspondente com indicação de tempo (por ex., para converter 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.
- 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.

Programas automáticos

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

O número de correspondências aparece no rodapé.

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

- Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

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

O programa automático inicia.

- Siga as indicações que aparecem na tela.

Você encontra neste capítulo informações sobre as seguintes aplicações:

- Descongelar
- Secar/ Desidratar
- Aquecer louça
- Deixar levedar a massa
- Cozinhar a baixas temper.
- Programa Sabbath
- 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 Aplicações 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.



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.

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 Aplicações especiais .
- Selecione Secar/ Desidratar.

Aplicações especiais

- 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.

Aquecer louça

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 2 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 Aplicações 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 Aplicações 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 Aplicações especiais .
- Selecione Manter quente.
- Introduza os alimentos que você deseja manter quentes no interior do forno e confirme com **OK**.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de cozimento.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

Cozinhar a baixas temper.

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

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 succulenta.

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

Aplicações especiais

Utilizar o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

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

Use a assadeira universal com a grelha colocada em cima.

- Encaixe a assadeira universal com a grelha no nível 2.
- Selecione Modos de funcionamento .
- Selecione o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior  e a temperatura de 120 °C.
- 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 chapa, até ela ficar dourada de todos os lados.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Use luvas de forno para introduzir e retirar alimentos quentes e sempre que precisar mexer no forno quente.

- Coloque a carne dourada sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para 100 °C (consulte o capítulo «Tabelas de cozimento»).
- Deixe a carne cozinhar até o término do tempo.

Programa Sabbath

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

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

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

- Desative o reconhecimento da frente do móvel.
- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione Aplicações especiais .
- Selecione Programa Sabbath.
- Selecione a aplicação especial pretendida (Programa Sabbath 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 Sabbath enquanto ainda estiver desligado da rede elétrica. Assim que a conexão for restabelecida, aparece Falha de energia operação cancelada no visor.

Usar Programa Sabbath

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

- Ajuste a temperatura.
- Selecione Iniciar.

Programa Sabbath 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, 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.

Aplicações especiais

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.

Preparar frutas e legumes

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

Utilize apenas recipientes específicos que você adquire 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 2 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. A bandeja e a assadeira universal podem ficar deformadas durante a preparação destes produtos congelados, de modo que sua retirada do forno não seja possível em estado quente. Qualquer outro tipo de uso implica em maior deformação.
- Selecione as temperaturas mais baixas recomendadas na embalagem.

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

- Esses produtos ultracongelados podem ser preparados na bandeja ou na assadeira universal.
- 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 ficarem dourados e nunca cozinhe até ficarem com um tom castanho escuro.

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

É possível armazenar as aplicações mais utilizadas em MyMiele .

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

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

Adicionar registros

Você pode adicionar até 20 registros.

■ Selecione MyMiele .

■ Selecione Adicionar 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.

Você pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

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

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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

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

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Selecione Criar programa.

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

Siga as indicações que aparecem no visor:

- Selecione e confirme as configurações desejadas.

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

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

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

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

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

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

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

- Após inserir o nome do programa, selecione Memorizar.

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

- Confirme com OK.

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

Programas favoritos

Iniciar programas favoritos

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

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

- Iniciar imediato
O programa é iniciado imediatamente. O aquecimento da parte interna do forno liga imediatamente.
 - Pronto às
Determine o momento em que o programa deve ser finalizado. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.
 - Início às
Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.
 - Mostrar passos de confeção
Aparece o resumo das suas configurações.
 - Exibir 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 **i** info, é possível acessar a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos de acordo com o processo de cozimento.

Durante o processo de cozimento, você pode ligar ou desligar as funções Arrefecimento rápido e Manter quente através do menu suspenso.

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

Alterar etapas de cozimento

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

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

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

- Confirme com **OK**.

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

Renomear os programas favoritos

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

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

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

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

- Confirme com **OK**.

O nome do programa foi alterado.

Apagar programas favoritos

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

O programa é apagado.

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

Mover programas favoritos

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

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

Cozinhar

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.

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.

Instruções sobre as tabelas de cozimento

Você pode encontrar a tabela de cozimento no final deste documento.

Selecionar temperatura

- Em geral, selecione a temperatura mais baixa. Temperaturas mais elevadas do que as indicadas reduzem o tempo de funcionamento mas os alimentos não ficam com uma cor uniforme e podem até não estar bem cozidos.

Selecionar o tempo de cozimento

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

- Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozido. Espete a massa com um espeto de madeira.

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Utilizar Ar quente Eco

Utilize este modo de funcionamento, para cozinhar pequenas quantidades como por ex., pizza congelada, pães ou bolachinhas poupando energia.

- Coloque os alimentos no nível 2.

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. Envolve-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.

Instruções sobre as tabelas de cozimento

Você pode encontrar a tabela de cozimento no final deste documento.

- Preste atenção aos limites de temperatura indicados, aos níveis e aos tempos. São considerados vários recipientes de cozinha, peças de carne e aventais.

Selecionar a temperatura

- Como regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas, a carne ficará dourada por fora, mas não cozida.
- Para Ar quente plus , Cozinhar com clima  e Sistema automático , selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixa do que para Aquecimento superior/inferior .
- Para peças de carne com peso superior a 3 kg, selecione uma temperatura que seja aprox. 10 °C mais baixa do que a indicada na tabela de cozimento. O processo de assar demora um pouco mais, mas a carne cozinha uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- Para assar sobre a grelha, selecione uma temperatura aprox. 10 °C mais baixa do que ao assar na assadeira com tampa.

Selecionar o tempo de cozimento

Salvo indicação do contrário, os tempos na tabela de cozimento são válidos para alimentos frios.

- Determine o tempo de funcionamento conforme o tipo de carne, multiplicando a altura da peça de carne [cm] pelo tempo obtendo a referência abaixo em [min/cm]:

- Bovinos: 15–18 min/cm
- Porco/vitela/cordeiro: 12–15 min/cm
- Rosbife/Lombo: 8–10 min/cm

- Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozido.

Sugestões

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

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

Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus ou Sistema automático

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

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

No modo de funcionamento Sistema automático , o interior do forno é aquecido a uma temperatura para assar elevada (aprox. 230 °C), durante a fase de assar. Assim que esta temperatura for alcançada, a temperatura do forno é reduzida automaticamente para a temperatura configurada (temperatura para continuar o processo de assar).

- Coloque o alimento no nível 2.

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.

Utilizar Ar quente Eco

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

- Coloque os alimentos no nível 2.

Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

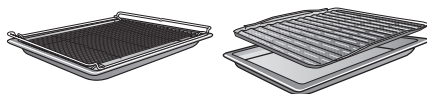
Se você grelhar com a porta do forno aberta, o ar quente do interior do forno não passa automaticamente pelo ventilador de resfriamento e não é arrefecido. Os controles aquecem.

Ao grelhar, feche a porta.

