

# Instruções de uso

## All Gas Range Cooker 36 polegadas (forno a gás e placa a gás)



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.

## Instruções e Avisos de Segurança

### AVISO

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

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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  <b>Advertência</b>                                                                                           |
|                                                                                    | <p>Todos os fogões podem tombar</p> <p>Lesões corporais poderão ocorrer</p> <p>Instale o conjunto anti tombamento fornecido com o fogão</p> <p>Vejas as instruções no manual de instalação</p> |

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Instruções e Avisos de Segurança .....</b>                             | <b>2</b>  |
| <b>Instruções e Avisos de Segurança .....</b>                             | <b>5</b>  |
| <b>Visão geral do Range Cooker.....</b>                                   | <b>18</b> |
| Visão geral do fogão a gás HR 1134-3 AG .....                             | 18        |
| Visão geral do forno HR 1134-3 AG .....                                   | 19        |
| Visão geral do fogão a gás HR 1135-3 AG .....                             | 20        |
| Visão geral do forno HR 1135-3 AG .....                                   | 21        |
| Visão geral do fogão a gás HR 1136-3 AG .....                             | 22        |
| Visão geral do forno HR 1136-3 AG.....                                    | 23        |
| <b>Controles .....</b>                                                    | <b>24</b> |
| Elementos de comando para a placa a gás HR 1134-3 AG .....                | 24        |
| Elementos de comando para as placas a gás HR 1135-3 AG e HR 1136-3 AG.... | 24        |
| Elementos do comando para o forno .....                                   | 26        |
| <b>Equipamento .....</b>                                                  | <b>29</b> |
| Placa de identificação .....                                              | 29        |
| Fornecimento .....                                                        | 29        |
| Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos .....              | 29        |
| Dispositivo de segurança da placa a gás .....                             | 32        |
| Dispositivos de segurança do forno .....                                  | 32        |
| Superfícies com tratamento PerfectClean .....                             | 33        |
| Acessórios compatíveis com pirólise .....                                 | 33        |
| <b>Primeiro uso .....</b>                                                 | <b>34</b> |
| Antes da primeira utilização.....                                         | 34        |
| Limpar a placa antes do primeiro aquecimento .....                        | 35        |
| Queimar a chapa .....                                                     | 35        |
| Insira a grelha lateral e aqueça o forno pela primeira vez.....           | 35        |
| <b>Utilização da placa a gás .....</b>                                    | <b>38</b> |
| Recomendações para economia de energia .....                              | 38        |
| Recipiente adequado .....                                                 | 38        |
| Ligar boca .....                                                          | 39        |
| Ligar em caso de falta de energia.....                                    | 39        |
| Controle da chama .....                                                   | 40        |
| Desligar a boca .....                                                     | 40        |
| Utilizar a grelha .....                                                   | 41        |
| Utilizar a chapa .....                                                    | 41        |
| <b>Utilização do forno .....</b>                                          | <b>43</b> |
| Visão geral dos modos de funcionamento .....                              | 43        |
| Recomendações para economia de energia .....                              | 44        |
| Operação Simples.....                                                     | 45        |

# Índice

---

|                                                                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Configurar temporizador .....                                                                                                        | 45        |
| Ligar e desligar automaticamente os processos de cozimento .....                                                                     | 45        |
| Alterar as horas .....                                                                                                               | 48        |
| Alterar as configurações de fábrica .....                                                                                            | 48        |
| Ligar e desligar o bloqueio de funcionamento  ..... | 51        |
| Utilizar o tempo mínimo  .....                      | 52        |
| <b>Cozinhar .....</b>                                                                                                                | <b>54</b> |
| Dicas de cozimento .....                                                                                                             | 54        |
| Instruções sobre os modos de funcionamento .....                                                                                     | 55        |
| <b>Assado .....</b>                                                                                                                  | <b>56</b> |
| Recomendações para assar .....                                                                                                       | 56        |
| Instruções sobre os modos de funcionamento .....                                                                                     | 57        |
| <b>Grelhar .....</b>                                                                                                                 | <b>58</b> |
| Dicas para grelhar .....                                                                                                             | 58        |
| Instruções sobre os modos de funcionamento .....                                                                                     | 59        |
| <b>Outras aplicações .....</b>                                                                                                       | <b>60</b> |
| Descongelar .....                                                                                                                    | 60        |
| Desidratar .....                                                                                                                     | 61        |
| Aquecer utensílios .....                                                                                                             | 61        |
| Cozinhar a baixas temperaturas .....                                                                                                 | 62        |
| Cozinhe com «Cozinhar a baixas temperaturas» .....                                                                                   | 62        |
| Preparar conservas .....                                                                                                             | 65        |
| Produtos congelados/alimentos prontos .....                                                                                          | 67        |
| <b>Limpeza e manutenção da placa a gás .....</b>                                                                                     | <b>68</b> |
| <b>Limpeza e cuidados do forno .....</b>                                                                                             | <b>72</b> |
| Produtos de limpeza inadequados .....                                                                                                | 73        |
| Remover sujeira normal .....                                                                                                         | 74        |
| Remover a sujeira persistente .....                                                                                                  | 74        |
| Limpar o forno com Pirólise  (Clean) .....        | 75        |
| Iniciar a limpeza pirolítica .....                                                                                                   | 76        |
| Após a conclusão da limpeza pirolítica .....                                                                                         | 77        |
| A limpeza pirolítica será interrompida .....                                                                                         | 78        |
| Desmontar a porta .....                                                                                                              | 79        |
| Montar a porta .....                                                                                                                 | 80        |
| Remover grelhas laterais .....                                                                                                       | 81        |
| <b>O que fazer quando ... .....</b>                                                                                                  | <b>82</b> |
| <b>Serviço de assistência técnica .....</b>                                                                                          | <b>87</b> |
| Assistência técnica .....                                                                                                            | 87        |
| Garantia .....                                                                                                                       | 87        |
| <b>A sua colaboração para proteger o meio-ambiente .....</b>                                                                         | <b>88</b> |

# Instruções e Avisos de Segurança

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

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

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

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

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

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

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

## Utilização adequada

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

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

► Utilize o Range Cooker somente no âmbito doméstico:

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

Qualquer outro tipo de utilização não é permitida.

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

## Instruções e Avisos de Segurança

---

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

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

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

### Crianças

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

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

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

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

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

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

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

Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

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

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

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

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

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

► Risco de queimaduras!

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

► Risco de ferimentos devido a porta aberta. A porta suporta no máximo 15 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.

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

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

### Segurança técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nunca abra o revestimento externo do Range Cooker.

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

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

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

► Perigo de choque elétrico.

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

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

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

# 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.

 Risco de queimaduras!

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno, ocorre a saída de vapores pela traseira do Range Cooker. O vapor quente pode causar queimaduras.

Não se aproxime da parte superior traseira do Range Cooker e mantenha outras pessoas afastadas dele durante o uso do forno.

► Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima da parte traseira do Range Cooker.

Superfícies acima da traseira do Range Cooker podem se sujar e descolorir devido à saída de vapor. Proteja superfícies delicadas como, p. ex., mármore, granito e azulejos, contra sujeira e descoloração, já que elas são impossíveis ou difíceis de limpar.

► 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.

## Instruções e Avisos de Segurança

- ▶ Risco de queimaduras! Deixe o forno esfriar antes de realizar a limpeza manual.
- ▶ Abafe o fogo ou chamas ou use produtos químicos secos ou um extintor de incêndio de espuma.
- ▶ Não armazene líquidos e objetos inflamáveis perto do forno ou de um tampo de fogão.

### AVISO

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

### AVISO

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

### AVISO

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

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

## 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.
- ▶ Objetos que estejam perto do Range Cooker podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o Range Cooker como aquecedor de ambientes.
- ▶ O óleo ou a gordura pode aquecer muito e incendiar-se. Quando estiver cozinhando com gordura ou óleo, mantenha o forno sempre sob supervisão. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno e abafe a chama mantendo a porta fechada.
- ▶ Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura sobre o cooktop. Desligue o cooktop. Apague a chama do cooktop com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de cozimento muito longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de cozimento recomendados.
- ▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem pegar fogo, devido às elevadas temperaturas da grelha. Nunca utilize modos de funcionamento com grelha para cozinhar broas, pães, para secar flores ou ervas. Utilize o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake).
- ▶ Se você utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se nas resistências de aquecimento.

- ▶ Utensílios de plástico ou folhas de alumínio derretem ao serem submetidos a temperaturas elevadas e podem danificar o Range Cooker ou começar a queimar. Não utilize utensílios de plástico ou folhas de alumínio.  
Exceção: você pode usar pratos de plástico próprios para forno, no forno. Siga todas as instruções do fabricante do utensílio.
- ▶ No caso de utilização do calor restante para manter os alimentos quentes, a umidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno. Além disso, o painel de controle e a bancada podem ser danificados. Mantenha o forno ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.
- ▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a umidade libertada pode provocar corrosão no forno. Proteja os alimentos.
- ▶ A base do forno pode rachar ou descascar devido ao acúmulo de calor.  
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 a louça, utilize para isso sempre o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake).
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

## Instruções e Avisos de Segurança

---

- ▶ A porta suporta no máximo 15 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fique preso entre a porta e o interior do forno. O forno pode ficar danificado.
- ▶ Chamas podem incendiar os filtros do exaustor. Nunca flambe sob o exaustor.
- ▶ Nunca aqueça panelas sem conteúdo.
- ▶ Se o cooktop esteve coberto e for ligado inadvertidamente ou se ainda existir calor residual, há o risco de o material da cobertura incendiar-se, saltar ou derreter. Nunca cubra o cooktop utilizando, por exemplo, uma tampa, um pano ou uma película protetora.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico (p. ex., uma batedeira) e conectá-lo a uma tomada situada perto do cooktop, tome cuidado e verifique se o cabo elétrico do aparelho não entra em contato com as zonas quentes do cooktop. O isolamento do cabo elétrico pode ser danificado.
- ▶ O cooktop aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Não toque no aparelho enquanto ele possa ainda estar quente.
- ▶ Se a placa for ligada acidentalmente ou se ainda existir calor residual, há o risco de aquecimento das peças metálicas colocadas em cima da placa. Outros materiais podem derreter ou pegar fogo. Não utilize o cooktop como superfície de apoio.
- ▶ Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície de cozimento, pois podem ficar quentes.
- ▶ Esponjas ou panos molhados podem causar queimaduras por vapor quente quando usados para limpar alimentos derramados em um cooktop quente. Alguns detergentes podem soltar vapores nocivos quando aplicados em uma superfície quente. Cuidado ao limpar o cooktop.
- ▶ Os alimentos que ferverem podem fazer com que a fumaça se desenvolva e a gordura se espalhe, o que pode se incendiar no cooktop. Mantenha o cooktop sempre sob supervisão em níveis de potência elevados.
- ▶ Se as alças de uma panela se projetarem para fora de uma zona de cozimento adjacente, isso pode causar queimaduras, queima de materiais inflamáveis e transbordamento de alimentos devido ao contato acidental com a panela. Vire as panelas de modo que as alças estejam para dentro e não se projetem para além de uma zona de cozimento adjacente.

