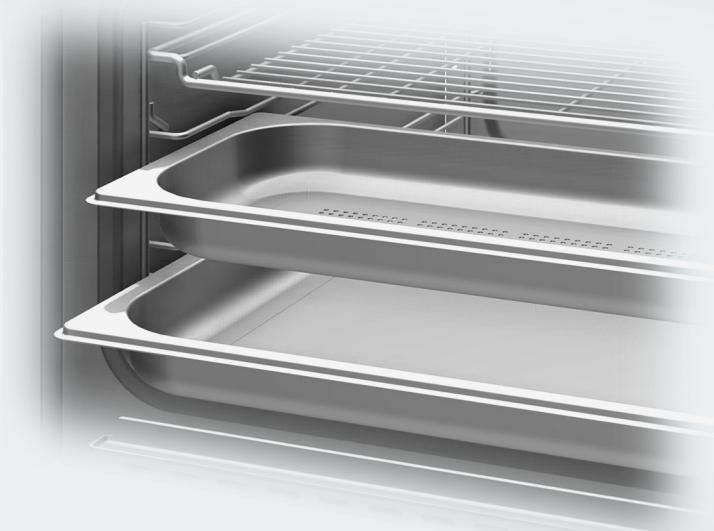


# Instruções de utilização e montagem

## Forno a vapor combinado



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

# Índice

---

<b>Medidas de segurança e precauções .....</b>	8
<b>O seu contributo para a proteção do ambiente .....</b>	17
<b>Descrição .....</b>	18
Forno a vapor .....	18
Placa de características .....	20
Acessórios fornecidos .....	20
<b>Elementos de comando .....</b>	23
Tecla ligar/desligar.....	24
Sensor de aproximação .....	24
Teclas sensoras .....	25
Visor tátil.....	26
Símbolos .....	27
<b>Princípio de utilização .....</b>	28
Selecionar o menu.....	28
Percorrer .....	28
Sair do nível do menu.....	28
Alterar valor ou regulação .....	28
Alterar a regulação numa lista de seleção .....	28
Introduzir números com a sequência de números.....	28
Introduzir números com o teclado numérico .....	28
Alterar a regulação com uma barra de segmentos .....	29
Selecionar letras .....	29
Exibir menu de contexto .....	29
Mover registos.....	29
Exibir ecrã suspenso .....	30
Exibir Ajuda .....	30
Ativar MobileStart.....	30
<b>Descrição de funcionamento .....</b>	31
Painel .....	31
Reservatório de água .....	31
Reservatório de água condensada .....	31
Sonda de temperatura.....	31
Temperatura/Temperatura interior .....	31
Humidade .....	32
Tempo de confeção.....	32
Ruídos .....	32
Fase de aquecimento .....	33
Fase de confeção .....	33
Redução de vapor .....	33

Illuminação do interior do forno .....	33
<b>O primeiro funcionamento.....</b>	<b>34</b>
Miele@home .....	34
Regulações base.....	35
A primeira limpeza do forno a vapor .....	36
Adaptar temperatura de ebulição.....	37
Aquecer o forno a vapor.....	38
<b>Regulações .....</b>	<b>39</b>
Tabela de regulações .....	39
Aceder ao menu «Regulações».....	42
Idioma  .....	42
Horas .....	42
Data .....	43
Illuminação .....	43
Ecrã inicial .....	44
Visor .....	44
Volume do sinal .....	45
Unidades .....	45
Manter quente .....	46
Redução de vapor.....	46
Temperaturas propostas.....	46
Booster.....	47
Enxaguamento automático .....	47
Dureza da água .....	48
Comando por sensor .....	49
Segurança .....	50
Reconhecim. frontal do móvel .....	51
Miele@home .....	51
Comando à distância .....	52
Ativar MobileStart.....	52
SuperVision .....	53
RemoteUpdate .....	54
Versão Software .....	55
Informações legais .....	55
Agente .....	55
Regulações de fábrica.....	55
<b>Alarme e Tempo curto.....</b>	<b>56</b>
Utilizar a função Alarme .....	56
Utilizar a função Tempo curto .....	57
<b>Menus principal e submenus .....</b>	<b>58</b>

# Índice

---

<b>Recomendações para poupar energia .....</b>	60
<b>Utilização .....</b>	62
Alterar valores e regulações para um processo de confeção .....	63
Alterar temperatura e temperatura interior .....	64
Alterar Humidade.....	64
Regular os tempos de funcionamento .....	64
Alterar tempos de confeção regulados .....	65
Apagar tempos de confeção regulados .....	65
Interromper o processo de confeção .....	66
Interromper o processo de confeção .....	66
Pré-aquecer o forno .....	67
Booster .....	67
Pré-aquecer .....	68
Crisp function .....	68
Ativar jatos de vapor .....	69
Mudar modo de funcionamento .....	70
<b>Importante e interessante .....</b>	71
O que é especial no cozinhar a vapor .....	71
Louça de cozinhar .....	71
Nível de encaixe .....	72
Produtos ultracongelados .....	72
Temperatura .....	72
Tempo de confeção.....	72
Cozinhar em líquido.....	72
Receitas próprias - Cozinhar a vapor.....	72
Tabuleiro universal e grelha Combi .....	73
<b>Cozinhar a vapor .....</b>	74
Cozinhar a vapor Eco .....	74
Indicações sobre as tabelas de confeção .....	74
Legumes.....	75
Peixe.....	78
Carne .....	81
Arroz .....	83
Cereais .....	84
Massas alimentícias .....	85
Klöße .....	86
Leguminosas secas.....	87
Ovos .....	89
Fruta .....	90
Produtos de charcutaria.....	90
Crustáceos .....	91

Bivalves .....	92
Cozinhar menu - manual .....	93
<b>Sous-vide .....</b>	<b>95</b>
<b>Funções especiais.....</b>	<b>103</b>
Aquecer .....	103
Descongelar .....	105
Mix & Match .....	108
Branquear.....	119
Preparar conservas .....	119
Bolos em conserva.....	122
Secar/Desidrat.....	123
Deixar levedar a massa .....	124
Cozinhar menu – automático .....	124
Esterilizar louça .....	125
Progr. Sabbat .....	126
Aquecer louça .....	127
Manter quente .....	127
Aquecer panos húmidos .....	128
Derreter gelatina.....	128
Liquefazer mel cristalizado .....	129
Derreter chocolate.....	129
Fazer iogurtes .....	130
Derreter bacon .....	131
Alourar cebola .....	131
Extrair sumo .....	132
Fruta para barrar.....	133
Pelar alimentos .....	134
Conservar maçãs .....	135
Preparar omeletas .....	135
<b>Programas automáticos .....</b>	<b>136</b>
Categorias .....	136
Utilizar os programas automáticos.....	136
Indicações sobre a utilização .....	136
Procurar .....	137
<b>MyMiele .....</b>	<b>138</b>
<b>Programas favoritos .....</b>	<b>139</b>
<b>Cozer .....</b>	<b>143</b>
Indicações para cozedura .....	143

# Índice

---

Dicas para cozer.....	144
Indicações sobre os modos de funcionamento .....	144
<b>Assar.....</b>	<b>146</b>
Indicações para assar .....	146
Indicações sobre os modos de funcionamento .....	146
Sonda de temperatura.....	148
<b>Grelhar.....</b>	<b>152</b>
Indicações para grelhar .....	152
Dicas para grelhar .....	152
Indicações sobre os modos de funcionamento .....	153
<b>Indicação para laboratórios de ensaios.....</b>	<b>154</b>
<b>Limpeza e manutenção.....</b>	<b>157</b>
Indicações sobre limpeza e manutenção.....	157
Produtos de limpeza inadequados.....	158
Limpar a frente .....	158
PerfectClean.....	159
Interior do forno.....	160
Limpe o reservatório de água e a gaveta de condensação .....	161
Acessórios.....	162
Limpar grelhas laterais .....	163
Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill.....	164
Manutenção .....	165
Amolecer .....	165
Secagem .....	165
Enxaguamento .....	165
Descalcificar o forno a vapor .....	165
Desmontar a porta .....	167
Montar a porta.....	168
<b>Que fazer quando .....</b>	<b>169</b>
Mensagens nos indicadores/no visor .....	169
Comportamento inesperado .....	171
Ruídos .....	173
Resultado não satisfatório.....	173
Problemas gerais ou anomalias técnicas .....	174
<b>Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente .....</b>	<b>176</b>
Recipiente para cozinhar.....	176
Outros.....	176
Produto de limpeza e tratamento .....	176

<b>Serviço de assistência técnica .....</b>	177
Contacto no caso de avarias .....	177
Garantia.....	177
 <b>Instalação.....</b>	178
Indicações de segurança para encastrar .....	178
Dimensões para encastrar .....	179
Montagem num móvel alto.....	179
Montagem num móvel inferior .....	180
Vista lateral .....	181
Zona de oscilação do painel .....	182
Ligação e ventilação.....	183
Instalar forno a vapor .....	184
Ligaçāo elétrica .....	185
 <b>Declaração de Conformidade .....</b>	186
 <b>Direitos de autor e licenças.....</b>	187
 <b>Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação .....</b>	188

## **Medidas de segurança e precauções**

Para simplificar, o forno a vapor combinado é designado nestas instruções como «forno a vapor».

Este aparelho a vapor cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em danos para as pessoas e danos materiais.

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar o forno a vapor em funcionamento. Estas contêm informações importantes sobre instalação, segurança, utilização e manutenção. Assim, protege-se e evita danos no forno a vapor.

Conforme a norma CEI/EN 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação do forno a vapor, bem como as indicações de segurança e os avisos devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não pode ser responsabilizada por danos que sejam causados pela inobservância destas instruções.

Guarde as instruções de utilização e montagem transmita-as a um eventual futuro proprietário.

## **Medidas de segurança e precauções**

---

### **Uso adequado**

- ▶ Este forno a vapor destina-se ao uso doméstico e em ambientes domésticos.
- ▶ Este forno a vapor não se destina a ser utilizado no exterior.
- ▶ Utilize o forno a vapor exclusivamente num contexto doméstico para cozinhar a vapor, cozer, assar, grelhar, descongelar e aquecer alimentos.  
Quaisquer outros tipos de utilização não são permitidos.
- ▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno a vapor com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização.

Estas pessoas só podem utilizar o aparelho sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda de ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

- ▶ Este forno a vapor está equipado com uma fonte de luz especial devido a requisitos especiais (como por ex. temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração). Esta fonte de luz especial só pode ser utilizada para o fim previsto. Não é adequada para iluminação ambiente. A sua substituição apenas pode ser efetuada por um técnico autorizado ou pelo serviço de assistência técnica Miele.
- ▶ Este forno a vapor inclui 2 fontes de luz da classe de eficiência energética E.

# **Medidas de segurança e precauções**

---

## **Crianças em casa**

- ▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o forno a vapor possa ser ligado inadvertidamente por crianças.
- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno a vapor, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o forno a vapor sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma a que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno a vapor sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do forno a vapor. Não permita que as crianças brinquem com o forno a vapor.
- ▶ Risco de asfixia devido a material da embalagem. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ 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 a vapor aquece no vidro da porta, no painel de comandos e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno. Deve, por isso, impedir que as crianças toquem no forno a vapor durante o funcionamento.  
Mantenha as crianças afastadas do forno a vapor até que este arrefeça, excluindo assim qualquer perigo de ferimentos.
- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.  
A porta suporta no máximo 10 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.  
Não permita que as crianças se ponham em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

### Segurança técnica

- ▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.
- ▶ Um forno a vapor danificado pode por em risco a sua segurança. Verifique se apresenta algum dano exterior visível. Nunca ponha um forno a vapor danificado em funcionamento.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ A segurança elétrica do forno a vapor só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida contacte um eletricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características da placa devem corresponder com a tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na placa. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida consulte um eletricista qualificado.
- ▶ Tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar o forno a vapor à corrente elétrica.

## **Medidas de segurança e precauções**

---

- Utilize o forno a vapor só após estar montado para que o correto funcionamento esteja garantido.
- Este forno a vapor não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios).
- Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno a vapor.  
Nunca abra o revestimento exterior do forno a vapor.
- Perde o direito à garantia se o forno a vapor não for reparado por um técnico autorizado Miele.
- Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- Caso a ficha de ligação seja retirada do cabo de ligação elétrica ou se o cabo de ligação elétrica não estiver equipado com uma ficha, o forno a vapor deve ser ligado à corrente elétrica por um eletricista qualificado.
- Se o cabo de ligação estiver danificado deve ser substituído por um cabo de ligação especial (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- O forno a vapor deve ser desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como reparações. Controle esta situação:
  - desligando os disjuntores do quadro elétrico; ou
  - desaparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica; ou
  - desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha para desligar o aparelho da corrente.

## **Medidas de segurança e precauções**

---

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

### **Utilização adequada**

► Perigo de ferimentos devido a vapor quente e superfícies quentes. O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se no vapor, nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais, nos acessórios e no alimento.

Utilize pegas de cozinha para introduzir e retirar os alimentos quentes e sempre que tenha de mexer no forno quente.

► Perigo de ferimentos devido a alimentos quentes.

O alimento pode entornar ao introduzir ou retirar os recipientes para cozinhar. Pode queimar-se no alimento.

Ao introduzir ou retirar os recipientes para cozinhar, certifique-se de que o alimento quente não entorna.

► As latas de conserva fechadas ao serem aquecidas formam sobrepressão e podem rebentar.

Não utilize o forno a vapor para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.

► Louça de material sintético, não adequada para ser utilizada no forno a vapor, derrete com temperaturas elevadas e pode danificar o forno ou começar a arder.

Utilize somente louça sintética adequada para o forno. Tome atenção às indicações do fabricante da louça. Ao utilizar louça sintética certifique-se de que é resistente a temperaturas elevadas (até 100 °C) e resistente ao vapor. Outro tipo de louça sintética pode derreter, rachar ou fragilizar.

## Medidas de segurança e precauções

---

- Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno a vapor. Não guarde quaisquer alimentos no interior do forno e não utilize para cozinhar objetos que possam enferrujar.
- Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.
- A porta suporta no máximo 10 kg de peso. Não se sente e não se ponha em cima da porta aberta do forno e não coloque objetos pesados em cima. Tome cuidado para que nada fique preso entre a porta e o forno.
- O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o forno a vapor sob vigilância. Não utilize o forno a vapor para fritar. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água. Desligue o forno a vapor e apague a chama, mantendo a porta fechada.
- Objetos de inflamação fácil que estejam perto do forno a vapor podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Não utilize o forno a vapor como aquecedor da habitação.
- Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.
- Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar-se devido às temperaturas elevadas do grelhador. Não utilize o sistema de funcionamento Grill para cozer pão ou para secar flores e ervas. Seleccione o sistema de funcionamento Ar quente plus  ou aquecimento superior/inferior .

## Medidas de segurança e precauções

---

- Mantenha a porta do forno a vapor fechada se os alimentos no interior do forno formarem fumo, de forma a abafar eventuais chamas emergentes. Interrompa o processo, desligando o forno a vapor e puxando a ficha elétrica. Apenas abra a porta do aparelho depois do fumo se dissipar.
- Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alguns alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. O álcool evaporado pode incendiar-se nas resistências quentes.
- Não tape a base do forno com por ex., papel-alumínio ou folha de proteção para fornos. Não coloque louça, frigideiras, panelas ou tabuleiros diretamente no fundo do interior do forno.  
Se quiser utilizar a base do forno como superfície de suporte, coloque a grelha com a superfície de suporte voltada para cima sobre o fundo do forno e coloque a louça em cima. Certifique-se de que o filtro na base não é deslocado nesse processo.
- A base do interior do forno pode ficar danificada se deslizar a grelha de um lado e para o outro.  
Não deslize a grelha sobre a base do interior do forno de um lado e para o outro.
- Os restos de comida grandes podem obstruir a descarga de água e a bomba. Verifique sempre se o filtro na base está encaixado.
- Se utilizar um aparelho elétrico, p. ex. uma batedeira, e o ligar a uma tomada situada perto do forno a vapor, tome cuidado e certifique-se de que o cabo elétrico não entra em contacto com a porta do forno. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.
- Não inicie o funcionamento do forno sem que a tampa de cobertura da lâmpada esteja montada porque o vapor pode atingir peças condutoras elétricas e provocar curto-circuito. Além disso os componentes elétricos podem ficar danificadas.

# **Medidas de segurança e precauções**

---

## **Limpeza e manutenção**

- ▶ Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-círcito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.
- ▶ Riscos ou arranhões podem danificar o vidro da porta. Para efetuar a limpeza do vidro da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.
- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar grelhas laterais»). Volte a montar as grelhas laterais corretamente.
- ▶ Para evitar corrosão, limpe de imediato alimentos salgados ou líquidos que entrem em contacto com as paredes em aço inox do forno.

## **Acessórios**

- ▶ Utilize apenas acessórios originais Miele. Se forem montados ou ligados outros acessórios ou peças, fica excluído o direito à garantia.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu forno a vapor.
- ▶ Utilize somente a sonda de temperatura Miele. Se a sonda de temperatura estiver danificada terá de ser substituída por uma sonda de temperatura original Miele.
- ▶ Com temperaturas elevadas, o plástico da sonda de temperatura pode derreter. Não utilize a sonda de temperatura em funcionamento com o grelhador (exceção: Grelhar por circulação de ar ). Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.

# O seu contributo para a proteção do ambiente

## Eliminação da embalagem

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

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

## Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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

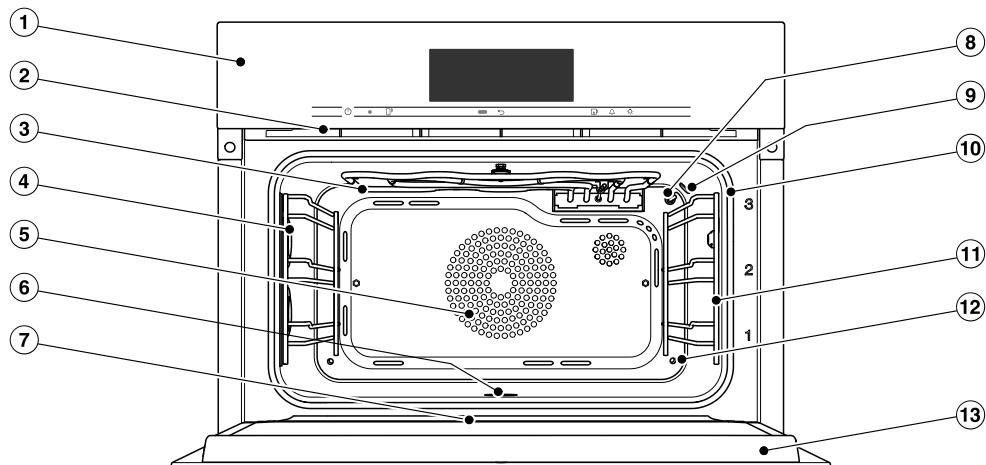


Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto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

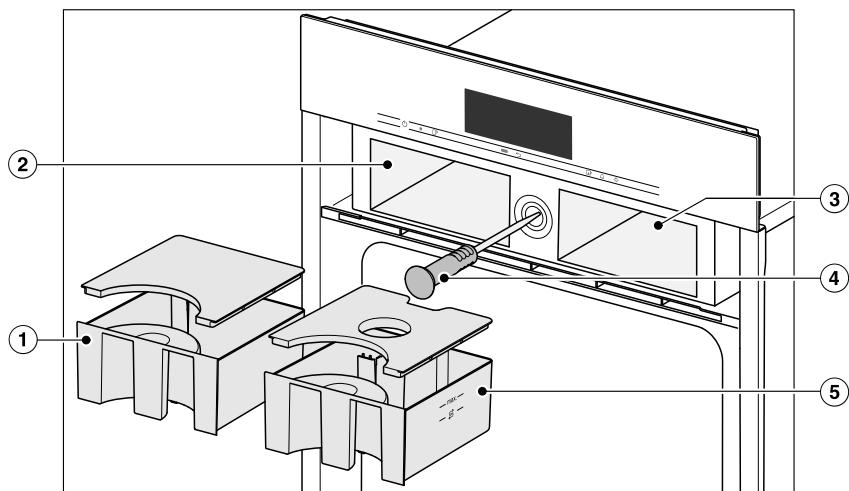
# Descrição

---

## Forno a vapor



- ① Elementos de comando
- ② Saída de vapor
- ③ Resistência de aquecimento superior/do grelhador com antena de receção para a sonda de temperatura sem fios
- ④ Iluminação no interior do forno
- ⑤ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑥ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo e filtro na base
- ⑦ Calha
- ⑧ Sonda de temperatura
- ⑨ Sensor de umidade
- ⑩ Vedação da porta
- ⑪ Grelhas laterais com 3 níveis
- ⑫ Entrada de vapor
- ⑬ Porta



- ① Gaveta de condensação
- ② Compartimento de encaixe da gaveta de condensação
- ③ Compartimento de encaixe para o reservatório de água
- ④ Sonda de temperatura sem fios
- ⑤ Reservatório de água

# Descrição

Pode encontrar os modelos descritos nestas instruções de utilização e montagem na contracapa.