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.
- Peixe e fatias de peixe limpos e salgados. Você também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Use a assadeira universal com a grelha ou a assadeira com grelha (caso disponível) colocada. 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.

Não utilize a bandeja.



Instruções sobre as tabelas de cozimento

Você pode encontrar as tabelas de cozimento no final deste documento.

- Preste atenção aos limites de temperatura indicados, aos níveis e aos tempos. São consideradas diferentes peças de carne e aventais.
- Controle os alimentos ao fim de algum tempo.

Selecionar temperatura

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

Selecionar nível

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

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

- Mal passada

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

- Ao ponto

Se a carne ceder um pouco, internamente está rosa.

- Bem passada

Se a carne não ceder, está bem passada.

Dica: Se a superfície de peças de carne maiores estiver muito escura mas o interior ainda não estiver cozido, encaixe o alimento num 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».

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

O vapor 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 descascificação.

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.
- Desmontar as grelhas laterais com trilhos telescópicos FlexiClip (se houver).
- Reduzir a resistência de aquecimento superior/do grill.

Remover sujeira normal

Ao redor do forno, existe uma junta de vedação de fibra de vidro sensível como vedação para o vidro da porta, que pode ficar danificada por fricção ou atrito.

Se possível, não limpe a junta de fibra de vidro.

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.

Remover a sujeira persistente (exceto trilhos telescópicos FlexiClip)

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 maneira, não tente eliminar essas manchas. Utilize somente os meios auxiliares indicados.

- Remova resíduos endurecidos com um raspador de vidro ou com um bucha de aço inox (por ex. Spontex Spinnett), água quente e detergente para lavagem manual.

Também pode remover cuidadosamente os resíduos do vidro de revestimento da câmara utilizando um raspador de vidro, que deve ser passado sobre o vidro de revestimento num ângulo plano.

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.

Limpeza e manutenção

Os seguintes acessórios listados são compatíveis com a pirólise e podem permanecer no forno durante a limpeza pirolítica:

- Grelhas laterais
- Trilhos telescópicos FlexiClip HFC 72
- Grelha HBBR 72

- 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

 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 é bem ventilada durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para as restantes divisões.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Durante a limpeza pirolítica, o forno aquece mais do que durante o funcionamento normal.

Evite que crianças toquem no forno durante a limpeza pirolítica.

- Selecione Manutenção .

- 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

- Caso pretenda 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 interna do forno não liga durante a limpeza pirolítica.

É exibido o tempo restante da limpeza pirolítica. Isso não pode ser alterado.

Se, entretanto, você selecionou um tempo mínimo, no final do tempo mínimo será emitido um sinal,  ficará intermitente e o tempo começará a ser descontado.

Ao tocar na tecla sensora , os sinais acústicos e óticos 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.

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

Após a limpeza pirolítica, o forno ainda estará quente. É possível 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 ela, e que possam se formar de acordo com o grau de sujeira do forno.

- Remova eventuais resíduos do vidro de cobertura da câmera. É possível

utilizar o lado mais rígido de uma esponja de louça.

- Coloque algumas gotas de azeite em um papel toalha e passe nas grelhas laterais.

A maior parte da sujeira pode ser facilmente eliminada com água quente, um pouco de detergente de lavar louça à mão, e uma esponja limpa ou um pano de microfibra limpo e úmido.

Dependendo do grau de sujeira, o vidro interno da porta pode ficar com uma película visível. Essa película pode ser eliminada com uma esponja da louça, um raspador de vidro ou uma palha de aço inox (por exemplo, Spon-tex Spirinett), com um pouco de detergente de lavar louça à mão.

Ao redor do forno, existe uma junta de vedação de fibra de vidro sensível como vedação para o vidro da porta, que pode ficar danificada por fricção ou atrito.

Se possível, não limpe a junta de fibra de vidro.

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.

Separar os trilhos telescópicos Flexi-Clip

Após a limpeza, podem ocorrer manchas ou partes mais claras nos trilhos telescópicos FlexiClip. As características de uso não são afetadas por isso.

- Puxe os trilhos telescópicos FlexiClip várias vezes após a limpeza pirolítica.

Limpeza e manutenção

Descalcificar

O sistema de evaporação deve ser descalcificado regularmente, de acordo com a dureza da água.

É possível realizar um processo de descalcificação a qualquer momento.

Após um determinado número de processos de cozimento, será solicitado automaticamente descalcificar o sistema de evaporação para preservar o funcionamento adequado.

Os últimos 10 processos de cozimento até a descalcificação são exibidos e descontados. Em seguida, o uso dos modos de funcionamento e programas automáticos com apoio de umidade fica bloqueado.

Só será possível voltar a usar estes modos de funcionamento após realizar o processo de descalcificação. Todos os outros modos de funcionamento e programas automáticos sem apoio de umidade podem continuar sendo usados.

Sequência de um processo de descalcificação

Caso tenha iniciado um processo de descalcificação, precisará concluí-lo, pois não pode ser interrompido.

O processo de descalcificação demora aprox. 90 minutos e é realizado em várias etapas:

1. Preparar processo de descalcificação
2. Aspirar o produto de descalcificação
3. Fase de atuação
4. Processo de enxágue 1
5. Processo de enxágue 2
6. Processo de enxágue 3
7. Evaporação da água residual

Preparar processo de descalcificação

É necessário um recipiente com capacidade de aprox. 1 l.

Para não precisar segurar o recipiente com o produto de descalcificação sob o tubo de enchimento, o volume de fornecimento inclui uma mangueira de plástico com ventosa.

Para obter um efeito de limpeza ideal, recomendamos o uso das pastilhas de descalcificação fornecidas, especialmente desenvolvidas para a Miele.

Dica: É possível adquirir mais pastilhas de descalcificação através da loja Miele online, da assistência técnica da Miele ou do seu distribuidor Miele.

Outros produtos de descalcificação, que para além do ácido cítrico contêm outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros componentes indesejados, como por ex. cloretos, podem ocasionar danos.

Além disso, o efeito exigido não pode ser garantido se a concentração de produto de descalcificação não for atendida.

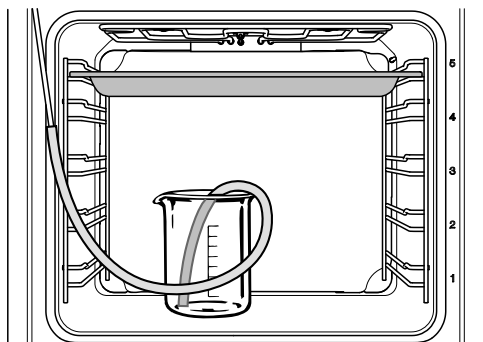
- Encha o recipiente com aprox. 600 ml de água canalizada fria e dissolva uma pastilha de descalcificação completamente dentro dele.

Realizar o processo de descalcificação

- Selecione Manutenção (M).
- Selecione Descalcificar.

Caso os modos de funcionamento e os programas automáticos com apoio de umidade já tenham sido bloqueados, é possível iniciar o processo de descalcificação imediatamente após selecionar OK.

