

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
Projeção	19
Controles	20
Tecla ligar/desligar	21
Sensor de aproximação	21
Teclas táteis	22
Visor tátil	23
Símbolos	24
Princípio de utilização	25
Selecionar o ponto do menu	25
Avançar	25
Sair do nível do menu	25
Alterar valor ou configuração	25
Alterar a configuração em uma lista de seleção	25
Introduzir números com a sequência de números	25
Introduzir números com o teclado numérico	25
Alterar a configuração com uma barra de segmentos	26
Selecionar letras	26
Exibir menu de contexto	26
Mover registros	26
Exibir menu suspenso	27
Exibir Ajuda	27
Ativar MobileStart	27
Equipamento	28
Placa de identificação	28
Fornecimento	28
Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos	28
Dispositivos de segurança	32
Superfícies com tratamento PerfectClean	32
Acessórios compatíveis com pirólise	32
Primeiro uso	33
Miele@home	33
Configurações básicas	33
Aquecer o forno pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação	35

Regulações	37
Visão geral de configurações	37
Acessar o menu «Regulações»	40
Idioma 	40
Horas	40
Data	41
Iluminação	41
Ecrã inicial	41
Visor	41
Volume do sinal	42
Unidades	42
Booster	42
Arrefecimento rápido	43
Manter quente	43
Temperaturas propostas	44
Pirólítico	44
Funcio. suplem. ventila. arrefeci.	44
Câmara no interior do forno	44
Comando por sensor	45
Segurança	45
Reconhecim. frontal do móvel	46
Miele@home	47
Comando à distância	47
Ativar MobileStart	47
SuperVision	48
RemoteUpdate	48
Calibragem Temperatura	49
Tipos de tensão	49
Sonda de temperatura	49
Versão Software	50
Informações legais	50
Agente	50
Regulações de fábrica	50
Horas (total) de funcionamento	50
Alarme e Tempo curto	51
Utilizar a função Alarme	51
Utilizar a função Tempo curto	51
Menu principal e submenus	53
Recomendações para economia de energia	55

Índice

Utilização	57
Alterar valores e configurações para um processo de cozimento	57
Alterar a temperatura e a temperatura interna.....	57
Ajustar os tempos de funcionamento	58
Alterar tempos de cozimento ajustados.....	58
Apagar tempos de cozimento programados.....	58
Cancelar o processo de cozimento.....	59
Pré-aquecer o forno	59
Booster.....	60
Pré-aquecer.....	60
Arrefecimento rápido.....	61
Manter quente	62
Crisp function	63
Mudar modo de funcionamento.....	63
Cozinhar com clima	64
Iniciar o processo com Cozinhar com clima	65
Programas automáticos	67
Categorias	67
Utilizar programas automáticos	67
Indicações sobre a utilização	67
Procurar.....	68
Aplic. especiais	69
Descongelar	69
Secar/ Desidratar	70
Aquecer louça	71
Deixar levedar a massa	71
Manter quente	71
Cozinhar a baixas temper.....	72
Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas»	72
Progr. Sabbath	75
Preparar conservas	77
Produtos congelados/alimentos prontos	79
MyMiele	80
Programas favoritos	81
Cozinhar	84
Dicas de cozimento.....	84
Instruções sobre os modos de funcionamento.....	85

Assado	86
Recomendações para assar.....	86
Instruções sobre os modos de funcionamento.....	87
Termômetro culinário.....	88
Grelhar	92
Dicas para grelhar	92
Instruções sobre os modos de funcionamento.....	93
Limpeza e cuidados do forno	94
Produtos de limpeza inadequados.....	94
Remover sujeira normal.....	95
Remover a sujeira persistente	95
Limpar o forno com Pirolítico	96
Desmontar a porta	99
Montar a porta.....	100
Remover grelhas laterais	100
O que fazer quando	101
Serviço de assistência técnica	107
Assistência técnica.....	107
Garantia.....	107
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	108
Instalação	109
Dimensões de montagem	109
Montagem em um armário inferior ou superior.....	109
Visão lateral	110
Conexões e ventilação	111
Conexão com a rede de abastecimento de água	112
Fixar a mangueira de aço inoxidável no aparelho.....	113
Instalar o forno	114
Conexão elétrica	116
Legenda	117
Código de homologação ANATEL	118
EPI7684	118
EK057	118
Direitos autorais e de licenças	119
Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação	120

Instruções e Avisos de Segurança

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

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

Este forno cumpre as normas de segurança vigentes. O uso inadequado pode, contudo, resultar em ferimentos pessoais e em danos materiais.

Leia as instruções de instalação e uso atentamente antes de colocar o forno em funcionamento. Estas contêm instruções importantes sobre a instalação, segurança, uso e manutenção. Desta forma, você não somente se protege como evita danos no forno. A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas instruções.

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

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.

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

Instruções e Avisos de Segurança

▶ 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.

Crianças

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

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

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

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é muito mais sensível a altas temperaturas que a pele dos adultos. Durante a limpeza automática pirolítica, o forno aquece mais do que durante o funcionamento normal. Evite que as crianças toquem no forno durante a limpeza automática pirolítica.
- ▶ 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.

Segurança técnica

- ▶ Este forno deve ser instalado e conectado de acordo com as instruções de instalação.
- ▶ A instalação, manutenção ou reparos executados de forma indevida podem gerar consequências graves para o usuário. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparo somente devem ser executados por técnicos autorizados pela Miele.
- ▶ Alterações no aparelho que não tenham sido autorizadas pela Miele podem anular colocação em operação segura pelo usuário.
- ▶ Manutenção do usuário: Nunca conserte ou substitua qualquer parte do aparelho, a menos que seja especificamente recomendado no manual. Todo os trabalhos de manutenção devem ser realizados apenas por um especialista qualificado.
- ▶ Os danos no forno podem comprometer a sua segurança. Controle o forno verificando se está danificado. Nunca coloque em funcionamento um forno danificado.

Instruções e Avisos de Segurança

▶ 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 electricista a verificação da instalação elétrica.

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

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

▶ 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).

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ 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»).
- ▶ Ao serem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparos, o forno deve ser desligado completamente da rede elétrica, p. ex. se a luz interna do forno estiver com defeito (consulte o capítulo «Que fazer quando...?»). Certifique-se de que se proceda da seguinte forma:
 - Desligue os disjuntores individuais da instalação elétrica ou
 - desligue os disjuntores principais do quadro elétrico ou
 - desligue o plugue da tomada. Não puxe pelo cabo de energia, mas sim pelo plugue.

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ Para funcionar corretamente, o forno necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não seja prejudicado (por exemplo, através da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar de refrigeração necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (p. ex., fogão a lenha, lareira).
- ▶ Se o forno foi instalado por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver utilizando o forno. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e umidade. Como resultado, o forno, o móvel e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel somente quando o forno tiver esfriado completamente.
- ▶ A torneira de entrada de água deve estar em um local acessível do aparelho.
- ▶ O invólucro de proteção da mangueira de entrada de água não pode ser danificado ou dobrado.
- ▶ O sistema de proteção montado protege de inundações se as seguintes condições forem cumpridas:
 - O aparelho deve estar instalado corretamente (conexão elétrica e hidráulica).
 - Se danos forem visíveis, o aparelho deve ser reparado imediatamente.
 - A torneira de entrada de água deve ser fechada em caso de ausência prolongada (por ex., férias).
- ▶ A qualidade da água deve estar de acordo com as normas vigentes no país em que o forno será utilizado.

Instruções e Avisos de Segurança

Uso adequado

- ▶ Risco de queimaduras! As resistências também podem estar quentes mesmo não estando em brasa. As superfícies da câmara de cozimento podem causar queimaduras se tocadas. O forno aquece no painel da porta, no painel de controle e nas aberturas de saída de ar da parte interna do forno. Durante a operação e depois de desligar o forno, certifique-se de não tocar nas peças e superfícies quentes, e não permita que roupas ou objetos inflamáveis entrem em contato com ele. Espere até que o forno esfrie.
- ▶ Consumir alimentos que foram armazenados no forno por um longo tempo pode provocar intoxicação alimentar. Guarde os alimentos no forno por apenas um curto tempo antes e depois do cozimento.
- ▶ Risco de queimaduras! Roupas soltas ou folgadas podem pegar fogo. Use roupas justas para cozinhar.
- ▶ Use apenas luvas secas e resistentes ao calor. Se você tocar em superfícies quentes com luvas molhadas ou úmidas, poderá se queimar. Certifique-se de que não haja óleo ou gordura nas luvas. Não use panos de prato ou panos grossos em vez de luvas. Não toque nas resistências quentes com as luvas.
- ▶ Ao colocar ou retirar alimentos no forno quente, abra com cuidado a porta porque o vapor e o ar quente podem escapar.
- ▶ Risco de queimaduras! Deslize as bandejas e grelhas no nível apropriado antes de aquecer o forno. Se desejar remover a bandeja de metal ou a grelha quando o forno estiver quente, não toque nas resistências quentes com as luvas de proteção.
- ▶ Risco de queimaduras! Deixe o forno esfriar antes de realizar a limpeza manual.
- ▶ Abafe o fogo ou chamas ou use produtos químicos secos ou um extintor de incêndio de espuma.
- ▶ Não armazene líquidos e objetos inflamáveis perto do forno ou de um tampo de fogão.

Instruções e Avisos de Segurança

AVISO

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

AVISO

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

AVISO

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

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

Instruções e Avisos de Segurança

▶ Cozinhe pizzas congeladas e bolos sobre a grelha forrada com papel vegetal. A bandeja e a assadeira universal podem deformar-se intensamente durante a preparação destes produtos congelados, de forma que a sua retirada do forno não seja mais possível em estado quente. Qualquer outro tipo de uso implica em uma maior deformação. Você pode cozinhar batatas fritas congeladas, iscas de peixe ou nuggets de frango na assadeira.