## Placa de características

A placa de características está localizada na parte superior da carcaça.

Aí encontra o identificador de modelo, o número de fabrico bem como os dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência máxima de ligação).

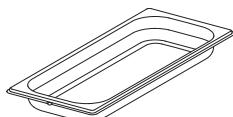
Encontrará também o identificador de modelo e o número de fabrico (N.º de série) na pequena placa na parte superior do painel aberto.

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

## Acessórios fornecidos

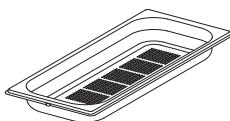
Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

### DGG 20



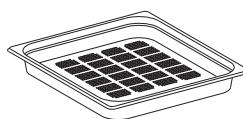
1 recipiente não perfurado  
Capacidade 2,4 l / Capacidade útil 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (lpxxa)

### DGGL 20



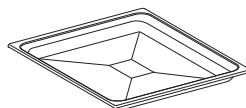
1 recipiente perfurado  
Capacidade 2,4 l / capacidade útil 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (lpxxa)

### DGGL 12



1 recipiente perfurado  
Capacidade 5,4 l / Capacidade útil 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (lpxxa)

### Tabuleiro universal



1 tabuleiro universal para bolos, assados e grelhados

### Grelha Combi



1 grelha Combi para bolos, assados e grelhados

## Sonda de temperatura



1 sonda de temperatura para controlo exato dos processos de cozinhar. Mede a temperatura no interior do alimento (temperatura interior).

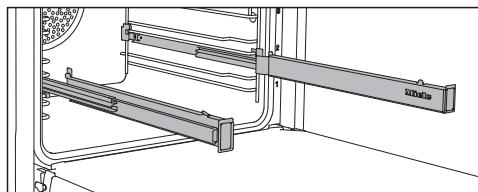
## DGClean

1. Detergente especial para sujidades mais persistentes no interior do forno, especialmente após assar.

## Pastilhas de descalcificação

Para descalcificar o forno a vapor

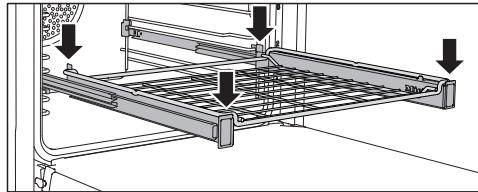
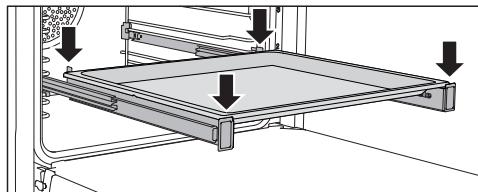
## Calhas telescópicas FlexiClip HFC 71



Pode montar as calhas telescópicas FlexiClip em qualquer nível.

Apenas insira as calhas telescópicas FlexiClip por completo no forno, antes de inserir os acessórios nestas.

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



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

# Descrição

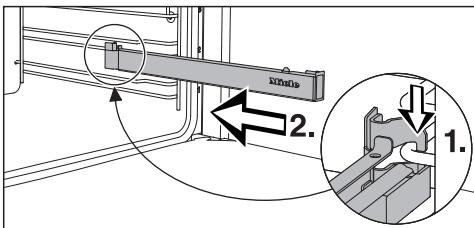
## Montagem e desmontagem das calhas telescópicas FlexiClip

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

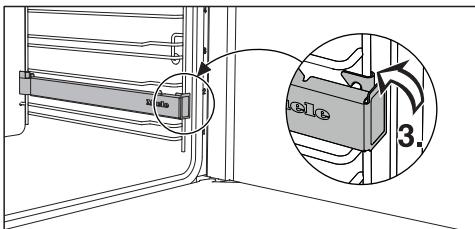
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios. Deixe as resistências, o interior do forno, as grelhas laterais e os acessórios arrefecer antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

As calhas telescópicas FlexiClip são montadas entre as guias de um nível. Efetue a montagem da calha telescópica FlexiClip com o logótipo Miele no lado direito.

Ao montar ou desmontar as calhas FlexiClip **não** as deve separar.



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

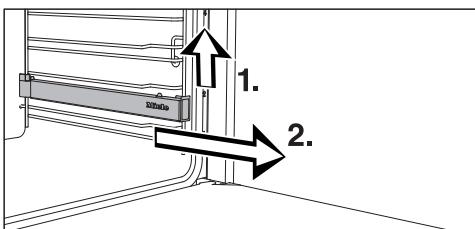


- Encaixe a calha telescópica FlexiClip na guia inferior do nível de encaixe (3.).

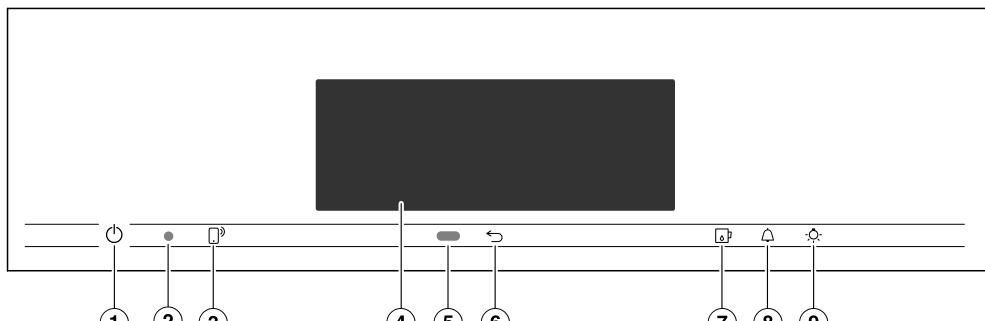
Se, após a montagem, as calhas telescópicas FlexiClip bloquearem, puxe-as exercendo alguma força.

Proceda da seguinte forma para desmontar uma calha telescópica FlexiClip:

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



- Levante a calha telescópica FlexiClip à frente (1.) e puxe-a ao longo da guia do nível para fora (2.).



- ① Tecla ligar/desligar em reentrância  
Para ligar e desligar o forno a vapor
- ② Interface ótica  
(só para o Serviço técnico Miele)
- ③ Tecla sensora   
Para controlar o forno a vapor através do seu dispositivo móvel
- ④ Visor tátil  
Para indicação de informações e para utilização
- ⑤ Sensor de aproximação  
Para ligar a iluminação do interior do forno e do visor e para confirmar os sinais sonoros durante a aproximação
- ⑥ Tecla sensora   
Para voltar atrás
- ⑦ Tecla sensora   
Para abrir e fechar o painel
- ⑧ Tecla sensora   
Para regular tempos curtos ou alarmes
- ⑨ Tecla sensora   
Para ligar e desligar a iluminação do interior do forno

# Elementos de comando

---

## Tecla ligar/desligar

A tecla ligar/desligar  está numa reentrância e reage ao contacto com os dedos.

Com esta tecla liga e desliga o forno a vapor.

## Sensor de aproximação

O sensor de aproximação encontra-se em baixo do visor tátil junto à tecla sensora . O sensor de aproximação reconhece quando se aproxima do visor tátil, p. ex. com a mão ou com o corpo.

Se tiver ativado as regulações correspondentes, pode ligar a iluminação do interior do forno, ligar o forno a vapor ou confirmar os sinais sonoros (consulte o capítulo «Regulações», secção «Comando por sensor»).

## Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto dos dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas. Pode desativar o som das teclas ao selecionar a regulação Volume do sinal | Som das teclas | Desligado.

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

Tecla sensora	Função
	<p>Se pretender controlar o forno a vapor através do seu dispositivo móvel, deve dispor do sistema Miele@home, ativar a regulação Comando à distância e tocar nesta tecla sensora. Em seguida, esta tecla sensora acende a cor-de-laranja e a função MobileStart fica disponível.</p> <p>Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, pode controlar o forno a vapor através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», secção «Miele@home»).</p>
	Dependendo do menu onde se encontra, tem acesso ao menu superior ou ao menu principal.
	Com esta tecla sensora abre e fecha o painel (consulte o capítulo «Descrição de funcionamento», secção «Painel»).
	Se aparecer um menu no visor ou estiver a decorrer um processo de confeção, através desta tecla sensora pode, sempre que pretender, regular um tempo curto (p. ex., para cozer ovos) ou um alarme (um tempo fixo) (consulte o capítulo «Alarme e tempo curto»).
	<p>Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora.</p> <p>Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.</p>

# Elementos de comando

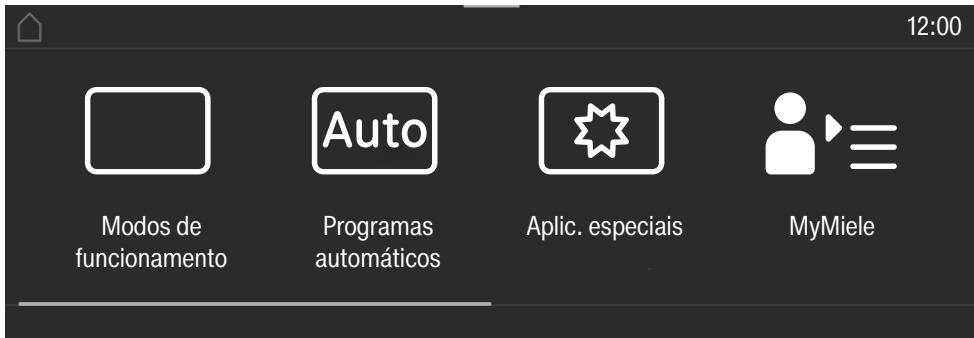
## Visor tátil

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

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

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

O visor tátil está dividido em várias zonas.



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

Se tocar num nome de menu no cabeçalho, troca a vista para o respetivo menu. Para trocar para o ecrã inicial, toque em □.

As horas são exibidas no lado direito do cabeçalho. Pode regular as horas com o toque.

Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo SuperVision (eye icon).

Na parte superior do cabeçalho, encontra-se uma linha cor-de-laranja, na qual pode puxar o menu suspenso para baixo. Assim, pode ligar ou desligar as regulações durante o processo de confeção.

No **centro**, encontra o menu atual com os pontos do menu. Pode percorrer para a direita ou para a esquerda, deslizando pelo visor. Se tocar num ponto de menu, seleciona-o (consulte o capítulo «Princípio de utilização»).

Consoante o menu, aparecem no **rodapé** diferentes campos para utilização como, p. ex., Timer, Memorizar ou OK.

## Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
<b>i</b>	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com <b>OK</b> .
...	Indicação sobre os pontos do menu principal que, por falta de espaço, deixam de ser exibidas no caminho do menu.
 /  / 	Indicação do nível de água
	Alarme
	Tempo curto
	Algumas regulações, como p. ex. a luminosidade do visor ou o volume do sinal são configurados através de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio das teclas estão ativados (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»). O funcionamento é bloqueado.
	Temperatura interior utilizando a sonda de temperatura
	Comando à distância (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação Comando à distância   Ativado)
	SuperVision (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação SuperVision   Indicação SuperVision   Ativado)

# Princípio de utilização

---

Opere o forno a vapor através do visor tátil tocando nos pontos do menu pretendidos.

Cada toque numa opção possível, altera a cor do carácter correspondente (palavra e/ou símbolo) para **cor-de-laranja**.

Os campos para confirmação de um passo de operação estão destacados a **verde** (p. ex., **OK**).

## Selecionar o menu

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

## Percorrer

Pode percorrer para a direita ou para a esquerda.

- Passe o dedo pelo ecrã. Coloque a ponta do dedo no visor tátil e mova-a na direção que pretender.

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

## Sair do nível do menu

- Toque na tecla sensora ↵ ou no símbolo ... | no caminho do menu.
- Toque no símbolo □ para trocar para o ecrã inicial.

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

## Alterar valor ou regulação

### Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada a cor-de-laranja.

- Toque na regulação pretendida.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

### Introduzir números com a sequência de números

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

- Confirme com **OK**.

O número alterado é memorizado.

### Introduzir números com o teclado numérico

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

O teclado numérico aparece.

- Toque nos números pretendidos.

Logo que tenha inserido um valor válido, a tecla **OK** fica verde.

Através da seta apaga o número inserido por último.

- Confirme com **OK**.

O número alterado é memorizado.

## Alterar a regulação com uma barra de segmentos

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

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

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

A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.

## Selecionar letras

Introduz letras através de um teclado do visor. Selecione nomes curtos e concisos.

- Toque nas letras ou caracteres pretendidos.

**Dica:** Através do carácter ↵ pode inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

- Toque em Memorizar.

O nome é memorizado.

## Exibir menu de contexto

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

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

## Mover registos

Pode alterar a ordem das entradas ou programas favoritos em MyMiele.

- Toque, p. ex. num programa favorito até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.
- Mantenha o dedo no campo marcado e deslize-o para a posição pretendida.

# Princípio de utilização

## Exibir ecrã suspenso

Durante o processo de confeção, pode ligar ou desligar regulações como p. ex. Booster ou Pré-aquecer, bem como a função Wi-Fi .

- Puxe o menu suspenso para baixo da linha cor-de-laranja abaixo do cabeçalho.
- Selecione a regulação que pretende alterar.  
As regulações ativas são marcadas a cor-de-laranja. Dependendo do esquema de cores selecionado, as regulações inativas são marcadas a preto ou a branco (consulte o capítulo «Regulações», secção «Visor»).
- Deslize o menu suspenso novamente para cima ou toque no visor tátil fora da janela de menu para fechar o menu suspenso.

## Exibir Ajuda

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

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

## Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

A tecla sensora  acende. Pode mandar o forno a vapor à distância através da app Miele.

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

### Painel

Atrás do painel encontram-se o reservatório de água, o reservatório de condensação e a sonda de temperatura. O painel é aberto e fechado ao tocar na tecla sensora . Este está equipado com uma proteção de retenção. Se ao abrir/fechar o painel bater numa resistência, o processo será interrompido. No entanto, ao abrir ou fechar o painel, não toque no canto superior da porta.

### Reservatório de água

A capacidade máxima é de 1,4 litros e a mínima de 1,0 litros. No reservatório de água encontram-se marcações. A marcação superior não pode, de modo algum, ser ultrapassada.

O consumo de água depende do alimento e da duração do tempo de confeção. Eventualmente, tem de ser reabastecida água durante o processo de confeção. Quando a porta do forno é aberta durante o processo de confeção, o consumo de água aumenta.

Encha o reservatório de água até ao nível máximo após cada processo de confeção com vapor.

### Reservatório de água condensada

A água condensada formada no processo de cozinhar é bombeada para o reservatório de condensação. A capacidade de enchimento máxima é de 1,4 litros.

### Sonda de temperatura

A sonda de temperatura mede a temperatura no interior do alimento. Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exacta dos processos de cozinhar.

### Temperatura/Temperatura interior

Está atribuída uma temperatura proposta a alguns modos de funcionamento. A temperatura proposta pode ser alterada para um processo ou etapa de confeção individual ou também a longo prazo dentro do intervalo especificado (consulte o capítulo «Regulações», secção «Temperaturas propostas»).

Também a temperatura interior pode ser alterada dentro do intervalo especificado para um processo de confeção individual ou etapa.

# Descrição de funcionamento

---

## Humidade

O modo de funcionamento Cozinhar Combi  e a aplicação especial Aquecer trabalham com uma combinação de modo de funcionamento do forno e humidade. Pode também selecionar a humidade dentro do intervalo especificado para um processo de confeção individual ou etapa.

Dependendo da regulação de humidade, é fornecida humidade ou ar fresco ao interior do forno. Com a regulação Humidade = 0 % é efetuado o fornecimento máximo de ar fresco e não é fornecida qualquer humidade. Com a regulação Humidade = 100 % não ocorre qualquer fornecimento de ar fresco e o teor de humidade é máximo.

Alguns alimentos libertam humidade durante um processo de confeção. Esta humidade própria dos alimentos, por seu lado, é utilizada para a regulação da humidade. Pode acontecer que o gerador de vapor não seja ativado quando o valor de humidade está regulado para um valor baixo.

## Tempo de confeção

Independentemente do modo de funcionamento, pode regular um tempo de confeção entre 1 minuto e 6, 10 ou 12 horas.

Com os programas automáticos e de manutenção e com Cozinhar menu o tempo de confeção está regulado de fábrica, não podendo ser alterado.

Ao cozinhar a vapor, bem como em programas e aplicações com funcionamento apenas a vapor, o tempo de confeção só começa quando a temperatura regulada for atingida. Em todos os restantes modos de funcionamento, programas e aplicações começa de imediato.

## Ruídos

Durante o funcionamento e depois de desligado o forno a vapor, deve ouvir-se um ruído (zumbido). Este ruído não indica um erro de funcionamento ou qualquer defeito do aparelho. Ocorre durante o bombeamento e drenagem de água.

Quando o forno a vapor está a funcionar ouve um ruído de ventilador.

### Fase de aquecimento

Em todos os modos de funcionamento, durante a fase de aquecimento é exibida no visor a subida da temperatura no interior do forno (exceções: Grill total , Grill parcial ).

Ao cozinhar a vapor, a duração da fase de aquecimento depende da quantidade e temperatura dos alimentos. Regra geral, a fase de aquecimento é de aprox. 7 minutos. Na preparação de alimentos frios ou congelados, esta prolonga-se. A fase de aquecimento também se pode prolongar com temperaturas de confeção baixas ou ao cozinhar no modo de funcionamento Sous-vide de .

### Fase de confeção

Durante a fase de confeção, é exibido no visor o tempo restante a decorrer. Ao cozinhar a vapor, a fase de confeção começa quando a temperatura regulada for atingida. Em todos os restantes modos de funcionamento, programas e aplicações começa de imediato.

### Redução de vapor

Ao cozinhar num determinado intervalo de temperaturas durante a confeção a vapor e a confeção combinada, a redução do vapor liga-se automaticamente no final do processo de confeção. A função faz com que não escape tanto vapor ao abrir a porta. No visor aparece Redução de vapor.

A redução de vapor pode ser desativada (consulte o capítulo «Regulações», secção «Redução de vapor»). Com a redução de vapor desativada, sai muito vapor ao abrir a porta.

### Iluminação do interior do forno

O forno a vapor está regulado de fábrica de forma que a iluminação do interior do forno se apague após o arranque por motivos de poupança energética.

Se pretender que o forno esteja continuamente iluminado durante o funcionamento, terá de alterar a regulação de fábrica (consulte o capítulo «Regulações», secção «Iluminação»).

Se a porta permanecer aberta no final de um processo de confeção, a iluminação do interior do forno irá desligar automaticamente ao fim de 5 minutos.

Se tocar na tecla  no painel a iluminação acende durante 15 segundos.

# O primeiro funcionamento

## Miele@home

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

Para a utilização necessita:

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

A app Miele orienta-o(a) pela ligação entre o forno a vapor e a rede Wi-Fi doméstica.

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

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

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

Certifique-se de que está disponível uma rede Wi-Fi no local de instalação do seu forno a vapor com suficiente potência de sinal.

## Disponibilidade da ligação Wi-Fi

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex. micro-ondas, brinquedos telecomandados). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes.

Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

## Disponibilidade Miele@home

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

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

Saiba mais sobre a disponibilidade no website [www.miele.pt](http://www.miele.pt).

## App Miele

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



## Regulações base

Deve efetuar as seguintes regulações para a primeira colocação em funcionamento. Estas regulações podem ser novamente alteradas mais tarde (consulte o capítulo «Regulações»).