- Encaixe a assadeira universal até o batente, no nível superior, para recolher o produto de descalcificação após o uso. Confirme a indicação com **OK**.



- Coloque o recipiente com o produto de descalcificação sobre a base do forno.
- Fixe uma extremidade da mangueira de plástico no tubo de enchimento. Coloque a outra extremidade até o fundo do recipiente no produto de descalcificação e fixe-a no recipiente com a ventosa.
- Confirme com **OK**.

O processo de sucção é iniciado. Serão emitidos ruídos de bombeamento.

Ao selecionar **Parar** ou **Iniciar** é possível interromper ou retomar o processo de sucção a qualquer momento.

A quantidade real de produto de descalcificação aspirado pode ser menor do que a necessária, permanecendo um resto no recipiente.

Aparece uma indicação de que o processo de sucção foi concluído.

- Confirme com **OK**.

A **fase de atuação** é iniciada. Pode seguir o curso do tempo.

- Mantenha o recipiente com a conexão da mangueira no tubo de enchimento, no interior do forno, e adicione aprox. 300 ml de água, porque o sistema irá voltar a aspirar líquido durante a fase de atuação.

Aproximadamente a cada 5 minutos, o sistema volta a aspirar líquido. Serão emitidos ruídos de bombeamento.

A iluminação interna do forno e o ventilador de resfriamento permanecem ligados durante todo o processo.

Um sinal é emitido no final da fase de atuação.

Enxaguar o sistema de evaporação após a fase de atuação

Após a fase de atuação, é necessário enxaguar o sistema de evaporação para eliminar restos do produto de descalcificação.

Para isso, aprox. 1 l de água canalizada fresca é bombeada três vezes através do sistema de evaporação, que depois é recolhida na assadeira universal.

- Retire a assadeira universal com o produto de descalcificação recolhido, despeje-o e encaixe-o novamente no nível superior.
- Retire a mangueira de plástica do recipiente.
- Retire o recipiente, enxague-o bem e encha-o com aprox. 1 l de água canalizada fresca.
- Coloque o recipiente novamente no interior do forno e fixe a mangueira de plástico ao recipiente.
- Confirme com **OK**.

O processo de sucção para o **primeiro processo de enxágue** começa.

Limpeza e manutenção

A água é conduzida através do sistema de evaporação e recolhida na assadeira universal.

Aparecem indicações para preparar o **segundo processo de enxágue**.

- Retire a assadeira universal com a água de lavagem recolhida, despeje-a e encaixe-a novamente no nível superior.
- Retire a mangueira de plástico do recipiente e encha o recipiente com aprox. 1 l de água canalizada fresca.
- Coloque o recipiente novamente no interior do forno e fixe a mangueira de plástico ao recipiente.
- Confirme com **OK**.
- Para efetuar o **terceiro processo de enxágue** proceda de igual modo.

Mantenha a assadeira universal com a água de lavagem recolhida no terceiro processo de enxágue, durante a fase de evaporação da água residual, no interior do forno.

Evaporar a água residual

Após o terceiro processo de enxágue, iniciar a evaporação da água residual.

- Retire o recipiente e a mangueira do interior do forno.
- Feche a porta.
- Confirme com **OK**.



Risco de ferimentos devido ao vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras intensas.

Durante a evaporação da água residual, não abra a porta.

O aquecimento do forno é ligado e aparece a indicação da duração da evaporação da água residual.

A duração é corrigida automaticamente, de acordo com a quantidade real de água residual.

Terminar o processo de descalcificação

No final da evaporação da água residual, é exibida uma janela informativa com indicações para a limpeza após o processo de descalcificação.

- Confirme com **OK**.
- É emitido um sinal e exibido Pronto.
- Selecione Fechar.
- Desligue o forno com o botão ligar/desligar



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

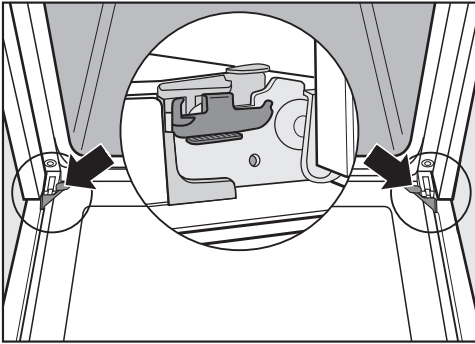
O forno fica quente durante o funcionamento. É possível se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

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

- Remova a assadeira universal com o líquido recolhido.
- No final, efetue a limpeza do interior do forno frio, eliminando quaisquer depósitos de umidade e restos do produto de descalcificação.
- Feche a porta somente quando o forno estiver completamente seco.

Desmontar a porta

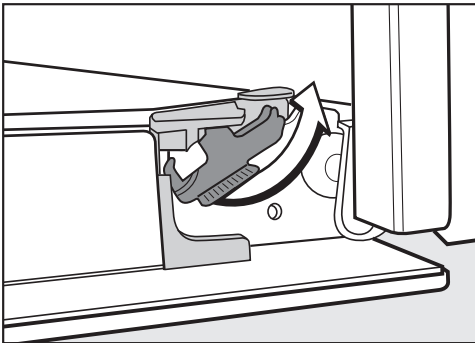
A porta pesa aprox. 11 kg.



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 manutenção

Desmontar a porta

A porta é constituída por um sistema aberto de 4 vidros revestidos e parcialmente refletores de calor.

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

Se o espaço entre os vidros da porta ficar com sujeira, você pode desmontar a porta para limpar os lados internos.

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.

Durante a limpeza dos vidros da porta, considere as instruções para a frente do forno.

Os lados individuais dos vidros da porta possuem revestimentos diferentes. Os lados voltados para o interior do forno atuam como refletor térmico.

O forno será danificado se os vidros da porta forem colocados inversamente.

Certifique-se de recolocar os vidros da porta na posição correta após a limpeza.

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

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

Os vidros da porta podem partir, se caírem.

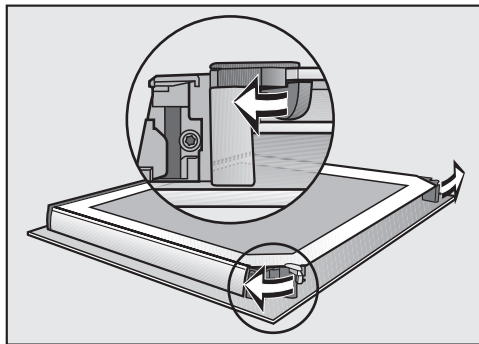
Conserve os vidros da porta desmontados em local seguro.

 Perigo de ferimentos devido ao fechamento da porta.

A porta pode se fechar se for retirada enquanto estiver instalada.

Desmonte sempre a porta antes da ser retirada.