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

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

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



▶ 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.

Instruções e Avisos de Segurança

▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem pegar fogo, devido às elevadas temperaturas da grelha.

Nunca utilize modos de funcionamento com grelha para cozinhar broas, pães, para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus/Ar quente plus para assar  ou Aquecimento superior/inferior .


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

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

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

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

Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ Risco de ferimentos devido a vapor de água. Nos processos de cozimento com umidade, forma-se vapor de água que pode levar a queimaduras graves. Nunca abra a porta em caso de jatos de vapor.
- ▶ É importante que a temperatura nos alimentos seja distribuída uniformemente e também seja suficientemente elevada. Vire ou mexa os alimentos para que sejam aquecidos uniformemente.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ A antena receptora para o termômetro culinário no canto superior direito da câmara de cozimento pode ser danificada na inserção de acessórios. Ao inserir, certifique-se de que os acessórios não batem contra a antena receptora do termômetro culinário.
- ▶ A antena receptora para o termômetro culinário no canto superior direito da câmara de cozimento pode ser danificada, se você inserir o trilho telescópico com grelha no nível 6. Use o trilho telescópico com grelha apenas nos níveis 1 a 5.

Para superfícies em aço inoxidável:

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

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

Limpeza e cuidados

- ▶ Limpe somente as peças descritas nestas instruções para uso e montagem.
 - ▶ Em toda a volta do forno encontra-se uma junta de vedação de fibra de vidro sensível que pode ficar danificada por fricção ou atrito. Se possível, não realize a sua limpeza.
 - ▶ Não utilize produtos de limpeza para fornos. Não utilize produtos para a limpeza de fornos disponíveis comercialmente no forno ou na frente do forno e nunca cubra o forno com película de proteção.
 - ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.
 - ▶ Os riscos podem destruir o vidro da porta. Para efetuar a limpeza dos vidros da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos afiados.
 - ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno», seção «Desmontar grelhas laterais»). Monte as grelhas laterais corretamente.
 - ▶ A sujeira grosseira no forno pode levar à formação intensa de fumaça. Remova a sujeira grosseira do forno antes de iniciar a limpeza automática pirolítica.
 - ▶ Perigo de ferimentos devido a vapores nocivos. Durante a limpeza pirolítica, podem ser libertados vapores que podem causar irritação das mucosas.
- Não permaneça muito tempo na cozinha durante a limpeza pirolítica e impeça a entrada de crianças e animais de estimação na cozinha. Assegure-se de que a cozinha esteja bem ventilada durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para os demais ambientes.

Instruções e Avisos de Segurança

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

Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.

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

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

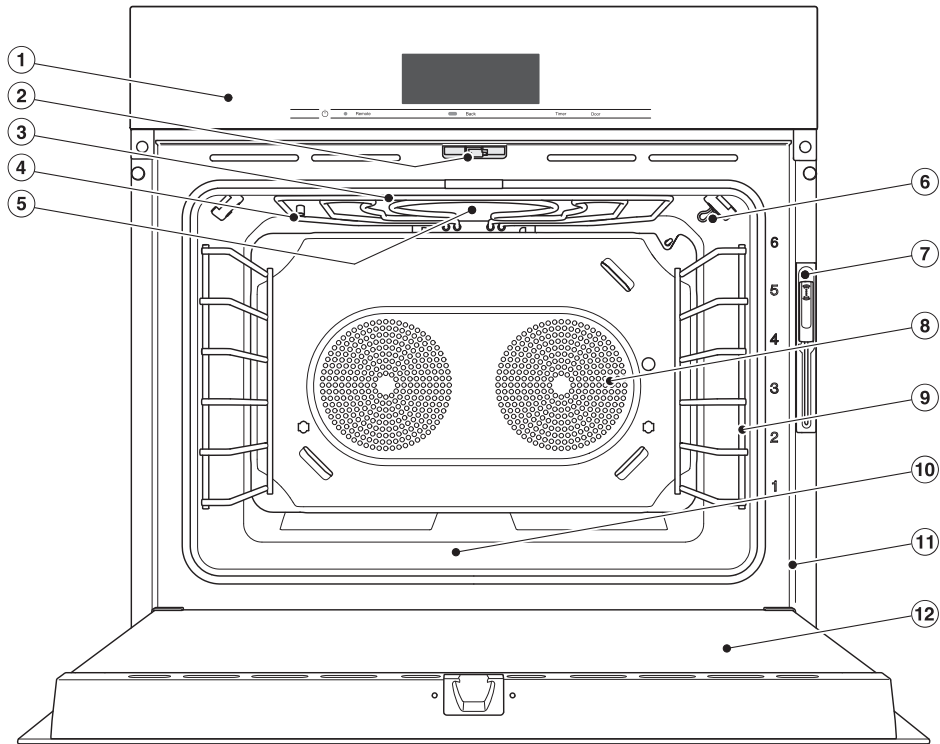
▶ Acessórios compatíveis com pirólise não são danificados pelas elevadas temperaturas durante a limpeza automática pirolítica. Remova todos os acessórios não adequados para a pirólise do forno antes de iniciar o processo de limpeza automática pirolítica. Isso também se aplica a acessórios opcionais não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

Preparativos para uma ausência mais longa

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

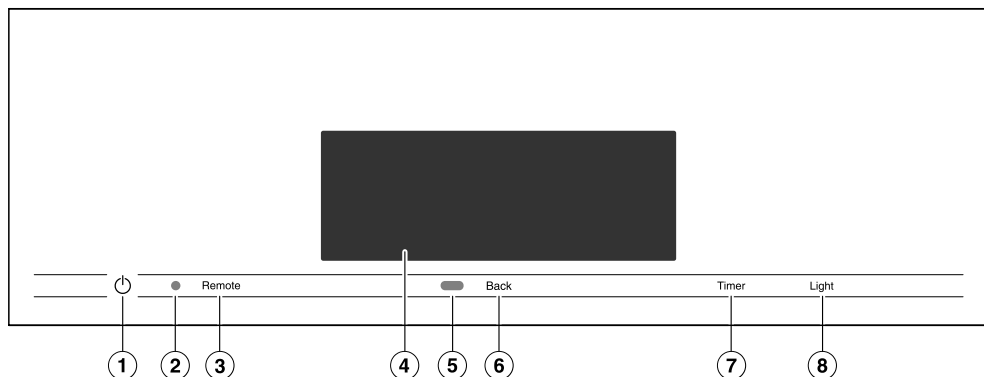
GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES DE USO E MONTAGEM E LEIA-AS PERIODICAMENTE.


Forno




- ① Controles
- ② Fecho da porta
- ③ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ④ Aberturas de entrada de vapor
- ⑤ Câmera
- ⑥ Antena para o termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑦ Termômetro culinário sem fios de precisão
- ⑧ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis traseiros
- ⑨ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑩ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑪ Moldura frontal com placa de identificação
- ⑫ 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 *Remote*
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 tátil *Back (Voltar)*
Para retornar
- ⑦ Tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*
Para ajustar tempos mínimos ou alarmes
- ⑧ Tecla tátil *Light (Iluminação)*
Para ligar e desligar a luz do forno

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 do visor tátil junto à tecla tátil *Back (Voltar)*. O sensor de aproximação reconhece quando você se aproxima do visor tátil, por ex., com a mão ou com o corpo.

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

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

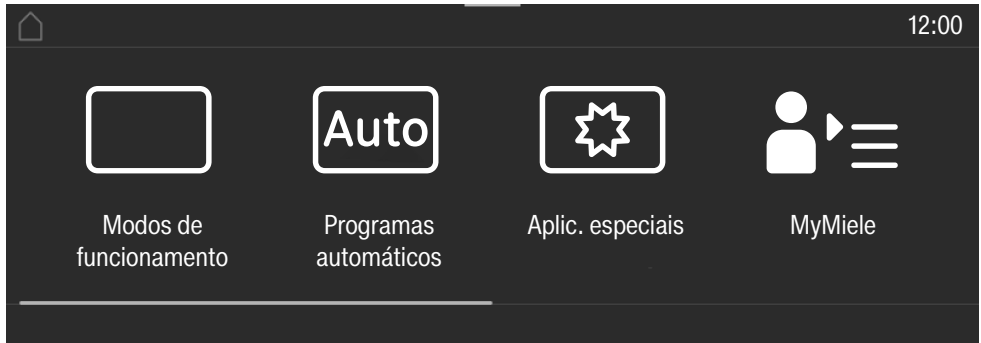
Visor tátil

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

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

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

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

Selecionar o ponto do menu

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


Avançar

Você pode avançar para a direita ou para a esquerda.

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

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

Sair do nível do menu

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

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

Alterar valor ou configuração

Alterar a configuração em uma lista de seleção

A configuração atual está marcada em laranja.

- Toque na configuração desejada.

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Introduzir números com a sequência de números

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Introduzir números com o teclado numérico

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

O teclado numérico aparece.


- Toque nos números desejados.

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Exibir menu suspenso

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

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

Exibir Ajuda

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

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

Ativar MobileStart

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

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

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

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

Equipamento

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
- Termômetro culinário
- Parafusos para fixar o forno ao móvel
- 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 consiste em uma guia na qual se pode, por ex., encaixar a grelha.

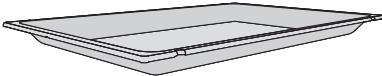
Você pode desmontar as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno», seção «Desmontar grelhas laterais»).

Assadeira universal e grelha protegida

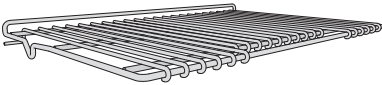
A antena receptora para o termômetro culinário no canto superior direito da câmara de cozimento pode ser danificada na inserção de acessórios.