## Instruções e Avisos de Segurança

---

- ▶ Certifique-se de que os ignitores estejam limpos e secos para que os queimadores se acendam e queimem corretamente.
- ▶ Um exaustor colocado sobre o cooktop pode ser danificado ou incendiado devido à forte exposição ao calor das chamas. Nunca deixe os queimadores sem painelas colocadas sobre eles.
- ▶ Acenda a boca a gás apenas quando todas as peças que compõe o queimador estiverem montadas corretamente.
- ▶ Se o diâmetro da panela for muito pequeno, a panela não ficará suficientemente segura. Se o diâmetro superior for muito grande, os gases de escape quentes que saem debaixo da base podem danificar a bancada de trabalho ou uma parede que não seja resistente ao calor, por ex., coberta com painéis, assim como partes do cooktop.
- ▶ Assegure-se de que a chama do queimador não ultrapasse a base do recipiente e ultrapasse o limite externo da panela.
- ▶ Não utilize painelas com um fundo demasiadamente fino. Se essa indicação não seja observada, o cooktop pode ser danificado.
- ▶ Utilize sempre use as grelhas fornecidas com o seu cooktop. A panela não deve ser colocada diretamente sobre o queimador.
- ▶ Instale a grade do queimador na vertical, para evitar arranhões.
- ▶ Respingos de gordura e outros resíduos (alimentícios) combustíveis no cooktop podem inflamar-se. Remova-os o mais rapidamente possível.
- ▶ A utilização do cooktop leva à produção de calor, umidade e produtos de combustão no local de instalação. Em particular quando o cooktop estiver em funcionamento, é necessário assegurar uma boa ventilação do local de instalação: os orifícios de ventilação natural devem ser mantidos abertos ou deve-se utilizar um dispositivo de ventilação mecânico (por exemplo, um exaustor).
- ▶ A utilização intensiva e prolongada da placa pode tornar necessária uma ventilação complementar como a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz como, por exemplo, o funcionamento do dispositivo mecânico de ventilação disponível no nível de potência máximo.
- ▶ Não utilize assadeiras, frigideiras ou pedras de grelhar cuja dimensão cubra vários queimadores. A acumulação de calor daí resultante pode danificar o tampo de seu cooktop.
- ▶ Caso o cooktop não tenha sido utilizado excepcionalmente por um longo período de tempo, antes de ser novamente utilizado, ele deverá ser submetido a uma limpeza profunda e inspecionada por um técnico autorizado relativamente ao seu funcionamento correto.

## Instruções e Avisos de Segurança

---

- ▶ Após cozinhar, certifique-se de que o cooktop e o forno estejam desligados, verificando a posição do botão.
- ▶ Somente certos tipos de vidro, cerâmica ou outras painéis feitos de vidro são adequados para uso em um cooktop a gás sem quebrar, devido à súbita mudança de temperatura.
- ▶ Não utilize nenhuma panela sobre a grelha.
- ▶ Peça ao instalador que mostre a você a válvula de fechamento de gás e os disjuntores ou a caixa de distribuição em seu apartamento/casa. Descubra como e onde você pode desligar o fornecimento de gás e eletricidade do seu Range Cooker.
- ▶ Os suportes de painéis, as coberturas e bases do queimador e todas as outras partes próximas à chama podem estar muito quentes e causar queimaduras mesmo após o cozimento. Não toque nestes componentes ao utilizar o Range Cooker.
- ▶ As cortinas podem ser sopradas pelo vento sobre o cooktop e pegar fogo. Se o Range Cooker estiver perto de uma janela, não use cortinas longas.
- ▶ Nem todas as painéis feitas de vidro, vidro-cerâmica, cerâmica, barro ou outras painéis esmaltadas são adequadas para uso em um cooktop. Ela pode ser danificada devido à súbita mudança de temperatura.

### **Para superfícies em aço inoxidável:**

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

## **Limpeza e cuidados**

- ▶ Limpe somente as peças descritas nestas instruções para uso e montagem.
- ▶ Em toda a volta do forno encontra-se uma junta de vedação de fibra de vidro sensível que pode ficar danificada por fricção ou atrito. Se possível, não realize a sua limpeza.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza para fornos. Não utilize produtos para a limpeza de fornos disponíveis comercialmente no forno ou na frente do forno e nunca cubra o forno com película de proteção.

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

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

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

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

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

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

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

Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

### Acessórios

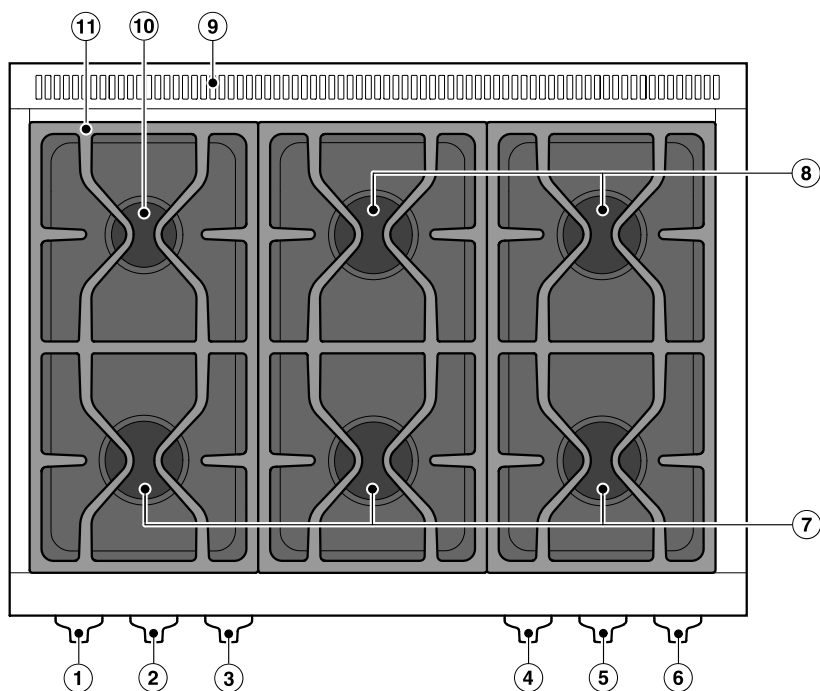
► Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.

► 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»).

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

## Visão geral do Range Cooker

### Visão geral do fogão a gás HR 1134-3 AG



① Botão seletor  
Boca traseira à esquerda

② Botão seletor  
Boca frontal à esquerda

③ Botão seletor  
Boca central frontal

④ Botão seletor  
Boca central traseira

⑤ Botão seletor  
Boca frontal à direita

⑥ Botão seletor  
Boca traseira à direita

⑦ Queimador intenso extra frontal

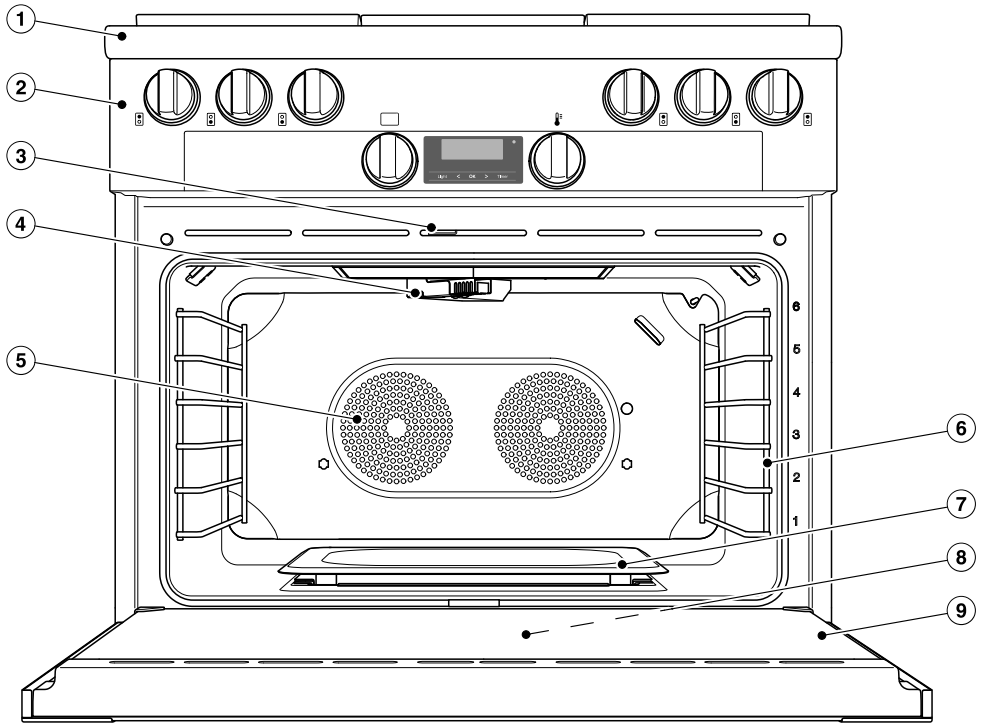
⑧ Queimador intenso extra traseiro

⑨ Recorte da bancada

⑩ Queimador intenso

⑪ Grelhas

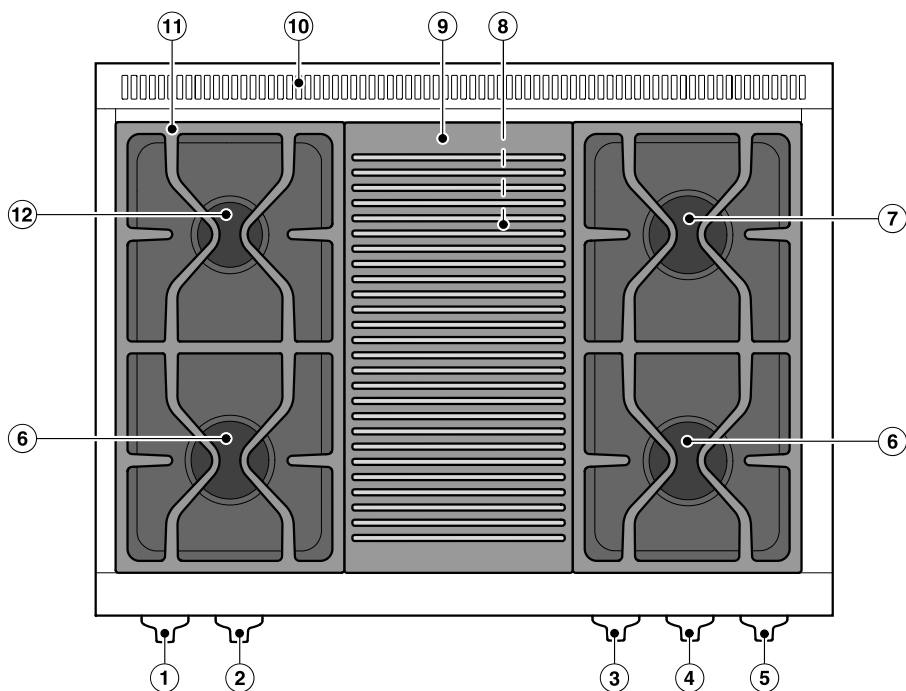
## Visão geral do forno HR 1134-3 AG



- ① Placa de Fogão a Gás
- ② Controles
- ③ Bloqueio da porta para a limpeza pirólítica
- ④ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ⑤ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis tra-seiros
- ⑥ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑦ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑧ Placa de identificação  
A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé
- ⑨ Porta