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor fica quente durante o funcionamento.

Utilize o forno a vapor apenas após estar encastrado, para que o correto funcionamento esteja garantido.

Quando o forno estiver ligado à corrente elétrica, irá ligar automaticamente.

## Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido.

Se selecionou por engano um idioma que não entende proceda como se indica no capítulo «Regulações», secção «Idioma ».

## Configurar localização

- Selecione a localização pretendida.

## Instalar a Miele@home

No visor, aparece Configurar o Miele@home?.

- Se pretender configurar imediatamente a Miele@home, selecione Continuar.
- Se pretender adiar a configuração, selecione Ignorar.  
Poderá encontrar informações sobre o adiamento da configuração no capítulo «Regulações», secção «Miele@home».
- Se pretender configurar a Miele@home agora, selecione o método de ligação desejado.

O visor e a App Miele vão guiá-lo através dos passos seguintes.

## Configurar a data

- Configure Dia, Mês e Ano.

- Confirme com OK.

## Configurar as horas

- Configure as horas e os minutos.

- Confirme com OK.

# O primeiro funcionamento

## Regular a dureza da água

A companhia distribuidora de água competente pode dar-lhe informações sobre a dureza da água no local.

No capítulo «Regulações», secção «Dureza da água» encontra informações adicionais sobre a dureza da água.

- Regule a dureza da água no local.
- Confirme com OK.

## Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

O primeiro funcionamento está concluído.

## A primeira limpeza do forno a vapor

- Retire eventuais autocolantes ou películas de proteção que possam existir no forno a vapor e nos acessórios.

O forno a vapor foi submetido na fábrica a um teste funcional e, por este motivo, durante o transporte algum resto de água existente nos tubos pode passar para o interior do forno.

## Limpe o reservatório de água e a gaveta de condensação

 Risco de ferimentos devido ao painel.

Quando o painel abre ou fecha, isso pode provocar entalamento.

Ao abrir ou fechar o painel, não toque no canto superior da porta.

- Ligue o forno a vapor através da tecla ligar/desligar ⏻.
- Selecione a tecla sensora ☰ para abrir o painel.
- Retire o reservatório de água e a gaveta de condensação. Ao retirar o reservatório de água e a gaveta de condensação, pressione-os ligeiramente para cima.
- Lave o reservatório de água e a gaveta de condensação manualmente ou na máquina de lavar louça.

# O primeiro funcionamento

## Limpar acessórios/interior do forno

- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Limpe os recipientes para cozinhar manualmente ou na máquina de lavar louça.

As superfícies do tabuleiro universal e da grelha Combi têm revestimento PerfectClean e podem ser lavadas **apenas** manualmente.

Consulte para tal o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

- Efetue a limpeza do tabuleiro universal e grelha Combi com um pano esponja limpo, um pouco de detergente de lavar a louça à mão e água quente.

O forno a vapor foi tratado na fábrica com um produto de tratamento.

- Efetue a limpeza do interior do forno com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente para eliminar a película de tratamento.

## Adaptar temperatura de ebulição

Antes de cozinhar alimentos pela primeira vez, o forno a vapor deve ser adaptado quanto à temperatura de ebulição da água, que varia consoante a altitude do local de instalação. Neste processo também são enxaguadas as peças condutoras de água.

Tem **obrigatoriamente** de executar o processo, para que seja garantido um bom funcionamento.

Água destilada ou carbonizada e outros líquidos podem danificar o forno a vapor.

Utilize **apenas** água fria potável (abaixo dos 20 °C).

- Retire o reservatório de água e encha-o até à marcação «máx».
- Insira o reservatório de água.
- Coloque o forno a vapor em funcionamento durante 15 minutos, com o modo de funcionamento Cozinhar vapor  (100 °C). Proceda como descrito no capítulo «Utilização».

## Adaptar temperatura de ebulição após relocalização

Após uma relocalização deve adaptar o forno a vapor à temperatura de ebulição da água alterada se o novo local de instalação diferir, pelo menos, 300 metros de altura do antigo. Para isso, execute um processo de descalcificação (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»).

# O primeiro funcionamento

## Aquecer o forno a vapor

- Se necessário, retire todos os acessórios do interior do forno.
- Para desengordurar as resistências em anel, aqueça o forno a vapor no modo de funcionamento Ar quente plus  200 °C durante 30 minutos. Proceda como descrito no capítulo «Utilização».

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno e nas grelhas laterais.

Utilize pegas de cozinha ao trabalhar com o interior do forno quente.

Durante o primeiro aquecimento da resistência irá notar um odor invulgar. Tanto o odor como eventualmente a formação de uma névoa desaparecem ao fim de algum tempo e não apontam para uma ligação incorreta ou defeito do aparelho.

Ao cozinhar, providencie uma boa ventilação da cozinha.

## Tabela de regulações

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

\* Regulação de fábrica

# Regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Manter quente	Ativado Desligado*
Redução de vapor	Ativado* Desligado
Temperaturas propostas	
Booster	Ativado* Desligado
Enxaguagem aut.	Ativado* Desligado
Dureza da água	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH
Comando por sensor	Ligar luz Durante o proc. confeção*   Sempre ligado   Desligado Ligar aparelho Ativado   Desligado* Silenciar sons acústicos Ativado*   Desligado
Segurança	Bloqueio funci.  Ativado   Desligado* Bloqu.de teclas Ativado   Desligado*
Reconhecim. frontal do móvel	Ativado Desligado*
Miele@home	Activar Desativar Estado da ligação Instalar de novo Repor Instalar
Comando à distância	Ativado* Desligado
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado   Desligado* Indicação em Standby Ativado   Só se houver erros* Lista aparelhos Mostrar aparelho   Sinais acústic.

\* Regulação de fábrica

## Regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
RemoteUpdate	Ativado* Desligado
Versão Software	
Informações legais	Licenças Open-Source
Agente	Modo exposição Ativado   Desligado*
Regulações de fábrica	Regulações do aparelho Programas favoritos MyMiele Temperaturas propostas

\* Regulação de fábrica

# Regulações

## Aceder ao menu «Regulações»

No menu ☰ Regulações pode personalizar o seu forno a vapor, adaptando as regulações de fábrica às suas necessidades.

Encontra-se no menu principal.

- Selecione ☰ Regulações.
- Selecione a regulação pretendida.

Pode verificar ou alterar as regulações.

As regulações só podem ser alteradas se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção.

## Idioma └

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

## Horas

### Indicação

Selecione o tipo de indicação da hora do dia para o forno a vapor desligado:

- Ativado  
A hora do dia aparece sempre no visor.  
Se ainda selecionar a regulação Visor | QuickTouch | Ativado, todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação deteta automaticamente quando se aproximar do visor.  
Se também selecionar a regulação Visor | QuickTouch | Desligado, tem de ligar o forno a vapor antes de o poder operar.
- Desligado  
O visor fica escuro para poupar energia. Tem de ligar o forno a vapor antes de o poder operar.
- Desligar noturno  
Para poupar energia, a hora do dia aparece apenas no visor das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor fica escuro.

## Apresentação

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

Na forma digital aparece adicionalmente a data indicada.

## Formato de horas

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

## Acertar

Define as horas e os minutos.

**Dica:** Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção, toque nas horas no cabeçalho para as alterar.

Após uma falta de corrente, as horas atuais aparecem novamente. As horas são memorizadas durante aprox.

150 horas.

Se o forno a vapor estiver ligado a uma rede Wi-Fi e com sessão iniciada na app Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização na app Miele.

## Data

Regular a data.

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

## Iluminação

- Ativado

A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeção estiver a decorrer.

- «Ativ.» durante 15 s

Durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se novamente durante 15 segundos.

- Desligado

A iluminação do interior do forno está desligada. Ao selecionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se durante 15 segundos.

# Regulações

## Ecrã inicial

Ao ligar o forno a vapor, surge o menu principal ativado de fábrica. Em vez disso, também pode selecionar como ecrã de início p. ex. os modos de funcionamento ou as entradas em MyMiele (ver capítulo «MyMiele»).

O ecrã inicial alterado só é exibido depois de nova ativação do forno a vapor.

Acede ao menu principal ao selecionar a tecla sensora ↵ ou através do caminho de menu no cabeçalho.

## Visor

### Luminosidade

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

-  luminosidade máxima
-  luminosidade mínima

### Esquema de cores

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

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

## QuickTouch

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

- Ativado  
Se também tiver selecionado a regulação Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno, as teclas sensoras e o sensor de aproximação reagem mesmo quando o forno a vapor está desligado.
- Desligado  
Independentemente da regulação Horas | Indicação, as teclas sensoras e o sensor de aproximação só reagem quando o forno a vapor está ligado, bem como por um determinado tempo após a desativação do forno a vapor.

## Volume do sinal

### Sinais acústic.

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

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



Volume máximo



Os sinais sonoros estão desligados

### Som das teclas

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



Volume do sinal máximo



O som das teclas está desligado

### Melodia de boas-vindas

Pode ligar ou desligar a melodia que soa ao tocar na tecla ligar/desligar

## Unidades

### Peso

Pode regular o peso dos alimentos nos programas automáticos em gramas (g), em libras (lb) ou em libras/onças (lb/oz).

### Temperatura

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

# Regulações

## Manter quente

Com a função Manter quente pode manter o alimento quente depois do processo de confeção a vapor terminar. O alimento é mantido quente com uma temperatura predefinida durante, no máximo, 15 minutos. Pode interromper a fase de retenção de calor ao abrir a porta.

Tenha em atenção que alimentos sensíveis, especialmente o peixe, podem continuar a cozinhar ao serem mantidos quentes.

### - Ativado

A função Manter quente está ativada. Quando se cozinha com uma temperatura a partir de aprox. 80 °C, esta função inicia após aprox. 5 minutos. O alimento é mantido quente a uma temperatura de 70 °C.

### - Desligado

A função Manter quente está desativada.

## Redução de vapor

A função Redução de vapor faz com que não escape tanto vapor ao abrir a porta.

### - Ativado

Ao cozinhar a uma temperatura a partir de aprox. 80 °C (cozinhar a vapor) ou 80–100 °C e 100% de humidade (cozinhar Combi), a redução do vapor liga-se automaticamente no final do processo de confeção. No visor aparece Redução de vapor.

### - Desligado

Se a redução de vapor estiver desativada, a função Manter quente é automaticamente desativada. Com a redução de vapor desativada, sai muito vapor ao abrir a porta.

## Temperaturas propostas

Se selecionar temperaturas diferentes na maior parte das vezes, faz sentido alterar as temperaturas propostas.

Logo que aceda ao item do menu, aparece a lista de seleção dos modos de funcionamento.

### ■ Selecione o modo de funcionamento pretendido.

A temperatura proposta aparece indicada e simultaneamente aparece o limite de temperatura onde é possível efetuar a alteração.

### ■ Altere a temperatura proposta.

### ■ Confirme com OK.

## Booster

A função Booster serve para um aquecimento rápido do interior do forno.

- Ativado

A função Booster é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento de um processo de confeção. A resistência de aquecimento superior/ do grill, a resistência circular e o ventilador pré-aquecem o interior do forno em simultâneo para a temperatura pretendida.

- Desligado

A função Booster é desligada durante a fase de aquecimento de um processo de confeção. Só as resistências de aquecimento correspondentes ao modo de funcionamento aquecem o interior do forno.

Também pode ligar ou desligar a função Booster para um processo de confeção através do menu suspenso.

## Enxaguamento automático

Após ter desligado o forno a vapor, após um processo de confeção com vapor aparece no visor Aparelho a ser enxaguado.

Neste processo, os restos de alimentos eventualmente existentes são enxaguados do sistema.

Pode ligar ou desligar o processo de enxaguamento automático.

# Regulações

## Dureza da água

Para que o forno a vapor funcione de forma adequada e seja descalcificado no momento certo, deve regular a dureza de água consoante a zona onde está instalado. Quanto mais dura for a água, mais frequentemente se deve efetuar a descalcificação do forno a vapor. A companhia distribuidora de água competente pode dar-lhe informações sobre a dureza da água no local.

Se usar água potável engarrafada, p. ex. água mineral, utilize água potável sem adição de dióxido de carbono. Faça a regulação de acordo com o teor de cálcio. O teor de cálcio é indicado no rótulo da garrafa em mg/l Ca<sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Pode regular um grau de dureza entre 1 °dH e 70 °dH. O grau de dureza está predefinido de fábrica a 15 °dH.

- Regule a dureza da água no local.
- Confirme com OK.

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca <sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Regula- ção
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Dureza da água	Teor de cálcio mg/l Ca <sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Regula- ção
11	2,0	79
12	2,2	86
13	2,3	93
14	2,5	100
15	2,7	107
16	2,9	114
17	3,1	121
18	3,2	129
19	3,4	136
20	3,6	143
21	3,8	150
22	4,0	157
23	4,1	164
24	4,3	171
25	4,5	179
26	4,7	186
27	4,9	193
28	5,0	200
29	5,2	207
30	5,4	214
31	5,6	221
32	5,8	229
33	5,9	236
34	6,1	243
35	6,3	250
36	6,5	257
37–45	6,6–8,0	258–321
46–60	8,2–10,7	322–429
61–70	10,9–12,5	430–500

## Comando por sensor

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

Se pretender que o sensor de aproximação reaja mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a regulação Visor | QuickTouch | Ativado.

## Ligar luz

- Durante o proc. confeção

Logo que se aproxime do visor tátil durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno liga. A iluminação do interior do forno volta a desligar-se automaticamente após 15 segundos.

- Sempre ligado

Logo que se aproxime do visor tátil, a iluminação do interior do forno liga. A iluminação do interior do forno volta a desligar-se automaticamente após 15 segundos.

- Desligado

O sensor de proximidade não reage quando se aproxima do visor tátil. Ligue a iluminação do interior do forno ao selecionar a tecla sensora :Ø: durante 15 segundos.

## Ligar aparelho

- Ativado

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

- Desligado

O sensor de aproximação não reage quando se aproxima do visor tátil. Ligue o forno a vapor com a tecla ligar/desligar ⓧ.

## Silenciar sons acústicos

- Ativado

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

- Desligado

O sensor de proximidade não reage quando se aproxima do visor tátil. Deslique os sinais sonoros manualmente.

# Regulações

---

## Segurança

### Bloqueio funci.

O bloqueio de funcionamento impede uma ligação inadvertida do forno a vapor.

Com o bloqueio de funcionamento ativado, também pode regular de imediato um alarme e um tempo curto, bem como utilizar a função MobileStart.

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

#### - Ativado

O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno a vapor, ligue-o e toque no símbolo  pelo menos durante 6 segundos.

#### - Desligado

O bloqueio de funcionamento está desativado. Pode usar o forno a vapor como habitualmente.

### Bloqu.de teclas

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

#### - Ativado

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

#### - Desligado

O bloqueio das teclas está desativado. Todas as teclas sensoras reagem de imediato ao serem selecionadas.

## Reconhecim. frontal do móvel

### - Ativado

A deteção da frente do móvel está ativada. Através do sensor de aproximação, o forno a vapor deteta automaticamente se a porta do móvel está fechada.

Caso a porta do móvel esteja fechada, o forno a vapor desliga-se automaticamente depois de um determinado tempo.

### - Desligado

A deteção da frente do móvel está desativada. O forno a vapor não deteta se a porta do móvel está fechada.

Se o forno a vapor foi encastrado por trás de uma frente do móvel (p. ex., uma porta), o forno a vapor, o armário modificado e a base podem ficar danificados devido ao calor e humidade acumulados atrás da frente fechada do móvel.

Deixe sempre a porta do móvel aberta enquanto utiliza o forno a vapor.

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

**Dica:** Deslique o reconhecimento da frente do móvel, caso pretenda utilizar o programa Sabbat.

## Miele@home

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

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

Tem várias possibilidades de ligar o seu forno a vapor à sua rede Wi-Fi. Recomendamos ligar o seu forno a vapor à sua rede Wi-Fi com a ajuda da app Miele ou através do sistema Waterproof.

### - Activar

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

### - Desativar

Esta configuração apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica instalada, a função Wi-Fi é desligada.

### - Estado da ligação

Esta configuração apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. O visor exibe informações como a qualidade de receção Wi-Fi, o nome da rede e o endereço IP.

### - Instalar de novo

Esta configuração apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Repõe as configurações de rede e configura imediatamente uma nova ligação à rede.

# Regulações

---

## - Repor

Esta configuração apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a ligação à rede Wi-Fi é reposta para a regulação de fábrica. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

Reponha as configurações de rede se eliminar o forno a vapor, se o vender ou se colocar em funcionamento um forno a vapor usado. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder ao forno a vapor.

## - Instalar

Esta configuração apenas é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.

## Comando à distância

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

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

### Ativar MobileStart

■ Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

A tecla sensora  acende. Pode comandar o forno a vapor à distância através da app Miele.

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

## SuperVision

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

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

### Indicação SuperVision

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

### Indicação em Standby

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

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

## Lista aparelhos

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

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

# Regulações

## RemoteUpdate

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

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

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

### Ligar/Desligar

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

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

## Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

## Versão Software

A versão de software é utilizada para o serviço técnico da Miele. Para a utilização doméstica não necessita destas informações.

■ Confirme com *OK*.

## Informações legais

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

■ Confirme com *OK*.

## Agente

Esta função possibilita a demonstração do forno a vapor na loja especializada sem aquecimento. Para utilização particular, não necessita desta regulação.

## Modo de demonstração

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

### - Ativado

O modo de demonstração é ativado quando tocar em *OK* pelo menos durante 4 segundos.

### - Desligado

O modo de demonstração é desativado quando tocar em *OK* durante, pelo menos, 4 segundos. Pode usar o forno a vapor como habitualmente.

## Regulações de fábrica

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

# Alarme e Tempo curto

Através da tecla sensora  pode regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) ou um alarme (uma hora fixa).

Em simultâneo pode regulador dois alarmes, dois tempos curtos ou um alarme e um tempo curto.

## Utilizar a função Alarme

Pode utilizar o alarme  para selecionar uma hora fixa, na qual deve soar um sinal.

### Regular o alarme

Quando tiver selecionado a regulação Visor | QuickTouch | Desligado, ligue o forno a vapor para regular o alarme. A hora para o alarme aparece com o forno a vapor desligado.

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione  Alarme.
- Regule a hora para o alarme.
- Confirme com Fechar.

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

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

À hora regulada para o alarme,  pisca junto à indicação das horas no visor e soa um sinal um sinal.

- Selecione a tecla sensora  ou a hora regulada para o alarme no visor.

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

### Alterar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou selecione a tecla sensora  e de seguida o alarme pretendido.

A hora regulada para o alarme aparece.

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

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

### Apagar o alarme

- Selecione o alarme no visor ou selecione a tecla sensora  e de seguida o alarme pretendido.

A hora regulada para o alarme aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme é apagado.

## Utilizar a função Tempo curto

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

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

- Pode regular o tempo curto com um máximo de 59 minutos e 59 segundos.

### Regular o tempo curto

Se tiver selecionado a regulação Visor | QuickTouch | Desligado, ligue o forno a vapor para selecionar o tempo curto. O tempo curto a decorrer aparece com o forno a vapor desligado.

Exemplo: pretende cozer ovos e regula um tempo curto de 6 minutos e 20 segundos.

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione  Tempo curto.
- Regule o tempo curto.
- Confirme com Fechar.

Quando o forno a vapor estiver desligado, aparece  e o tempo curto a decorrer, em vez da hora do dia.

Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo ou se estiver num menu, no visor aparece  e o tempo curto a decorrer no canto superior direito do visor.

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

- Selecione a tecla sensora  ou o tempo curto pretendido no visor.

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

### Alterar o tempo curto

- Selecione o tempo curto no visor ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o tempo curto pretendido.

O tempo curto regulado aparece.

- Regule o novo tempo curto.
- Confirme com Fechar.

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

### Apagar o tempo curto

- Selecione o tempo curto no visor ou selecione a tecla sensora  e, em seguida, o tempo curto pretendido.

O tempo curto regulado aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O tempo curto é apagado.