Ao inserir, certifique-se de que os acessórios não batam contra a antena receptora do termômetro culinário.

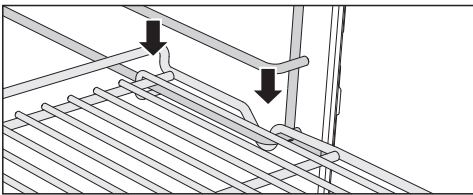
Assadeira universal HUBB 30-1:



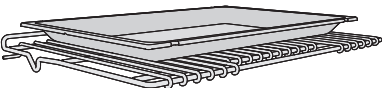
Grelha HBBR 30-2:



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

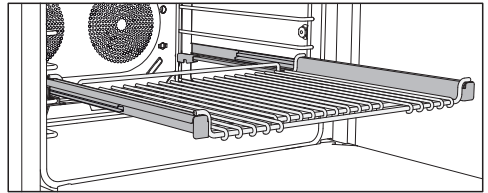


Sempre empurre a grelha nos suportes de um nível nas grelhas laterais, com a superfície de suporte para baixo.



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

Trilho telescópico com grelha HFCBBR 30-3



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

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

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

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

Montar e desmontar o trilho telescópico com grelha

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

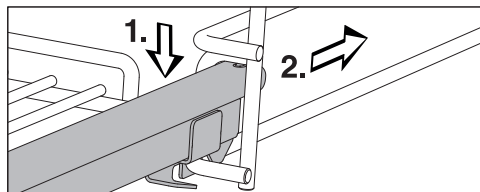
O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.

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

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

Equipamento

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



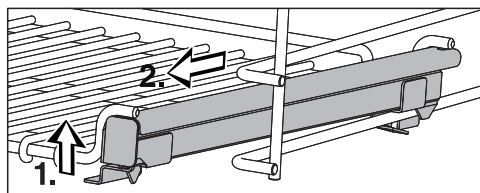
- Passe o trilho telescópico pelos suportes do nível (1.) e empurre-o ao longo dos trilhos para a parte interna do forno (2.) até que ele se encaixe.

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

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

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

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



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

Formas redondas



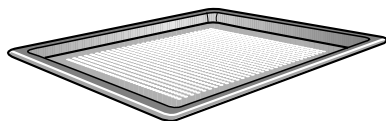
A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tortas doces e salgadas, sobremesas gratinadas, pão sírio ou para bolos ou pizzas congelados.

A **forma redonda perfurada para forno e AirFry HBFP 27-1** foi especialmente desenvolvida para a preparação de bolos de massa levedada e de requeijão, pão e biscoitos. A perfuração fina facilita o dourar no lado inferior. Você também pode utilizar para secar/dourar.

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

Bandeja Gourmet perfurada para forno e AirFry HBBL 71



A bandeja Gourmet perfurada para forno e AirFry foi especialmente desenvolvida para a preparação de produtos de panificação de massa levedada e requeijão e pão.

A perfuração fina facilita o dourar no lado inferior.

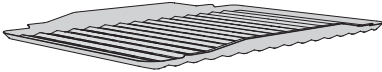
Também pode utilizar a bandeja Gourmet para secar/desidratar.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

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

- Introduza a grelha e coloque a assadeira Gourmet perfurada sobre a mesma.

Assadeira com grelha HGBB 30-1



A assadeira com grelha é colocada na assadeira universal.

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

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

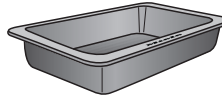
As assadeiras Gourmet da Miele são colocadas sobre a grelha. A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

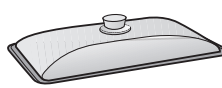
As tampas adequadas estão disponíveis separadamente. Ao adquirir, indique sempre o modelo da assadeira.

**Profundidade:
22 cm**

HUB 5001-M*

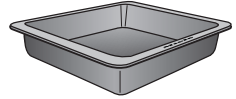


HBD 60-22

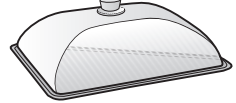


**Profundidade:
35 cm**

HUB 5001-XL*

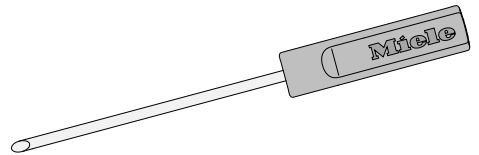


HBD 60-35



* Adequada para placas de indução

Termômetro culinário sem fios de precisão




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

Acessórios para limpeza e manutenção

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

Equipamento

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 desmontar a porta para realizar a limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno»).
- **Bloqueio da porta** para limpeza pirolítica
No início da limpeza pirolítica, a porta é bloqueada por motivos de segurança. A porta só volta a ser desbloqueada se a temperatura no forno tiver descido abaixo dos 280 °C.

Superfícies com tratamento PerfectClean

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

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

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

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

Superfícies com tratamento PerfectClean:

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

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»).

Primeiro uso

 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**.

Ajustar a variante de tensão

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

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

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento


- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

A primeira colocação em funcionamento está concluída.




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

Durante o primeiro aquecimento do forno, pode ocorrer a formação de odores desagradáveis. Você pode eliminá-los aquecendo o forno por, no mínimo, uma hora. Simultaneamente, é útil enxaguar o sistema de evaporação.

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

- Retire eventuais adesivos e folhas de proteção que possam existir no forno e nos acessórios.
- Efetue a limpeza do forno antes de iniciar o aquecimento utilizando um pano úmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem.
- Monte os trilhos telescópicos com grelha nas grelhas laterais e encaixe todas as assadeiras e a grelha no forno.
- Ligue o forno através da tecla ligar/desligar .

Aparece o menu principal.


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

160 °C aparece como valor sugerido.


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

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

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


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

Aqueça o forno vazio durante pelo menos uma hora.

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

Primeiro uso

Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento

 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 esfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

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

Visão geral de configurações

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

* Configuração de fábrica

Regulações

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


* Configuração de fábrica

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

* Configuração de fábrica

Regulações

Acessar o menu «Regulações»

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

Vá para o menu principal.

- Selecione  Regulações.
- Selecione a configuração pretendida.




Você pode verificar ou alterar as configurações.

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

Idioma

Você pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativado
A hora aparece sempre no visor. Se ainda selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Ativado, todas as teclas táteis reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação detecta automaticamente quando você se aproximar do visor. Ao selecionar a configuração Visor | QuickTouch | Desligado, você deverá ligar o forno antes de poder utilizá-lo.
- Desligado
O visor fica escuro para poupar energia. Você deve ligar o forno antes de poder utilizá-lo.
- Desligar noturno
Para economizar energia, a hora aparece apenas no visor das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor fica escuro.

Apresentação

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

Na forma digital, aparece adicionalmente a data indicada.

Formato de horas

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

Acertar

Você define as horas e os minutos.

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

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

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

Data

Ajustar a data.

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

Iluminação

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

Ecrã inicial

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

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

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

Visor

Luminosidade

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

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

Esquema de cores

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

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

Regulações

QuickTouch

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

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

Volume do sinal

Sinais acústic.

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

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

- ■■■■■■■■
Volume máximo

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


Som das teclas

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

- ■■■■■■■■
Volume máximo

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

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

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».

Regulações

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

Ligar aparelho

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

Silenciar sons acústicos

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

Segurança


Bloqueio funci.

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


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

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

Regulações

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

Bloqueio de teclas

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

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

Reconhecimento 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 con-

figuração de fábrica. É necessário configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Redefina as configurações de rede ao eliminar o forno, ao vendê-lo ou ao colocar em funcionamento um forno usado. Só assim fica garantida a remoção de todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consiga acessar o forno.

- Instalar
Essa configuração só é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. É necessário configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Comando à distância

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

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

Ativar MobileStart

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

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

Regulações

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

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

SuperVision

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

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

Indicação SuperVision

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

Indicação em Standby

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

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

Lista aparelhos

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

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

Calibragem Temperatura

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

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



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

Tipos de tensão

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

Sonda de temperatura

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

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

- Siga a descrição que acompanha a peça de reposição.

Regulações

Versão Software

A versão de software destina-se ao serviço de assistência técnica da Miele.

Para a utilização doméstica, você não precisa destas informações.

- Confirme com *OK*.

Informações legais

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

- Confirme com *OK*.

Agente

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

Modo exposição

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

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

Regulações de fábrica

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


Horas (total) de funcionamento

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

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


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


Utilizar a função Alarme


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


Ajustar o alarme

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

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

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

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

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

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

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o alarme

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

A hora programada para o alarme aparece.

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

A hora para o alarme alterada é memorizada e aparece no visor.

Apagar o alarme


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

A hora programada para o alarme aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme foi apagado.

Utilizar a função Tempo curto

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

Também é possível utilizar o tempo mínimo se, simultaneamente, você regulou tempos para ligar e desligar automaticamente um processo de cozimento (por ex., como lembrança para adi-

Alarme e Tempo curto

cionar temperos ao alimento depois de uma parte do tempo de cozimento ter decorrido ou para acrescentar água).


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


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


Configurar o tempo mínimo


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

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

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

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

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

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

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

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o tempo mínimo

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

O tempo mínimo ajustado aparece.

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

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

Excluir o tempo mínimo

















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

O tempo mínimo ajustado aparece.








- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O tempo mínimo é apagado.