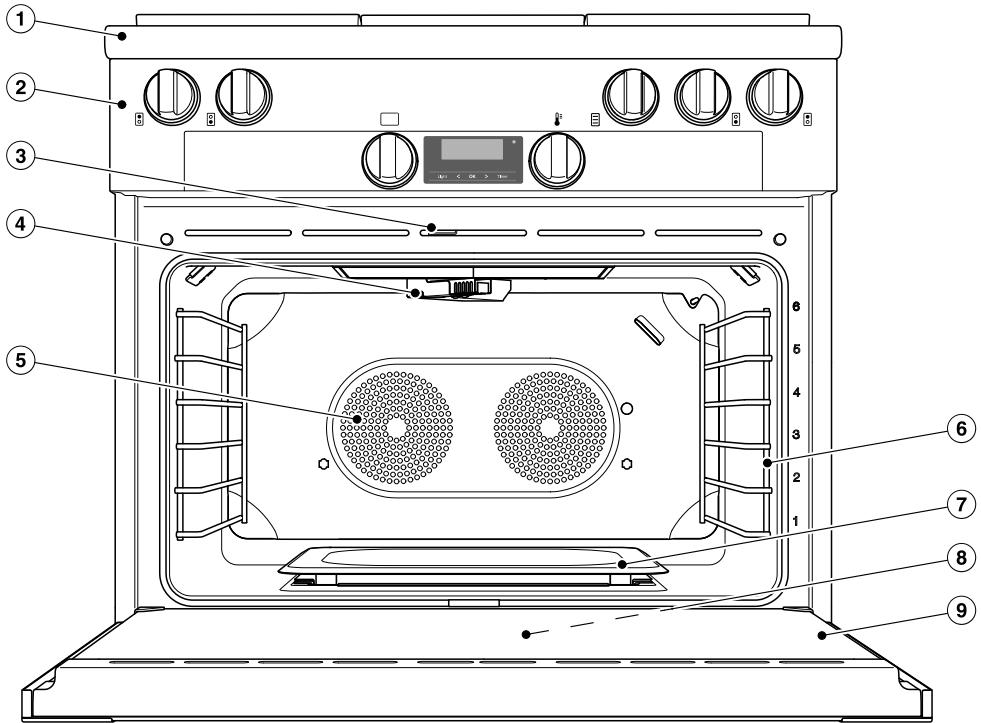
## Visão geral do Range Cooker

### Visão geral do fogão a gás HR 1135-3 AG



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

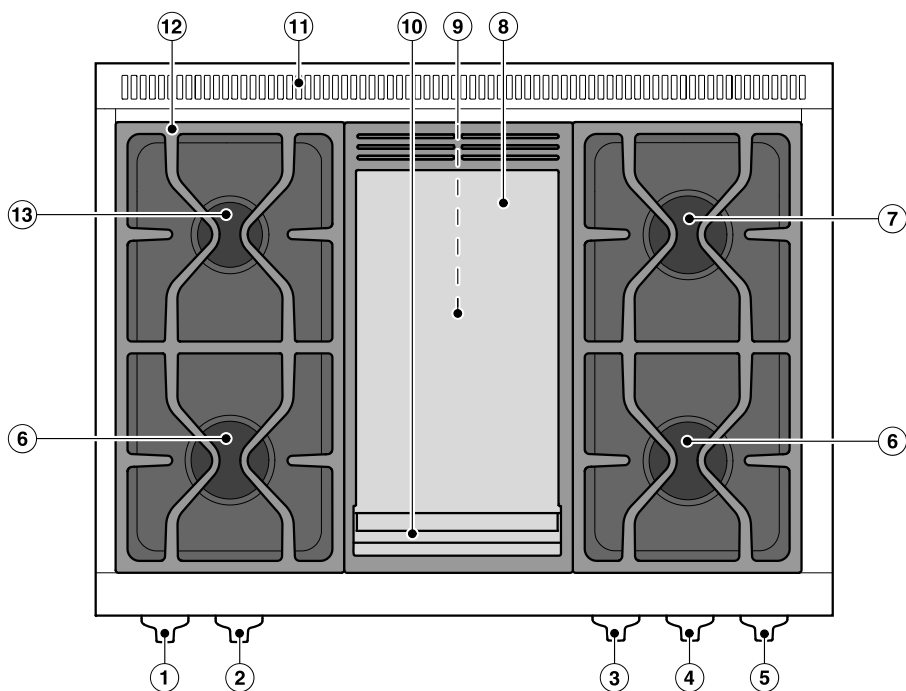
## Visão geral do forno HR 1135-3 AG



- ① Placa de Fogão a Gás
- ② Controles
- ③ Bloqueio da porta para a limpeza pirólítica
- ④ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ⑤ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis tra-seiros
- ⑥ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑦ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑧ Placa de identificação  
A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé
- ⑨ Porta

## Visão geral do Range Cooker

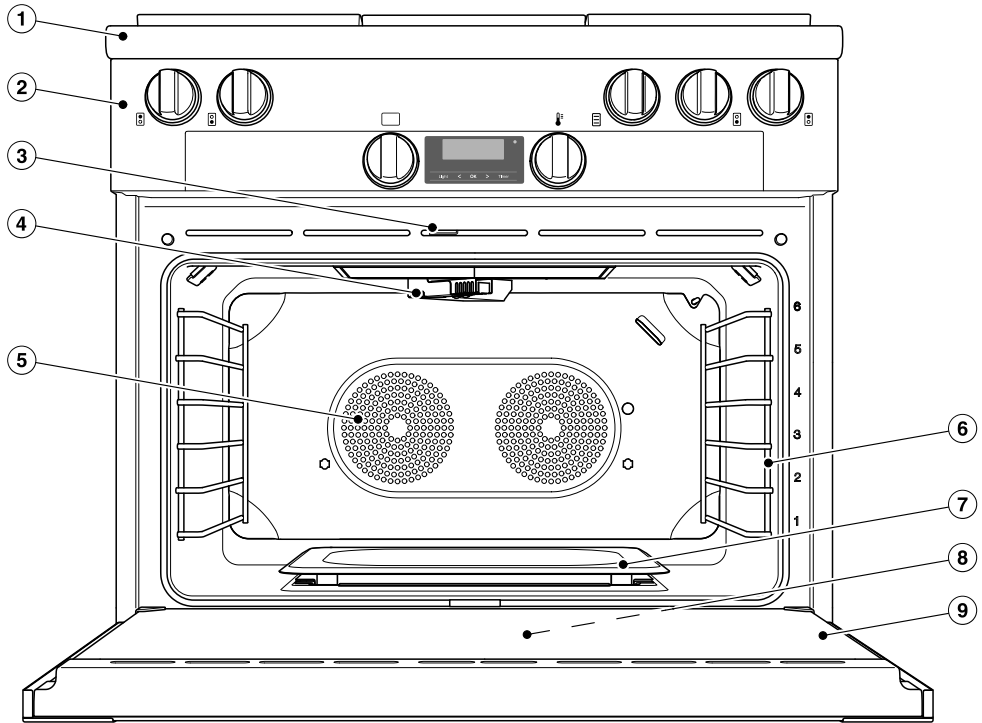
### Visão geral do fogão a gás HR 1136-3 AG



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

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

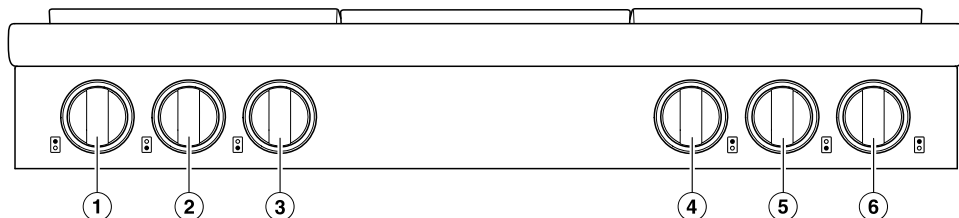
## Visão geral do forno HR 1136-3 AG



- ① Placa de Fogão a Gás
- ② Controles
- ③ Bloqueio da porta para a limpeza pirólítica
- ④ Aquecimento superior/Resistência do grill
- ⑤ Aberturas de entrada para os ventiladores com aquecedores de anéis tra-seiros
- ⑥ Grelhas laterais com 6 níveis
- ⑦ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑧ Placa de identificação  
A placa de identificação está localizada atrás do painel do rodapé
- ⑨ Porta

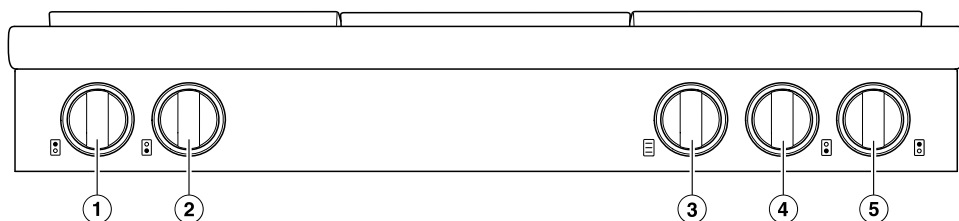
# Controles

## Elementos de comando para a placa a gás HR 1134-3 AG



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

## Elementos de comando para as placas a gás HR 1135-3 AG e HR 1136-3 AG



- ① Botão seletor  
Boca traseira à esquerda
- ② Botão seletor  
Boca frontal à esquerda
- ③ Botão seletor  
HR 1135-3 AG: Grelha  
HR 1136-3 AG: Chapa
- ④ Botão seletor  
Boca frontal à direita
- ⑤ Botão seletor  
Boca traseira à direita

### Botão seletor para queimador normal e intenso

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

### Botão seletor para a grelha

O Range Cooker HR 1135-3 AG possui uma grelha. A grelha é aquecida por um queimador de superfície.

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

### Seletor da chapa

O Range Cooker HR 1136-3 AG possui uma chapa. A chapa é aquecida por um queimador de superfície.

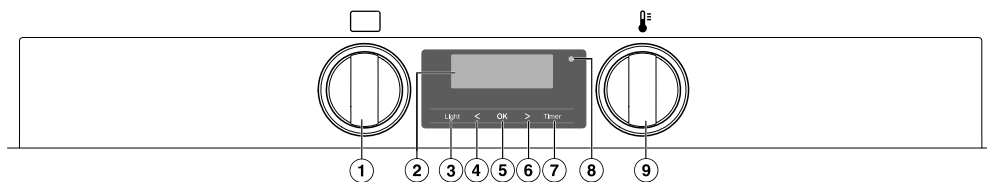
| Impressão   | Descrição                                      |
|-------------|------------------------------------------------|
| <i>Off</i>  | Fornecimento de gás bloqueado: Chapa desligada |
| <i>Low</i>  | Nível de potência mais baixo                   |
| •*          | Nível de potência médio 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

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

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

# Controles

## Elementos do comando para o forno



- ① Seletor de modo de funcionamento  
Para seleção dos modos de funcionamento
- ② Temporizador  
Para indicação das horas e configurações
- ③ Tecla tátil *Light* (Iluminação)  
Para ligar e desligar a luz do forno
- ④ Tecla tátil <  
Para alteração dos tempos e das configurações
- ⑤ Tecla tátil OK  
Para acessar funções e memorizar configurações
- ⑥ Tecla tátil >  
Para alteração dos tempos e das configurações
- ⑦ Tecla tátil *Timer* (Tempo mínimo)  
para selecionar um tempo mínimo
- ⑧ Interface visual  
(somente para o Serviço técnico Miele)
- ⑨ Seletor de temperatura  
Para configuração da temperatura

## Seletor de temperatura

Por meio do botão seletor de temperatura, é possível selecionar a temperatura para os processos de cozimento.

O botão seletor de temperatura pode ser girado para a direita até o final e novamente para trás para a posição .

A escala de temperatura no seletor de temperatura começa às 50 °C. Você pode também selecionar temperaturas inferiores entre a posição  e 50 °C.

## Seletor de modo de funcionamento

Por meio do seletor, o modo de funcionamento é selecionado.

O botão seletor de modo de funcionamento pode ser girado para a direita até o final e novamente para trás para a posição  (Off).

Os modos de funcionamento encontram-se impressos no seletor de modo de funcionamento.

### Modos de funcionamento

Aquecimento inferior  (Bake)

Grill pequeno  (Broil)

Pirólise  (Clean)

Grill com ar  (Conv Broil)

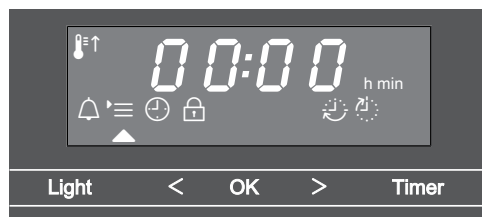
Ar quente plus  (Conv Bake)

(  ) Impressão divergente do seletor de modo de funcionamento entre parênteses

## Temporizador

O temporizador é ajustado por meio do **visor** e das **teclas táteis**.

### Visor



No visor, são indicadas as horas ou as suas configurações.

Você encontra mais informações detalhadas no capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador».