## Menus principal e submenus

Menu	Valor pro-posto	Área
Modos de funcionamento 		
Ar quente plus 	160 °C	30–225 °C
Aquecimento superior/inferior 	180 °C	30–225 °C
Cozinhar Combi 		
Cozi. Combi c/ ar quente + 	170 °C	30–225 °C
Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf. 	180 °C	30–225 °C
Cozinhar Combi com Grill 	Nível 3	Nível 1–3
Cozinhar vapor 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Aquecimento intensivo 	180 °C	50–225 °C
Aquecimento inferior 	190 °C	100–200 °C
Aquecimento superior 	190 °C	100–225 °C
Grill total 	Nível 3	Nível 1–3
Grill parcial 	Nível 3	Nível 1–3
Grill com circulação de ar 	200 °C	50–225 °C
Bolos especial 	160 °C	30–225 °C
Ar quente Eco 	180 °C	30–225 °C
Cozinhar a vapor Eco 	100 °C	40–100 °C
Programas automáticos 		
Aplic. especiais 		
Aquecer	130 °C	120–140 °C
Descongelar	60 °C	50–60 °C

## Menus principal e submenus

Menu	Valor pro-posto	Área
Aplic. especiais 		
Mix & Match		
Cozinhar crocante	-	-
Cozinhar brando	-	-
Aquecer crocante	-	-
Aquecer brando	-	-
Branquear	-	-
Conservas	90 °C	80–100 °C
Secar/Desidrat.	50 °C	30–70 °C
Deixar levedar a massa	-	-
Cozinhar menu	-	-
Esterilizar louça	-	-
Progra. Sabbat	180 °C	50–225 °C
Aquecer louça	50 °C	50–80 °C
Manter quente	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Programas favoritos 		
Regulações 		
Manutenção 		
Descalcificar		
Amolecer		
Secar		
Enxaguar		

# Recomendações para poupar energia

---

## Processos de confeção

- Utilize, se possível, os programas automáticos para a preparação dos seus alimentos.
- Retire do interior do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de confeção.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita ou na tabela de confeção e controle os alimentos a confeccionar ao fim do tempo mais curto indicado.
- Aqueça o interior do forno apenas quando isso for indicado na receita ou na tabela de confeção.
- Se possível, não abra a porta durante o processo de confeção.
- Utilize de preferência formas escuras e mate para cozer. Estas absorvem melhor o calor e transmitem-no mais rapidamente à massa. Os materiais polidos como o aço ou o alumínio refletem calor que, dessa forma, não alcança tão facilmente os alimentos a confeccionar. Não cubra o fundo do forno ou a grelha com folha de alumínio refletor de calor.
- Controle o tempo de confeção para evitar perda de energia durante o processo de confeção de alimentos. Regule um tempo de confeção ou utilize uma sonda de temperatura, se disponível.
- Para muitos pratos pode utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus . Com o mesmo pode cozinhar com temperaturas mais baixas do que com Aquecimento superior/inferior , uma vez que o calor é de imediato distribuído pelo interior do forno. Além disso, pode cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Para grelhados utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com circulação de ar . Neste caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com Grill, regulando a temperatura máxima.
- No modo de funcionamento Ar quente Eco  cozinha poupando energia e com aproveitamento de calor otimizado. Utilize este modo de funcionamento, para preparar pequenas quantidades como por ex., pizza ultracongelada ou bolachinhas. Não abra a porta durante o processo de confeção.
- Para cozinhar a vapor de forma económica em termos de energia, pode utilizar o modo de funcionamento Cozinhar a vapor Eco . Este modo de funcionamento adequa-se sobretudo para cozinhar legumes e peixe.
- Se possível, cozinhe vários pratos em simultâneo. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não possam ser preparados em simultâneo, se possível, imediatamente um após outro para aproveitar o calor já existente.

# Recomendações para poupar energia

---

## Regulações

- Selecione os elementos de comando, a regulação Visor | QuickTouch | Desligado, para reduzir o consumo energético.
- Para a iluminação do forno, selecione a regulação Iluminação | Desligado ou «Ativ.» durante 15 s. Pode voltar a ligar a iluminação do forno a qualquer momento com a tecla sensora .

## Modo de poupança energética

Por motivos de poupança energética, o forno a vapor desliga-se automaticamente se não estiver a decorrer qualquer outra utilização. As horas são indicadas ou o visor está escuro (consulte o capítulo «Regulações»).

# Utilização

Erro de funcionamento devido a filtro na base em falta.

Se o filtro na base estiver em falta, os restos de alimentos podem atingir a descarga de água. A água não pode ser drenada.

Verifique antes de cada processo de confeção se o filtro na base está encaixado.

- Ligue o forno a vapor.

Surge o menu principal.

- Se pretende cozinhar num modo de funcionamento com vapor ou com ativação de jatos de vapor, encha o reservatório de água e insira-o.

Água destilada ou carbonizada e outros líquidos podem danificar o forno a vapor.

Utilize **apenas água fria potável** (abaixo dos 20 °C).

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

O modo de funcionamento e os valores propostos para a temperatura, e, se necessário, a humidade, aparecem.

- Altere os valores propostos, se necessário.

Os valores propostos são assumidos em poucos segundos. Pode alterar a temperatura e humidade posteriormente através da seleção da indicação de temperatura ou da humidade.

- Confirme com OK.

As temperaturas nominal e real aparecem e a fase de aquecimento inicia.

Pode seguir o aumento de temperatura. Quando a temperatura selecionada é atingida pela primeira vez, soa um sinal.

- Selecione após o processo de confeção Terminar.



Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

Durante um processo de confeção com vapor, pode sair bastante vapor quente ao abrir a porta. Pode queimar-se com o vapor.

Dê um passo atrás e aguarde até que o vapor quente tenha dissipado.

- Retire o alimento do interior do forno.

## Limpar o forno a vapor

- Se necessário, retire o reservatório de água e a gaveta de condensação e esvazie-os.
  - Desligue o forno a vapor.
- Após um processo de confeção com vapor aparece Aparelho a ser enxaguido.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

Execute o processo de enxaguamento de qualquer maneira, para enxagar os restos de alimentos eventualmente existentes no sistema.

- Limpe e seque a totalidade do forno a vapor como descrito no capítulo «Limpeza e manutenção».
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

## Reabastecer com água

Se surgir falta de água durante o processo de confeção, soa um sinal e surge a solicitação para abastecer água potável.

- Retire o reservatório de água e reabasteça a água.
- Insira o reservatório de água.

O processo de confeção é retomado.

## Alterar valores e regulações para um processo de confeção

Assim que um processo de confeção estiver em curso, pode alterar os valores ou as regulações para este processo de confeção, consoante o modo de funcionamento.

Dependendo de cada modo de funcionamento, pode alterar as seguintes regulações:

- Temperatura
- Humidade
- Tempo
- Booster
- Pré-aquecer
- Crisp function

# Utilização

## Alterar temperatura e temperatura interior

Pode alterar permanentemente as temperaturas propostas em Regulações | Temperaturas propostas, de forma a corresponderem aos seus hábitos de utilização pessoais.

A temperatura interior  só aparece se utilizar a sonda de temperatura (consulte o capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura»).

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

O processo de confeção decorre com as temperaturas exigidas alteradas.

## Alterar Humidade

- Toque na indicação da humidade.
- Altere a humidade.
- Confirme com *OK*.

O processo de confeção continua a decorrer com a humidade alterada.

## Regular os tempos de funcionamento

O resultado pode ser influenciado negativamente se o tempo entre a colocação do alimento no forno e a hora de iniciar o processo for demasiado longo. Alimentos frescos podem alterar a cor e até ficar deteriorados.

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

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

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

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

- **Pronto às**  
Determina a hora pretendida a que deve terminar um processo de confeção. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.

## - Início às

Esta função apenas aparece no menu quando tiver regulado Tempo ou Pronto às. Com Início às, determina a hora à qual o processo de confeção deve ser iniciado. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.

■ Selecione  ou Timer.

■ Regule os tempos pretendidos.

■ Confirme com OK.

Ao cozinhar a vapor, o tempo de confeção só começa quando a temperatura nominal regulada for atingida.

Depois de cozinhar a uma temperatura a partir de aprox. 80 °C (cozinhar a vapor) ou 80-100 °C e 100% de humidade (cozinhar Combi), a redução do vapor liga-se automaticamente no final do processo de confeção.

■ Antes de abrir a porta e retirar o alimento do interior do forno, aguarde até que Redução de vapor se apague.

## Alterar tempos de confeção regulados

■ Selecione , o tempo necessário ou Timer.

■ Selecione o tempo pretendido e altere-o.

■ Confirme com OK.

Havendo uma falta de corrente, as regulações efetuadas serão apagadas.

## Apagar tempos de confeção regulados

■ Selecione , o tempo necessário ou Timer.

■ Selecione o tempo pretendido.

■ Selecione Eliminar.

■ Confirme com OK.

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

Se apagar Pronto às ou Início às, o processo de confeção começa com o tempo de confeção regulado.

# Utilização

## Interromper o processo de confeção

Caso interrompa o processo de confeção, a iluminação e o aquecimento do forno desligam-se. Os tempos de confeção regulados são apagados.

### Interromper o processo de confeção sem tempo de confeção regulado

- Selecione Terminar.

O menu principal aparece.

### Interromper o processo de confeção com tempo de confeção regulado

- Selecione Cancelar.

Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.

O menu principal aparece.

## Interromper o processo de confeção

Se abrir a porta o processo de confeção é interrompido. O aquecimento do interior do forno desliga.

Ao cozinhar a vapor, bem como em programas e aplicações com funcionamento apenas a vapor, o tempo de confeção regulado é memorizado.

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

Durante um processo de confeção com vapor, pode sair bastante vapor quente ao abrir a porta. Pode queimar-se com o vapor.

Dê um passo atrás e aguarde até que o vapor quente tenha dissipado.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes e alimento quente.

O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, nas paredes do interior do forno, nas grelhas laterais, nos acessórios e no alimento.

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

Ao introduzir ou retirar os recipientes para cozinhar, certifique-se de que o alimento quente não entorna.

Se fechar a porta, o processo de confeção será continuado.

Primeiro é aquecido novamente e, no processo, a crescente temperatura do interior do forno é exibida.

Ao cozinhar a vapor, bem como em programas e aplicações com funcionamento apenas a vapor, o tempo restante só decorre quando a temperatura regulada for atingida.

Apenas em processos de confeção com 100% de umidade e temperaturas até 100 °C: o processo de confeção termina antes do tempo se a porta for aberta no último minuto do tempo de confeção (55 segundos de tempo restante).

## Pré-aquecer o forno

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

A função Pré-aquecer pode ser utilizada em qualquer modo de funcionamento de forno (exceto Ar quente Eco  ) e deve ser ativada separadamente para cada processo de confeção.

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

■ Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações:

- Bolos e pastelaria com tempos de confeção curtos (até aprox. 30 minutos), assim como massas delicadas (por ex. biscoitos) no modo de funcionamento Aquecimento superior/inferior 

## Booster

Como regulação de fábrica, a função Booster está ativada para os seguintes modos de funcionamento (Regulações | Booster | Ativado):

- Ar quente plus 
- Aquecimento superior/inferior 

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

As massas sensíveis (p. ex. biscoitos, bolachas) ficam rapidamente douradas em cima através da função Booster.

Para este tipo de preparações, desligue a função Booster.

## Ative ou desative Booster para um processo de confeção

Quando tiver selecionado a regulação Booster | Ativado pode desligar individualmente a função para um processo de confeção.

Assim, se tiver selecionado a regulação Booster | Desligado, pode ligar a função para o processo de confeção.

Exemplo: selecionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, p. ex., uma temperatura. Pretende desligar a função Booster para o processo de confeção.

■ Puxe o menu suspenso para baixo.

Booster fica marcado a cor-de-laranja.

■ Selecione Booster.

Booster fica marcado a preto ou branco dependendo do esquema de cores.

■ Feche o menu suspenso.

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

# Utilização

## Pré-aquecer

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

Se tiver regulado um tempo de confecção, este apenas decorre se a temperatura nominal for alcançada e tiver inserido os alimentos.

Inicie de imediato o processo de confecção, sem alterar a hora de iniciar o mesmo.

## Ligar Pré-aquecer

A função Pré-aquecer deve ser ativada separadamente para cada processo de confecção.

Exemplo: selecionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, por exemplo, uma temperatura. Deseja ativar a função Pré-aquecer para este processo de confecção.

■ Arraste o menu suspenso para baixo.

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

■ Selecione Pré-aquecer.

Pré-aquecer está marcado a laranja.

■ Feche o menu suspenso.

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

■ Introduza o alimento a confeccionar no interior do forno logo que lhe seja pedido.

■ Confirme com OK.

## Crisp function

A função Crisp function (redução da humidade) permite, conforme a necessidade, remover a humidade durante todo o processo de confecção ou apenas temporariamente.

A utilização desta função é útil perante alimentos como p. ex. quiche, pizza, bolinhos feitos no tabuleiro com cobertura húmida ou muffins.

Especialmente as aves adquirem uma pele estaladiça com esta função.

A função Crisp function pode ser utilizada nos seguintes modos de funcionamento:

- Ar quente plus 
- Aquecimento superior/inferior 
- Aquecimento intensivo 
- Aquecimento inferior 
- Aquecimento superior 
- Grill com circulação de ar 
- Bolos especial 

## Ligar Crisp function

A função Crisp function deve ser ativada separadamente para cada processo de confeção.

Selecionou um modo de funcionamento e as regulações necessárias como, p. ex., uma temperatura.

Deseja ativar a função Crisp function para este processo de confeção.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

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

- Selecione Crisp function.

Crisp function está marcado a laranja.

- Feche o menu suspenso.

A função Crisp function está ativada. Através do menu suspenso é possível a qualquer momento desativar novamente a função Crisp function.

## Ativar jatos de vapor

Em todos os modos de funcionamento de forno (exceto Ar quente Eco ) pode ativar os jatos de vapor durante o processo de confeção. A quantidade de jatos de vapor não está limitada.

Logo que Difusão vapor apareça e Start fique destacado a verde, pode ativar um jato de vapor.

Espere que a fase de aquecimento termine, para que o vapor se distribua uniformemente pelo ar quente do forno.

- Selecione Start.

O jato de vapor é ativado. A duração é de cerca de 1 minuto.

- Proceda em conformidade para acionar outros jatos de vapor, assim que Start esteja novamente destacado a verde.

# **Utilização**

---

## **Mudar modo de funcionamento**

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

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

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

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

No capítulo «Importante e interessante» encontra indicações gerais. Se para um determinado alimento e/ou utilização for necessário dar atenção a uma característica específica, irá encontrar uma referência no capítulo correspondente.

## O que é especial no cozinar a vapor

As vitaminas e os minerais ficam conservados quase na totalidade, porque o alimento não é cozinhado dentro de água.

Ao cozinar a vapor o sabor característico típico de cada alimento fica melhor preservado do que ao cozinar pelo processo convencional. Por este motivo recomendamos que não tempere os alimentos com sal antes de os cozinar. Além disso os alimentos conservam a sua cor fresca e a cor natural.

## Louça de cozinar

### Recipiente para cozinar

Juntamente com o forno a vapor são fornecidos recipientes em aço inoxidável. Como complemento podem ser obtidos outros recipientes de tamanhos diferentes, perfurados ou não (consulte o capítulo «Acessórios opcionais»). Aí encontra os recipientes para cozinar adequados para os diferentes alimentos.

Tanto quanto possível utilize recipientes perfurados para **cozinhar a vapor**.

Desta forma o vapor penetra nos alimentos por todos os lados e assim ficam cozinhados uniformemente.

### Louça própria

Pode utilizar a sua própria louça. Tenha em atenção:

- A louça deve ser adequada para fornos e resistente ao vapor. Se pretender utilizar louça de plástico para cozinar a vapor, questione o fabricante se esta é adequada.
- Louça com paredes mais grossas como, p. ex. de porcelana, cerâmica ou barro, é menos adequada para cozinar a vapor. As paredes grossas não são boas condutoras de calor e, por isso, fazem com que o tempo de confeção indicado na tabela se prolongue significativamente.
- Coloque a louça na grelha inserida ou num recipiente para cozinar. Conforme o tamanho da louça também pode colocar a grelha com a superfície de suporte voltada para cima na base do forno, colocar a louça em cima e desmontar adicionalmente as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar grelhas laterais»).
- Deve haver alguma distância entre o rebordo superior da louça e o teto do interior do forno, para que o vapor penetre no recipiente em quantidade suficiente.

# Importante e interessante

---

## Nível de encaixe

Pode escolher o nível de encaixe que pretender e também pode cozinhar em vários níveis simultaneamente. Os tempos de cozinhar não se alteram.

Se para cozinhar a vapor utilizar vários recipientes altos em simultâneo, deslize os recipientes de forma a ficarem desencontrados. Tanto quanto possível mantenha um nível livre entre cada recipiente.

Encaixe os recipientes, a grelha e o tabuleiro sempre entre as calhas dos suportes laterais para que a proteção fique garantida.

## Produtos ultracongelados

Ao cozinhar alimentos congelados, o tempo de aquecimento é mais longo do que para alimentos frescos. Quanto mais alimentos congelados estiverem no interior do forno mais longa será a fase de aquecimento.

## Temperatura

Ao cozinhar a vapor, são atingidos, no máximo, 100 °C. Quase todos os alimentos podem ser cozinhados a esta temperatura. Alguns alimentos sensíveis, p. ex. frutos de baga, devem ser cozinhados a uma temperatura mais baixa, já que, caso contrário, rebentam. Isto está indicado nos respetivos capítulos.

## Tempo de confeção

Ao cozinhar a vapor, o tempo de confeção só começa quando a temperatura regulada for atingida.

Regra geral, os tempos de confeção ao cozinhar a vapor correspondem aos tempos de confeção durante a preparação numa panela. Se o tempo de confeção for influenciado por certos factores, isso é indicado nos capítulos seguintes.

O tempo de confeção não depende da quantidade de alimentos. O tempo de confeção para 1 kg de batatas é exatamente o mesmo do que para 500 g de batatas.

## Cozinhar em líquido

Se cozinhar utilizando líquido encha o recipiente só até  $\frac{2}{3}$  da sua capacidade para evitar que ao retirar o recipiente do forno o líquido verta.

## Receitas próprias - Cozinhar a vapor

Alimentos que sejam cozinhados num tacho/panela também podem ser cozinhados no forno a vapor. Os tempos necessário são os mesmos. Mas os alimentos no forno a vapor não ficam com a cor tostada que é normal obter ao serem cozinhados de forma tradicional.

### Tabuleiro universal e grelha Combi

Utilize o tabuleiro universal com a grelha Combi colocada em cima, p. ex. para assar e grelhar. Ao assar, poderá usar o suco da carne recolhido para, de seguida, preparar o molho.

Se utilizar o tabuleiro universal com a grelha Combi colocada em cima, encaixe o tabuleiro universal entre as guias de um nível de encaixe, ficando a grelha Combi automaticamente por acima. Ao remover, retire ambas as peças simultaneamente.

### Proteção de deslizamento

A grelha Combi e o tabuleiro universal têm uma proteção que impede a possibilidade de tombarem se só forem puxados parcialmente para fora do forno. Para retirar é necessário levantar tanto a grelha Combi como o tabuleiro universal.

# Cozinhar a vapor

---

## Cozinhar a vapor Eco

Para cozinhar a vapor de forma económica em termos de energia, pode utilizar o modo de funcionamento Cozinhar a vapor Eco . Este modo de funcionamento adequa-se sobretudo para cozinhar legumes e peixe.

Recomendamos os tempos de confeção e as temperaturas das tabelas no capítulo «Cozinhar a vapor».

Se necessário, pode continuar a cozinhar.

Ao preparar alimentos ricos em amido, p. ex. batatas, arroz e massas alimentícias, utilize preferencialmente o modo de funcionamento Cozinhar vapor .

## Regulação

Modos de funcionamento  | Cozinhar a vapor Eco 

## Indicações sobre as tabelas de confeção

Observe as indicações sobre tempos de confeção, temperaturas e, se necessário, sobre indicações para a preparação.

### Selecionar o tempo de confeção

Os tempos de confeção indicados são valores de referência.