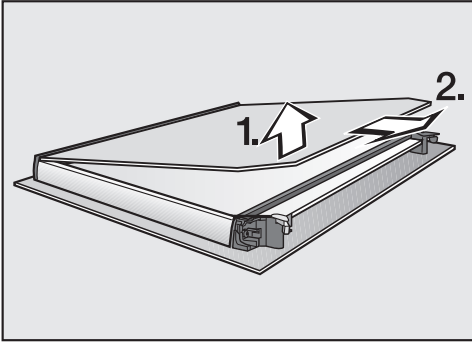
- Coloque o vidro externo da porta sobre uma superfície macia (por ex. um pano da louça), para evitar riscos. É útil colocar o puxador ao lado da borda da mesa, para que o vidro da porta fique nivelado e não possa quebrar durante a limpeza.



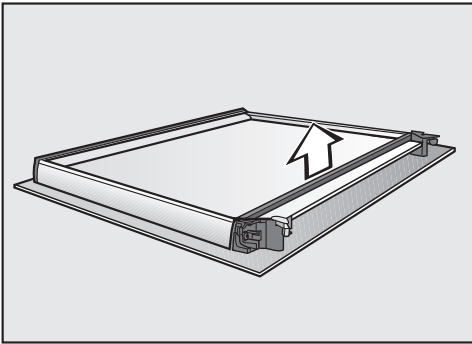
- Abra os dois mecanismos de bloqueio dos vidros da porta, girando-os para fora.

Desmonte os vidros internos da porta e os dois vidros intermediários, um após o outro:

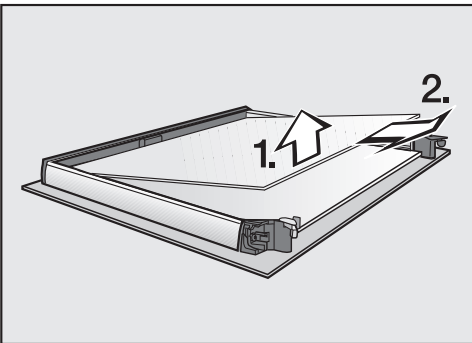
Limpeza e manutenção



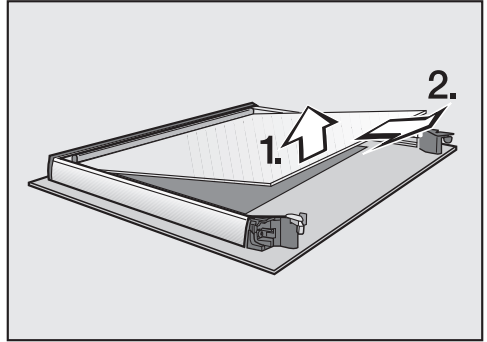
- Levante **ligeiramente** o vidro interno da porta e puxe-o para que desencaixe da régua.



- Retire a junta.



- Levante o vidro superior dos dois vidros intermediários da porta e puxe-o para fora.

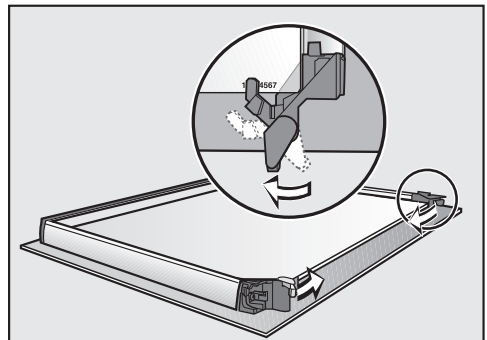


- Levante ligeiramente o vidro inferior dos dois vidros intermediários da porta e puxe-o.
- Efetue a limpeza dos vidros da porta e de outras peças soltas com água quente, detergente de lavar louça à mão e uma esponja limpa ou pano de microfibras úmido.
- Seque as peças com um pano macio.

No final, monte novamente com cuidado a porta:

Os dois vidros intermediários da porta são idênticos. Para orientação da montagem correta, o número de material está impresso nos vidros da porta.

- Encaixe o vidro inferior dos dois vidros intermediários, de modo que o número de material seja legível (não deve ficar invertido).

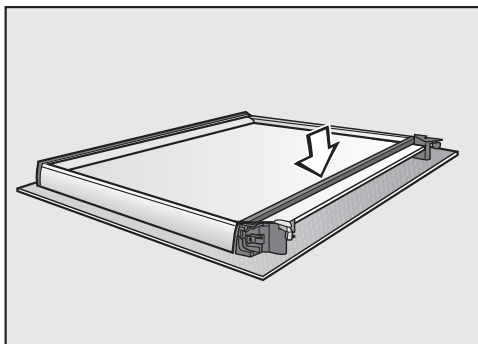


- Retorne os mecanismos de bloqueio para os vidros da porta para dentro,

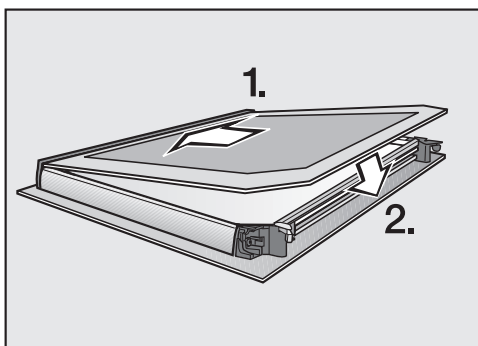
Limpeza e manutenção

de modo que os mecanismos de bloqueio se situem no vidro inferior dos dois vidros intermediários da porta.

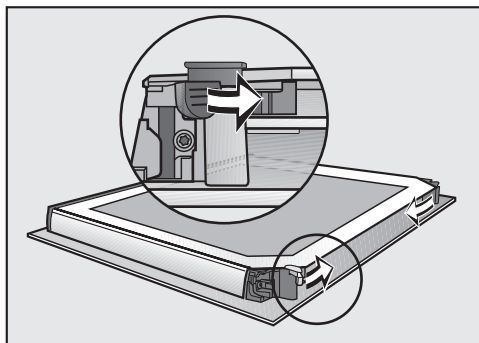
- Encaixe o vidro superior dos dois vidros intermediários da porta de modo que o número de material seja legível (não deve ficar invertido). O vidro da porta deve ficar apoiado nos mecanismos de bloqueio.



- Coloque a junta.



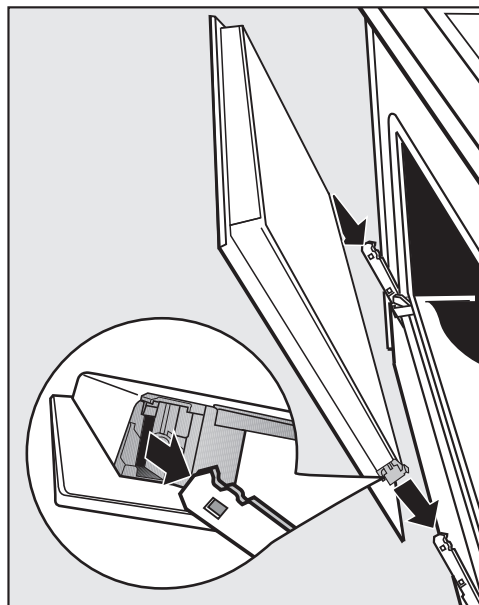
- Encaixe o vidro interno da porta, com o lado fosco impresso virado para baixo, para dentro da régua, e coloque-o entre os mecanismos de bloqueio.