### Símbolos no visor

Conforme a posição do seletor de modo de funcionamento e/ou selecionando uma tecla, aparecem os seguintes símbolos:

| Símbolo/função                                                                      |                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Tempo mínimo                  | aleatório                                                                                     |
|   | Controle de temperatura       | Modo de funcionamento                                                                         |
|  | Tempo de cozimento            |                                                                                               |
|  | término do tempo de cozimento |                                                                                               |
|  | Configurações <i>P</i>        | <br>(Off) |
|  | Hora                          |                                                                                               |
|  | Bloqueio de funcionamento     |                                                                                               |

 Posição do seletor de modo de funcionamento

Uma função só pode ser selecionada ou alterada na posição atribuída ao seletor de modo de funcionamento.

# Controles

---

## Teclas táteis

O Range Cooker possui as teclas táteis *Light (Iluminação)*, *<, OK, >* e *Timer (Tempo mínimo)*, que são acionadas pelo toque dos dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas.

Você pode desativar esse som das teclas selecionando o estado *5 I* na configuração *P 4* (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).

## Controle de temperatura ↑

O controle de temperatura ↑ acende no visor sempre que o aquecimento do forno estiver ligado.

Assim que a temperatura selecionada for atingida, o aquecimento do interior do forno desliga e o controle de temperatura apaga.

O ajustador de temperatura assegura que o aquecimento do forno e o controle de temperatura voltem a ligar quando a temperatura do forno for inferior ao valor selecionado.

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

## Placa de identificação

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

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

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

## Fornecimento

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

## Acessórios fornecidos junto e que podem ser adquiridos

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

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

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

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

### Grelhas laterais

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

Se necessário, monte as grelhas laterais à direita e à esquerda no interior do forno (consulte o capítulo «Primeiro uso»).

A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

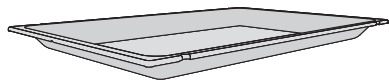
Cada nível consiste em uma guia na qual se pode, por ex., encaixar a grelha.

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

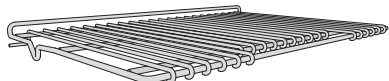
# Equipamento

## Assadeira universal e grelha protegida

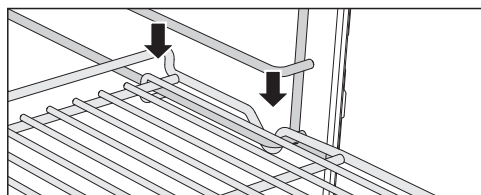
Assadeira universal HUBB 30-1:



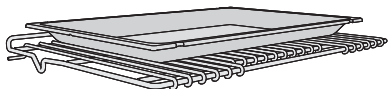
Grelha HBBR 36-2:



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

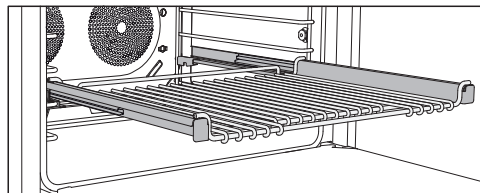


Sempre empurre a grelha nos suportes de um nível nas grelhas laterais, com a superfície de suporte para baixo.



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

## Trilho telescópico com grelha HFCBBR 36-3



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

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

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

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

## Montar e desmontar o trilho telescópico com grelha

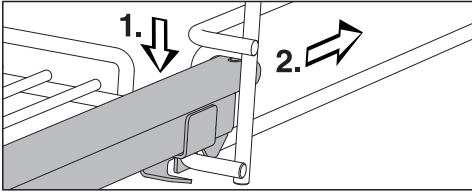
⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

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



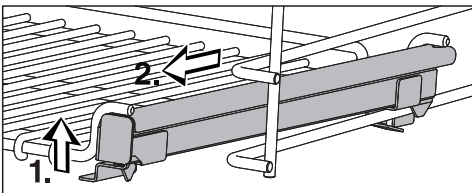
- Passe o trilho telescópico pelos suportes do nível (1.) e empurre-o ao longo dos trilhos para a parte interna do forno (2.) até que ele se encaixe.

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

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

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

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



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

## Formas redondas



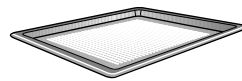
A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa levedada ou massa simples, tortas doces e salgadas, sobremesas gratinadas, pão sírio ou para bolos ou pizzas congelados.

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

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

## Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry HBBL 71



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

- Na preparação de produtos de panificação com fermento fresco e massa de óleo de requeijão, pães e pãezinhos, o tostado do fundo é melhorado. Estenda primeiro a massa numa bancada de trabalho plana e depois coloque-a no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.
- Batatas fritas, croquetes ou similares podem ser fritos sem gordura numa corrente de ar quente (AirFrying).
- Ao desidratar/secar, a circulação de ar à volta do alimento a desidratar é otimizada.

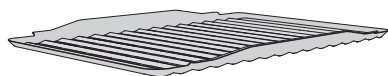
## Equipamento

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

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

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

### Assadeira para grelhar e assar HGBB 30-1



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

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

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

### Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

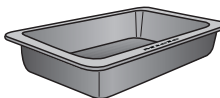
As assadeiras Gourmet da Miele são colocadas sobre a grelha. A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

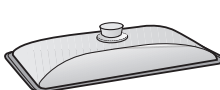
As tampas adequadas estão disponíveis separadamente. Ao adquirir, indique sempre o modelo da assadeira.

**Profundidade:**  
**22 cm**

HUB 62-22\*

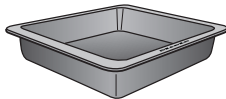


HBD 60-22

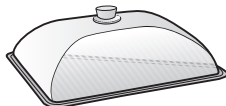


**Profundidade:**  
**35 cm**

HUB 62-35\*



HBD 60-35



\* Adequada para placas de indução

### Acessórios para limpeza e manutenção

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

### Dispositivo de segurança da placa a gás

#### Reignição automática

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

### Dispositivos de segurança do forno

- **Bloqueio de colocação em funcionamento**  para o forno (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»)

## - Ventilador de resfriamento

O ventilador de resfriamento liga automaticamente em cada processo de cozimento. Garante que o ar quente do forno seja misturado com ar ambiente frio e esfriado, antes de sair entre a porta e o painel de controle.

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.

Este funcionamento continuado do ventilador de resfriamento desliga automaticamente ao fim de um determinado tempo.

## - 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.

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

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

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

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

Superfícies com tratamento PerfectClean:

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

## Acessórios compatíveis com pirólise

Siga as instruções do capítulo «Limpeza e manutenção».

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

- Grelhas laterais
- Trilhos telescópicos com grelha
- Grelha

## Primeiro uso

### Antes da primeira utilização



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O Range Cooker fica quente durante o funcionamento.

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

Você só pode acertar as horas se o seletor de modo de funcionamento estiver na posição  (Off).

- Acerte as horas.

### Acertar as horas pela primeira vez

As horas são indicadas em formato de 12 horas.

Após ligar o forno à corrente elétrica, aparece 12:00 no visor e o triângulo ▲ sob  fica piscando:



- Ajuste a hora com < ou >.
- Confirme com OK.

As horas são memorizadas.

As horas também podem ser indicadas em formato de 24 horas, se na configuração *P 4* você selecionar o estado *24h* (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).

Durante uma falha de energia, a hora é armazenada por cerca de 150 horas. Após o restabelecimento do fornecimento de energia, e dentro desse espaço de tempo, as horas atuais voltam a ser indicadas. Se a energia elétrica faltar por um período mais longo, você deverá acertar as horas novamente.

A indicação da hora (*P 1*) está desligada de fábrica (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).

O visor aparece escuro se você desligar o forno. A hora é mostrada em segundo plano.

### Limpar a placa antes do primeiro aquecimento

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

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

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

### Queimar a chapa

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

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

Evite que os odores passem para os demais ambientes.

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

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

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

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

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

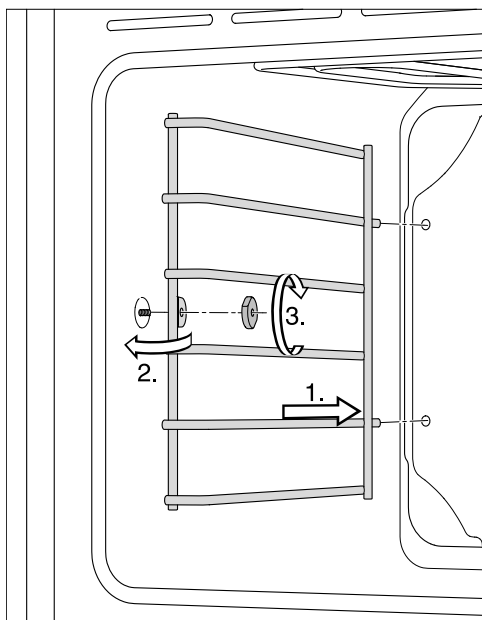
### Insira a grelha lateral e aqueça o forno pela primeira vez

Odores desagradáveis podem surgir quando o forno é aquecido pela primeira vez. É possível eliminá-los aquecendo o forno por, no mínimo, uma hora.

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

## Primeiro uso

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



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

- Instale a bandeja de extensão total com grade nas grades de suporte e deslize todas as bandejas e a grade.

### ⚠ All Gas Range Cooker

Perigo de ferimentos devido a vapores quentes.

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

O vapor quente pode causar queimaduras.

Não se aproxime da parte superior traseira do Range Cooker e mantenha outras pessoas afastadas dele durante o uso do forno.

### ⚠ All Gas Range Cooker

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

Superfícies acima na traseira do Range Cooker podem se sujar e descolorir devido à saída de vapor.

Proteja superfícies delicadas como, p. ex., mármore, granito e azulejos, contra sujeira e descoloração, já que elas são impossíveis ou difíceis de limpar.

- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake).

A luz do forno e o ventilador de resfriamento ligam.

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

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

- Aqueça o forno vazio durante pelo menos uma hora.

- Após o aquecimento, gire o seletor de modo de funcionamento para a posição .
- Gire o seletor de temperatura para a posição  após o aquecimento.

### Limpar o interior do forno após o primeiro aquecimento



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

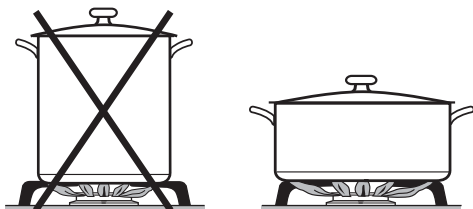
- Retire os acessórios de dentro do forno e realize a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Efetue a limpeza do forno com água quente, detergente e uma esponja limpa ou um pano de microfibra úmido.
- Seque as superfícies com um pano macio.

Feche a porta somente quando o forno estiver completamente seco.

# Utilização da placa a gás

## Recomendações para economia de energia

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



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

## Recipiente adequado

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

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



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

## Ligar boca

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

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

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

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

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

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

## Ligar em caso de falta de energia

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

## Queimador normal e intenso

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

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

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

## Grill

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

Nunca opere o grill durante uma queda de energia.

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

## Chapa

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

Nunca opere a chapa durante uma queda de energia.

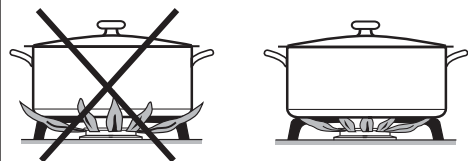
- Gire o botão seletor da chapa para a posição *Off*.

# Utilização da placa a gás

## Controle da chama

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

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



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

## Aspecto das chamas de gás

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

## Desligar a boca

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

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

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

## Utilizar a grelha

### Ligar a grelha

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

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

Não utilize nenhuma panela sobre o grill.

### Dicas para grelhar



**Risco de incêndio!**

Mantenha o aparelho sob vigilância sempre que estiver em funcionamento!

- Pré-aqueça a grelha durante 10 minutos. Para isso, selecione a configuração com a qual deseja cozinhar a seguir.
- Seque os alimentos úmidos com papel toalha para evitar respingos ao grelhar.
- Salgue a carne somente depois de estar grelhada, caso contrário, ela fica seca.