- Selecione primeiro o tempo mais curto. Se necessário, pode continuar a cozinhar.

## Legumes

### Produtos frescos

Os legumes frescos devem ser preparados de forma normal ou seja lavados, limpos e cortados.

### Produtos ultracongelados

Os legumes ultracongelados têm de ser descongelados antes da confeção. A exceção são os legumes congelados em bloco.

Os legumes ultracongelados e legumes frescos com tempos de confeção igual podem ser preparados em simultâneo.

Corte os bocados maiores congelados. Os tempos de confeção estão indicados na embalagem.

### Recipientes

Nos alimentos de menor dimensão, (como sejam ervilhas, espargos, etc.) não ficam espaços vazios entre eles e por isso o vapor não os envolve completamente. Para cozinhar estes alimentos utilize recipientes baixos e encha-os só até 3 a 5 cm de altura. Quantidades maiores devem ser distribuídas por vários recipientes.

Pouca quantidade de legumes de várias qualidades e que tenham o mesmo tempo de cozeda podem ser cozinhados em conjunto num só recipiente.

Para os legumes que tenham de ser cozinhados em água utilize um recipiente não perfurado.

### Nível de encaixe

Se utilizar recipientes perfurados para cozinhar legumes como por ex. a beterraba, não coloque outro recipiente com alimento por baixo. Assim evita alteração de cor devido ao líquido que possa pingar do recipiente colocado por cima.

### Tempo de confeção

O tempo de confeção depende, tal como o cozinhar de forma convencional, do tamanho do alimento e do grau de confeção pretendido. Exemplo:  
batatas cerasas, cortadas em quartos:  
aprox. 17 minutos  
batatas cerasas, cortadas a meio:  
aprox. 20 minutos

### Regulações

Programas automáticos  | Legumes | ...  
|  
ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

## Cozinhar a vapor

Legumes	⌚ (min)
Alcachofras	32–38
Couve-flor, inteira	27–28
Couve-flor, cortada	8
Feijões, verdes	10–12
Brócolos, cortados	3–4
Molho de cenouras, inteiras	7–8
Molho de cenouras, cortadas ao meio	6–7
Molho de cenouras, trituradas	4
Chicória, cortada a meio	4–5
Couve chinesa, cortada	3
Ervilhas	3
Funcho, cortado ao meio	10–12
Funcho, em tiras	4–5
Couve galega, cortada	23–26
Batatas cerasas, descascadas inteiras	27–29
cortadas a meio	21–22
cortadas em quartos	16–18
Batatas multiusos, descascadas inteiras	25–27
cortadas a meio	19–21
cortadas em quartos	17–18
Batatas de qualidade farinhenta, descascadas inteiras	26–28
cortadas a meio	19–20
cortadas em quartos	15–16
Couve-rábano, cortado em tiras	6–7
Abóbora, cortada em cubos	2–4
Espiga de milho	30–35
Acelga, cortada	2–3

## Cozinhar a vapor

Legumes	⌚ (min)
Pimentos, em cubos ou em tiras	2
Batatas cozidas com a casca, cerasas	30–32
Cogumelos	2
Alho-francês, cortado	4–5
Alho-francês, talo cortado ao meio	6
Romanesco, inteiro	22–25
Romanesco, cortado	5–7
Couve-de-Bruxelas	10–12
Beterraba, inteira	53–57
Couve roxa, cortada	23–26
Escorcioneira, inteira, largura de um dedo	9–10
Raiz de aipo, cortado em tiras	6–7
Espargos, verdes	7
Espargos, brancos, largura de um dedo	9–10
Cenouras, cortadas	6
Espinafres	1–2
Couve-repolho, cortada	10–11
Aipo, cortado	4–5
Nabos, cortados	6–7
Couve-branca, cortada	12
Lombarda, cortada	10–11
Curgete, rodelas	2–3
Ervilhas tortas	5–7

⌚ Tempo de confeção

# Cozinhar a vapor

---

## Peixe

### Produtos frescos

O peixe fresco deve ser preparado de forma normal, por ex. escamar, arranjar e limpar.

### Produtos ultracongelados

A carne não necessita de ser completamente descongelada para ser cozinhada. Basta que a superfície fique suficientemente macia para absorver os condimentos.

### Preparar

Tempera o peixe antes de cozinhar, por exemplo com sumo de limão. A acidificação torna a carne de peixe mais firme.

O peixe não deve levar sal para que não se percam os minerais, que contribuem para o sabor caraterístico se manter ao ser cozinhado no forno a vapor.

### Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

### Nível de encaixe

Se cozinhar peixe em recipientes para cozinhar perfurados e, ao mesmo tempo, outros alimentos noutros recipientes para cozinhar, evita transferências de sabor devido ao líquido que pinga, introduzindo o peixe diretamente por cima do tabuleiro universal.

## Temperatura

### 85–90 °C

para cozinhar delicadamente peixe sensível, por ex. linguado.

### 100 °C

Para cozinhar diversos peixes como o bacalhau ou o salmão por exemplo.  
Para cozinhar peixe em molho ou caldo.

## Tempo de confeção

O tempo de confeção depende do tamanho e das características do alimento, não do seu peso. Quanto maior for o peixe mais tempo leva a cozinhar. Um peixe ou uma posta com 500 g e 3 cm de altura leva mais tempo a cozinhar do que um peixe ou uma posta com 500 g e 2 cm de altura.

Quanto mais tempo o peixe estiver a cozinhar mais rijo fica. Mantenha os tempos indicados. Se o peixe não estiver suficientemente cozinhado continue a cozedura durante mais alguns minutos.

Prolongue em alguns minutos o tempo de confeção indicado, se cozinhar peixe em molho ou caldo.

## Dicas

- Ao usar especiarias e ervas, p. ex. endro, estimula o sabor natural.
- Cozinhe peixes maiores apoiados sobre a barriga. Para obter o apoio necessário, coloque no recipiente para cozinhar uma chávena pequena ou similar voltada para baixo. Coloque sobre esta o peixe com a parte da barriga aberta.
- Num recipiente para cozinhar, coloque os resíduos resultantes, como espinhas, barbatanas e cabeça, juntamente com legumes e água fria para fazer o **caldo de peixe**. Cozinhe a 100 °C durante 60–90 minutos. Quanto maior for o tempo de confeção, mais forte fica o caldo.
- Para a preparação de **peixe azul**, o peixe é cozinhado em água com vinagre (proporção de água : vinagre conforme a receita). É importante que a pele do peixe não seja danificada. Carpas, trutas, tainhas, enguias e salmão adequam-se a este tipo de preparação.

## Regulações

Programas automáticos  | Peixe | ... | Cozinhar vapor

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

## Cozinhar a vapor

Peixe	🌡 (°C)	⌚ (min)
Enguia	100	5–7
Filete de garoupa	100	8–10
Filete de dourada	85	3
Truta, 250 g	90	10–13
Filete de alabote	85	4–6
Filete de bacalhau	100	6
Carpas, 1,5 kg	100	18–25
Filetes de salmão	100	6–8
Lombos de salmão	100	8–10
Truta arco-íris	90	14–17
Filete de peixe-gato	85	3
Filete de ruivo	100	6–8
Filete de badejo	100	4–6
Filete de solha	85	4–5
Filete de tamboril	85	8–10
Filete de linguado	85	3
Filete de rodovalho	85	5–8
Lombo de atum	85	5–10
Filete de lúcio	85	4

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo de confecção

## Carne

### Produtos frescos

Prepare a carne como é habitual.

### Produtos ultracongelados

Descongele carne ultracongelada antes de cozinhar (consulte o capítulo «Aplicações especiais», secção «Descongelar»).

### Preparação

Carne, que tenha de ficar com uma crosta tostada deve ser alourada primeiro sobre a placa.

### Tempo de confeção

O tempo de confeção depende do tamanho e das características do alimento, não do seu peso. Quanto maior for o peixe mais tempo leva a cozinhar. Um naco de carne com 500 g e 10 cm de altura leva mais tempo a cozinhar do que um naco de carne com 500 g e 5 cm de altura.

## Dicas

- Caso pretenda que as **substâncias aromáticas** sejam preservadas, use um recipiente para cozinhar perfurado. Por baixo deste, introduza um recipiente para cozinhar não perfurado ou o tabuleiro universal para recolher o concentrado. Pode apurar molhos com este concentrado ou congela-lo para uso posterior.
- Para criar um **caldo forte** adequam-se a galinha e a carne de vaca do chambão, a carne do peito, do acém e ossos de vaca. Coloque a carne juntamente com os ossos, os legumes e a água fria num recipiente para cozinhar. Quanto maior for o tempo de confeção, mais forte fica o caldo.

## Regulações

Programas automáticos  | Carne | ... | Cozinhar vapor

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

## Cozinhar a vapor

Carne	⌚ (min)
Chambão, coberto com água	110–120
Perna de porco	135–140
Bife de peito de frango	8–10
Pernil	105–115
Acém, coberto com água	110–120
Vitela fatiada	3–4
Kasseler fatiada	6–8
Ragout de carneiro	12–16
Frango	60–70
Bifes de peru enrolados	12–15
Bifes de peru	4–6
Aba, coberta com água	130–140
Gulache de vaca	105–115
Galinha, coberta com água	80–90
Carne de vaca	110–120

⌚ Tempo de confeção

## Arroz

O arroz aumenta de volume durante a confeção, por isso tem que ser cozido em líquido. O líquido que é absorvido depende da variedade do arroz e assim a relação arroz/líquido é diferente.

Durante o processo de confeção, o arroz absorve a totalidade da água, de forma que os nutrientes não se perdem.

### Recipiente para cozinhar

Utilize um recipiente para cozinhar não perfurado. Quantidades mais pequenas de arroz (até um copo, aproximadamente 50–150 g) podem ser cozinhadas em alternativa numa tigela de aço inoxidável adequada na grelha.

### Preparação

Lavar o arroz antes de cozinhar. Quando lavar o arroz no recipiente para cozinhar, despeje cuidadosamente a água novamente.

**Dica:** A quantidade necessária de líquido pode ser determinada com uma escala ou com o «método do copo».

Para o «método do copo», primeiro encha a quantidade desejada de arroz num copo e depois coloque o arroz no recipiente. Depois meça a quantidade de líquido necessária (ver tabela) com o copo e adicione-a ao arroz.

Certifique-se de que o arroz é distribuído uniformemente no recipiente para cozinhar.

### Regulações

Programas automáticos | Arroz | ... |

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

	:	[min]
<b>Arroz-agulha</b>		
Arroz Basmati	1 : 1,5	15
Arroz parboilizado	1 : 1,5	23–25
Arroz integral	1 : 1,5	26–29
Arroz selvagem	1 : 1,5	26–29
<b>Arroz de grão redondo</b>		
Arroz doce	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

: Proporção de arroz e líquido,

Tempo de confeção

# Cozinhar a vapor

## Cereais

Os cereais aumentam de volume durante a confeção, por isso, devem ser cozinhados em líquido. A proporção de cereais em relação ao líquido depende do tipo de cereal.

Os cereais podem ser cozidos inteiros ou triturados.

## Regulações

Programas automáticos  | Cereais | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

	Relação Cereais : Líquido	⌚ [min]
Amaranth	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Cereais verdes inteiros	1 : 1	18–20
Cereais verdes triturados	1 : 1	7
Aveia, inteira	1 : 1	18
Aveia, triturada	1 : 1	7
Milho	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Centeio, inteiro	1 : 1	35
Centeio, triturado	1 : 1	10
Trigo, inteiro	1 : 1	30
Trigo, triturado	1 : 1	8

⌚Tempo de confeção

## Massas alimentícias

### Artigos secos

As massas alimentícias secas absorvem água durante a cozedura e por isso têm de ser cozinhadas em líquido. O líquido deve cobrir as massas alimentícias. Ao utilizar líquido quente, os resultados de cozedura são melhores.

Prolongue o tempo de cozedura indicado pelo fabricante em aprox.  $\frac{1}{3}$ .

### Produtos frescos

As massas alimentícias frescas, retiradas do frigorífico, não necessitam de estar de molho. Cozinhe-as num recipiente perfurado e untado.

Separe a massa se estiver colada uma à outra e distribua uniformemente pelo recipiente de cozinhar.

### Regulações

Programas automáticos  | Massas alimentícias | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Produtos frescos	 [min]
Gnocchi	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Cobrir os produtos secos com a água	
Talharim	14
Massas para sopa	8

 Tempo de confeção

# Cozinhar a vapor

---

## Klöße

Klöße pré-cozidas e embaladas devem ficar completamente cobertas por água, caso contrário não absorvem humidade necessária e abrem.

As Klöße frescas devem ser cozinhadas num recipiente perfurado e untado.

## Regulações

Programas automáticos **Auto** | Massas alimentícias | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

	 [min]
Massa ao vapor	30
Klöße de fermento	20
Klöße de batata embaladas	20
Klöße de pão embaladas	18–20

 Tempo de confeção

## Leguminosas secas

As leguminosas secas devem ser colocadas em água fria durante pelo menos 10 horas antes de serem cozinhadas. A imersão torna-as mais digestíveis e o tempo de cozedura é reduzido. As leguminosas demolhadas devem ser cobertas com água ao serem cozinhadas.

**Lentilhas** não necessitam de ser postas de molho.

Leguminosas que não forem demolhadas e dependendo da variedade, tem de haver uma certa proporção entre leguminosas e água.

## Regulações

Programas automáticos **Auto** | Leguminosas | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Demolido	
	⌚ [min]
<b>Feijão</b>	
Feijão Kidney	55–65
Feijão encarnado (Feijão Azuki)	20–25
Feijão preto	55–60
Feijão Cranberry	55–65
Feijão branco	34–36
<b>Ervilhas</b>	
Ervilhas amarelas	40–50
Ervilhas verdes, descascadas	27

⌚Tempo de confeção

## Cozinhar a vapor

Não demolido		
	A relação Leguminosas : Água	⌚ [min]
<b>Feijão</b>		
Feijão Kidney	1 : 3	130–140
Feijão encarnado (Feijão Azuki)	1 : 3	95–105
Feijão preto	1 : 3	100–120
Feijão Cranberry	1 : 3	115–135
Feijão branco	1 : 3	80–90
<b>Lentilhas</b>		
Lentilhas castanhas	1 : 2	13–14
Lentilhas encarnadas	1 : 2	7
<b>Ervilhas</b>		
Ervilhas amarelas	1 : 3	110–130
Ervilhas verdes, descascadas	1 : 3	60–70

⌚Tempo de confeção

## Ovos

Utilize um recipiente perfurado se pretender cozer ovos.

Não é necessário picar a casca do ovo antes da cozedura. Como são aquecidos lentamente durante a fase de aquecimento, não rebentam ao serem cozinhados a vapor.

Unte um recipiente não perfurado se, por ex., pretender fazer ovos mexidos.

## Regulações

Programas automáticos  | Ovos de galinha | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

	 [min]
<b>Tamanho S</b>	
mal cozido	3
médio	5
bem cozido	9
<b>Tamanho M</b>	
mal cozido	4
médio	6
bem cozido	10
<b>Tamanho L</b>	
mal cozido	5
médio	6–7
bem cozido	12
<b>Tamanho XL</b>	
mal cozido	6
médio	8
bem cozido	13

Tempo de confeção

# Cozinhar a vapor

## Fruta

Para não perder o suco, deve cozinhar a fruta num recipiente não perfurado. Se cozinhar fruta num recipiente perfurado, encaixe por baixo um recipiente não perfurado para aparar o suco.

**Dica:** pode utilizar o molho para a cobertura de um bolo.

## Regulações

Programas automáticos **Auto** | Fruta | ... | ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

	(min)
Maçãs, em pedaços	1–3
Peras, em pedaços	1–3
Cerejas	2–4
Ameixas mirabela	1–2
Nectarinas/pêssegos, em pedaços	1–2
Ameixas	1–3
Marmelos, em cubos	6–8
Ruibarbo, em pedaços	1–2
Uva-espím	2–3

Tempo de confeção

## Produtos de charcutaria

### Regulações

Programas automáticos **Auto** | Enchidos | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Produtos de charcutaria	[min]
Salsichas	6–8
Chouriço de carne	6–8
Salsicha branca	6–8

Tempo de confeção

## Crustáceos

### Preparação

Os crustáceos devem ser descongelados antes de serem cozinhados.

Arranje os crustáceos.

### Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

### Tempo de confeção

Quanto mais tempo cozinhar os crustáceos mais ríjos ficam. Mantenha os tempos de cozinhar indicados.

Prolongue em alguns minutos o tempo de confeção indicado, se cozinhar crustáceos em molho ou em caldo.

### Regulações

Programas automáticos  | Crustáceos | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

	 [°C]	 [min]
Camarões	90	3
Gambas	90	3
Lagostins de rio	90	4
Caranguejos	90	3
Lagostas	95	10–15
Camarão	90	3

 Temperatura,  Tempo

# Cozinhar a vapor

## Bivalves

### Produtos frescos

 Perigo de intoxicação alimentar com bivalves estragados.  
Os bivalves estragados podem causar intoxicações alimentares.  
Cozinhe somente bivalves que estejam fechados.  
Não deve comer os bivalves que não abriram após a cozedura.

Deixe os bivalves em água durante algumas horas para que abram e, se eventualmente tiverem areia, ela possa sair. Escove os bivalves até ficarem bem limpos.

### Produtos ultracongelados

Descongele os bivalves caso estejam congelados.

### Tempo de confeção

Quanto mais tempo forem cozinhados, mais dura se torna a carne. Mantenha os tempos de cozedura indicados.

### Regulações

Programas automáticos  | Bivalves | ... |

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

	 [°C]	 [min]
Perceves	100	2
Berbigão	100	2
Mexilhões	90	12
Vieiras	90	5
Longueirões	100	2–4
Ameijôas	90	4

 Temperatura,  Tempo

## Cozinhar menu - manual

Ao cozinhar um menu manualmente, desligue a redução de vapor (consulte o capítulo «Regulações», secção «Redução de vapor»).

Ao cozinhar um menu, pode combinar num menu diferentes alimentos com diversos tempos de confeção, p. ex. filete de ruivo com arroz e brócolos.

Os alimentos são introduzidos no interior do forno em diferido, de forma a que fiquem prontos ao mesmo tempo.

### Nível de encaixe

Introduza os alimentos que pinguem (p. ex. peixe) ou os alimentos com cor (p. ex. beterraba vermelha) diretamente por cima do tabuleiro universal. Desta forma, evita transferências de sabor ou alterações de cor devido ao líquido que pinga.

### Temperatura

A temperatura para cozinhar um menu deve situar-se nos 100 °C, porque a maior parte destes alimentos só ficam cozinhados a esta temperatura.

De qualquer forma não cozinhe um menu com a temperatura mais baixa, se forem recomendadas temperaturas diferentes, para filetes de dourada por ex. 85 °C e 100 °C para batatas.

Se for recomendado para um alimento uma temperatura de 85 °C por ex. então deverá testar primeiro o resultado selecionando 100 °C. Peixe mais sensível como o linguado ou a solha fica melhor se for cozinhado a 100 °C.

### Tempo de confeção

Se a temperatura recomendada for aumentada, terá de reduzir o tempo de cozedura em aprox.  $\frac{1}{3}$ .

### Exemplo

Tempos de confeção dos alimentos  
(consulte as tabelas de confeção no capítulo «Cozinhar a vapor»)

Arroz parboilizado	24 minutos
Filete de ruivo	6 minutos
Brócolos	4 minutos

### Cálculo dos tempos de confeção a regular:

24 minutos menos 6 minutos = 18 minutos (1.º tempo de confeção: arroz)

6 minutos menos 4 minutos = 2 minutos (2.º tempo de confeção: filete de ruivo)

Residual = 4 minutos (3.º tempo de confeção: brócolos)

Tempo de confeção	Arroz 24 min.		
	Filete de ruivo 6 min.		Brócolos 4 min.
Regulação	18 min.	2 min.	4 min.

# **Cozinhar a vapor**

---

## **Cozinhar um menu**

- Introduza primeiro o arroz no forno.
- Regule o 1.º tempo de confeção, ou seja, 18 minutos.
- Quando os 18 minutos terminarem, introduza o filete de ruivo.
- Selecione o 2.º tempo de confeção, ou seja, 2 minutos.
- Quando os 2 minutos terminarem, introduza os brócolos.
- Regule o 3.º tempo de confeção, ou seja, 4 minutos.