Menu principal e submenus




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

Menu principal e submenus

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

Recomendações para economia de energia

Processos de cozimento

- Utilize, se possível, os programas automáticos para a preparação dos seus alimentos.
- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de cozimento.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita e controle os alimentos ao fim do tempo mínimo indicado.
- Aqueça o forno apenas quando isso for indicado na receita.
- Se possível, não abra a porta durante o processo de cozimento.
- De preferência, utilize formas foscas, escuras e recipientes de cozimento em materiais não refletores (aço esmaltado, vidro resistente ao calor, alumínio fundido revestido). Os materiais polidos como o aço ou o alumínio refletem calor que, dessa forma, não alcança tão facilmente os alimentos. Não cubra o fundo do forno ou a grelha com papel-alumínio refletor de calor.
- Controle o tempo de cozimento para evitar perda de energia durante o processo de cozimento de alimentos. Ajuste um tempo de cozimento ou utilize um termômetro, se disponível.
- Para muitas refeições, é possível utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus/Ar quente plus para assar . Assim, é possível cozinhar com temperaturas mais baixas do que com Aquecimento superior/inferior , uma vez que o calor é imediatamente distribuído pelo forno. Além disso, é possível cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Para grelhados, utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com circulação de ar . Neste caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com Grill, regulando a temperatura máxima.
- Se possível, cozinhe vários pratos simultaneamente. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não podem ser preparados simultaneamente, se possível, imediatamente um após o outro para aproveitar o calor já existente.

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

Modo de economia de energia

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

- 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 e a temperatura interna

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

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

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

O processo decorre com a temperatura definida alterada.

Utilização

Ajustar os tempos de funcionamento

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

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

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

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

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

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

- Início às
Esta função não aparece no menu enquanto você não programar Tempo ou Pronto às. Com Início às, determine a hora na qual o processo de cozi-

mento 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** serve para aquecer mais rapidamente o interior do forno em determinados modos de funcionamento.

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

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

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






- A maior parte dos alimentos pode ser colocada diretamente no forno frio para utilizar o calor já durante a fase de aquecimento.
- Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações e modos de funcionamento:
 - Massa de pão escura, rosbife e lombo nos modos de funcionamento **Ar quente plus**/**Ar quente plus para assar** , **Cozinhar com clima**  e **Aquecimento superior/inferior** 
 - Bolos e pastelaria com tempos de cozimento curtos (até aprox. 30 minutos), bem como massas delicadas (por ex., biscoitos) no modo de funcionamento **Aquecimento superior/inferior**  (sem a função **Booster**)

Utilização

Booster

A função **Booster** serve para aquecer mais rapidamente o forno.

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

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

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

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

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

Ligar ou desligar **Booster** para um processo

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

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

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

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

■ Arraste o menu suspenso para baixo.

Booster está marcado em laranja.

■ Selecione **Booster**.

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

■ Feche o menu suspenso.

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

Pré-aquecer

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

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

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

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

Ligar Pré-aquecer

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

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

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

- Arraste o menu suspenso para baixo.

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

- Selecione Pré-aquecer.

Pré-aquecer está marcado em laranja.

- Feche o menu suspenso.

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

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

- Confirme com OK.

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.

Utilização

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»).

Se utilizar o termômetro culinário, a temperatura do forno para manter quente está a aprox. 20 °C acima da temperatura interna.

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.

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.

Cozinhar com clima

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

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

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

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

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

Alimentos adequados

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

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

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

Iniciar o processo com Cozinhar com clima

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

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

Aparece a temperatura sugerida.

Ajustar a temperatura

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

Surge a seleção para ativar os jatos de vapor.

Selecionar jatos de vapor

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

- Selecione Automático, Manual ou Timer.

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

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

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

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

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


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

Cozinhar com clima

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

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

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

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

- Selecione **Start**.

O jato de vapor é ativado. **Start** está desativado.

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

Após o último jato de vapor, **Start** está desativado.

- Deixe o alimento cozinhar até ao fim.

Timer

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


Difusão vapor aparece quando o jato de vapor é ativado.

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


- Deixe o alimento cozinhar até ao fim.

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

Categorias

Os programas automáticos  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 .

Aparece a lista de seleção.


- Selecione a categoria desejada.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

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

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

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

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

Indicações sobre a utilização

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

Programas automáticos

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 .

A lista de seleção das categorias aparece.

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

O número de correspondências aparece no rodapé.

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

- Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

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

O programa automático inicia.


- Siga as indicações que aparecem no visor.

Você encontra neste capítulo informações sobre as seguintes aplicações:

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

Descongelar

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

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

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

 Risco de infecções devido a formação de bactérias.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.



Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

Sugestões

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

Tempos para descongelar parcial ou totalmente

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

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

 Peso/ Tempo de descongelamento

Aplic. especiais


Secar/ Desidratar

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






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



- 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: Você também pode utilizar a bandeja Gourmet perfurada, se houver.

- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.
Coloque os alimentos a serem desidratados nos níveis 1+3.
Se utilizar a grelha e a assadeira universal, encaixe a assadeira universal por baixo da grelha.
- Selecione **Aplic. especiais** .
- Selecione **Secar/ Desidratar**.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e defina o tempo de desidratação.
- Siga as indicações que aparecem no visor.
- Vire os alimentos a serem desidratados na assadeira universal em intervalos regulares.

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


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

- Aplicação especial/modo de funcionamento,
- 🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de desidratação,
-  Aplicação especial Secar/ Desidratar,
-  Modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

* Desidrate ervas apenas na 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 na parte interna do forno se formarem gotas de água.

Remover alimentos

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


 Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Use luvas de cozinha ao manusear a louça.

Deixar levedar a massa


Este programa foi desenvolvido para fermentar massas.

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

Manter quente

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

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

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

Aplic. especiais

Cozinhar a baixas temper.

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas»

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

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

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

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

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


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


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

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

Utilizar aplicação especial Cozinhar a baixas temper.

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

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

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

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



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

- **Feche a porta.**


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

Utilize o modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior

Utilize a assadeira universal com a grelha colocada em cima. Durante o pré-aquecimento, desligue a função **Booster**.

- **Encaixe a assadeira universal com a grelha no nível 3.**
- **Selecione** Modos de funcionamento .
- **Selecione o modo de funcionamento** Aquecimento superior/inferior  e uma temperatura de 120 °C.
- **Se necessário, desligue a função** **Booster** através do menu suspenso.
- **Pré-aqueça o forno com a assadeira universal e a grelha durante cerca de 15 minutos.**

- Enquanto o forno está pré-aquecendo, frite a peça de carne sobre a placa até ficar dourada de todos os lados.

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

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

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

Aplic. especiais

Tempos de cozimento/Temperaturas internas

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

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


* sem osso

Progr. Sabbat

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

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

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

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

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

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

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


Usar Progra. Sabbat

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

- Ajuste a temperatura.
- Selecione Iniciar.

Progra. Sabbat e a temperatura ajustada aparecem.

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

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


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

Aplic. especiais

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

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

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

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

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

Usar Yom-Tov


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

- Ajuste a temperatura.

- Selecione Iniciar.


Yom-Tov e a temperatura ajustada aparecem.

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

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


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

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

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


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

Preparar conservas

 Risco de infeções devido a formação de bactérias.

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

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

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


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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Preparar fruta e legumes

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

Apenas utilize recipientes específicos que pode obter em lojas da especialidade (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 dos rebordos.
- Encaixe a assadeira universal no nível 3 e coloque os recipientes em cima.
- Selecione o modo de funcionamento *Ar quente plus*  e uma temperatura de 160–170 °C.
- Espere até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos recipientes).

Reduza a temperatura antecipadamente para evitar que o alimento transborde.



Aplic. especiais


Preparar conservas de frutas e pepinos

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

Preparar conservas de legumes

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

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

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

 Temperatura e tempo de aquecimento

Remova os recipientes depois de preparar as conservas

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Depois de preparar as conservas, os recipientes estão muito quentes. Utilize luvas de proteção ao manusear os recipientes.

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

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

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

Produtos congelados/ alimentos prontos

Dicas para bolos, pizzas e baguetes

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

Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares


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

Preparar produtos congelados/alimentos prontos

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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


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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

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

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

- Selecione **Programas favoritos** .
- Selecione **Criar programa**.

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

Siga as indicações que aparecem no visor:

- Selecione e confirme as configurações desejadas.

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

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

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

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

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

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

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

- Após inserir o nome do programa, selecione **Memorizar**.


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

- Confirme com **OK**.

Programas favoritos

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

Iniciar programas favoritos

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

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

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

O programa inicia imediatamente ou no momento ajustado.


Com **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 ficarem dourados e nunca cozinhe até ficarem com um tom castanho escuro.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Dicas de cozimento

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

Utilizar papel vegetal

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

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

Selecionar temperatura 🌡️

- Em geral, selecione a temperatura padrão.

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

Selecionar o tempo de cozimento ⌚

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

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


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.

Assado





Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Recomendações para assar

- Você pode utilizar qualquer utensílios resistentes a altas temperaturas como, por ex., assadeiras, panelas, forma de vidro, saco, recipiente em barro, assadeira universal, grelha e/ou assadeiras com grelha (se disponíveis) sobre a assadeira universal.
- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Em geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente fechado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta internamente. O interior do forno fica mais limpo do que ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso você utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se você utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, você pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou tempera-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. 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, escorra menos molho.
- A pele das **aves** fica crocante se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do término do tempo de cozimento.

Selecionar temperatura

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

Selecionar o tempo de cozimento


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


Sugestões

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

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



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


Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Utilizar Ar quente plus para assar ou Sistema automático

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

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

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

- Coloque os alimentos no nível 3.

Utilizar Cozinhar com clima

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

- Coloque os alimentos no nível 2.