- Escolha carne magra ou corte a gordura da carne antes de grelhar. A gordura que pinga pode se inflamar.
- Se a gordura que pinga se inflamar, mova imediatamente o alimento para outro lugar usando uma pinça de grill para grelhar ou retire-o.
- Remova a pele do peito e das pernas de frango para minimizar as inflamações.
- Pincele o alimento com marinada na metade do tempo de grelhar.
- Deixe a grelha ligada por cerca de 10 minutos depois de ter terminado de grelhar. Assim, você consegue limpá-la mais facilmente após ela esfriar.

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

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

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

## Utilizar a chapa

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

### Ligar a chapa

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

# Utilização da placa a gás

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

## Recomendações para assar

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

- Pré-aqueça a chapa durante 20 minutos. Para isso, selecione a configuração com a qual deseja cozinhar a seguir.
- Seque os alimentos úmidos com papel toalha para evitar respingos.
- Tempere a carne com sal somente depois de assá-la, caso contrário, ela ficará seca.
- Para cozinhar sobre a chapa, é necessário apenas um pouco de gordura. No caso de marinadas, não é necessária a utilização de gordura. Se utilizar gordura, coloque-a na chapa apenas quando esta estiver quente.
- Utilize somente gorduras ou óleos que suportem temperaturas elevadas.
- Recomendamos marinar os alimentos. Os alimentos marinados são particularmente aromáticos.

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

Assim que se inicia a limpeza pirolítica do forno, a grelha e a chapa são desligadas.  
A grelha e a chapa não podem ser ligadas durante a limpeza pirolítica.

## Configurações da chapa

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

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



## All Gas Range Cooker

Perigo de ferimentos devido a vapores quentes.

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

O vapor quente pode causar queimaduras.

Não se aproxime da parte superior traseira do Range Cooker e mantenha outras pessoas afastadas dele durante o uso do forno.



## All Gas Range Cooker

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

Superfícies acima na traseira do Range Cooker podem se sujar e descolorir devido à saída de vapor.

Proteja superfícies delicadas como, p. ex., mármore, granito e azulejos, contra sujeira e descoloração, já que elas são impossíveis ou difíceis de limpar.

## Visão geral dos modos de funcionamento

| Modos de funcionamento       | Área      |
|------------------------------|-----------|
| Aquecimento inferior  (Bake) | 30–250 °C |
| Grill pequeno  (Broil)       | Broil     |
| Pirólise  (Clean)            | —         |
| Grill com ar  (Conv Broil)   | 30–250 °C |
| Ar quente plus  (Conv Bake)  | 30–250 °C |

( ) Impressão divergente do seletor de modo de funcionamento entre parênteses

# Utilização do forno

## Recomendações para economia de energia

### Processos de cozimento

- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais você 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.
- 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, você pode utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake). O calor é imediatamente distribuído no interior do forno. Além disso, é possível cozinhar simultaneamente em vários níveis.

- Para grelhados, utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com ar  (Conv Broil). Nesse caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com grill, regulando a temperatura máxima.
- Se possível, cozinhe vários pratos simultaneamente. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não podem ser preparados simultaneamente, se possível, imediatamente um após o outro para aproveitar o calor já existente.

### Utilização do calor restante

- Nos processos com temperaturas superiores a 140 °C e tempos de cozimento superiores a 30 minutos, pode reduzir a temperatura para o valor mínimo aprox. 5 minutos antes do processo terminar. O calor residual é suficiente para finalizar o cozimento do alimento. No entanto, nunca desligue o forno (consulte o capítulo «Instruções de segurança e advertências»).
- Inicie a limpeza pirolítica, de preferência imediatamente após um processo de cozimento. O calor residual reduz o consumo de energia.

### 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 «Configurar temporizador»).

## Operação Simples

- Coloque o alimento no forno.
- Selecione o modo de funcionamento desejado por meio do seletor de modo de funcionamento.

A luz do forno e o ventilador de resfriamento ligam.

- Com o seletor de temperatura, selecione a temperatura.

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

Após o processo de cozimento:

- Rode o seletor de modo de funcionamento para a posição  e o seletor de temperatura para a posição .
- Retire o alimento do forno.

## Pré-aquecimento

Sempre é necessário pré-aquecer o forno.

Selecione o modo de funcionamento e a temperatura. Aqueça o forno por cerca de 15 minutos, mantendo a porta fechada. Assim que o interior do forno estiver pré-aquecido, é possível inserir o alimento.

## Configurar temporizador

### Ligar e desligar automaticamente os processos de cozimento

Os processos de cozimento podem ser ligados e desligados automaticamente.

Após selecionar o modo de funcionamento e a temperatura, ajuste um tempo de cozimento ou um tempo de cozimento e o término do tempo de cozimento.

O tempo máximo que pode ser configurado para um processo de cozimento são 11 horas e 59 minutos.

Recomenda-se a ativação e desativação automática de um processo de cozimento para assar.

Para assar bolos, não se deve selecionar o tempo com muita antecedência. A massa ficaria seca e o fermento perderia o efeito.

### Ajustar o tempo de cozimento

Exemplo: um bolo necessita de 1 hora e 5 minutos para ser assado.

- Coloque o alimento no forno.
- Selecione o modo de funcionamento e a temperatura.

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

- Selecione *OK*.
- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele acenda por baixo de .
- Confirme com *OK*.

Aparece *00:00 h* e o triângulo ▲ começa a piscar sob .

## Utilização do forno



- Ajuste o tempo de cozimento (01:05) com < ou >.

- Confirme com OK.

O tempo de cozimento é memorizado e passa de minuto em minuto, sendo o último minuto indicado de segundo em segundo.

O símbolo  indica o tempo de cozimento.

### Ajustar o tempo de cozimento e o término do tempo de cozimento

Exemplo: Atualmente são 11:15 h; o assado com um tempo de cozimento de 90 minutos deve ficar pronto às 13:30 h.

- Coloque o alimento no forno.
- Selecione o modo de funcionamento e a temperatura.

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

### Primeiro selecione o tempo de cozimento:

- Selecione OK.
- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele acenda por baixo de .
- Confirme com OK.

Aparece 00:00 h e o triângulo ▲ começa a piscar sob .

- Ajuste o tempo de cozimento (01:30) com < ou >.
- Confirme com OK.

O tempo de cozimento  é memorizado e passa de minuto em minuto:



### No final, selecione o término do tempo de cozimento:

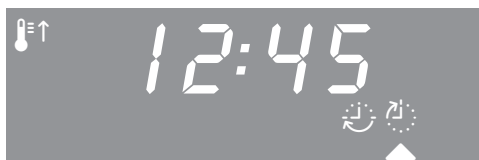
- Mova o triângulo ▲ com < ou > até que ele acenda sob .

-- - aparece:



- Confirme com OK.

No visor aparece 12:45 (hora atual + tempo de cozimento = 11:15 + 1:30):



- Em seguida, ajuste o fim do tempo de cozimento (13:30) com < ou >.
- Confirme com OK.

O término do tempo de cozimento  é memorizado.



O aquecimento do forno, a luz e o ventilador de resfriamento desligam.

Logo que a hora inicial (13:30 – 1:30 = 12:00) for alcançada, o aquecimento do forno, a luz e o ventilador de resfriamento ligam.

## Após o término do tempo de cozimento:

- 0:00 aparece.
-  pisca.
- O aquecimento do forno desliga automaticamente.
- O ventilador de resfriamento permanece ligado.
- Soa um sinal sonoro se o sinal estiver ativado.
- Gire o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off).
- Gire o seletor de temperatura para a posição .
- Retire o alimento do forno.

Caso o alimento não esteja cozido como desejado, prolongue o tempo de cozimento selecionando-o novamente.

## Alterar o tempo de cozimento

- Selecione OK.
- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele acenda por baixo de .

O tempo de cozimento restante é indicado no visor.

- Confirme com OK.
- Altere o tempo de cozimento com < ou >.
- Confirme com OK.

O tempo de cozimento alterado é memorizado.

## Apagar o tempo de cozimento

- Selecione OK.

- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele acenda por baixo de .

- Confirme com OK.

O triângulo ▲ fica piscando sob .

- Ajuste o tempo de cozimento para 00:00 com <.

- Confirme com OK.

O tempo de cozimento e o término do tempo de cozimento ajustados são apagados.

- Selecione OK.

Aparece a temperatura real. O aquecimento do forno permanece ligado.

Se você desejar terminar o processo de cozimento:

- Gire o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off).
- Gire o seletor de temperatura para a posição .
- Retire o alimento do forno.

Se você girar o seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off), as configurações de tempo de cozimento e de término do tempo de cozimento são apagadas.

## Apagar término do tempo de cozimento

- Selecione OK.
- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele acenda por baixo de .

- Confirme com OK.

O triângulo ▲ fica piscando sob .

- Em seguida, ajuste o fim do tempo de cozimento com < ou > para -:-:-.
- Confirme com OK.

## Utilização do forno

O fim do tempo de cozimento é apagado.

### Alterar as horas

Você só pode acertar as horas se o seletor de modo de funcionamento estiver na posição  (Off).

- Gire o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off).
- Selecione OK.
- Mova o triângulo ▲ com < ou > até que ele acenda sob .
- Confirme com OK.

O triângulo ▲ fica piscando sob .

- Ajuste a hora com < ou >.
- Confirme com OK.

As horas são memorizadas.

Durante uma falha de energia, a hora é armazenada por cerca de 150 horas. Após o restabelecimento do fornecimento de energia, e dentro desse espaço de tempo, as horas atuais voltam a ser indicadas.

Se a energia elétrica faltar por um período mais longo, você deverá acertar as horas novamente.

### Alterar as configurações de fábrica

No controle do forno, estão especificadas as configurações de fábrica (consulte a seção «Vista geral das configurações»).

Altere uma configuração alterando o status.

Os ajustes somente podem ser realizados se o seletor de modo de funcionamento estiver na posição  (Off).

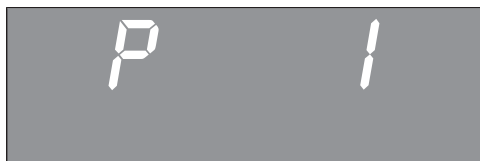
- Selecione OK.

- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele acenda por baixo de .



- Confirme com OK.

P I aparece:



- Caso queira alterar outra configuração, selecione o número correspondente com < ou >.
- Confirme com OK.



A configuração é ativada e o status atual aparece, p. ex. 5 0.

Para alterar o status:

- Ajuste o status desejado com < ou >.
- Confirme com OK.

O status selecionado é memorizado e a configuração surge novamente.

- Se você deseja alterar mais configurações, proceda conforme a seguir:
- Se não desejar realizar mais alterações, selecione .

As configurações mantêm-se após ter havido uma falha de energia elétrica.