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

A porta agora está completa.

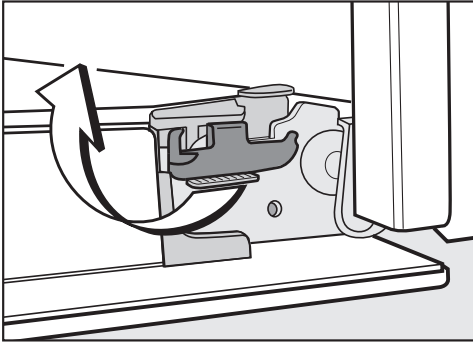
Montar a porta



- 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.

Desmontar os suportes laterais com trilhos telescópicos FlexiClip

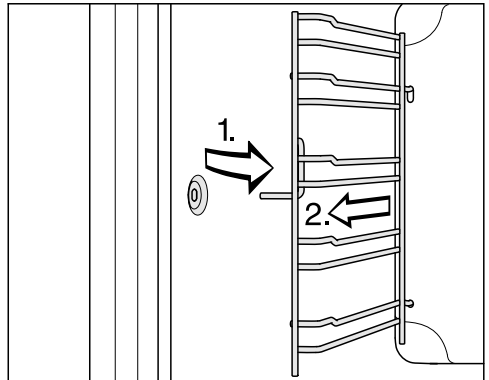
Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com os trilhos telescópicos FlexiClip (se disponíveis).

Caso desejar desmontar os trilhos telescópicos FlexiClip primeiro em separado, siga as instruções mencionadas no capítulo «Equipamento», seção «Montar e desmontar os trilhos telescópicos FlexiClip».

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



- Desencaixe as grelhas laterais da fixação (1.) à frente e retire-as (2.).

A **montagem** é feita na ordem reversa.

- Efetue a montagem correta das peças.

Limpeza e manutenção

Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill

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

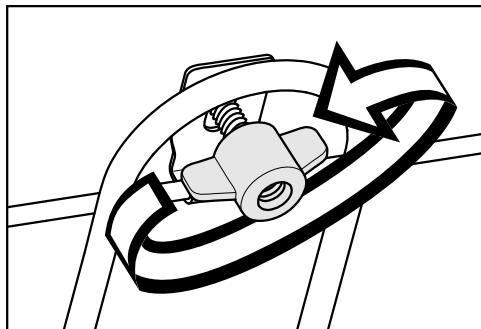
 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

- Desmonte as grelhas laterais.



- Solte as porcas borboleta.

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

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

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

O teto do interior do forno está agora acessível.

- Limpe o teto do interior do forno com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano esponja limpo ou um pano de microfibras limpo, umedecido.

A câmera será danificada, se o vidro de revestimento não estiver montado corretamente.

Nunca desenrosque o vidro de revestimento da câmera.

- Remova eventuais resíduos do vidro de cobertura da câmera com uma pá de aço inoxidável (p. ex. Spontex Spirinett). Também pode remover cuidadosamente os resíduos utilizando um raspador de vidro, que deve ser passado sobre o vidro de revestimento num ângulo plano.
- Após a limpeza, volte a resistência do aquecimento superior/grill para cima.
- Coloque as porcas borboleta e aperte-as firmemente.
- Monte as grelhas laterais.

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

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

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

Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	Você selecionou a configuração Horas Indicação Desligado. Assim, o visor fica escuro quando o forno estiver desligado. ■ Logo ao ligar o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora seja exibida permanentemente, selecione a configuração Horas Indicação Ativado. O forno não possui alimentação elétrica. ■ Verifique se o plugue do forno está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desligou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
Não se ouve qualquer sinal sonoro.	Os sinais sonoros estão desligados ou muito baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal em Configurações Volume do sinal Sinais acústico..
O forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. Você pode selecionar pontos de menu e teclas táteis no visor, mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração através de Configurações Agente Modo exposição Desligado.
A tecla tátil  pisca quando se liga o forno.	Ainda não ligou o seu forno a uma rede Wi-Fi. A tecla tátil pisca para lhe indicar que pode conectar em rede o forno simplesmente através desta tecla tátil. Depois de ligar e desligar o forno várias vezes, a tecla tátil deixa de piscar, mas a função de conexão em rede continua ativa.
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.
Função atualmente indisponível aparece na tela após seleção da função Descalcificar.	O sistema de evaporação apresenta defeito. ■ Entre em contato com o serviço de 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.
Nos processos de cozimento com apoio de umidade, a água não é aspirada.	O modo showroom está ativado. É possível selecionar os itens do menu na tela e nas teclas sensoras, mas a bomba do sistema de evaporação não funciona. ■ Desative o modo showroom através de Configurações Agente Modo exposição Desligado.
	A bomba do sistema de evaporação está avariada. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
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 ou o produto de confeitaria ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela.	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 funcionamento 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 sensora . ■ 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.

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.

Assistência técnica

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

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

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

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

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

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

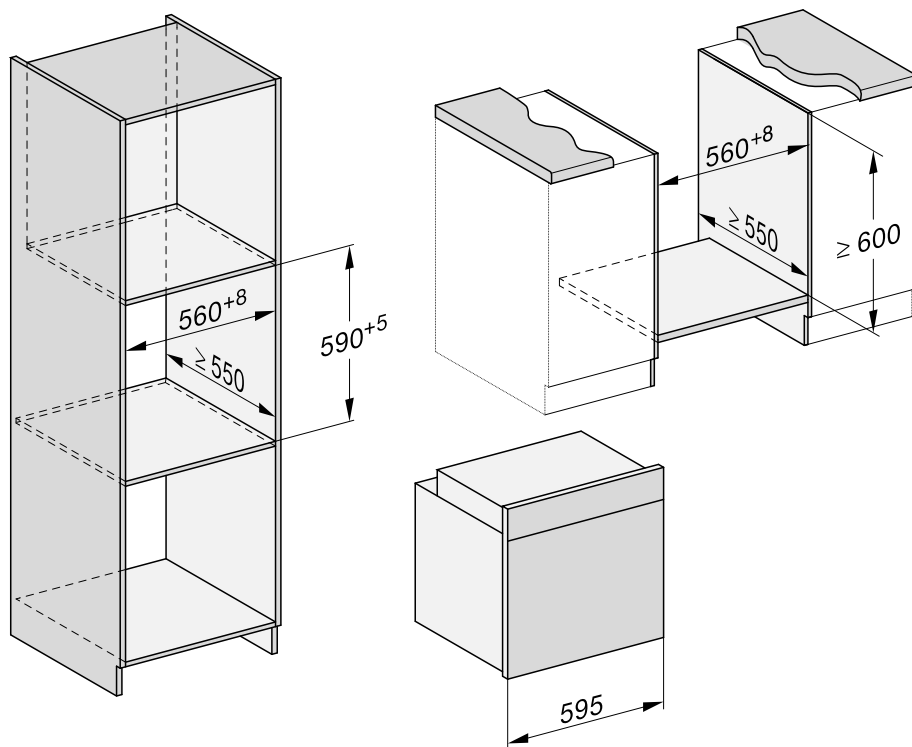
Para mais informações consulte as condições de garantia fornecidas em anexo.