Utilizar Aquecimento superior/inferior

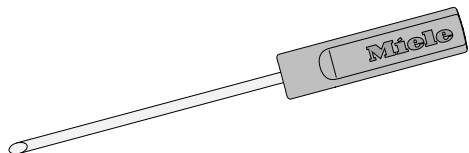
Utilize este modo de funcionamento para preparar receitas tradicionais. Para preparar receitas de acordo com livros de receitas antigos, selecione a temperatura 10 °C mais baixa do que o indicado. O tempo de cozimento não é alterado.

- Coloque os alimentos no nível 2.

Assado

Termômetro culinário

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



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

Modo de funcionamento

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

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

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

A temperatura interna pode ser configurada até 99 °C. As instruções sobre alimentos e suas temperaturas internas correspondentes podem ser encontradas na tabela de assados e no capítulo «Aplic. especiais», seção «Cozinhar a baixas temper.».

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

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









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

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

Possibilidades de uso

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

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

- Sistema automático 
- Ar quente plus para assar 
- Aquecimento intensivo 
- Aquecimento superior/inferior 
- Cozi. c/ clima c/ Sist. auto. assar 
- Cozi. c/ clima c/ Ar quente plus/ Clima + Ar qu. + assar 
- Cozi. c/ clima c/ Aque. intensivo 
- Coz. c/ clima c/ Aquec. sup./inf. 

Instruções de uso importantes

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

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



Risco de quebra!

Não utilize o termômetro culinário para transportar os alimentos.

Assado

Além disso, observe:

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



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

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

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

Utilizar o termômetro culinário

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

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

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

Siga as indicações que aparecem no visor.

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



Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Use pinças de cozinha ao retirar o termômetro.

Dica: Se o alimento ainda não estiver cozido ao seu gosto quando a temperatura interna for atingida, espete a sonda em outro local ou aumente a temperatura interior e repita o procedimento.

Indicação do tempo restante


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

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

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

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

Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

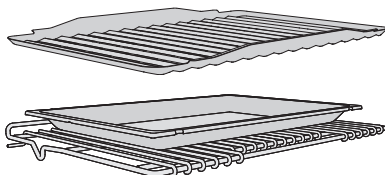
Se você grelhar com a porta do forno aberta, o ar quente do interior do forno não passa automaticamente pelo ventilador de resfriamento e não é arrefecido. Os controles aquecem. Ao grelhar, feche a porta.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Dicas para grelhar

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

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



Selecionar temperatura

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

Selecionar nível

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

Selecionar o tempo de cozimento

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

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

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

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

Não guarde o termômetro culinário na parte interna do forno.

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 cuidados do forno

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe as resistências, o forno e os acessórios 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 descalcificação.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos. Nas superfícies de vidro, os arranhões podem provocar a quebra das mesmas em determinadas circunstâncias.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro;

- produtos de limpeza anticalcários na frente;
- produtos abrasivos, como, (p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica),
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza de aço inoxidável
- detergentes de máquinas de lavar louça
- detergentes para 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;
- raspador metálico afiado;
- 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. As utilizações seguidas, sem que seja efetuada a limpeza intermédia, contribuem para o aumento do tempo necessário para efetuar a limpeza.

Recomenda-se remover a sujeira imediatamente.

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

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

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

Remover sujeira normal

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

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

Remover sujeira normal

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

Limpar o termômetro culinário

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

Remover a sujeira persistente


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

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

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

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

Para a limpeza do vidro de cobertura da câmera, não utilizar palhas de aço inoxidável, mas apenas o lado mais duro de uma esponja de lavar louça.

O interior do forno não precisa ser tratado com limpador de fornos, pois o forno é equipado com pirólise .

- Se necessário, é possível utilizar, após deixar de molho, o lado mais duro da esponja.
- Remova os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- Seque as superfícies com um pano macio.

Limpeza e cuidados do forno

Limpar o forno com Pirolítico

Em vez de manualmente, você pode limpar o forno com a função

Pirolítico .

Na limpeza pirolítica, o forno é aquecido a mais de 400 °C. A sujeira existente é reduzida à cinzas devido às temperaturas elevadas.

Estão disponíveis 3 níveis de pirólise com durações diferentes:

- Nível 1 para pouca sujeira,
- Nível 2 para muita sujeira,
- Nível 3 para sujeira intensa.

Após iniciar a limpeza por pirólise, a porta bloqueia automaticamente. Só é possível voltar a abrir a porta no final do processo de limpeza.

Também é possível iniciar a limpeza pirolítica para, por ex., a tarifa de eletricidade noturna mais econômica.

Após a limpeza pirolítica, remova os resíduos da limpeza (por ex., cinzas) que podem se acumular no forno em função do grau de sujeira.

Preparar a limpeza pirolítica

Acessórios compatíveis com pirólise não são danificados pelas elevadas temperaturas durante a limpeza automática pirolítica.

Remova todos os acessórios não adequados para a pirólise do forno antes de iniciar o processo de limpeza automática pirolítica. Isso também se aplica a acessórios adquiridos não compatíveis com pirólise.


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

- Grelhas laterais
 - Trilho telescópico com grelha HF-CBBR 30-3
 - Grelha HBBR 30-2
- Retire os acessórios que não são compatíveis com pirólise.
 - Encaixe a grelha no nível de encaixe superior.

A sujeira grosseira no forno pode levar à formação intensa de fumaça. Devido a resíduos endurecidos, podem ocorrer alterações de cor ou partes foscas em superfícies esmaltadas.

Antes de iniciar a limpeza pirolítica, remova a sujeira grosseira do forno e solte os resíduos endurecidos em superfícies esmaltadas com um raspador de vidro.


Iniciar a limpeza pirolítica

 Risco de ferimentos devido a vapores nocivos.

Durante a limpeza pirolítica, podem ser liberados vapores que podem causar irritação das mucosas.


Não permaneça muito tempo na cozinha durante a limpeza pirolítica e impeça a entrada de crianças e animais de estimação.

Garanta a boa ventilação da cozinha durante a limpeza pirolítica. Evite que os odores passem para os demais ambientes.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Evite que crianças toquem no forno durante a limpeza pirolítica.

- Selecione **Pirolítico** .
- Selecione o nível pirolítico de acordo com o grau de sujeira.
- Confirme com **OK**.

Siga as indicações que aparecem na tela.

- Confirme com **OK**.

É possível iniciar a limpeza pirolítica imediatamente ou adiar a hora de início.

Iniciar a limpeza pirolítica imediatamente


- Se pretender iniciar a limpeza pirolítica imediatamente, selecione **Iniciar imediato**.
- Confirme com **OK**.

A limpeza pirolítica é iniciada.

A porta será bloqueada automaticamente. Em seguida, o aquecimento do forno e o ventilador de resfriamento ligam automaticamente.

A iluminação do forno não liga durante a limpeza pirolítica.

Aparece o tempo restante da limpeza pirolítica. Não pode ser alterado.

Se, entretanto, você selecionou um tempo mínimo, no final do tempo mínimo soa um sinal,  fica intermitente e o tempo começa a ser descontado. Ao

tocar na tecla tátil **Timer** (*Tempo mínimo*), os sinais acústicos e ópticos desligam.

Iniciar a limpeza pirolítica com atraso

- Se pretender iniciar a limpeza pirolítica com atraso, selecione **Início às**.
- Confirme com **OK**.
- Determine a hora de início do processo pirolítico.
- Confirme com **OK**.

A porta será bloqueada automaticamente. No visor aparece **Início às** e a hora de início selecionada.

Até à hora de início, é possível reajustar a hora de início através de **Timer**.

Assim que a hora de início for alcançada, o aquecimento do forno e o ventilador de resfriamento ligam automaticamente e no visor aparece o tempo restante.

Terminar a limpeza pirolítica

Assim que o tempo restante tiver decorrido, aparece a indicação de que a porta será desbloqueada.

Assim que a porta é desbloqueada, surge **Pronto** e soa um sinal acústico.

- Confirme a indicação com **OK**.
- Selecione **Fechar**.
- Desligue o forno.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Limpeza e cuidados do forno

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Após a limpeza pirolítica, o forno ainda 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 câmara. 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, Spontex Spirinett), com um pouco de detergente de lavar louça à mão.

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

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

As superfícies esmaltadas podem ter a cor alterada permanentemente devido ao suco de fruta que tenha pingado. A alteração de cor não afeta as características do esmalte.

De qualquer forma, não tente remover essas manchas.

A limpeza pirolítica será interrompida

De forma geral, após a interrupção da limpeza pirolítica, a porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno seja inferior a 280 °C.

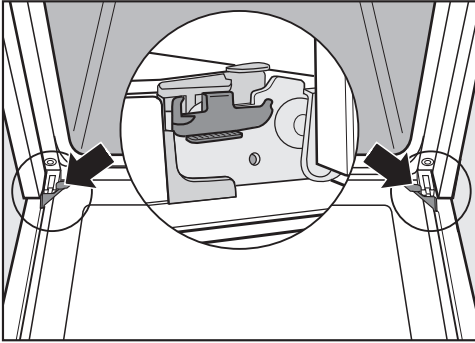
Os seguintes eventos fazem com que a limpeza pirolítica seja interrompida:

- Desligar o forno.
Se você desligar o forno, aparece no visor Pirolítico interrompido.
- Faltou energia elétrica.
Em caso de falta de energia elétrica, aparece no visor, após o retorno da rede, o seguinte: Pirolítico interrompido.

A porta será desbloqueada assim que a temperatura do forno for inferior a 280 °C e o forno estiver desligado.

Desmontar a porta

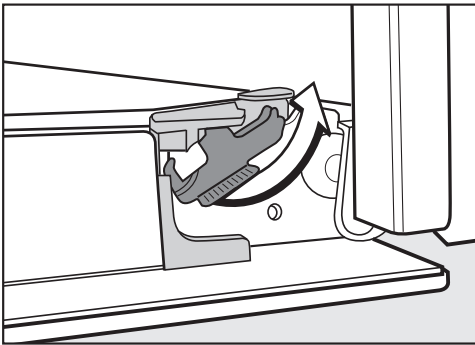
A porta pesa aprox. 19 kg.