Tabela de configurações

| configuração                  | Status        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P 1<br>Indicação das horas    | 5 0 *         | A indicação da hora está <b>desligada</b> .<br>O visor aparece escuro se o forno estiver desligado.<br>A hora é mostrada em segundo plano.<br><br>Se você selecionou o status 5 0, você deve ligar o forno antes de poder utilizá-lo. Isso também é válido se você selecionar um tempo mínimo com a tecla tátil <i>Timer (Tempo mínimo)</i> ou deseja ligar a luz do forno com a tecla tátil <i>Light (Iluminação)</i> .<br><br>Além disso, o forno desliga automaticamente se, em um determinado espaço de tempo (cerca de 30 minutos), você não efetuar qualquer configuração. |
|                               | 5 1           | A indicação de horas está <b>desligada</b> .<br>A hora é mostrada de forma visível.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P 2<br>Volume do sinal sonoro | 5 0           | O sinal sonoro está <b>desligado</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                               | 5 1 a 5 2 / * | O sinal sonoro está <b>ligado</b> .<br>Você pode alterar o volume do sinal. Se você selecionar um status, soa simultaneamente a esta combinação o respectivo sinal sonoro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P 3<br>Som das teclas         | 5 0           | O som das teclas está <b>desligado</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                               | 5 1 *         | O som das teclas está <b>ligado</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P 4<br>Formato das horas      | 12h *         | As horas são indicadas em formato de <b>12 horas</b> .<br>Se você mudar, após às 13:00 h, do formato de 12 horas para o formato de 24 horas, você deve adaptar correspondentemente o bloco de números de horas da hora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                               | 24h           | As horas são indicadas em formato de <b>24 horas</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

\* Configuração de fábrica

## Utilização do forno

| configuração                                     | Status                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>P 5</i><br><b>Luminosidade do visor</b>       | <i>5 1</i> a <i>5 7</i> ,<br><i>5 4</i> * | Para a luminosidade do visor, você pode selecionar diferentes níveis de intensidade.<br><br><i>5 1</i> : luminosidade mínima<br><i>5 7</i> : luminosidade máxima                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <i>P 6</i><br><b>Luz</b>                         | <i>5 0</i> *<br><br><i>5 1</i>            | A luz permanece ligada <b>durante 15 segundos</b> e desliga depois, automaticamente.<br><br>A luz do forno está <b>permanentemente ligada</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>P 7</i><br><b>Configuração da temperatura</b> | <i>0</i> *<br><i>-3</i> a <i>3</i>        | Você pode alterar a temperatura gradualmente em todos os modos de operação, de modo que ela seja ligeiramente maior ou menor do que o indicado no forno.<br><br>Quanto mais alto o nível, maior a temperatura do forno.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <i>P 8</i><br><b>Modo de demonstração</b>        | <i>5 0</i> *<br><br><i>5 1</i>            | Selecione <i>5 0</i> e toque em OK por cerca de 4 segundos. Assim que <i>- - -</i> aparecer por alguns segundos, a ligação para exposições está <b>desativada</b> .<br><br>Selecione <i>5 1</i> e toque em OK por cerca de 4 segundos. Assim que <i>NE5</i> aparecer por alguns segundos, a ligação para exposições está <b>ativada</b> .<br><br>O forno pode ser utilizado, mas o aquecimento da área interna do forno não funciona. Para uso particular, essa configuração não é necessária. |

\* Configuração de fábrica

### Ligar e desligar o bloqueio de funcionamento

O bloqueio de funcionamento protege o forno contra utilização indevida. 

O bloqueio de funcionamento vem desligado de fábrica. Você altera a configuração para o bloqueio de funcionamento alterando o status 5.

- 5 0 = desligado
- 5 I = ligado

O status do bloqueio de funcionamento somente pode ser alterado se o forno estiver ligado e o seletor de modo de funcionamento estiver na posição  (Off).

### Ativar o bloqueio de funcionamento

- Selecione OK.
- Mova o triângulo  com < ou > até que ele acenda sob .



- Confirme com OK.

O status 5 0 atualmente ajustado é exibido e o triângulo  começa a piscar sob .



- Selecione o status 5 I com < ou >.



- Confirme com OK.

O bloqueio de funcionamento está ativado.

Assim que o forno é ligado novamente, o símbolo  indica que o bloqueio de funcionamento está ativado.

Após falta de energia elétrica, o bloqueio de funcionamento permanece ligado.

### Desativar o bloqueio de funcionamento para um processo de cozimento

- Selecione um modo de funcionamento.

Os símbolos  e , assim como a hora atual, são indicados:



- Toque em OK até que a indicação  desapareça do visor.

Agora você já pode utilizar o forno.

## Utilização do forno

---

### Desligar o bloqueio de funcionamento

- Gire o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off).
- Toque em *OK* até que a indicação  desapareça do visor.
- Selecione *OK*.
- Mova o triângulo  com *<* ou *>* até que ele acenda sob .
- Confirme com *OK*.

O status *S 1* atualmente ajustado é exibido e o triângulo  começa a piscar sob .

- Selecione o status *S 1* com *<* ou *>*.
- Confirme com *OK*.

O bloqueio de funcionamento está desligado.

O símbolo  deixa de aparecer.

### Utilizar o tempo mínimo

A configuração de curta duração pode ser utilizada para controlar processos individuais como, por exemplo, cozinhar ovos.

A curta duração também pode ser utilizada quando são ajustados simultaneamente tempos para ligar e desligar automaticamente um processo de cozimento, (p. ex., lembrar que devem ser adicionados temperos ou que o alimento que está no forno deve ser regado após um determinado tempo de cozimento).

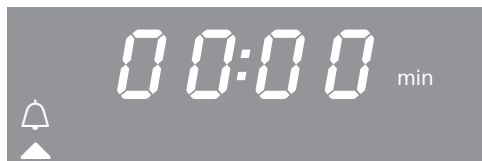
Uma curta duração somente pode ser ativada por no máximo 99 minutos e 55 segundos.

## Configurar o tempo mínimo

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

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*.

00:00 aparece e o triângulo ▲ fica piscando sob 🔔:



- Selecione a configuração de curta duração desejada com < ou >.



- Confirme com *OK*.

O tempo mínimo é memorizado e decorre de segundo em segundo:



O símbolo 🔔 indica o tempo de funcionamento curto.

## Após o término do tempo mínimo

- 🔔 pisca.
- O tempo começa a ser contado.
- Soa um sinal sonoro se o sinal estiver ativado.

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

## Alterar o tempo mínimo

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*.

A curta duração atual aparece.

- Altere a curta duração com < ou >.
- Confirme com *OK*.

O tempo mínimo é memorizado e decorre de segundo em segundo.

## Excluir o tempo mínimo

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*.
- Reduza a configuração de curta duração para 00:00 por meio de <.
- Confirme com *OK*.

O tempo mínimo é apagado.

# Cozinhar

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

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 especificada na receita correspondente.

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

## 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 palito de madeira.

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

## Instruções sobre os modos de funcionamento

Você encontrará uma lista de todos os modos de funcionamento no capítulo «Visão geral dos modos de funcionamento».

### Pré-aquecimento

Sempre é necessário pré-aquecer o forno.

Selecione o modo de funcionamento e a temperatura. Aqueça o forno por cerca de 15 minutos, mantendo a porta fechada. Assim que o interior do forno estiver pré-aquecido, é possível inserir o alimento.

### Utilizar Ar quente plus (Conv Bake)

- 1 nível: coloque o alimento para o nível 3.
- 2 níveis: Coloque o alimento nos níveis 2+4.

**Dica:** Se você cozinhar em vários níveis simultaneamente, coloque a assadeira universal no nível inferior.

### Utilizar Aquecimento inferior (Bake)

Evite usar formas escuras de chapa preparada, de esmalte escuro, de folhas de flandres escurecidas ou de alumínio fosco, pois elas proporcionam um escurecimento excessivo na forma e, em circunstâncias desfavoráveis, o alimento pode queimar.

- 1 nível: coloque o alimento para o nível 3.

# 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, escorre menos molho.
- A pele das **aves** fica crocante se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do término do tempo de cozimento.

## Selecionar temperatura

- Em geral, 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.
- 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 encontrará uma lista de todos os modos de funcionamento no capítulo «Visão geral dos modos de funcionamento».

### Pré-aquecimento

Sempre é necessário pré-aquecer o forno.

Selecione o modo de funcionamento e a temperatura. Aqueça o forno por cerca de 15 minutos, mantendo a porta fechada. Assim que o interior do forno estiver pré-aquecido, é possível inserir o alimento.

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

### Utilizar Ar quente plus (Conv Bake)

Este modo de funcionamento é adequado para assar pratos de carne, peixe e aves com uma crosta tostada, bem como para assar rosbife e lombo.

- Coloque os alimentos no nível 3.
- Insira alimentos grandes a serem cozidos, como peru, no nível 1 ou 2.

### Utilizar Aquecimento inferior (Bake)

- 1 nível: coloque o alimento para o nível 3.
- Insira alimentos grandes a serem cozidos, como peru, no nível 1 ou 2.

# Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

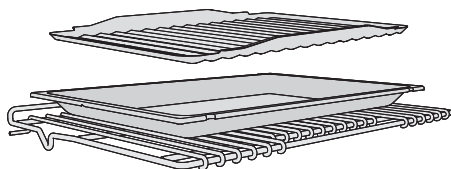
Ao grelhar, feche a porta.

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 15 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Você pode cobrir a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente muito escuras ou geram fumaça.
- Peixe e fatias de peixe limpos e salgados. Você também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Use o tabuleiro universal com a assadeira para grelhar e assar (caso disponível) e coloque o tabuleiro universal na grelha.

- A assadeira para grelhar e assar protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma que possa ser reutilizado. Pincele a assadeira para grelhar e assar com óleo e coloque os alimentos a confeccionar em cima. O uso da assadeira para grelhar e assar ajuda a reduzir a formação excessiva de fumaça.



## Selecionar temperatura

- Em geral, 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 3 a 6 minutos de cada lado. Peças mais altas requerem um pouco mais de tempo por 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 encontrará uma lista de todos os modos de funcionamento no capítulo «Visão geral dos modos de funcionamento».

### Utilizar Grill pequeno (Broil)

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

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

### Utilizar Grill com ar (Conv Broil)

Esse modo de funcionamento é adequado 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.

## Outras aplicações

Você encontra neste capítulo informações sobre as seguintes aplicações:

- Descongelar
- Desidratar
- Aquecer a louça
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Preparar conservas
- Produtos congelados/alimentos prontos

### Descongelar

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

- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake) sem configuração de temperatura.

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

## Desidratar

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

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

- Prepare os alimentos secos triturando-os, descascando-os previamente e removendo os caroços, se necessário.
- Espalhe o alimento a ser desidratado uniformemente, conforme o tamanho, na assadeira universal.
- Selecione Ar quente plus  (Conv Bake).
- Selecione a temperatura desejada.
- Encaixe a assadeira universal no nível 3.  
No caso de Ar quente plus  (Conv Bake), também pode secar em simultâneo nos níveis 2+4.
- Vire o alimento a ser desidratado após a metade do tempo de cozimento.

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

| Alimento a ser desidratado |  | <br>[°C] | <br>[h] |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruta                      |  | 60–70                                                                                       | 2–8                                                                                        |
| Legumes                    |  | 55–65                                                                                       | 4–12                                                                                       |
| Cogumelos                  |  | 45–50                                                                                       | 5–10                                                                                       |

 Modo de funcionamento

Ar quente plus  (Conv Bake)

 Temperatura,  Tempo de secagem

- Reduza a temperatura se na parte interna do forno se formarem gotas de água.

## Aquecer utensílios

Para aquecer a louça, utilize o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake).

Utilize apenas utensílios resistentes a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque a louça sobre a mesma. Dependendo do tamanho da louça, você também pode colocá-la na base do forno e remover adicionalmente as grelhas laterais.
- Selecione Ar quente plus  (Conv Bake).
- Ajuste uma temperatura entre 50–80 °C.

 Risco de queimaduras!

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

- Retire a louça quente do interior do forno.

## Outras aplicações

### Cozinhar a baixas temperaturas

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

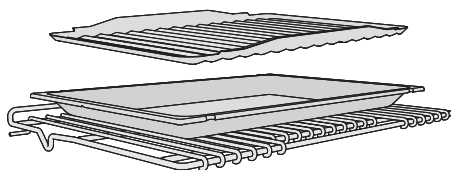
O tempo de cozimento pode demorar de 2 a 4 horas e depende do peso, tamanho e do grau de cozimento desejado para a peça de carne.

- 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.

### Use Aquecimento inferior (Bake)

- Use o tabuleiro universal com a assadeira para grelhar e assar (caso disponível) e coloque o tabuleiro universal na grelha.



- Encaixe a grelha no nível 3.
- Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior  (Bake) e uma temperatura de 175–225 °F (80–100 °C).
- Pré-aqueça o interior do forno com a assadeira para grelhar e assar, o tabuleiro universal e a grelha durante cerca de 15 minutos.
- Enquanto o interior do forno está pré-aquecendo, frite a peça de carne sobre a placa, até ela 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 forno para introduzir e retirar alimentos quentes e sempre que precisar de mexer no interior do forno quente.

- Coloque a carne dourada sobre a assadeira para grelhar e assar.
- Deixe a carne cozinhar até o término do tempo.