Neste método «sob vácuo» os alimentos são cozinhados em sacos de plástico, selados a vácuo, suavemente e a temperaturas baixas e constantes.

Devido ao vácuo a humidade não evapora durante o processo de cozedura e todos os nutrientes e sabores ficam mantidos.

Como resultado obtém alimentos saborosos e uniformemente cozidos.

Utilize somente alimentos frescos e em perfeito estado.

Preste atenção às condições de higiene assim como à manutenção da cadeia de frio.

Utilize apenas embalagens de vácuo resistente ao calor.

Não cozinhe os alimentos na própria embalagem de venda, por ex. produtos congelados embalados a vácuo porque possivelmente não foram utilizados sacos de vácuo adequados.

Não reutilize o saco.

Coloque o alimento para embalar a vácuo somente no compartimento de vácuo.

# Sous-vide

---

## Indicações importantes sobre a utilização

Para obter um resultado de confeção ideal, observe as seguintes indicações:

- Utilize menos especiarias e ervas do que na preparação convencional, dando o efeito no sabor dos alimentos ser mais intenso.  
Também pode cozinhar o alimento sem temperos e só temperar depois do processo de confeção.
- Ao adicionar sal, açúcar e líquidos, reduz-se o tempo de confeção.
- Ao adicionar alimentos ácidos como limão ou vinagre, o alimento a confeccionar fica mais consistente.
- Não utilize álcool ou alho, já que isso pode despontar um sabor desagradável.
- Utilize apenas sacos de vácuo que se adequem ao tamanho do alimento a confeccionar. Se o saco de vácuo for demasiado grande, pode ficar demasiado ar no seu interior.
- Se pretender cozinhar vários alimentos num saco de vácuo, disponha os alimentos lado a lado no saco.
- Se pretender cozinhar alimentos em vários sacos de vácuo simultaneamente, disponha os sacos lado a lado na grelha.
- Os tempos de confeção dependem da espessura do alimento a confeccionar.
- Mantenha a porta fechada durante o processo de confeção. A abertura da porta prolonga o processo de confeção e pode levar a outros resultados de confeção.
- As indicações sobre a temperatura e o tempo de confeção de receitas Sous-vide nem sempre podem ser adotadas 1:1. Adapte estas regulagens ao grau de confeção por si pretendido.
- Pode ocorrer falta de água ao cozinhar com temperaturas mais elevadas e/ou tempos de confeção mais longos. De vez em quando, verifique as indicações no visor.

## Dicas

- Para encurtar tempos de preparação, pode submeter os alimentos a vácuo 1–2 dias antes do processo de confeção. Mantenha os alimentos embalados a vácuo no frigorífico a, no máximo, 5 °C. Para preservar a qualidade e o sabor, os alimentos devem ser cozinhados após, o mais tardar, 2 dias.
- Congele os líquidos, p. ex. a marinada, antes de submeter a vácuo para evitar um vazamento do saco de vácuo.
- Dobre as bordas do saco de vácuo para proceder ao seu enchimento. Deste modo, a tira de selagem mantém-se limpa e em bom estado.
- Se não quiser consumir o alimento logo após o processo de confeção, coloque-o imediatamente em água com gelo e deixe-o arrefecer completamente. Em seguida, armazene o alimento a um máximo de 5 °C. Mantém, assim, a qualidade e o sabor e estende o prazo de validade.  
**Exceção:** consuma a carne de aves logo após o processo de confeção.
- Corte o saco de vácuo após o processo de confeção em todos os lados, para alcançar o alimento mais facilmente.
- Asse carne e peixe (p. ex. salmão) durante um curto espaço de tempo antes de servir. Desta forma, os aromas do assado podem desenvolver-se.
- Utilize a calda ou a marinada dos legumes, peixe ou carne para preparar um molho.
- Sirva o alimento em pratos pré-aquecidos.

# Sous-vide

---

## Utilize o modo de funcionamento Sous-vide

- Lave o alimento com água fria e seque-o.
- Coloque o alimento num saco de vácuo e adicione, se necessário, especiarias ou líquidos.
- Coloque o alimento para embalar a vácuo no compartimento de vácuo.
- Para um resultado de confeção ideal, encaixe a grelha no nível 2.
- Coloque o alimento em vácuo (no caso de vários sacos, lado a lado) na grelha.
- Selecione Modos de funcionamento .
- Selecione Sous-vide .
- Altere a temperatura proposta, se necessário.
- Confirme com OK.
- Se necessário, faça regulações adicionais (consulte o capítulo «Utilização»).

## Possíveis causas para os maus resultados

### O saco de vácuo abriu:

- A zona do fecho não estava limpa ou suficientemente estável e soltou-se.
- O saco ficou danificado por um osso saliente.

### O alimento ficou com um sabor desagradável:

- alimento mal acondicionado a cadeia de frio foi interrompida.
- O alimento estava carregado de germes antes de ser colocado em vácuo.
- Ingredientes (por ex. os temperos) foram adicionados em excesso.
- O saco ou a zona do fecho não estavam em ordem.
- O vácuo é muito fraco.
- O alimento não foi consumido ou congelado logo após o processo ter terminado.

Os tempos indicados nas tabelas são valores aproximados. Recomendamos que selecione primeiro o tempo de confeção mais curto. Se necessário, pode continuar a cozinhar. O tempo de confeção começa a decorrer somente após se atingir a temperatura regulada.

Alimento	Adição prévia		🌡 (°C)	⌚ (min)
	Açúcar	Sal		
<b>Peixe</b>				
Filete de bacalhau, 2,5 cm de espessura		x	54	35
Filete de salmão, 2–3 cm de espessura		x	52	30
Filete de tamboril		x	62	18
Filete de lúcio, 2 cm de espessura		x	55	30
<b>Legumes</b>				
Pedacinhos de couve-flor, médios a grandes		x	85	40
Abóbora Hokkaido, em tiras		x	85	15
Couve-rábano, em fatias		x	85	30
Espargos, brancos, inteiros	x	x	85	22–27
Batata doce, em fatias		x	85	18
<b>Fruta</b>				
Ananás, em tiras	x		85	75
Maçãs, em fatias	x		80	20
Bananas baby, inteiras			62	10
Pêssegos, cortados a meio	x		62	25–30
Ruibarbo, em pedaços			75	13
Ameixas, cortadas a meio	x		70	10–12
<b>Outros</b>				
Feijões, brancos, demolidos numa proporção de 1 : 2 (feijões : líquido)		x	90	240
Gambas, descascadas e limpas		x	56	19–21
Ovos, inteiros			65–66	60
Vieiras, de concha aberta			52	25
Chalota, inteira	x	x	85	45–60

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

# Sous-vide

Alimento	Adição prévia		$\text{I}^\ddagger (\text{°C})$		$\odot (\text{min})$
	Açúcar	Sal	médio*	bem passado*	
<b>Carne</b>					
Peito de pato, inteiro		x	66	72	35
Lombo de borrego com osso			58	62	50
Lombo de vaca, 4 cm de espessura			56	61	120
Bife do lombo de vaca, 2,5 cm de espessura			56	–	120
Lombo de porco, inteiro		x	63	67	60

$\ddagger$  Temperatura,  $\odot$  Tempo de confeção

\* Grau de confeção

O grau de confeção «bem passado» corresponde a um grau de confeção com uma temperatura interior maior do que o «médio», não sendo, contudo, completamente cozinhado no sentido tradicional.

## Reaquecimento

Reaqueça couves, p. ex. couve-rábano e couve-flor, apenas juntamente com um molho. Sem o molho, durante o reaquecimento podem desenvolver um sabor de couve desagradável e uma cor cinza-acastanhada.

Alimentos com tempos de confeção mais curtos e aqueles em que o grau de confeção muda com o reaquecimento, p. ex. o peixe, não são, por princípio, adequados para o reaquecimento.

## Preparação

Logo após terminar a cozedura coloque os alimentos cozinhados durante 1 hora em água com gelo. O seu arrefecimento rápido impede que recozam. Desta forma o processo de cozedura mantém-se inalterado.

Depois disso coloque os alimentos no forno a uma temperatura máxima de 5 °C.

Tenha em conta que a qualidade dos alimentos diminui quanto mais tempo estiverem armazenados.

Recomendamos que não reaqueça alimentos que estejam mais de 5 dias no frigorífico.

## Regulações

Modos de funcionamento  | Sous-vide

Temperatura: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

# Sous-vide

## Reaquecimento no modo de funcionamento Sous-vide

Os tempos indicados na tabela são valores de referência. Se necessário, pode prolongar o tempo. O tempo começa a decorrer somente após se atingir a temperatura regulada.

Alimentos	🌡 (°C) médio <sup>1</sup>	🌡 (°C) bem pas- sado <sup>1</sup>	⌚ <sup>2</sup> (min)
<b>Carne</b>			
Lombo de borrego com osso	58	62	30
Lombo de vaca, 4 cm de espessura	56	61	30
Bife do lombo de vaca, 2,5 cm de espessura	56	–	30
Lombo de porco, inteiro	63	67	30
<b>Legumes</b>			
Pedacinhos de couve-flor, médios a grandes <sup>3</sup>	85		15
Couve-rábano, em fatias <sup>3</sup>	85		10
<b>Fruta</b>			
Ananás, em tiras	85		10
<b>Outros</b>			
Feijões, brancos, demolhados numa proporção de 1 : 2 (feijões : líquido)	90		10
Chalota, inteira	85		10

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo

<sup>1</sup> Grau de confeção

O grau de confeção «bem passado» corresponde a um grau de confeção com uma temperatura interior maior do que o «médio», não sendo, contudo, completamente cozinhado no sentido tradicional.

<sup>2</sup> Os tempos aplicam-se a alimentos em vácuo com uma temperatura inicial de aprox. 5 °C (temperatura do frigorífico).

<sup>3</sup> Reaquecer apenas cozinhados em molho.

## Aquecer

Para aquecer alimentos cozinhados em Sous vide, utilize o modo de funcionamento Sous-vide  (consulte o capítulo «Sous vide», secção «Reaquecimento»).

Os alimentos aquecem de forma delicada no forno a vapor, não secam e não ficam recozidos. Aquecem uniformemente e não necessitam de ser mexidos.

Tanto podem ser aquecidas doses (carne, legumes, batatas) como cada alimento individualmente.

## Louça de cozinhar

Pequenas porções podem ser aquecidas no prato, porções maiores no recipiente.

## Tempo

Regule para um prato combinado 10–12 minutos. Vários pratos necessitam de um pouco mais de tempo.  
Se iniciar vários processos de aquecimento um após o outro, reduza o tempo para o segundo e outros processos em aprox. 5 minutos, pois o interior do forno ainda está quente.

## Humidade

Quanto mais húmido for o alimento menor será a humidade que deve selecionar.

## Dicas

- Não aqueça peças maiores, como assados, na totalidade, mas sim divididas em porções, como um prato.
- Reduza a dose para metade no caso de peças compactas como pimentos recheados ou rolo de carne.
- Aqueça o molho em separado. Excepto os alimentos que são preparados com molho (p. ex. gulache).
- Tenha em atenção que os alimentos panados como, p. ex., bifes, não fiquem tostados.

Ao aquecer, os alimentos não têm de ser cobertos.

## Regulações

Aplic. especiais  | Aquecer ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar Combi  | Cozi. Combi c/ ar quente + 

Temperatura: consulte a tabela

Humidade: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

## Funções especiais

Os tempos indicados na tabela são valores de referência. Recomendamos que selecione primeiro o tempo mais curto. Se necessário, pode prolongar o tempo.

Alimentos	(°C)	(%)	* (min)
<b>Legumes</b>			
Cenouras Couve-flor Couve-rábano	120	70	8–10
<b>Acompanhamentos</b>			
Massas Arroz Batatas, cortadas ao meio em comprimento	120	70	8–10
Klöße Puré de batata	140	70	18–20
<b>Carne e aves</b>			
Assados, fatias de 1,5 cm de espessura Rolos de carne, cortados às fatias Gulache Borrego guisado Königsberger Klopse (almôndegas alemãs) Bifes de frango Bifes de peru, cortados às fatias	140	70	11–13
<b>Peixe</b>			
Filetes de peixe Rolos de peixe, cortados ao meio	140	70	10–12
<b>Pratos combinados</b>			
Esparguete, molho de tomate Carne de porco assada, batatas, legumes Pimento recheado (cortado a meio), arroz Fricassé de frango, arroz Sopa de legumes Sopa cremosa Sopa clara Ensopado	120	70	10–12

Temperatura, Humidade, Tempo

\* Os tempos aplicam-se a alimentos que são aquecidos num prato.

## Descongelar

O tempo de descongelar alimentos no forno a vapor é muito mais curto do que o tempo necessário à temperatura ambiente.

 Risco de infecções devido à formação de germes.

Os germes como, p. ex., salmonelas, podem causar intoxicações alimentares graves.

Ao descongelar peixe e carne (em especial aves), tome especial cuidado para que exista o máximo de limpeza.

Não use o líquido descongelado.

Cozinhe os alimentos imediatamente após o tempo de compensação.

## Temperatura

A temperatura ideal para descongelar é de 60 °C.

**Excepções:** Carne picada e caça 50 °C

## Preparação

Se necessário, retire da embalagem os alimentos que vão ser descongelados.

**Exceções:** pão e pastelaria devem ser descongelados na embalagem, caso contrário a humidade é absorvida e amolecem.

Depois do descongelamento, deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente por alguns minutos. Este tempo de compensação é necessário para que o calor se distribua uniformemente do exterior para o interior.

## Recipiente para cozinhar

Para descongelar alimentos que pinguem, como é o caso das aves por exemplo, coloque-os num recipiente perfurado e encaixe por baixo um tabuleiro universal. Assim, o alimento não fica no líquido descongelado.

Alimentos que não pinguem podem ser descongelados num recipiente não perfurado.

## Dicas

- O peixe não deve ser totalmente descongelado para cozinhar. É suficiente se a superfície ficar macia o suficiente para absorver as especiarias. Para isso, são suficientes 2–5 minutos, dependendo da espessura.
- Depois de metade do tempo de descongelação, solte os alimentos congelados em pedaços, p. ex. frutos de baga e peças de carne, uns dos outros e pouse-os em separado.
- Não congele novamente os alimentos descongelados uma vez.
- Descongele alimentos pré-confeccionados como indicado na embalagem.

## Regulações

Aplic. especiais  | Descongelar ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de descongelação: consulte a tabela

Tempo de compensação: consulte a tabela

## Funções especiais

Os tempos indicados na tabela são valores de referência. Recomendamos que selecione primeiro o tempo de descongelação mais curto. Se necessário, pode prolongar o tempo de descongelação.

Alimentos congelados	Quantidade	🌡 (°C)	⌚ (min)	⏰ (min)
<b>Produtos lácteos</b>				
Queijo às fatias	125 g	60	15	10
Requeijão	250 g	60	20–25	10–15
Natas	250 g	60	20–25	10–15
Queijo de pasta mole	100 g	60	15	10–15
<b>Fruta</b>				
Puré de maçã	250 g	60	20–25	10–15
Fatias de maçã	250 g	60	20–25	10–15
Alperces	500 g	60	25–28	15–20
Morangos	300 g	60	8–10	10–12
Framboesas/groselhas	300 g	60	8	10–12
Cerejas	150 g	60	15	10–15
Pêssegos	500 g	60	25–28	15–20
Ameixas	250 g	60	20–25	10–15
Uva-espírimo	250 g	60	20–22	10–15
<b>Legumes</b>				
Congelados em bloco	300 g	60	20–25	10–15
<b>Peixe</b>				
Filetes de peixe	400 g	60	15	10–15
Trutas	500 g	60	15–18	10–15
Lavagante	300 g	60	25–30	10–15
Caranguejos	300 g	60	4–6	5
<b>Alimentos pré-confeccionados</b>				
Carne, legumes, acompanhamentos/ Ensopados/sopas	480 g	60	20–25	10–15

## Funções especiais

Alimentos congelados	Quantidade	🌡 (°C)	⌚ (min)	⏳ (min)
<b>Carne</b>				
Carne assada cortada às fatias	cada 125–150 g	60	8–10	15–20
Carne picada	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulache	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Fígado	250 g	60	20–25	10–15
Lombo de lebre	500 g	50	30–40	10–15
Lombo de veado	1000 g	50	40–50	10–15
Bifes/costeletas/salsicha para fritar	800 g	60	25–35	15–20
<b>Aves</b>				
Frango	1000 g	60	40	15–20
Perna de frango	150 g	60	20–25	10–15
Bife de frango	500 g	60	25–30	10–15
Pernas de peru	500 g	60	40–45	10–15
<b>Pastelaria</b>				
Sortido/massa folhada	–	60	10–12	10–15
Bolos diversos	400 g	60	15	10–15
<b>Pão/carcaças</b>				
Carcaças	–	60	30	2
Pão escuro, fatiado	250 g	60	40	15
Pão integral, fatiado	250 g	60	65	15
Pão de trigo, fatiado	150 g	60	30	20

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo de descongelar, ⏳ Tempo de compensação

# Funções especiais

## Mix & Match

Para a preparação simples e descomplicada de pratos combinados está disponível a aplicação especial Mix & Match. Com esta aplicação pode aquecer alimentos que já foram cozinhados (alimentos congelados) ou, a partir de alimentos frescos, compor as porções de alimento num prato e cozinhá-las no mesmo prato.

Na preparação, pode optar entre um resultado de confeção crocante e tostado ou alimentos cuidadosamente preparados com uma superfície suculenta sem precisar de tostar mais.

Utilize apenas alimentos impecavelmente limpos. Em caso de dúvida, eliminate os alimentos.

## Recipiente para cozinhar

Utilize:

- um prato raso ou uma assadeira pequena
- uma tigela pequena funda ou uma chávena para alimentos com adição de líquido

pode colocar diretamente na grelha produtos de panificação, pizza, tarte Flambée e alimentos semelhantes (se necessário com papel vegetal).

Os recipientes de plástico para refeições prontas não são suficientemente resistentes ao calor.

Utilize recipientes para cozinhar adequados para as refeições prontas.

### Indicações para aquecer pratos combinados

- Para alimentos fritos ou gratinados, utilize Aquecer crocante e para alimentos cozinhados ou cozidos Aquecer brando.
- Tenha em atenção que apenas os alimentos que já estavam tostados antes de serem reaquecidos podem ser tostados de novo com Aquecer crocante.
- Os alimentos não deverão ultrapassar a altura de 2–2,5 cm. Utilize louça mais plana para alimentos mais altos (p. ex. ensopados) ou corte peças compactas em fatias (p. ex. rolos, souflés).
- Apenas aqueça massas misturadas com molho.
- Pode formar-se água condensada no fundo do recipiente. Antes de servir, seque a água condensada.

### Indicações sobre cozinhar pratos combinados

- Pode facilmente fazer um molho a partir do caldo de carne e peixe: antes de cozinhar, adicione 1 colher de chá de maisena à carne ou peixe crus. Antes de servir, mexa o molho com um garfo. Em vez de maisena, pode também usar 1 colher de chá de puré de batata em pó (instantâneo) ou 1 pitada de goma de guar.
- Pode ajustar os tempos de confeção desiguais dos alimentos através do tamanho da peça: quanto mais curto for o tempo de confeção, maior deve ser a peça preparada (por ex., pedaços de couve-flor grandes). Quanto mais longo for o tempo de confeção, mais pequenas deverão ser as peças preparadas (por ex., batatas cortadas aos cubos).
- Os tempos de confeção irregulares também podem ser compensados com sobreposições: coloque um alimento com um tempo de confeção curto sob um alimento com um tempo de confeção longo ou elabore um pequeno souflé.
- Para evitar que os alimentos sequem, refine o seu prato com um molho ou uma marinada. Também pode usar queijo ou bacon.

# Funções especiais

---

## Compor um prato combinado a partir de diferentes componentes

Para um bom resultado de confeção, deve dispor os componentes individuais do prato combinado, tais como carne, acompanhamentos e legumes, de modo a poder selecionar uma regulação comum para tostar. Esta regulação deve ser adequada, ou pelo menos de forma condicionada, a todos os alimentos do prato.