A porta está unida às dobradiças através de fixadores.

Antes de retirar a porta do forno dos fixadores, é necessário desbloquear os dispositivos de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.

- Abra a porta completamente.



- Desbloqueie os dispositivos de bloqueio girando-os até ao batente.

O forno é danificado se a porta for desmontada incorretamente.

Nunca retire a porta dos fixadores puxando-a na horizontal porque estes fecham contra o forno.

Nunca puxe a porta dos fixadores segurando-a pela alça, pois eles podem se quebrar.

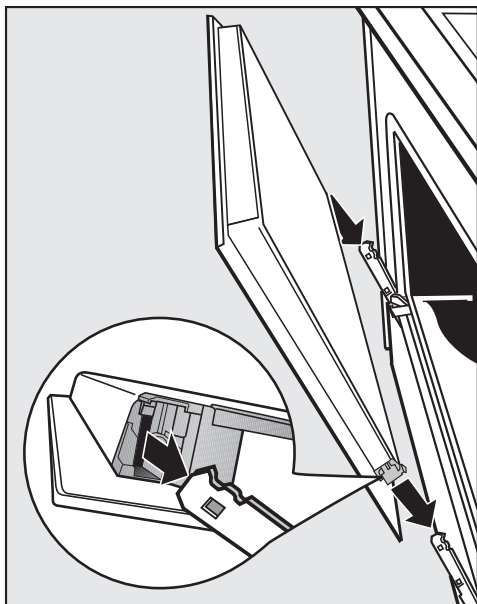
- Feche a porta até ao batente.



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

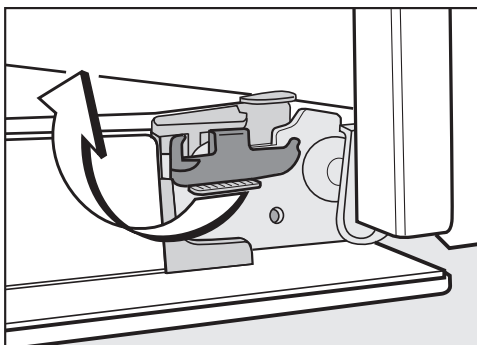
Limpeza e cuidados do forno

Montar a porta



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

Se os dispositivos de bloqueio não estiverem bloqueados, a porta pode soltar-se dos fixadores e ficar danificada. Volte impreterivelmente a bloquear os dispositivos de bloqueio.



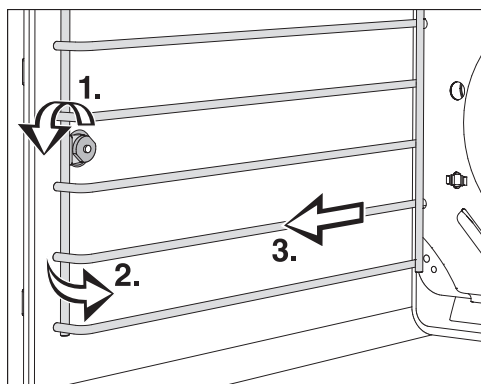
- Volte a bloquear os dispositivos de bloqueio, girando-os até ao batente na posição horizontal.

Remover grelhas laterais

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



- Solte o parafuso de pressão(1).
- Desencaixe as grelhas laterais da fixação (2.).
- Retire as grelhas laterais (3.).

A **montagem** é feita pela ordem inversa.





- Efetue a montagem correta das peças.

O que fazer quando ...


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

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

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

Problema	Causa e solução
O visor está escuro.	<p>Você selecionou a configuração Horas Indicação Desligado. Assim, o visor fica escuro quando o forno estiver desligado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Logo ao ligar o forno, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora seja exibida permanentemente, selecione a configuração Horas Indicação Ativado. <p>O forno não possui alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.	<p>Os sinais sonoros estão desligados ou muito baixos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal em Configurações Volume do sinal Sinais acústic..
O forno não aquece.	<p>O modo de demonstração está ativado. Você pode selecionar pontos de menu e teclas táteis no visor, mas o aquecimento do forno não funciona.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o modo de demonstração através de Configurações Agente Modo exposição Desligado.
Ao ligar, aparece Bloqueio funci.  no visor.	<p>O bloqueio de funcionamento  está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p>⚠ Erro F32 aparece no visor.</p>	<p>O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não fecha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<p>⚠ Erro F33 aparece no visor.</p>	<p>O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não abre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desligue e volte a ligar o forno. ■ Se o bloqueio da porta não abrir, entre em contato com o serviço técnico da Miele.
<p>Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.</p>	<p>Um problema que você não consegue solucionar.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
<p>Sem sinal da sonda de temperatura. Altere o seu posicionamento aparece no visor.</p>	<p>O termômetro culinário começa a não ser reconhecido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Altere o posicionamento do termômetro culinário no alimento. <p>Se o termômetro culinário continuar a não ser reconhecido, o erro de recepção pode ter sido causado por outra fonte.</p> <p>Em circunstâncias adversas, a falha de recepção também pode ser causada pela proximidade de um aparelho micro-ondas, já que este opera em uma faixa de frequência similar ao termômetro culinário sem fio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desligue o micro-ondas enquanto estiver usando o termômetro culinário sem fio. <p>Se o termômetro culinário continuar a não ser reconhecido, este apresenta defeito. Você pode obter um novo termômetro culinário com seu revendedor Miele ou na assistência técnica da Miele.</p>
<p>Comando de humidade avariado -Os programas automáticos decorrem sem humidade aparece após seleção de um programa automático no visor.</p>	<p>O sistema de evaporação apresenta defeito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele. <p>Também é possível deixar decorrer o programa automático sem umidade.</p>

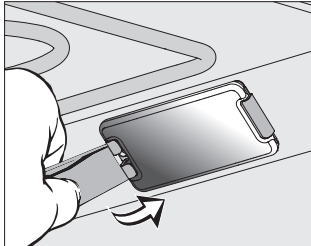
O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
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 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 após o fim de um processo de cozimento. ■ ligue novamente o forno.
O bolo/doce está mal cozido.	A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, a massa fica mais úmida e necessita de um tempo de cozimento mais prolongado.
A cor do bolo/dos produtos panificados não é uniforme.	Selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença na cor. Caso a diferença de cor seja muito acentuada verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.
	O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. ■ As formas claras ou polidas não se adequam ao modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior  . Utilize formas escuras e foscas.
Após a limpeza pirolítica, ainda existe sujeira no forno.	Na limpeza pirolítica são queimadas sujeiras que ficam reduzidas a cinzas. ■ Remova as cinzas com água quente, detergente e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e úmido. Se, para além disso, ainda existir sujeiras grosseiras, reinicie uma limpeza pirolítica, se necessário, com uma duração mais longa.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Ao inserir ou remover os acessórios, ouvem-se ruídos.	<p>Devido à superfície das grelhas laterais resistentes à pirólise, ocorrem estes efeitos de fricção ao inserir ou retirar os acessórios.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.
A luz do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.	<p>Você selecionou a configuração Iluminação «Ativ.» durante 15 s.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.	<p>Você selecionou a configuração Iluminação Desligado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ligue a iluminação interna do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla tátil <i>Light (Iluminação)</i>.■ Caso pretenda, selecione a configuração Iluminação Ativado ou «Ativ.» durante 15 s.
	<p>A iluminação interna do forno está com defeito.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p data-bbox="73 201 309 256">A luz do forno não acende.</p> 	<p data-bbox="400 201 860 228">A lâmpada halógena está com defeito.</p> <div data-bbox="406 236 1038 491" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 244 953 312">⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.</p><p data-bbox="417 320 1028 408">O forno fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.</p><p data-bbox="417 416 1014 475">Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de efetuar a limpeza manual.</p></div> <div data-bbox="406 507 1038 691" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 515 956 542">A queda pode danificar a tampa da lâmpada.</p><p data-bbox="417 550 1028 675">Ao desmontar, segure na proteção da lâmpada para que ela não caia. Como proteção, coloque, por ex., um pano de prato no fundo da parte interna do forno e na porta aberta.</p></div> <ul data-bbox="400 707 1034 1133" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 707 1034 802">■ Desligue o forno da rede elétrica. Para isso, desligue o conector da tomada ou desligue o disjuntor do quadro elétrico.<li data-bbox="400 810 1034 869">■ Solte a tampa da lâmpada retirando-a da armação por trás com a espátula fornecida.<li data-bbox="400 877 1034 965">■ Não toque na lâmpada halógena com os dedos. Siga as indicações do respectivo fabricante. Retire a lâmpada halógena.<li data-bbox="400 973 1034 1032">■ Substitua a lâmpada halógena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, plugue G9).<li data-bbox="400 1040 1034 1099">■ Engate a tampa da lâmpada na parte dianteira e pressione-a novamente no suporte.<li data-bbox="400 1107 911 1133">■ Ligue novamente o forno à rede elétrica.