O processo de cozimento também pode ser desligado automaticamente (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).

## Outras aplicações

### 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

### Preparar conservas



Risco de infeções devido a formação de bactérias.

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

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



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

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

### Preparar frutas e legumes

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

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

- Enxague os recipientes com água quente antes de preparar conservas e encha-os até, no máximo, 2 cm abaixo da borda.
- Após introduzir o alimento a conservar, limpe a borda do recipiente com um pano limpo e água quente e feche o recipiente.
- Encaixe a assadeira universal no nível 3 e coloque os recipientes em cima.
- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  (Conv Bake) e uma temperatura de 160–170 °C.
- Aguarde até que surjam «bolhas» (até que pequenas bolhas subam uniformemente nos recipientes).

Reduza a temperatura antecipadamente para evitar que o alimento transborde.

# Outras aplicações

## 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<br>25–35 min                                                                |
| Pepinos                   | -/-                                                                               | 30 °C<br>25–30 min                                                                |
| Beterraba                 | 120 °C<br>30–40 min                                                               | 30 °C<br>25–30 min                                                                |
| Feijão (verde ou amarelo) | 120 °C<br>90–120 min                                                              | 30 °C<br>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

Prepare estes produtos ultracongelados com o modo de funcionamento Air-Fry  (consulte o capítulo "AirFry").

### Preparar produtos congelados/alimentos prontos

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

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

## Limpeza e manutenção da placa a gás

 Risco de ferimentos devido a bocas quentes.

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

Desligue a placa.

Deixe as bocas esfriarem antes de limpar a placa.

 Risco de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca realize a limpeza com um aparelho a vapor.

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

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

### Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza de descalcificação
- produtos para eliminar manchas e ferrugem
- produtos abrasivos (como, p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica)
- produtos de limpeza que contenham solventes
- detergentes de máquinas de lavar louça
- sprays para limpeza de grills e fornos
- limpa-vidros
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- objetos afiados
- esponja mágica

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

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

# Limpeza e manutenção da placa a gás

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

## Efetuar a limpeza das grelhas

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

## Botão seletor em cor de aço inoxidável

Não limpe o botão seletor na máquina de lavar louça ou com detergente para aço inoxidável. Efetue a limpeza dos botões seletores com uma esponja, um pouco de detergente de lavar louça e água quente.

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

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

## Limpar queimador normal/intenso

A tampa do queimador não pode ser lavada na máquina de lavar louça. Certifique-se de que as saídas de chama também se encontrem completamente secas após a limpeza.

- Retire a tampa do queimador.
- Realize a limpeza da tampa do queimador com uma esponja, um pouco de detergente e água quente.

- Com um pano úmido, limpe as peças do queimador que não podem ser removidas.

## Eletrodo de ignição

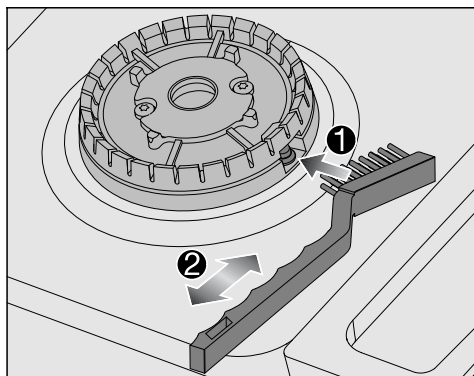
Se o eletrodo de ignição estiver úmido ou sujo, a faísca de ignição permanecerá.

O queimador não acende.

Remova a sujidade úmida com um pano seco.

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

- Seque o queimador com um pano.



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

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

# Limpeza e manutenção da placa a gás

## Efetuar limpeza da grelha

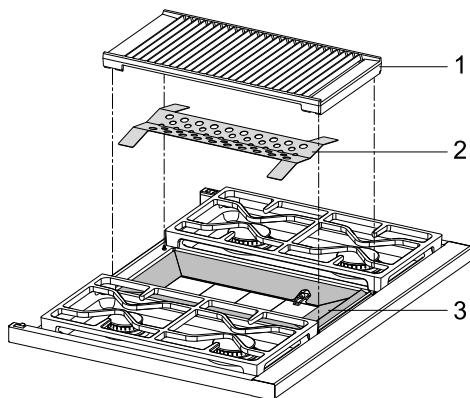
- Limpe a grelha após cada utilização com um pouco de detergente e água quente.
- Se a grelha estiver muito suja, molhe-a e depois remova a sujeira com uma escova.
- Em seguida, deixe a grelha secar completamente.

## Desmontar o grill



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

Você pode desmontar o grill para facilitar a limpeza.

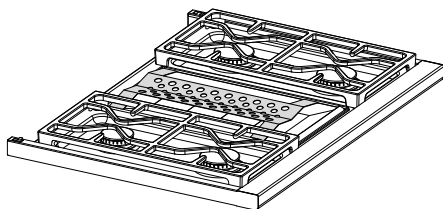


- ① Grelha
- ② Chapa de proteção
- ③ Moldura



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

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



- Coloque a grelha ①.

## Limpar a Chapa



Risco de queimaduras!

Deixe a Chapa resfriar antes de limpá-la.



Risco de incêndio!

Limpe o coletor de gordura após cada utilização da Chapa.

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

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

## Limpeza e cuidados do forno

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

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

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

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

 **All Gas Range Cooker**

Perigo de ferimentos devido a vapores quentes.

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

O vapor quente pode causar queimaduras.

Não se aproxime da parte superior traseira do Range Cooker e mantenha outras pessoas afastadas dele durante o uso do forno.

 **All Gas Range Cooker**

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

Superfícies acima na traseira do Range Cooker podem se sujar e descolorir devido à saída de vapor.

Proteja superfícies delicadas como, p. ex., mármore, granito e azulejos, contra sujeira e descoloração, já que elas são impossíveis ou difíceis de limpar.

### Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

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

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

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Desmontar a porta.
- Desmontar as grelhas laterais.

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

Recomenda-se remover a sujeira imediatamente.

# Limpeza e cuidados do forno

## 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.

## Remover a sujeira persistente

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

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

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

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

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

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

## Limpar o forno com Pirólise (Clean)

Em vez de manualmente, você pode limpar o forno com o modo de funcionamento Pirólise  (Clean).

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.

### All Gas Range Cooker

Perigo de ferimentos devido a vapores quentes.

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

O vapor quente pode causar queimaduras.

Não se aproxime da parte superior traseira do Range Cooker e mantenha outras pessoas afastadas dele durante o uso do forno.

### All Gas Range Cooker

Durante a limpeza pirolítica e a cocção no forno ocorre a saída de vapores acima na traseira do Range Cooker.

Superfícies acima na traseira do Range Cooker podem se sujar e descolorir devido à saída de vapor.

Proteja superfícies delicadas como, p. ex., mármore, granito e azulejos, contra sujeira e descoloração, já que elas são impossíveis ou difíceis de limpar.

## Preparar a limpeza pirolítica

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

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

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

- Grelhas laterais
  - Trilho telescópico com grelha HF-CBBR 36-3
  - Grelha HBBR 36-2
- Retire os acessórios que não são compatíveis com pirólise.
- Encaixe a grelha no nível de encaixe superior.

## Limpeza e cuidados do forno

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.

⚠ Risco de queimaduras!

A frente do forno aquece mais durante a limpeza pirolítica do que durante a utilização normal do forno.

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

- Selecione o modo de funcionamento Pirólise  (Clean).



*PY 1* aparece. Os números ficam piscando.

Por meio de < ou >, é possível selecionar entre os níveis de pirólise *PY 1*, *PY 2* e *PY 3*.

- Selecione o nível de pirólise desejado.
- Confirme com *OK*.

A limpeza pirolítica é iniciada.

Na tela aparece adicionalmente .



Quando  estiver piscando, a porta é bloqueada automaticamente. Assim que ficar bloqueada, acende .

Em seguida, o aquecimento do interior do forno e o ventilador de resfriamento ligam automaticamente.

A iluminação do interior do forno não liga durante a limpeza pirolítica.

Se desejar acompanhar o progresso da limpeza pirolítica, você deve ativar o tempo .

- Selecione *OK*.
- Se necessário, mova o triângulo ▲ com < ou >, até que ele se ilumine por baixo de .

Aparece a duração restante da limpeza pirolítica. Isso não pode ser alterado.

Se, entretanto, você selecionou um tempo curto, no final do tempo curto será emitido um sinal,  ficará intermitente e o tempo começará a ser descontado. Assim que você confirmar com **OK**, os sinais sonoros e visuais são desativados. **Py** e os números da limpeza pirolítica selecionada surgem novamente.

### Iniciar a limpeza pirolítica com atraso

Inicie a limpeza pirolítica tal como se indica e altere, no espaço de cinco minutos, a hora de término.

■ Selecione **OK**.

■ Mova o triângulo  com **<** ou **>**, até que ele fique sob .

--:-- aparece.

■ Confirme com **OK**.

No visor aparece a hora de terminar o processo, calculada a partir da hora atual mais o tempo de duração do processo de limpeza pirolítica.

■ Ajuste a hora de conclusão desejada com **<** ou **>**.

■ Confirme com **OK**.

A hora de término selecionada é memorizada.

O aquecimento do interior do forno desliga.

A hora de término do processo pode sempre ser alterada até o processo ser iniciado.

Assim que a hora de início for alcançada, o aquecimento do forno e o ventilador de resfriamento são acionados e no visor aparece o tempo de duração.

### Após a conclusão da limpeza pirolítica



Aparece primeiro **0:00**.  e .

Enquanto  estiver aceso, a porta ainda está bloqueada. Quando  estiver piscando, a porta está desbloqueada.

Assim que a porta for desbloqueada:

-  apaga.
-  pisca.
- Se o sinal estiver ativado, soam breves sinais sonoros.

■ Gire o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off).

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

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

Após a limpeza pirolítica, o forno ainda está quente. Você pode se queimar nas resistências e no forno.

Deixe as resistências e o interior do forno esfriarem antes de remover eventuais resíduos resultantes da limpeza pirolítica.

■ Efetue a limpeza de eventuais resíduos resultantes da limpeza pirolítica (p. ex., cinzas) e que possam se formar de acordo com o grau de sujeira do interior do forno.

## Limpeza e cuidados do forno

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

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

### Tenha em atenção:

- 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 vedação da porta. A vedação da porta é essencial para uma boa vedação.
- As superfícies esmaltadas podem ter a cor alterada permanentemente devido ao suco de fruta que tiver 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.  fica aceso enquanto a temperatura interna do forno for inferior a este valor. Quando  estiver piscando, a porta está desbloqueada.

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

- Você gira o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off).

Após a porta ter sido desbloqueada,  apaga e as horas aparecerem indicadas. Se necessário, reinicie a limpeza pirolítica.

- Você gira o botão seletor para outro modo de funcionamento.

*Py* e  aparecem. Depois que a porta é desbloqueada,  e *Py* ficam intermitentes. Se necessário, reinicie a limpeza pirolítica.

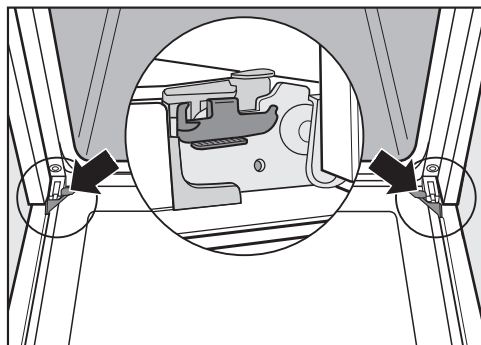
- Faltou energia elétrica.

*Py* e  aparecem. Depois que a porta é desbloqueada,  e *Py* ficam intermitentes.

Quando a energia elétrica voltar, *Py* vai acender enquanto a temperatura interna do forno for inferior a 280 °C. Depois aparece . A porta é desbloqueada e as horas aparecerem indicadas.