Dimensões de montagem

As dimensões estão indicadas em mm.

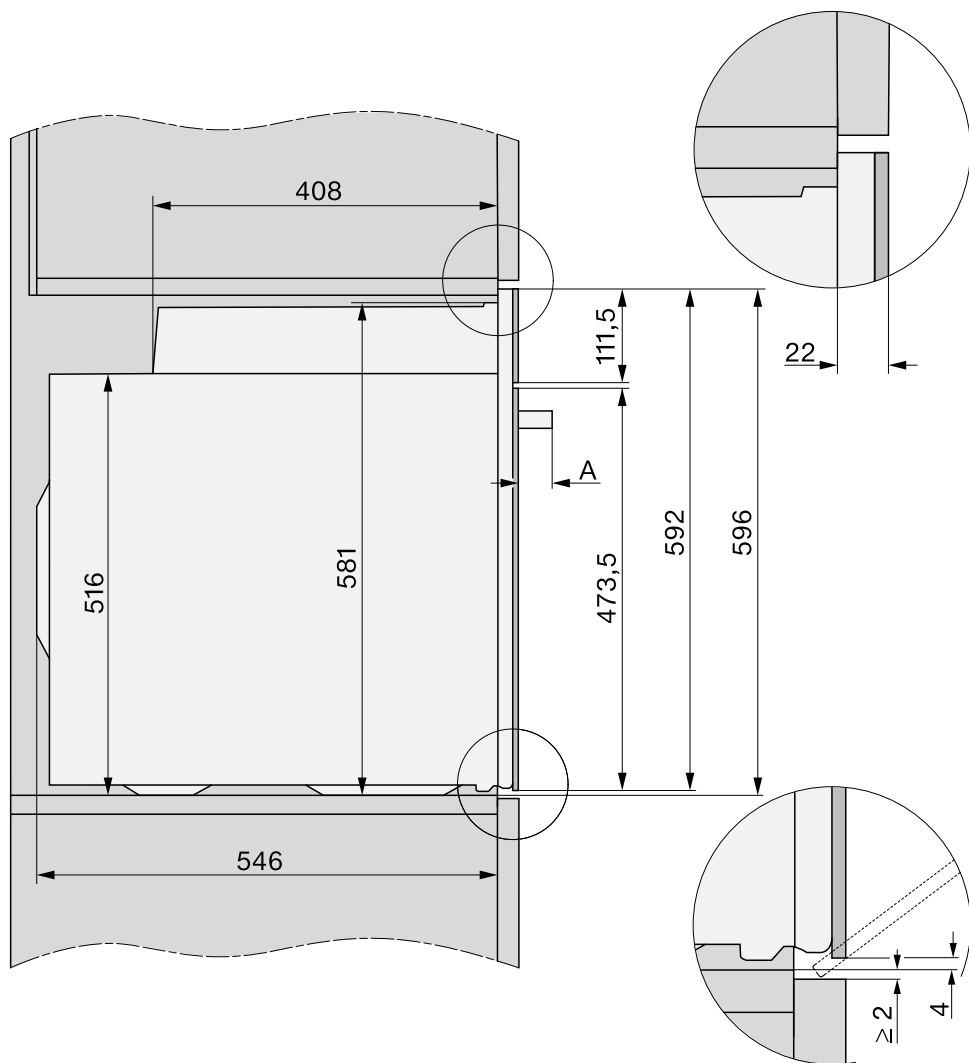
Montagem num armário inferior ou superior

Caso o forno deva ser montado abaixo de uma placa, considere as instruções sobre a montagem da placa, assim como a altura de montagem da placa.



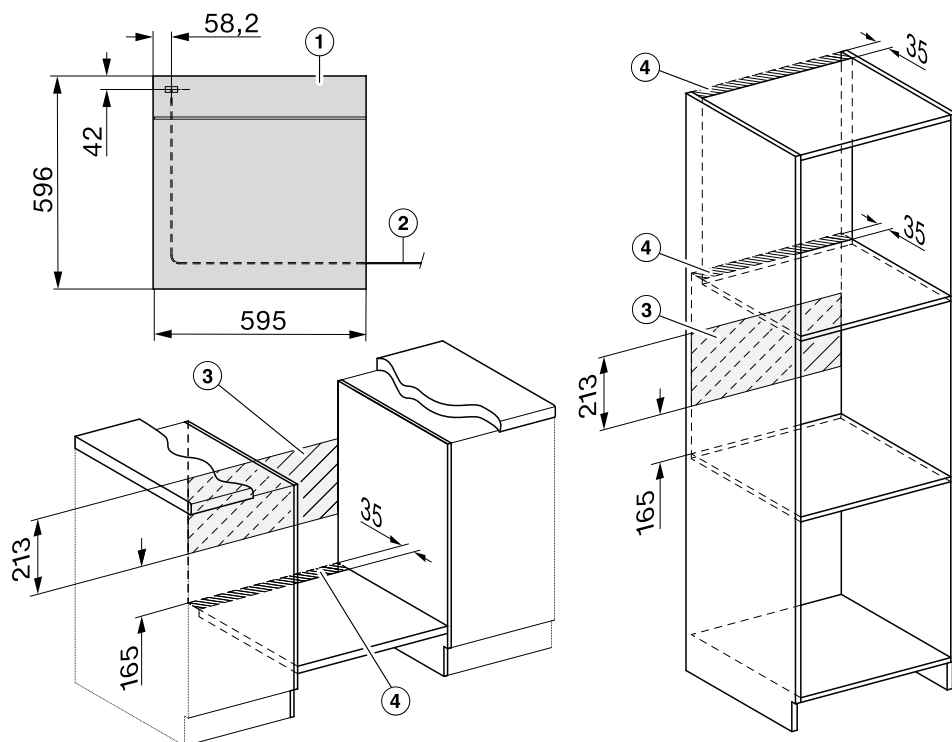
Instalação

Visão lateral



A H 78xx: 47 mm

Conexões e ventilação



- ① Visão Frontal
- ② cabo com a rede, comprimento = 2.000 mm
- ③ Sem conexão nesta área
- ④ Seção de ventilação mín. 150 cm²

Instalação

Instalar o forno

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

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

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

Não monte quaisquer barras protetoras nas paredes laterais do móvel.