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

Assistência técnica

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

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

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

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

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

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

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

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

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



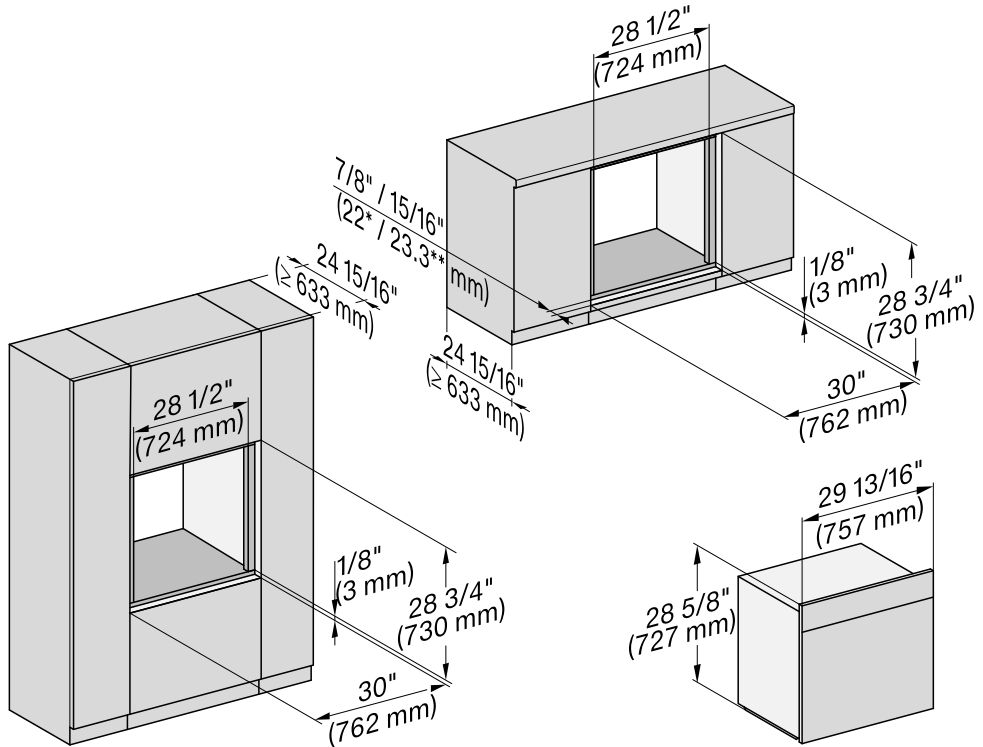
Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha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

Dimensões de montagem

Montagem em um armário inferior ou superior

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

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

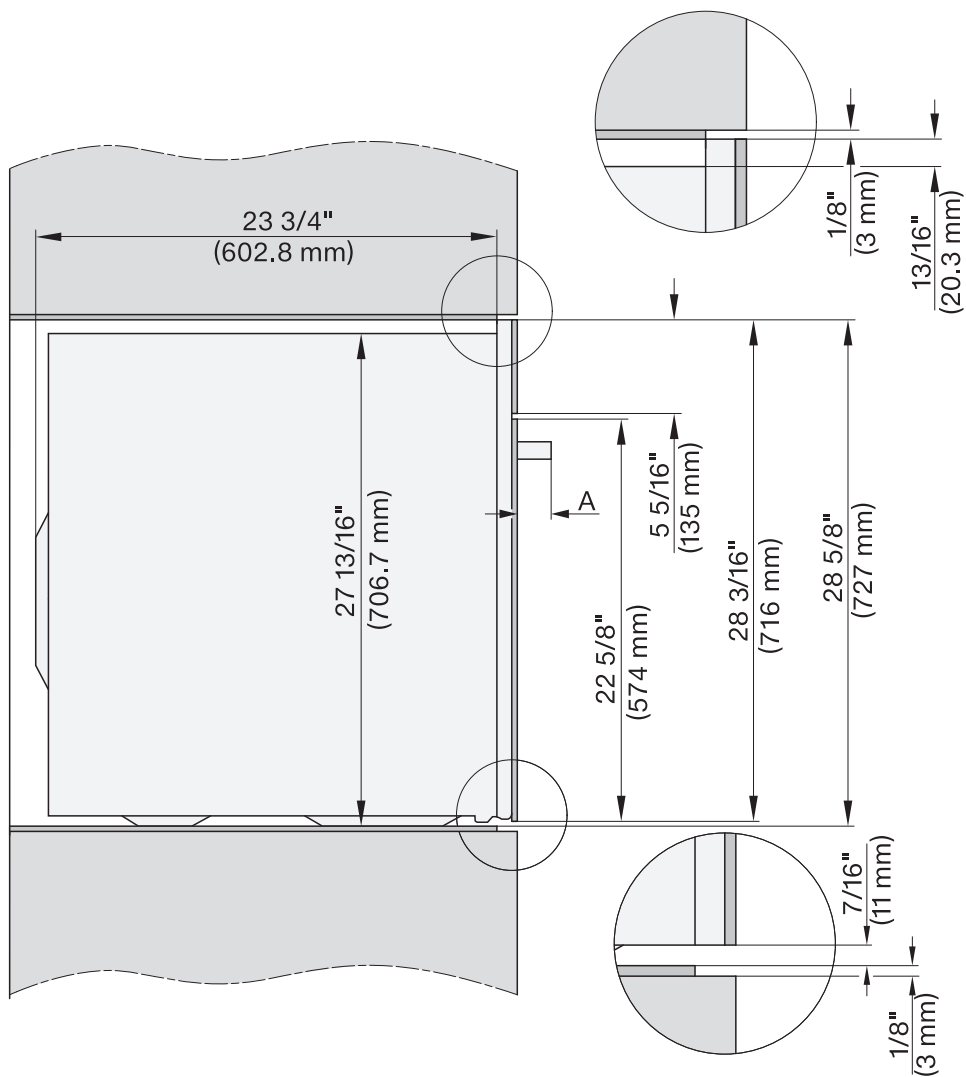


* Forno com frente em vidro

** Forno com frente em metal

Instalação

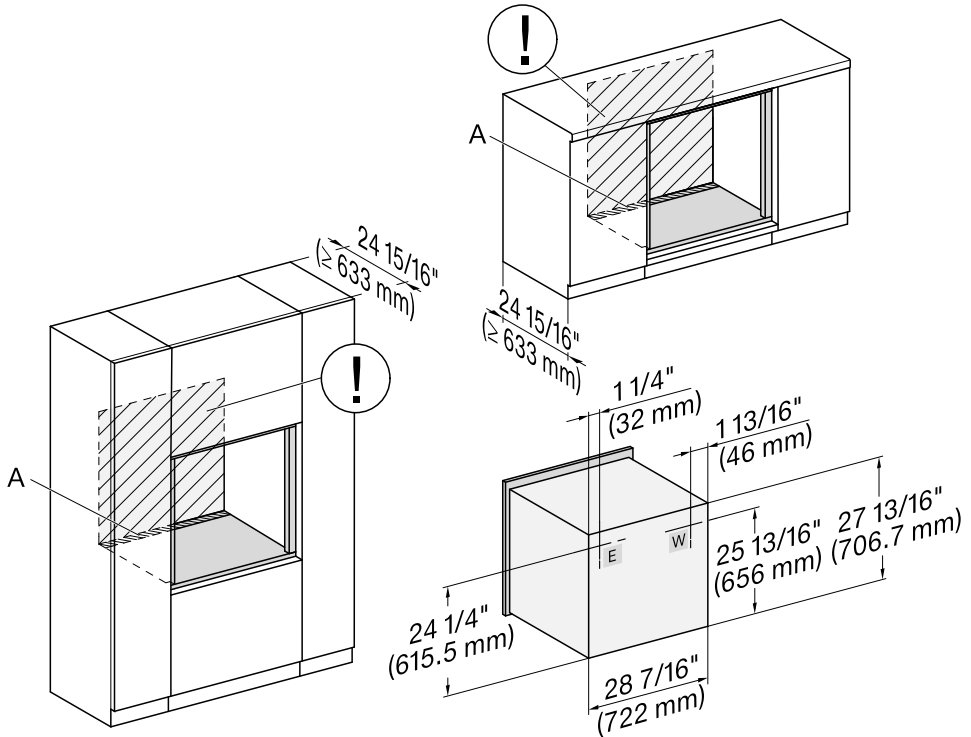
Visão lateral



A H 77xx: $2 \frac{1}{2}$ " (64 mm)

H 78xx: $1 \frac{7}{8}$ " (47 mm)

Conexões e ventilação



A Seção ($4'' \times 28 \frac{3}{8}''/100 \text{ mm} \times 720 \text{ mm}$) na parte inferior do armário da cozinha para cabo de conexão e ventilação


ⓘ As conexões para conexão elétrica e fornecimento de água devem ser acessíveis, por ex., em um armário de cozinha próximo a elas. Se a conexão elétrica e a conexão de fornecimento de água estiverem atrás do forno, o armário da cozinha deverá estar mais baixo do que o indicado.


E Conexão elétrica

W Conexão com a rede de abastecimento de água

Instalação

Conexão com a rede de abastecimento de água

 Risco de ferimentos e de danos devido à ligação inadequada. Uma ligação inadequada pode resultar em ferimentos nas pessoas e/ou danos materiais. A conexão com a rede de abastecimento de água só pode ser efetuada por técnicos qualificados.

 Perigo para a saúde e risco de danos devido à água contaminada. A qualidade da água que entra deve corresponder às normas relativas à água potável existentes no país em que o aparelho será operado. Ligue o aparelho à água potável.

A conexão com a rede de abastecimento de água deve ser realizada em conformidade com os regulamentos aplicáveis no respectivo país. Todos os aparelhos e dispositivos utilizados para o fornecimento de água para o aparelho devem corresponder aos regulamentos aplicáveis no respectivo país.

Ligue o aparelho diretamente ao abastecimento de água. Evite o fornecimento de água com água parada. Caso contrário, o sabor dos alimentos preparados pode ser prejudicado.

O aparelho só pode ser ligado a um tubo de água fria.

Não é necessário utilizar um dispositivo antirretorno, pois o aparelho corresponde às normas DIN em vigor.

A pressão da conexão de água deve situar entre 100 e 1.000 kPa (1 e 10 bar). Se a pressão for superior, instale uma válvula redutora de pressão.