### Desmontar a porta

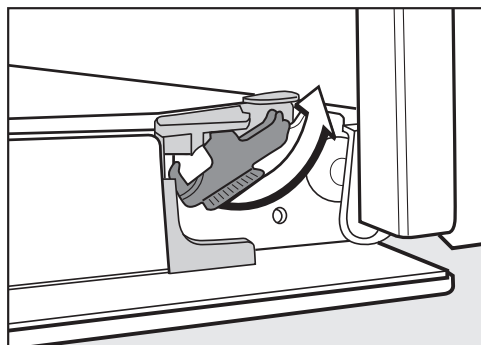
A porta pesa aprox. 22 kg.



A porta está unida às dobradiças através de fixadores.

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

■ Abra a porta completamente.



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

O forno é danificado se a porta for desmontada incorretamente.

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

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

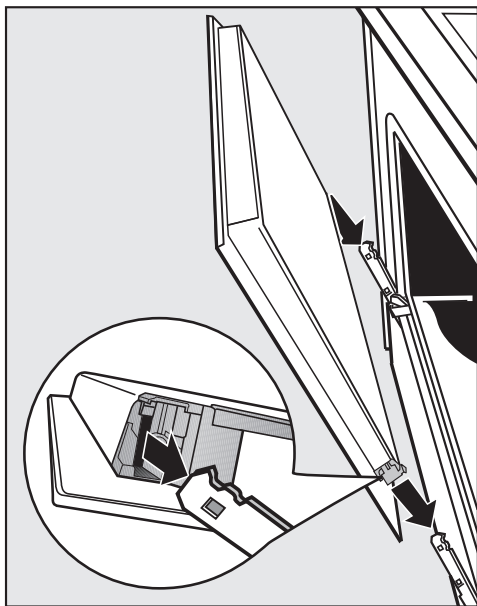
■ Feche a porta até ao batente.



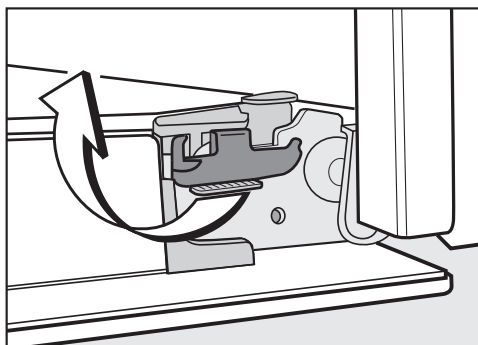
■ Segure na porta pelos lados e puxe-a para cima retirando-a dos fixadores. Tenha atenção para que a porta não fique inclinada.

## Limpeza e cuidados do forno

### Montar a porta



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



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

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

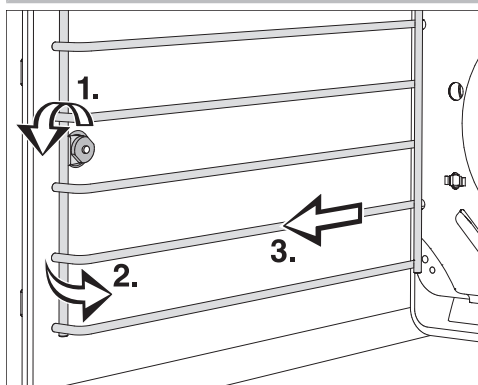
Volte impreterivelmente a bloquear os dispositivos de bloqueio.

### 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](http://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                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>No caso do primeiro funcionamento ou após um período de inatividade prolongado, o queimador não acende.</b> | Eventualmente, podem existir resíduos de gás nos dutos.<br>■ Repita o processo de ignição, se necessário, várias vezes. |
| <b>O queimador não acende após diversas tentativas.</b>                                                        | O queimador não está montado corretamente.<br>■ Monte o queimador corretamente.                                         |
|                                                                                                                | A válvula de corte do gás não está aberta.<br>■ Abra a válvula de corte do gás.                                         |
|                                                                                                                | O queimador está molhado e/ou sujo.<br>■ Limpe e seque o queimador.                                                     |
|                                                                                                                | As saídas de chama estão obstruídas e/ou molhadas.<br>■ Limpe e seque as saídas de chama.                               |
| <b>A chama se apaga após a ignição.</b>                                                                        | As peças do queimador não estão colocadas corretamente.<br>■ Coloque as peças do queimador corretamente.                |
|                                                                                                                | Os eletrodos de ignição estão sujos.<br>■ Elimine a sujeira.                                                            |
| <b>A chama do gás muda.</b>                                                                                    | As peças do queimador não estão colocadas corretamente.<br>■ Coloque as peças do queimador corretamente.                |
|                                                                                                                | A cabeça do queimador ou os furos do tampo do queimador estão sujos.<br>■ Elimine a sujeira.                            |
| <b>A chama se apaga durante o funcionamento.</b>                                                               | As peças do queimador não estão colocadas corretamente.<br>■ Coloque as peças do queimador corretamente.                |

| Problema                                                                                          | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O dispositivo de ignição elétrico do queimador não funciona.</b>                               | Os disjuntores elétricos foram desarmados.<br>■ Se necessário, solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                   | Existem restos de alimentos entre o eletrodo de ignição e a tampa do queimador.<br>■ Remova a sujeira (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção da placa a gás»).                                                                                                                                                                           |
| <b>A grelha e a chapa desligam/não podem ser ligadas</b>                                          | Assim que se inicia a limpeza pirolítica do forno, a grelha e a chapa são desligadas.<br>Não se trata de uma avaria. O desligamento de segurança foi ativado.<br>■ Gire os botões seletores da grelha e da chapa para a posição <i>Off</i> . Assim que a limpeza pirolítica estiver concluída, você pode ligar novamente a grelha e a chapa. |
|                                                                                                   | A grelha e a chapa não podem ser ligadas durante a limpeza pirolítica do forno.<br>Não se trata de uma avaria. O desligamento de segurança foi ativado.<br>■ Gire os botões seletores da grelha e da chapa para a posição <i>Off</i> . Assim que a limpeza pirolítica estiver concluída, você pode ligar novamente a grelha e a chapa.       |
| <b>A grelha e a chapa não podem ser ligadas novamente imediatamente após serem desligadas</b>     | O aparelho realiza um teste de segurança antes que o eletrodo de ignição acenda.<br>Não se trata de uma avaria. Após alguns segundos, o eletrodo de ignição faz um «clique» e acende o gás.<br>■ Pressione o botão seletor da grelha ou da chapa e gire-o para a esquerda para <i>High</i> até o queimador acender.                          |
| <b>No caso de placas com gás LP, escuta-se um zumbido durante a fase de aquecimento da chapa.</b> | Não se trata de uma avaria. O ruído para após alguns segundos.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>O visor está escuro.</b>                                                                       | O forno não tem rede elétrica.<br>■ Verifique se o plugue do forno está encaixado na tomada.<br>■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.                                                                                                         |

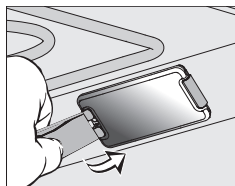
## O que fazer quando ...

| Problema                                                                                                                                                                                                              | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>O forno não aquece.</b>                                                                                                                                                                                            | <p>Você selecionou apenas um modo de funcionamento ou uma temperatura.</p> <p>■ Selecione um modo de funcionamento e uma temperatura.</p> <p>O bloqueio de funcionamento  está ativado.</p> <p>■ Desligue o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).</p> <p>O forno não tem rede elétrica.</p> <p>■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço de assistência técnica da Miele.</p> <p>O modo de demonstração está ativado. <i>NE5_</i> aparece.</p> <p>O forno pode ser utilizado, mas o aquecimento do compartimento de cozimento não funciona.</p> <p>■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).</p> |
| <b>12:00 pisca no visor.</b>                                                                                                                                                                                          | <p>A rede elétrica falhou.</p> <p>■ Volte a ajustar a hora (consulte o capítulo «Primeira colocação em funcionamento»).</p> <p>Os tempos dos processos de cozimento também devem ser reinseridos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>0:00 aparece inesperadamente no visor enquanto fica piscando simultaneamente o símbolo . Eventualmente também soa um sinal.</b> | <p>O forno ficou funcionando durante um longo período de tempo e, por isso, o desligamento de segurança foi acionado.</p> <p>■ Gire o botão seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off). Depois disso, o forno fica imediatamente pronto para ser usado novamente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>F 32 aparece no visor.</b>                                                                                                                                                                                         | <p>O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não fecha.</p> <p>■ Rode o seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off) e selecione novamente a limpeza pirolítica pretendida.</p> <p>Se o problema persistir, entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>F 33 aparece no visor.</b>                                                                                                                                                                                         | <p>O bloqueio da porta para a limpeza pirolítica não abre.</p> <p>■ Gire o seletor de modo de funcionamento para a posição  (Off) e desligue o forno.</p> <p>Se o problema persistir, entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Problema                                                                          | Causa e solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aparecem no visor F e um código de erro não listado aqui.</b>                  | Um problema que você não consegue solucionar.<br>■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Após um processo de cozimento, é possível ouvir um ruído de funcionamento.</b> | No final de um processo de cozimento, o ventilador de resfriamento permanece em funcionamento durante algum tempo para que a umidade não se deposite na parte interna do forno, no painel de comandos ou nos móveis situados ao lado do forno.<br>Este funcionamento continuado do ventilador de resfriamento desliga automaticamente após um determinado tempo. |
| <b>O forno desligou-se automaticamente.</b>                                       | Por motivos de economia de energia, o forno desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo após ligar o forno o após o fim de um processo de cozimento.<br>■ ligue novamente o forno.                                                                                                                         |
| <b>O bolo/doce está mal cozido.</b>                                               | A temperatura selecionada é diferente da indicada na receita.<br>■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                   | As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita.<br>■ 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.                                                                                                                         |
| <b>A cor do bolo/dos produtos de confeitaria não é uniforme.</b>                  | Selecionou uma temperatura errada ou escolheu um nível de encaixe diferente.<br>■ Há sempre alguma diferença no nível de douramento. Caso a diferença de douramento seja muito acentuada, verifique se selecionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.                                                                                                   |
| <b>Após a limpeza pirolítica, ainda existe sujeira no forno.</b>                  | Na limpeza pirolítica são queimadas sujeiras que ficam reduzidas a cinzas.<br>■ 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ao inserir ou remover os acessórios, ouvem-se ruídos.</b>      | <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"><li>■ 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.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>A luz do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.</b> | <p>A luz do forno vem regulada de fábrica para desligar automaticamente após 15 segundos. Pode-se alterar esta configuração (consulte o capítulo «Utilização do forno», seção «Configurar temporizador»).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>A luz do forno não acende.</b>                                 | <p>A lâmpada halógena está com defeito.</p> <div><p>⚠ 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.</p><p>Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de efetuar a limpeza manual.</p></div> <div><p>A queda pode danificar a tampa da lâmpada.</p><p>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 style="list-style-type: none"><li>■ Desligue o forno da rede elétrica. Para isso, desligue o conector da tomada ou desligue o disjuntor do quadro elétrico.</li><li>■ Solte a tampa da lâmpada retirando-a da armação por trás com a espátula fornecida.</li><li>■ Não toque na lâmpada halógena com os dedos. Siga as indicações do respectivo fabricante.</li><li>■ Retire a lâmpada halógena.</li><li>■ Substitua a lâmpada halógena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, plugue G9).</li><li>■ Engate a tampa da lâmpada na parte dianteira e pressione-a novamente no suporte.</li><li>■ Ligue novamente o forno à rede elétrica.</li></ul> |



Em [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

### Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

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

### Assistência técnica

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

Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em [www.mielebrasil.com.br](http://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.

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

## 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.





**Miele do Brasil**

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

[www.mielebrasil.com.br](http://www.mielebrasil.com.br)

**Endereço do fabricante:**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

HR 1134-3 G, HR 1134-3 LP, HR 1135-3 G,  
HR 1135-3 LP, HR 1136-3 G, HR 1136-3 LP