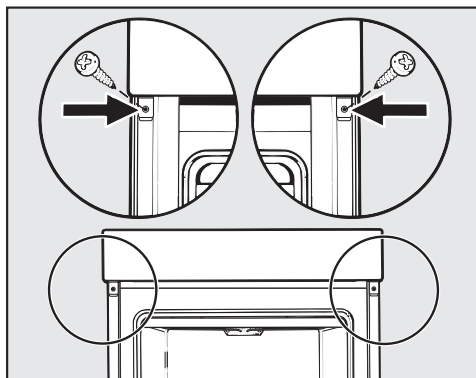
- Ligue o forno à rede elétrica.

A porta pode ser danificada ao transportar o forno utilizando o puxador da porta.

Para transportá-lo, utilize o puxador rebaixado na lateral do aparelho.

Antes de instalar, é conveniente desmontar a porta e retirar os acessórios (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Desmontar a porta»). O forno ficará mais leve se você empurrá-lo para dentro do móvel, o que impede também o contato acidental com o puxador da porta.

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



- Fixe o forno nas paredes laterais do armário modificado com os parafusos fornecidos.
- Se necessário, monte novamente a porta (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Montar a porta»).

Conexão elétrica

ATENÇÃO:

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

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

Os dados sobre a conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitados danos ao forno.

Considere essas informações antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

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

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER ATERRADO

Instalador: repasse este manual ao cliente.

Conexão elétrica

O forno está equipado com um conector de 3 fios (3 x 1,5 mm²) pronto para ligar em corrente alternada de 220 V, 60 Hz.

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

Este forno deve ter seu aterramento conectado de acordo com os regulamentos locais ou nacionais.

A instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele, seguindo os regulamentos locais.

Tabelas de cozimento

Massa simples

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 (°C)		 ⁵ ₁	 (min)	CF
Muffins (1 bandeja)		150–160	–	2	25–35	–
Muffins (2 bandejas)		150–160	–	1+3	30–40 ³	–
Small Cakes (1 bandeja)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Small Cakes (2 bandejas)		150 ²	–	1+3	25–35	–
Bolo areia (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 ²	–	2	60–70	✓
Bolo mármore, bolo de noz (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Bolo mármore, bolo de noz (grelha, forma de coroa/forma de «Gugelhupf», Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Bolo de frutas (1 bandeja)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Bolo de frutas (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 ²	–	2	50–60	✓
Base para bolo (grelha, forma de base de bolo, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ²	–	2	15–25	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Nível,  Tempo de cozimento, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Use uma forma fosca e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

³ Retire as bandejas em momentos diferentes, se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de cozimento selecionado terminar.

Massa sovada

Bolos/Confeitaria (acessórios)		🌡️ (°C)	🔥↑ Booster	 ⁵ Nível	⌚ (min)	CF
Bolachinhas (1 bandeja)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Bolachinhas (2 bandejas)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Biscoitos amanteigados (1 bandeja)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Biscoitos amanteigados (2 bandejas)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Base para bolo (grelha, forma de base de bolo, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Cheesecake (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Torta de maçã (grelha, forma desmontável, Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Bolo de maçã com cobertura (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Bolo de frutas com cobertura (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Bolo de frutas com cobertura (1 bandeja)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Torta doce (1 bandeja)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, ⁵ Nível, ⌚ Tempo de cozimento, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Aquecimento superior/inferior,  Aquecimento intensivo, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Use uma forma fosca e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

³ Retire as bandejas em momentos diferentes, se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de cozimento selecionado terminar.

Tabelas de cozimento

Massa levedada

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 (°C)		 ⁵ ₁	 (min)	CF
«Gugelhupf» (grelha, forma «Guge- lhupf», Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Bolo de frutas secas (1 bandeja)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Bolo Streusel com/sem fruta (1 ban- deja)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Bolo de frutas (1 bandeja)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 bandeja)		160–170	✓	2	25–35	–
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 bandejas)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴	–
Pão branco, sem forma (1 bandeja)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Pão branco (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Pão integral (grelha, forma retangular, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Deixar a massa levedar (grelha)		30–35	–	– ³	–	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Nível,  Tempo de cozimen-
to, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Cozi. c/ cli-
ma c/ Ar quente plus,  Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf., ✓ Ligar, – Desligar

¹ Use uma forma fosca e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

³ Coloque a grelha sobre o fundo do interior do forno, e coloque o recipiente em cima. Depen-
dendo do tamanho do recipiente, também retire as grelhas laterais.

⁴ Retire as bandejas em momentos diferentes, se o alimento já estiver suficientemente tostado
antes do tempo de cozimento selecionado terminar.

⁵ Ative 1 jato de vapor no início do processo de cozimento.

⁶ Ative 2 jatos de vapor no início do processo de cozimento.

⁷ Ligue a Crisp function 15 minutos após o início do processo de cozimento.

Massa de requeijão e óleo

Bolos/Confeitaria (acessórios)		🌡️ (°C)	🔥↑ Booster	📏 ⁵ ₁ Nível	⌚ (min)	CF
Bolo de frutas (1 bandeja)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 bandeja)		160–170	–	3	25–35	✓
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 bandejas)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ Nível, ⌚ Tempo de cozimento, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Retire as bandejas em momentos diferentes, se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de cozimento selecionado terminar.

Massa tipo pão-de-ló

Bolos/Confeitaria (acessórios)		🌡️ (°C)	🔥↑ Booster	📏 ⁵ ₁ Nível	⌚ (min)	CF
Base de pão-de-ló (2 ovos) (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25	–
Base de pão-de-ló (4–6 ovos) (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40	–
Massa tipo pão-de-ló (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35	–
		150–170 ²	–	2	25–45	–
Placa de massa de pão-de-ló (1 bandeja)		180–190 ²	✓	1	15–25	–

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ Nível, ⌚ Tempo de cozimento, CF Crisp function,  Aquecimento superior/inferior,  Ar quente plus, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Use uma forma fosca e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

Tabelas de cozimento

Massa choux, massa folhada, Baiser

Bolos/Confeitaria (acessórios)		 (°C)		 ⁵ ₁	 (min)	CF
Profiteroles (1 bandeja)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Almofadinhas de massa folhada (1 bandeja)		180–190	–	2	20–30	–
Almofadinhas de massa folhada (2 bandejas)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Macarons (1 bandeja)		120–130	–	2	25–50	✓
Macarons (2 bandejas)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Merengues/Suspiros (1 bandeja, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Merengues/Suspiros (2 bandejas, ca- da 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵₁ Nível,  Tempo de cozimento, CF Crisp function,  Ar quente plus,  Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Ative 1 jato de vapor 8 minutos depois do início do processo de cozimento.

² Ligue a Crisp function 15 minutos após o início do processo de cozimento.

³ Retire as bandejas em momentos diferentes, se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de cozimento selecionado terminar.