A mangueira em aço inoxidável fornecida tem 4' 11" (1.5 m) de comprimento. Se necessário, estão disponíveis mangueiras de entrada mais longas. As mangueiras não podem ser reduzidas.

O comprimento total da mangueira não pode exceder 7,5 m.

Entre o tubo em aço inoxidável e a rede de água doméstica, deve existir uma torneira que, em caso de necessidade, possa interromper a entrada de água. Certifique-se de que a torneira fique situada em local de acesso fácil quando o aparelho a vapor estiver instalado.


Substitua uma mangueira em aço inoxidável danificada somente por uma original da Miele (disponível na loja virtual Miele, no atendimento ao cliente Miele ou em seu revendedor Miele). Certifique-se de que esta mangueira de água seja adequada para alimentos.

Fixar a mangueira de aço inoxidável no aparelho

Observe se a mangueira em aço inoxidável está dobrada ou danificada.

- Retire a tampa da conexão de abastecimento de água situada na área traseira do aparelho.
- Pegue no lado **angular** do tubo em aço inoxidável e verifique se está disponível uma junta. Se necessário, coloque uma.
- Rosqueie a porca de capa do tubo em aço inoxidável na rosca.
- Certifique-se de que as uniões rosca-das estejam adequadamente apertadas e estanques.

Conectar a água

 Desconecte o aparelho da rede elétrica antes de conectar o aparelho ao abastecimento de água.

Desligue o fornecimento de água antes de conectar o aparelho à tubulação de água.

A torneira deve ficar situada em local de acesso fácil, mesmo depois de o aparelho estar instalado.

Para conectar a unidade ao abastecimento de água, é necessária uma torneira de água com rosca de conexão de 3/8".

- Ligue o tubo em aço inoxidável à torneira.

Mangueiras antigas ou já gastas não podem ser utilizadas no aparelho. Utilize apenas a mangueira em aço inoxidável fornecida.

- Certifique-se que a junta esteja em posição fixa e estanque.
- Abra lentamente a torneira de água e verifique se a conexão com o abastecimento não apresenta vazamentos. Se necessário, corrija a posição da vedação e a união rosca-das.

Agora é possível continuar com a montagem do aparelho.

Instalação

Instalar o forno

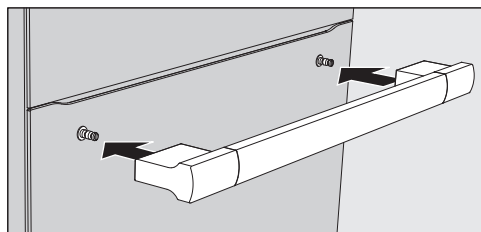
Utilize o forno apenas após ele estar instalado, para que o correto funcionamento esteja garantido.

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).

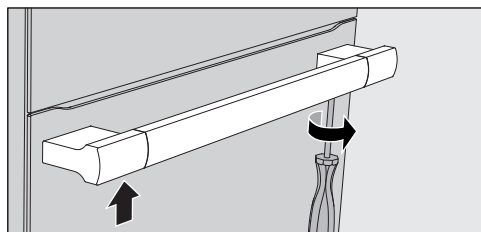
Ao efetuar a montagem, observe: Certifique-se de que a prateleira intermediária sobre a qual o forno vai ser instalado não fica encostada à parede.

Não monte quaisquer barras protetoras nas paredes laterais do móvel.

Fixação da alça (depende do modelo)



- Insira a alça nos pinos.



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

Fixar o forno no móvel

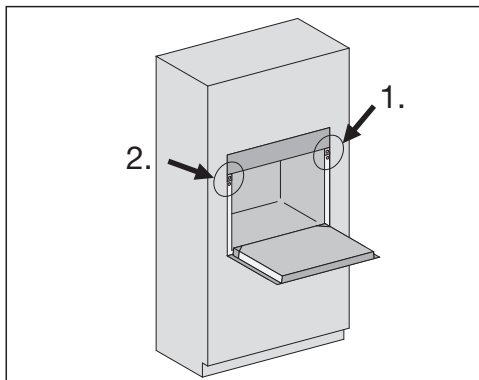
- Ligue o forno à rede elétrica.

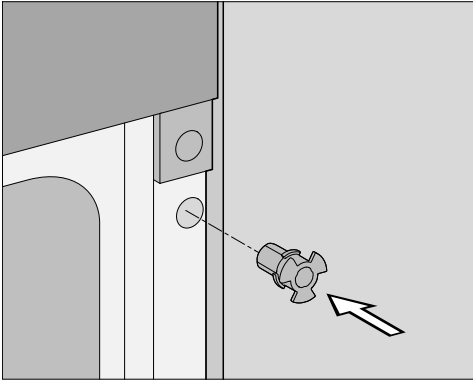
A porta pode ficar danificada se transportar o forno utilizando a alça da porta.

Para transportá-lo, utilize as alças para transporte na lateral do aparelho.

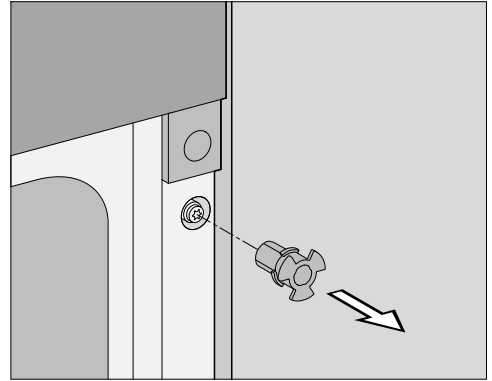
Antes de instalar, é conveniente desmontar a porta e retirar os acessórios (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno», seção «Desmontar a porta»). O forno ficará mais leve se você empurrá-lo para dentro do móvel, o que impede também o contato acidental com o puxador da porta.

- Deslize o forno para o interior do móvel e alinhe o forno com o móvel, de forma centralizada.
- Abra a porta caso não a tenha desmontado.

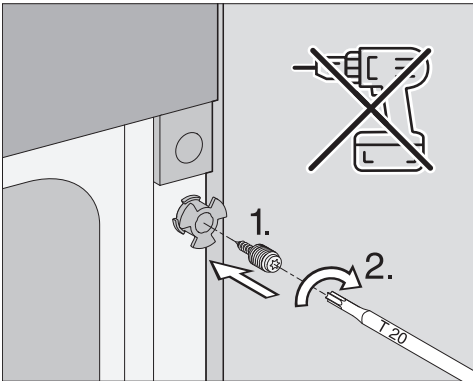




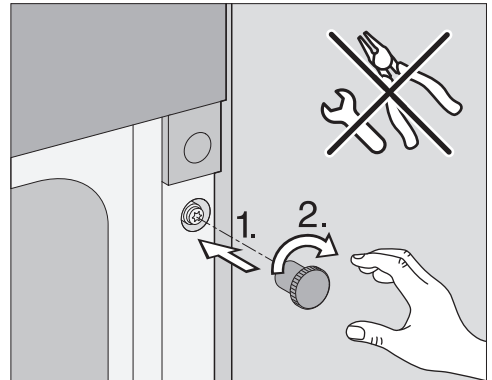
- Insira o suporte de montagem no orifício da armação frontal.



- Remova o suporte de montagem.



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



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

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

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

- Repita este processo para o outro lado.

Se necessário, volte a montar a porta (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno», seção «Montar a porta»).

Instalação

Conexão elétrica

ATENÇÃO:

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

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

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

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

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

ATENÇÃO: ESTE APARELHO DEVE SER ATERRADO

Instalador: repasse este manual ao cliente.

Conexão elétrica

O forno está equipado com um conector de 4 fios (4 x 6 mm²) sem plugue, pronto para conexão e conectado a uma caixa de junção de 127/220 V, 60 Hz.

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

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

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

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

Legenda

PT	BR
Aplic. Especiais	Aplicações especiais
Aqueci. Inferior	Aquecimento inferior
Bloqueio funci.	Bloqueio funcion
Bloqu.de teclas	Bloqueio de teclas
Arrefecimento rápido	Resfriamento rápido
Durante o proc. confeitão	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

Os módulos sem fio, que estão integrados ao aparelho, atendem às normas brasileiras da ANATEL, Resolução nº 680.

EPI7684



07274-19-12514

EK057



04483-21-11541

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

Direitos autorais e de licenças

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

Além disso, no presente aparelho estão incluídos componentes de software que são transmitidos sob condições de licença de Open Source. Você pode consultar os componentes de Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se necessário, outras informações no aparelho em [Configurações](#) | [Informações legais](#) | [Licenças de Open Source](#). Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

O aparelho contém, particularmente, componentes de software que são licenciados pelos detentores de direitos sob a GNU General Public License, versão 2, ou a GNU Lesser General Public License, versão 2.1. Durante um período de pelo menos 3 anos após a compra ou entrega do aparelho, a Miele oferece a você ou a terceiros uma cópia legível por máquina do código-fonte dos componentes de Open Source incluídos no aparelho, que são licenciados sob as condições da GNU General Public License, versão 2, ou da GNU Lesser General Public License, versão 2.1, a ser disponibilizada em um suporte de dados (CD-ROM, DVD ou pen drive USB). Para obter este código-fonte, entre em contato conosco, indicando o nome do produto, o número de série e a data de compra via e-mail (info@miele.com) ou através do seguinte endereço:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Informamos você sobre a garantia limitada para benefício do detentor dos direitos nas condições da GNU General Public License, versão 2, e da GNU Lesser General Public License, versão 2.1:

Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação

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

Além disso, no presente módulo de comunicação, estão incluídos componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Você pode consultar os componentes Open Source incluídos juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se aplicável, mais informações localmente via IP usando um navegador da web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

H 7780 BP, H 7880 BP

pt-BR

M.-Nr. 11 983 790 / 03