Recomendamos o seguinte modo de procedimento:

- Selecione um ingrediente principal das tabelas de confeção, p. ex. bife de vaca.
- Selecione outros ingredientes que tenham regulações de tostado adequadas, p. ex. feijão verde e arroz.

## Indicações sobre as tabelas de confeção

Além das informações sobre o tamanho das peças ou o grau de processamento do alimento, as tabelas de confeção também contêm indicações para a preparação.

O tostado é representado no visor por uma barra com sete segmentos. Regra geral aplica-se: quanto mais segmentos estiverem preenchidos, maior será o tempo de confeção.

Pode utilizar os símbolos para determinar qual a regulação adequada para o tostado do alimento em questão:

Símbolo	Significado
—	não adequado
□	adequado de forma condicionada
■	adequado

### Utilizar a aplicação especial Mix & Match

Na preparação, os alimentos não têm de ser cobertos.

- Se necessário, prepare os alimentos.
- Selecione Aplic. especiais | Mix & Mat-ch.
- Se estiver a preparar alimentos que já foram **cozinhados**, selecione Aquecer brando ou Aquecer crocante.
- Se estiver a preparar alimentos **frescos** ou apenas alimentos pré-cozinhados, selecione Cozinhar brando ou Cozinhar crocante.
- Se necessário, altere a regulação para o tostado.
- Confirme com OK.
- Coloque os alimentos na grelha no nível 2.
- Confirme com OK.

Pode começar o processo de confeção de imediato ou mais tarde.

- Se, depois do decorrer do processo de confeção, o prato combinado ainda não estiver cozinhado como pretende, selecione Prolongar cozedura.

# Funções especiais

## Aquecer alimentos com a aplicação especial «Aquecer crocante»

Alimentos	Regulação Barra de segmentos Tostado
Strudel de maçã, 4 cm de altura	_____ □ ■ □ _____
Queijo camembert no forno, 25 g	_____ ■ □ _____
Queijo camembert no forno, 75 g	_____ □ ■ □ _____
Baguete, pré-confeccionada	_____ □ ■ □ _____
Aperitivos de massa folhada	_____ □ ■ □ □ _____
Massa folhada recheada com espinafre	_____ □ ■ □ _____
Börek, 3 cm de altura	_____ □ □ □ ■ □ _____
Batatas assadas (ultracongeladas)	_____ □ ■ □ _____
Hambúrguer vegetariano <sup>1</sup> , tofu	_____ □ □ ■ □ _____
Carcaças (trigo), pré-confeccionadas	_____ □ ■ □ _____
Carcaças (centeio), pré-confeccionadas	_____ □ ■ _____
Carcaças, secas, moles	_____ □ ■ _____
Cheeseburger	_____ □ ■ _____
Chili com carne <sup>1</sup> , 2 cm de altura	_____ □ ■ □ _____
Pães ciabatta, pré-confeccionados	_____ ■ □ _____
Pães ciabatta, secos, moles	_____ ■ □ _____
Crepes <sup>1</sup>	_____ □ □ _____
Tarte Flambée (ultracongelada)	_____ □ ■ □ _____
Tarte Flambée, massa pronta para rechear	_____ □ □ ■ _____
Tirinhas de carne <sup>1</sup> (ultracongeladas)	□ □ ■ □ □ _____
Focaccia, pré-confeccionada, 3–4 cm de altura	□ □ □ ■ □ _____
Almôndega <sup>1</sup> (porco), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _____
Almôndega <sup>1</sup> (porco), 60 g	_____ □ ■ □ □ _____
Almôndega <sup>1</sup> (porco), 100 g	_____ □ □ ■ □ □ _____
Crepes primavera, pequenos	_____ □ ■ □ _____
Crepes primavera	_____ □ ■ □ □ _____
Cachorro-quente <sup>1</sup>	□ □ ■ □ _____

## Funções especiais

Alimentos	Regulação Barra de segmentos Tostado
Kaiserschmarrn (doce austriaco) <sup>1</sup> (ultracongelado)	_____□□□■□□□_____
Batatas predominantemente cerasas, às rodelas	_____-□□■□□____-
Bolinhos de batata (ultracongelados)	_____-□□□■□□____-
Lasanha <sup>1</sup> , 3 cm de altura	_____-■■■□□□_____
Pão naan <sup>1</sup> , pré-confeccionado	_____□■□□_____
Massas, produtos frescos com molho, queijo	_____-□□□□□____-
Macarrão gratinado <sup>1</sup> , 2 cm de altura	_____-■□□____-
Macarrão gratinado <sup>1</sup> , 4,5 cm de altura	_____-□□■□□____-
Macarrão gratinado <sup>1</sup> , 6 cm de altura	_____-□□□□□□□□
Panquecas <sup>1</sup>	■□□____-
Panquecas <sup>1</sup> , em forma de rolo	_____-□□■□□____-
Pão pita <sup>1</sup> , pré-confeccionado	□□□■□□____-
Pizza (ultracongelada)	□□□■□□□□□□
Poffertjes (doce típico holandês)	_____-□□■□□□□
Quiche, pequena	□□□■□□□____-
Quiche, 2 cm altura	_____-□□■□□□
Quiche, 3,5 cm altura	_____-□□□□□□□□
Crepes	_____-■□□□□□
Fatias de batata rosti (ultracongeladas)	_____-□□■□□□
Bifes	_____-□□■□□□□
Taco	□□□■□□□□
Tostas mistas	_____-□□■□□□____-
Tostas com queijo	□□■□□□____-
Chips de tortilha com queijo	_____-□□■□□□____-
Tortilha <sup>1</sup> (enrolada em papel-alumínio)	□□□■□□□□□

<sup>1</sup> não fica crocante, precisa apenas de ser aquecido o suficiente (> 65 °C).

# Funções especiais

## Aquecer alimentos com a aplicação especial «Cozinhar crocante»

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
<b>Carne<sup>1</sup></b>		
Salsichas (porco), fervidas, 25 g	Fazer cortes	_____ □□■□
Salsichas (porco), fervidas, 100 g	Fazer cortes	_____ □□□
Salsichas (porco), grosseiras	pincelar com óleo, fazer cortes	_____ □■
Espetada de lombinho (vaca), cubos grandes	marinada	□■ _____
Espetada de carne (porco), cubos grandes	marinada	□□□■□□□□
Almôndega (porco), 60 g	-	_____ □■□
Peito de frango, 3 cm de altura	com bacon, marinado	□□□■□□□□
Peito de frango, 3 cm de altura	ao natural, marinado	□□□■□□□□
Rolo de frango	Recheio: espinafre, crème fraîche	□□□■□□□□
Espetada de frango, cubos grandes	marinada	□□□■□□□□
Coxa de frango	marinada	_____ □□□□■
Lombo de vitela, 180 g	marinado, com molho	□□□□□□□□
Carne de porco defumada Kassler, 2,5–4 cm de altura	-	_____ □■□□□□□
Costeletas de carne Kassler, 2 cm de altura	-	□□□■□□□□
Costeleta de borrego, 2 cm de altura	marinada	□■□□□□□□
Bife de vaca, 2,5–3,5 cm de altura	marinada	□□□■□□□□
Lombinho de porco, 4 cm de altura	com bacon	□□□■□□□□
Costeleta de porco	panada, salpicada com óleo	_____ □
<b>Peixe<sup>1</sup></b>		
Costeleta de alabote	marinada	□■□□□□□□
Bacalhau	com crosta de manteiga e pão ralado	_____ □■□□□□
Filete de bacalhau, 3–3,5 cm de altura	marinada	■□□□□□□□□
Rolo de filete de bacalhau	recheado	■□□□□□□□□
Filete de salmão, 2,5–3 cm de altura	marinada	□□□■□□□□□□

## Funções especiais

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
Lombo de salmão	marinada	□ □ ■ □ □ _ _
Espetada de salmão, cubos grandes	marinada	□ □ ■ □ □ _ _
Filetes de salmão	Cobertura: espinafre, Feta	■ □ _ _ _ _
Atum	com tomate, queijo gratinado	_ _ _ □ _ _ _
Espetada de peixe-gato, cubos grandes	marinada	_ □ □ □ ■ _ _
<b>Acompanhamentos</b>		
Batatas assadas (ultracongeladas), pré-cozinhadas	-	_ _ _ _ □ □ □ ■
Tâmaras com bacon (ultracongeladas)	-	_ □ □ ■ □ _ _
Massa fresca, Tortellini	-	□ _ _ _ _
Gnocchi (ultracongelados)	com flocos de manteiga ou queijo	■ □ _ _ _ _
Batatas <sup>2</sup> , rodelas/cubos pequenos	pincelar com óleo	_ _ _ _ □ □ □ ■
Bolinhos de batata (ultracongelados), pré-cozinhados	-	■ □ _ _ _ _
Lasanha, pré-cozinhada, 3 cm de altura	-	□ □ _ _ _ _
Arroz integral, tempo de confeção 8 minutos	Sal, 1 : 2 (arroz : líquido)	_ □ ■ _ _ _
Macarrão gratinado, massa fresca	carne crua, legumes, molho	_ □ □ ■ □ □ □
Macarrão gratinado, pré-cozinhado, 2 cm de altura	-	□ _ _ _ _
Crepes (massa ultracongelada)	pincelar com óleo	_ _ _ _ □ □ _ _
Arroz (ultracongelado), pré-cozinhado	-	□ □ ■ □ _ _ _
Fatias de batata rosti (ultracongeladas), pré-cozinhadas	-	■ □ _ _ _ _
Gnocchi (ultracongelado)	com flocos de manteiga	□ □ □ □ □ □ _
<b>Legumes</b>		
Beringela, 2 cm de altura	Óleo, sal, pimenta	_ _ _ _ □ □ _ _
Couve-flor, cortada em pedaços grandes	Sal, pimenta	□ _ _ _ _
Brócolos, cortados em pedaços grandes	Molho	□ ■ □ _ _ _
Feijões, verdes (feijão verde agulha)	com bacon, sal, pimenta	_ _ ■ □ _ _ _

## Funções especiais

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
Tomates-cereja, inteiros	marinada	■□□□□_____
Couve-rábano, em fatias grossas	marinada	□□□□□_____
Abóbora, em cubos pequenos	Sal, pimenta	■□_____
Espiga de milho	marinada	___□□■□□_____
Cenouras, cortadas em quartos/em rodelas grossas	Sal, pimenta	□□□□□_____
Pimentos, em pedaços grandes	marinada	□□□□■□□_____
Ratatouille, cortado grosseiramente	Polpa de tomate, ketchup, condimentos, maisena	□□□_____
Curgetes, 2 cm de altura	Óleo, sal, pimenta	_____□□□_____
<b>Outros</b>		
Queijo camembert no forno, 25 g	-	■_____
Baguete, carcaças para cozer	-	□■_____
Carcaças, secas, moles	-	□□_____
Cheeseburger, pré-cozinhado	-	□_____
Tarte Flambée (ultracongelada)	-	_____□■□□□
Tarte Flambée, massa pronta para rechear	-	_____□■□□□
Crepe primavera, ultracongelado, 25 g	-	___□■□□□
Crepe primavera, ultracongelado, 100 g	-	___□□□□□
Queijo para grelhar (ultracongelado)	-	_____□■□□
Kaiserschmarrn (doce austríaco) (ultracongelado)	-	_____□■□□□
Kaiserschmarrn (doce austríaco), cru	-	_____□□□□
Tofu, pré-cozinhado	-	■□_____
Tarte de cebola (ultracongelada)	-	_____□□□

<sup>1</sup> Adicione 1 colher de chá de maisena à carne crua/ao peixe cru.

<sup>2</sup> de qualidade semi-rija

## Alimentos adequados para a aplicação especial «Cozinhar brando»

Alimentos	Indicação de preparação
<b>Carne<sup>1</sup></b>	
Salsicha Bock (porco)	-
Espetada de lombinho (vaca), cubos grandes	marinada com molho de amendoim
Espetada de carne (porco)	marinada
Peito de frango, 150 g, 3 cm de altura	ao natural
Rolo de frango	Recheio: espinafre, crème fraîche
Espetada de frango, cubos grandes	marinada
Fricassé de frango	-
Lombo de vitela, 180 g	em molho
Kasseler, 230 g, 2,5–4 cm de altura	Sal, pimenta
Costeletas de carne Kassler (porco), 200 g, 2 cm de altura	Sal, pimenta
Königsberger Klopse (almôndegas alemãs) (porco) a 50–100 g	em molho
<b>Peixe<sup>1</sup></b>	
Truta, inteira, sem cabeça	temperada, manteiga
Filete de bacalhau, 3–3,5 cm de altura	marinada
Rolo de filete de bacalhau	recheado, marinado
Filete de salmão, 2,5–3 cm de altura	marinada
Lombo de salmão	marinada
Espetada de salmão, cubos grandes	marinada
Filetes de salmão, 180 g	Cobertura: espinafre e crème fraîche
Fricassé de peixe escamudo, cubos grandes	com molho branco
Espetada de peixe-gato, cubos grandes	marinada
<b>Acompanhamentos</b>	
Arroz Basmati	Sal, proporção 1 : 2,5 (arroz : líquido)
Massa fresca, Tortellini	Molho, sal
Gnocchi (ultracongelados)	Sal, coberto com água
Batatas de qualidade farinhenta, cortadas a meio	Sal
Batatas <sup>2</sup> , às rodelas ou cubos pequenos	Sal

## Funções especiais

Alimentos	Indicação de preparação
Batatas <sup>2</sup> , em quartos ou aos gomos	Sal
Bolinhos de batata (ultracongelados) em saco para cozinhar	cobertos com água
Puré de batata, cozinhado	–
Puré de batata (instantâneo), produto seco	conforme indicação na embalagem
Macarrão, curto, cru	Molho, proporção 1 : 3 (macarrão : água)
Arroz integral, tempo de confeção 8 minutos	Sal, proporção 1 : 2 (arroz : líquido)
Arroz parboilizado (ultracongelado), tempo de confeção 8 minutos	Sal, proporção 1 : 2 (arroz : líquido)
Arroz parboilizado, tempo de confeção 10–12 minutos	Sal, proporção 1 : 2 (arroz : líquido)
Arroz (ultracongelado), pré-cozinhado	Sal
Gnocchi (ultracongelados)	Sal, flocos de manteiga
Massas para sopa, cruas	cobertas com caldo
<b>Legumes</b>	
Couve-flor, cortada em pedaços grandes	Sal
Feijões, verdes (feijão verde agulha)	com bacon ou sal, pimenta
Brócolos, cortados em pedaços grandes	com/sem molho de queijo
Tomates-cereja, inteiros	marinada
Couve-rábano, em fatias	Sal, pimenta
Abóbora, em cubos pequenos	Sal, pimenta
Espiga de milho	Manteiga de ervas
Cenouras, cortadas em quartos ou em rodelas grossas	temperadas
Pimentos, em pedaços grandes	marinada
Ratatouille, cortado grosseiramente	Polpa de tomate, ketchup, condimentos, maisena
Couve-de-Bruxelas, inteira	Sal, pimenta
Espargos, talos, inteiros, 1–2 cm altura	Sal, pimenta, flocos de manteiga
Curgetes, às rodelas com 2 cm de altura	Óleo, sal, pimenta

<sup>1</sup> Adicione 1 colher de chá de maisena à carne crua/ao peixe cru.

<sup>2</sup> de qualidade semi-rija

## Branquear

Os legumes e a fruta que pretenda congelar devem ser branqueados antes. Assim a qualidade dos alimentos mantém-se durante o período de congelamento.

Os legumes que forem branqueados antes de serem tratados mantêm melhor a sua cor.

- Coloque os legumes já preparados num recipiente para cozinhar perfurado.
- Após branquear os legumes, coloque-os em água com gelo para arrefecerem rapidamente. No final deixe escorrer bem.

## Regulações

Aplic. especiais  | Branquear

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de escaldar: 1 minuto

## Preparar conservas

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

## Frascos

Utilize somente frascos e acessórios adequados e limpos. Pode utilizar frascos com tampas Twist-Off assim como tampas em vidro e borracha de vedação.

Os frascos devem ser todos do mesmo tamanho para que o tempo de cozedura seja também igual.

Após ter introduzido o alimento no frasco limpe o rebordo com um pano limpo e água bem quente e depois tape o frasco.

## Fruta

Escolha somente fruta de primeira qualidade, lave-a e deixe-a escorrer. Fruta de baga deve ser tratada com cuidado, esta é muito sensível e amolece facilmente.

Descasque e retire os caroços ou pêvides. Bocados maiores devem ser cortados. As maçãs por exemplo devem ser cortadas aos gomos.

A casca da fruta com caroço (ameixas ou alperces), deve ser picada várias vezes com um garfo ou um palito para que não rebente.

# Funções especiais

## Legumes

Lave, limpe e corte os legumes.

Antes de conservar os legumes branqueie-os, para que a sua cor se mantenha (consulte o capítulo «Aplicações especiais», secção «Branquear»).

## Quantidade de enchimento

Encha os frascos mas deixe ficar um espaço livre com o máx. de 3 cm aproximadamente até ao rebordo superior. As paredes das células são destruídas se o alimento for pressionado. Bata os fracos com cuidado sobre um pano para que o conteúdo se distribua uniformemente. Encha os frascos com líquido. O alimento deve ficar coberto.

Utilize para a fruta uma solução de açúcar e água e, para os legumes, utilize uma solução com sal ou com vinagre.

## Carne e charcutaria

Asse ou cozinhe a carne antes de a introduzir nos frascos. Para acabar de encher adicione o próprio molho que pode ser acrescentado com água, ou o caldo no qual a carne foi cozinhada. Certifique-se de que o rebordo do frasco está livre de gorduras.

Se conservar salsichas encha os frascos apenas até metade porque a massa aumenta durante a preparação.

## Dicas

- Aproveite o calor restante e deixe os frascos dentro do forno durante os 30 minutos seguintes após desligar o forno.
- Deixe os frascos arrefecerem lentamente mantendo-os cobertos com um pano durante aprox. 24 horas.

## Conservar alimentos

- Encaixe um recipiente para cozinhar perfurado ou a grelha no nível 1.
- Coloque os frascos no recipiente para cozinhar ou na grelha. Os frascos não se devem tocar.

## Regulações

Aplic. especiais | Conservas ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de preparação de conservas: consulte a tabela

## Funções especiais

Os tempos indicados na tabela são valores de referência.

Alimento a conservar	🌡 (°C)	⌚* (min)
<b>Fruta de baga</b>		
Groselhas	80	50
Uva-espim	80	55
Mirtilos	80	55
<b>Fruta de caroço</b>		
Cerejas	85	55
Ameixas mirabela	85	55
Ameixas	85	55
Pêssegos	85	55
Ameixas raính-a-cláudia	85	55
<b>Fruta de semente</b>		
Maçãs	90	50
Puré de maçã	90	65
Marmelos	90	65
<b>Legumes</b>		
Feijões	100	120
Favas	100	120
Pepinos	90	55
Beterraba	100	60
<b>Carne</b>		
Pré-cozinhada	90	90
Assada	90	90

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo

\* Os tempos de preparação de conservas indicados são válidos para frascos de 1,0 l. Para frascos de 0,5 l, reduz-se o tempo cerca de 15 minutos, para frascos de 0,25 l cerca de 20 minutos.

# Funções especiais

## Bolos em conserva

Existem diversas massas adequadas para serem conservadas. O bolo tem aproximadamente 6 meses de validade.

**Bolo com fruta não pode ser conservado**, terá de ser consumido o mais tardar ao fim de 2 dias.

Utilize apenas frascos e acessórios em bom estado, impecavelmente limpos. Os recipientes de vidro devem ser mais estreitos em baixo do que em cima (frascos). Os mais adequados são os frascos de 0,25 l.

Os frascos devem poder ser fechados com uma borracha circular, tampa de vidro e mola.

Certifique-se de que os frascos têm o mesmo tamanho de modo que tudo seja conservado uniformemente.