Salgados

Alimento (acessórios)		🌡️ (°C)	🔥↑ Booster	 ⁵ ₁	⌚ (min)	CF
Torta picante (1 bandeja)		220–230 ²	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Tarte de cebola (1 bandeja)		180–190 ²	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, massa levedada (1 bandeja)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ²	–	2	20–30	✓
Pizza, massa de requeijão e óleo (1 bandeja)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ²	✓	3	25–35	✓
Pizza congelada, pré-cozida (grelha)		200–210	–	2	20–25	–
Torradas (grelha)		300	–	3	5–8	–
Gratinados (por ex., torradas) (grelha na assadeira universal)	 ¹	275 ³	–	3	3–6	–
Legumes grelhados (grelha na assa- deira universal)	 ¹	275 ³	–	4	5–10 ⁴	✓
		250 ³	–	3	5–10 ⁴	✓
Ratatouille (1 assadeira universal)		180–190	–	2	40–60	–

 Modo de funcionamento, 🌡️ Temperatura, 🔥↑ Booster, ⁵₁ Nível, ⌚ Tempo de cozimento, CF Crisp function,  Aquecimento superior/inferior,  Aquecimento intensivo,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Grill total,  Grill com circulação de ar, ✓ Ligar, – Desligar

- ¹ Dependendo da quantidade, você também pode utilizar o modo de funcionamento Grill parcial .
- ² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.
- ³ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.
- ⁴ Se possível, vire o alimento após a metade do tempo.

Tabelas de cozimento

Bovinos

Alimento (acessórios)		 [°C]		 5 1	 [min]	 9 [°C]
Carne bovina guisada, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Lombo bovino, aprox. 1 kg (assadeira universal)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Lombo bovino «mal passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2	70–80	45–48
Lombo bovino «ao ponto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Lombo bovino «bem passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2	110–130	63–66
Rosbife, aprox. 1 kg (assadeira universal)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Rosbife «mal passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Rosbife «ao ponto», aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2	110–120	54–57
Rosbife «bem passado», aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66
Hambúrguer, almôndegas ¹		300 ⁵	–	4	15–25 ⁸	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5 1 Nível,  Tempo de cozimento,  Temperatura interior,  Sistema automático,  Aquecimento superior/inferior,  Ar quente Eco,  Grill total, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Utilize a grelha e a assadeira universal.

² Doure primeiro a carne na chapa.

³ Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

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

⁵ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

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

⁷ Cozinhe primeiro com tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de cozimento e despeje aprox. 0,5 l de líquido.

⁸ Se possível, vire o alimento após a metade do tempo.

⁹ Se você dispuser de um termômetro em separado, pode orientar-se também pela temperatura interna determinada.

Vitela

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  ⁵₁ Nível,  Tempo de cozimento,  Temperatura interior,  Sistema automático,  Aquecimento superior/inferior, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Utilize a grelha e a assadeira universal.

² Doure primeiro a carne na chapa.

³ Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

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

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

⁶ Se você dispuser de um termômetro em separado, pode orientar-se também pela temperatura interna determinada.

Tabelas de cozimento

Porco

Alimento (acessórios)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹² [°C]
Porco assado/lombo assado, aprox 1 kg (assadeira com tampa)		160–170	✓	2	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁶	80–90
Porco assado com couro, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	✓	2	130–150 ^{7,9}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{8,9}	80–90
Lombinho de porco, aprox. 350 g ¹		90–100 ⁴	–	2	70–90	63–69
Presunto assado, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		160–170	–	2	130–160 ¹⁰	80–90
Kasseler, aprox. 1 kg (assadeira universal)		150–160	✓	2	50–60 ⁷	63–68
Kasseler, aprox. 1 kg ¹		95–105 ⁴	–	2	140–160	63–66
Rolo de carne moída, aprox. 1 kg (assadeira universal)		170–180	✓	2	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁸	80–85
Bacon ¹		300 ⁵	–	4	3–5	–
Salsichas ¹		220 ⁵	–	3	8–15 ¹¹	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, ⁵ Nível,  Tempo de cozimento, ¹² Temperatura interior,  Sistema automático,  Aquecimento superior/inferior,  Ar quente Eco,  Cozi. c/clima c/Ar quente plus,  Grill total, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Utilize a grelha e a assadeira universal.

² Doure primeiro a carne na chapa.

³ Ligue a Crisp function.

Dependendo da quantidade, você também pode utilizar o modo de funcionamento Grill parcial .

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

⁵ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

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

⁷ Após a fase de aquecimento, ative 3 jatos de vapor manuais distribuídos, ao longo do tempo de cozimento.

⁸ Após decorrer metade do tempo, despeje aprox. 0,5 l de líquido

⁹ Ligue a Crisp function 60 minutos após o início do processo de cozimento.

¹⁰ Cozinhe primeiro com tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de cozimento e despeje aprox. 0,5 l de líquido.

¹¹ Se possível, vire o alimento após a metade do tempo.

¹² Se você dispuser de um termômetro em separado, pode orientar-se também pela temperatura interna determinada.

Cordeiro, caça

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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5 1 Nível,  Tempo de cozimento,  Temperatura interior,  Aquecimento superior/inferior, ✓ Ligar, – Desligar

- ¹ Doure primeiro a carne na chapa.
- ² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.
- ³ Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a ser cozido.
- ⁴ Cozinhe primeiro com tampa. Retire a tampa após decorridos 50 minutos do tempo de cozimento e despeje aprox. 0,5 l de líquido.
- ⁵ Se você dispuser de um termômetro em separado, pode orientar-se também pela temperatura interna determinada.

Tabelas de cozimento

Aves, peixe

Alimento (acessórios)		 [°C]			 [min]	 ⁷ [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (assadeira universal)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Frango, aprox. 1,2 kg (grelha na assadeira universal)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Aves, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	3	100–120 ⁴	85–90
Aves, aprox. 4 kg (assadeira)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Peixe, 200–300 g (por ex. trutas) (assadeira universal)		210–220 ²	–	2	15–25 ⁶	75–80
Peixe, 1–1,5 kg (p. ex. truta salmão) (assadeira universal)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Filé de peixe em papel-alumínio, 200–300 g (assadeira universal)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  ⁵ Nível,  Tempo de cozimento,  Temperatura interior,  Sistema automático,  Grill com circulação de ar,  Aquecimento superior/inferior,  Coz. c/clima c/ Aquec. sup./inf.,  Ar quente Eco, ✓ Ligar, – Desligar

¹ Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de colocar o alimento.

² Pré-aqueça o interior do forno antes de colocar o alimento.

³ Se possível, vire o alimento após a metade do tempo.

⁴ No início do processo de cozimento, coloque aprox. 0,25 l de líquido.

⁵ Após 30 minutos, coloque aprox. 0,5 l de líquido.

⁶ Passados 5 minutos após o início do processo de cozimento, ative 1 jato de vapor manual.

⁷ Se você dispuser de um termômetro em separado, pode orientar-se também pela temperatura interna determinada.

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

Código de homologação ANATEL

O módulo sem fio, que é integrado ao aparelho, atendem às normas brasileiras da ANATEL, Resolução nº 680.

EK057



04483-21-11541

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

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](http://<ip%20adresse>/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

H 7860 BP

pt-BR

M.-Nr. 12 093 451 / 01