- Unte os frascos com manteiga até aprox. 1 cm abaixo do rebordo.
- Polvilhe o frasco com pão ralado.
- Encha os frascos  $\frac{1}{2}$  ou  $\frac{2}{3}$  com massa (depende da receita). Certifique-se de que o rebordo permanece limpo.
- Encaixe a grelha no nível 1.
- Coloque os frascos de tamanho igual e **abertos** sobre a grelha. Os frascos não se devem tocar.
- Feche os frascos **imediatamente** após a preparação com a borracha circular, a tampa e a mola; o bolo não deve arrefecer. Se a massa subiu ligeiramente acima do rebordo, pode ser pressionada para dentro do frasco com a tampa de vidro.

Os tempos indicados na tabela são valores de referência. Recomendamos que selecione primeiro o tempo de preparação mais curto. Se necessário, pode prolongar o tempo de conservação.

Tipo de massa	Modo de funcionamento	Passo	(°C)	(%)	(min)
Massa simples		—	160	—	35–45
Biscoito		—	160	—	50–55
Massa levedada	 	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Temperatura, Humidade, Tempo de conservação

Aquecimento superior/inferior, Cozinhar Combi + Aquecimento superior/inferior

## Secar/Desidrat.

Para secar ou desidratar utilize exclusivamente a aplicação especial Secar/ Desidratar ou o modo de funcionamento Cozi. Combi c/ ar quente +  para que a humidade possa sair.

As bananas, o ananás e os cantarelos não são adequados para serem desidratados.

- Corte os alimentos a desidratar em pedaços de igual tamanho.
- Coloque papel vegetal no tabuleiro e espalhe os alimentos a desidratar uniformemente no tabuleiro, se possível numa só camada.
- Deixe arrefecer a fruta ou os legumes após a desidratação.
- Armazene os alimentos a desidratar em copos ou latas de conserva bem tapados.  
Para prevenir o bolor e a decomposição, certifique-se de que nenhuma humidade entra no recipiente de armazenamento.

## Regulações

Aplic. especiais  | Secar/ Desidratar

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de desidratação: consulte a tabela  
ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar

Combi  | Cozi. Combi c/ ar quente + 

Temperatura: consulte a tabela

Humidade: 0%

Tempo de desidratação: consulte a tabela

Os tempos de desidratação indicados na tabela são valores de referência. Recomendamos que selecione primeiro o tempo de desidratação mais curto. Se necessário, pode prolongar o tempo.

Alimento a desidratar	 [°C]	 [h]
Maçãs, às rodelas	70	6–8
Alperces, cortados ao meio, descaroçados	60–70	10–12
Peras, em gomos	70	7–9
Ervas	40	1,5–2,5
Cogumelos*	50	5–7
Tomates, às rodelas	70	7–9
Citrinos, às rodelas	70	8–9
Ameixas, descaroçadas	60–70	10–12

 Temperatura,  Tempo de desidratação (horas)

\* Tortulho, shiitake, Morechella, orelha de madeira e imberia badia são adequados para a desidratação. Os cogumelos estão suficientemente secos quando estão «crocantes».

# Funções especiais

## Deixar levedar a massa

- Prepare a massa de acordo com as indicações na receita.
- Coloque o recipiente com a massa aberto num recipiente para cozinhar perfurado ou na grelha inserida. Conforme o tamanho do recipiente com a massa também pode colocar a grelha com a superfície de suporte voltada para cima na base do forno e sobre esta o recipiente com a massa. Se necessário, pode também desmontar as grelhas laterais.

## Regulações

Aplic. especiais  | Deixar levedar a massa.  
ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar  
Combi  | Cozi. Combi c/ ar quente + 

Temperatura: 30 °C

Humididade: 100 %

Tempo: de acordo com a indicação da receita

## Cozinhar menu – automático

Ao cozinhar um menu automaticamente, pode combinar num menu até 3 alimentos diferentes, p. ex. peixe com arroz e legumes.

Ao cozinhar um menu, os alimentos são introduzidos no interior do forno mais tarde, de forma a que fiquem prontos ao mesmo tempo.

Os alimentos podem ser selecionados em qualquer ordem, já que o forno a vapor ordena-os automaticamente de acordo com a duração do tempo de confeção e indica-lhe quando inserir cada alimento.

As funções Pronto às e Início às não são disponibilizadas durante o cozinhar de um menu.

## Utilizar a aplicação especial Cozinhar menu

- Selecione Aplic. especiais  | Cozinhar menu.
- Selecione o alimento pretendido. Dependendo do alimento, surgem questões sobre tamanho, peso e grau de confeção.
- Selecione os valores desejados e confirme com OK.
- Selecione Juntar alimento.
- Selecione o alimento pretendido e proceda como no primeiro alimento.
- Se necessário, repita o processo para o terceiro alimento.

Após a confirmação de Iniciar cozinhar menu, ser-lhe-á solicitado que insira o alimento com o maior tempo de confeção para dentro do interior do forno.

- Se cozinhar alimentos que pinguem ou de cor em recipientes para cozinhar perfurados, insira-os diretamente sobre o tabuleiro universal. Desta forma, evita transferências de sabor ou alterações de cor devido ao líquido que pinga.

Depois de terminar a fase de aquecimento é exibido em que momento deve ser inserido o alimento seguinte. Ao ser alcançado esse momento, soa um sinal.

Repete-se este processo, se necessário, para o terceiro alimento.

Também pode combinar num menu alimentos que não estão listados. Para isso, encontra outras informações no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Cozinhar menu – manual».

### Esterilizar louça

A louça e os biberões desinfectados no forno a vapor estão isentos de germes no final do programa. No entanto e antes disso, verifique se o respectivo fabricante indica que as peças são resistentes a temperaturas elevadas (até 100 °C) e ao vapor.

Abra os biberões separando todas as peças. Somente depois de todas as peças estarem completamente secas é que deve voltar a fechar os biberões. Evitando desta forma uma nova contaminação.

- Coloque todas as peças de louça numa grelha ou num recipiente para cozinhar perfurado, de forma a que não entrem em contacto umas com as outras (deitadas ou com a abertura para baixo). Desta forma o vapor quente pode fluir em torno das peças individuais, sem impedimentos.

### Regulações

Aplic. especiais | Esterilizar louça  
Tempo: 1 minuto até 10 horas

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: 15 minutos

# Funções especiais

## Progr. Sabbat

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

O forno a vapor aquece até à temperatura selecionada e mantém esta temperatura, no máximo, durante 24 horas (Progr. Sabbat) ou 76 horas (Yom-Tov).

- Desative a deteção frontal de móveis.
- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Progr. Sabbat.
- Selecione a aplicação especial pretendida.

Caso tenha regulado um tempo curto ou definido um alarme não pode iniciar uma aplicação especial.

- Regule a temperatura.
- Selecione Iniciar.

É apresentado o nome da aplicação especial e a temperatura regulada.

O aquecimento do forno liga-se aprox. 30 segundos após ter fechado a porta.

A iluminação do interior do forno fica ligada durante todo o processo de confecção.

No visor aparecem permanentemente Progr. Sabbat ou Yom-Tov e a temperatura selecionada.

Não aparecem as horas. Nem o sensor de aproximação nem nenhuma das teclas sensoras (exceto a tecla ligar/desligar ) reagem.

Aparece a indicação Não abrir a porta!.

Após aprox. 1 hora, esta indicação apaga-se de vez em quando. Pode abrir a porta enquanto a indicação **não** aparecer.

- Introduza o alimento no forno.

A aplicação especial Progra. Sabbat é concluída após 24 horas, as indicações no visor não se alteram.

Em ambas as aplicações especiais, o forno a vapor desliga-se automaticamente após 76 horas.

- Caso pretenda terminar a aplicação especial antecipadamente, desligue o forno a vapor com a tecla ligar/desligar .

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

### Aquecer louça

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 2 e coloque a louça a aquecer em cima. Conforme o tamanho da louça também pode colocar a grelha com a superfície de suporte voltada para cima na base do forno e sobre esta a louça. Se necessário, pode também desmontar as grelhas laterais.
- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Aquecer louça.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de confecção.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Use pegas de cozinha ao manusear a louça.

### Manter quente

Pode manter alimentos quentes no interior do forno até 2 horas.

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

- Selecione Aplic. especiais .
- Selecione Manter quente.
- Introduza os alimentos que pretende manter quentes no interior do forno e confirme com OK.
- Se necessário, altere a temperatura proposta e regule o tempo de confecção.

## Funções especiais

---

### Aquecer panos húmidos

- Humedeça os toalhetes e enrole-os bem.
- Coloque os toalhetes lado a lado num recipiente perfurado.

#### Regulações

Programas automáticos  | Especial |

Aquecer panos húmidos

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 70 °C

Tempo de confeção: 2 minutos

### Derreter gelatina

- Demolhe as **folhas de gelatina** durante 5 minutos num recipiente com água fria. As folhas de gelatina devem ficar completamente cobertas pela água. Escorra as folhas de gelatina e retire a água do recipiente. Volte a colocar as folhas de gelatina estocadas no recipiente.

- Coloque a gelatina **moída** num recipiente e junte água suficiente tal como está indicado na embalagem.

- Tape o recipiente e coloque-o sobre um recipiente perfurado.

#### Regulações

Programas automáticos  | Especial |

Dissolver gelatina

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: 1 minuto

### Liquefazer mel cristalizado

- Rode a tampa ligeiramente e coloque o frasco num recipiente perfurado.
- Mexa o mel de vez em quando.

Ao liquefazer (descristalizar) o mel a uma temperatura de 60 °C, o foco principal é obter novamente um alimento para barrar.

### Regulações

Programas automáticos **Auto** | Especial | Liquefazer mel cristalizado

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 60 °C

Tempo: 90 minutos (independente do tamanho do recipiente ou da quantidade de mel em recipiente de vidro)

Para preservar os nutrientes e o aroma do mel, pode escolher os seguintes parâmetros:

Modos de funcionamento  | Cozinhar Combi  | Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf. 

Temperatura: 37 °C

Humididade: 100%

Tempo: até o mel aparecer visualmente homogéneo

### Derreter chocolate

Pode derreter qualquer tipo de chocolate no forno a vapor.

Ao utilizar gordura, coloque a embalagem fechada num recipiente para cozinhar perfurado.

- Parta o chocolate aos bocados.
- Quantidades maiores devem ser colocadas num recipiente para cozinhar não perfurado e quantidades menores numa chávena ou numa tijela.
- Cubra o recipiente para cozinhar ou louça com uma película resistente a temperatura (até 100 °C) ou a vapor.
- Por vezes, mexa as quantidades maiores.

### Regulações

Programas automáticos **Auto** | Especial | Derreter chocolate

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 65 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

# Funções especiais

## Fazer iogurtes

Irá necessitar de leite e, como cultura inicial, iogurte ou fermento de iogurte, p. ex. de uma loja de produtos naturais.

Utilize iogurte natural com cultura viva e sem aditivos. Iogurte tratado termicamente não é adequado.

O iogurte tem de ser fresco (armazena-gem curta).

Leite do dia ou leite ultrapasteurizado à temperatura ambiente são os mais adequados para fazer iogurtes.

Leite UHT pode ser utilizado sem tratamento adicional. O leite do dia deve ser aquecido a 90 °C (não deve ferver) e depois deve ser deixado arrefecer até aos 35 °C. Utilizando leite do dia o iogurte fica mais consistente do que se utilizar leite ultrapasteurizado.

O iogurte e o leite devem ter o mesmo conteúdo de gordura.

Os frascos não devem ser movidos ou agitados durante a fermentação.

No final deve colocar os iogurtes imediatamente no frigorífico.

A consistência do iogurte, o teor de gordura e as culturas existentes no iogurte inicial influenciam a consistência do iogurte caseiro. Nem todos os iogurtes são adequados como iogurte inicial.

**Dica:** se utilizar fermento de iogurte pode fazer iogurte com uma mistura de leite/natas. Misture  $\frac{3}{4}$  de litro de leite com  $\frac{1}{4}$  de litro de natas.

- Misture 100 g de iogurte com 1 litro de leite ou faça uma mistura com o fermento de iogurte tal como está indicado na embalagem.
- Encha os frascos com o preparado e feche as tampas corretamente.
- Coloque os frascos tapados sobre um recipiente perfurado. Os frascos não se devem tocar.
- Logo que o tempo de preparação tenha terminado coloque os frascos de imediato no frigorífico. Não movimente os frascos desnecessariamente.

## Regulações

Programas automáticos  | Especial | Preparação de iogurtes

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 40 °C

Tempo de confeção: 5:00 horas

## Possíveis causas para os maus resultados

O iogurte não tem consistência: o iogurte inicial não foi corretamente armazenado, a corrente de arrefecimento foi interrompida, a embalagem foi danificada, o leite não foi suficientemente aquecido.

Está muito líquido:

os frascos foram movimentados, o iogurte não arrefeceu rapidamente.

O iogurte está granulado:

o leite foi demasiadamente aquecido, o leite não estava em condições, o leite e o iogurte inicial não foram mexidos uniformemente.

## Derreter bacon

O bacon não fica acastanhado.

- Junte o bacon (aos quadrados, em tiras ou às rodelas) num recipiente não perfurado.
- Cubra o recipiente para cozinhar ou louça com uma película resistente a temperatura (até 100 °C) ou a vapor.

## Regulações

Programas automáticos **Auto** | Especial |

Derrerter gordura

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar  
vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

## Alourar cebola

Para alourar pode eventualmente juntar um pouco de gordura.

- Pique a cebola e junte um pouco de manteiga num recipiente não perfurado.
- Cubra o recipiente para cozinhar ou louça com uma película resistente a temperatura (até 100 °C) ou a vapor.

## Regulações

Programas automáticos **Auto** | Especial |

Alourar cebola

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar  
vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

# Funções especiais

---

## Extrair sumo

No seu forno a vapor pode extrair sumo de fruta madura e fruta bem madura.

A fruta bem madura é a mais adequada para extrair sumo. Quanto mais madura estiver a fruta mais sumo e aroma obtém.

### Preparação

Escolha e lave a fruta para extrair o sumo. Corte as partes danificadas.

Retire o caule às uvas e às ginjas pois contêm substâncias amargas. Não deve ser removido o pedúnculo dos frutos de baga.

Fruta maior como maçãs deve ser cortada em cubos de 2 cm. Quanto mais dura for a fruta, mais pequena deve ser cortada.

### Dicas

- Para obter um sabor mais agradável misture fruta madura com a mais rija.
- Na maior parte dos frutos a quantidade de sumo e o aroma melhoram se juntar um pouco de açúcar á fruta e deixar em repouso durante algumas horas. Recomendamos para 1 kg de fruta doce 50-100 g de açúcar, para 1 kg de fruta ácida 100-150 g de açúcar.
- Se pretender guardar o sumo obtido, verta-o ainda quente para uma garrafa de vidro e feche-a de imediato.

## Extrair sumo da fruta

- Coloque a fruta já preparada num recipiente para cozinhar perfurado.
- Para recolher o sumo, introduza por baixo um recipiente para cozinhar não perfurado ou o tabuleiro universal.

### Regulações

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 40–70 minutos

## Fruta para barrar

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

### Frascos

Utilize frascos adequados e limpos com tampa Twist-Off e no máximo com 250 ml de capacidade.

Após ter introduzido a massa, limpe o reborde do frasco com um pano limpo e água bem quente.

### Preparação

Escolha somente fruta de primeira qualidade, lave-a e deixe-a escorrer. Fruta de baga deve ser tratada com cuidado, esta é muito sensível e amolece facilmente.

Remova caules, sementes ou caroços.

Reduza a puré caso contrário a fruta não solidifica. Junte ao puré a quantidade de açúcar cristalizado correspondente (consulte a tabela). Mexa a massa muito bem.

Se utilizar fruta doce recomendamos adicionar ácido cítrico.

## Preparar fruta para barrar

- Encha os frascos até, no máximo, dois terços.
- Coloque os frascos abertos num recipiente para cozinhar perfurado ou na grelha.
- Deixe os frascos na vertical durante 1–2 minutos depois de decorrido o tempo de preparação.
- Depois feche os frascos com uma tampa e deixe os frascos arrefecer.

## Regulações

Modos de funcionamento  | Cozinhar

Combi  | Cozi. Combi c/ ar quente + 

Temperatura: 150 °C

Humididade: 0 %

Tempo: 35–45 minutos

# Funções especiais

## Pelar alimentos

- Corte os alimentos como tomates, nectarinas etc., pelo caule em cruz. Desta forma é mais fácil pelar os alimentos.
- Coloque os alimentos num recipiente para cozinhar perfurado se cozinhar com vapor e coloque-os no tabuleiro universal se utilizar o Grill.
- No caso de amêndoas deve passá-las de imediato por água fria. Caso contrário será muito difícil retirar a pele.

## Regulações

Modos de funcionamento  | Grill total

Nível: 3

Tempo: consulte a tabela

Alimento	⌚ [min]
Pimento	10
Tomates	7

⌚ Tempo

## Regulações

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: consulte a tabela

Alimento	⌚ [min]
Alperces	1
Amêndoas	1
Nectarinas	1
Pimento	4
Pêssegos	1
Tomates	1

⌚ Tempo

### Consevar maçãs

O tempo de armazenagem de maçãs não tratadas pode ser prolongado. Se forem armazenadas num local seco, fresco e bem ventilado o tempo de duração será de 5 a 6 meses. Isto só é válido para maçãs e não para outro tipo de fruta com caroço.

### Regulações

Programas automáticos  | Fruta | Maçã | Inteiro

ou

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 50 °C

Tempo de conservação: 5 minutos

### Preparar omeletas

- Bata 6 ovos com 375 ml de leite (sem fazer espuma).
- Tempere a mistura e verta para um recipiente não perfurado e que foi barrado com manteiga.

### Regulações

Modos de funcionamento  | Cozinhar vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

# Programas automáticos

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

## Categorias

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

## Utilizar os programas automáticos

### ■ Selecione Programas automáticos **Auto**.

A lista de seleção aparece.

### ■ Selecione a categoria pretendida.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

### ■ Selecione o programa automático pretendido.

### ■ Siga as indicações que aparecem no visor.

Em alguns programas automáticos será ser-lhe-á indicado que deve utilizar a sonda de temperatura. Leia as indicações do capítulo «Assar», secção «Sonda de temperatura».

Nos programas automáticos os valores relacionados com a temperatura interior já estão pré-definidos.

**Dica:** Com **i info**, pode aceder a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos consoante o processo de confeção.

## Indicações sobre a utilização

- Deixe o interior do forno arrefecer à temperatura ambiente, depois de um processo de confeção e antes de iniciar um programa automático.
- As indicações de peso referem-se ao peso por peça. Pode cozinhar simultaneamente uma peça de salmão de 250 g ou dez peças de salmão de 250 g.
- O grau de confeção e o tostado são representados por uma barra com sete segmentos. Regule os graus de confeção e de tostado desejados tocando no respetivo segmento.
- Em alguns programas de assar tem a opção adicional Assar Gourmet. A carne é cozinhada delicadamente com temperatura baixa e um tempo de confeção mais longo. A utilização adicional de humidade contribui para um ótimo resultado de confeção e tostado: a carne torna-se muito tenra e suculenta. Tem um grau uniforme de confeção no corte e uma fina crosta tostada que se forma durante o programa de assar. Deste modo, não é necessário alourar previamente a carne. Ao contrário da seleção de Assar, a utilização da sonda de temperatura não é necessária aqui e pode definir uma hora de início ou de fim adequada ao seu plano de menu.
- Utilize para cozer o tipo de forma indicado na receita.
- Na categoria Arroz, para os programas de arroz de grãos longos e redondos, também pode selecionar Geral. Utilize este programa automático se quiser preparar variedades de

arroz de grão longo ou redondo que não estejam disponíveis como um programa automático separado.

- Em alguns programas automáticos, a hora de início ou de fim pode ser reagendada por meio de Início às ou Pronto às.
- No item do menu Mostrar etapas de confeção são listadas as etapas de confeção individuais do programa automático. Em alguns programas automáticos também tem o item do menu Exibir ações. Através deste item do menu pode realizar as ações necessárias, p. ex., para inserir os alimentos a confeccionar ou adicionar ingredientes. Durante o processo de confeção, pode exibir as ações através de **i** info.
- Quando inserir alimentos a confeccionar no interior do forno quente, seja prudente ao abrir a porta. Pode sair vapor quente. Dê um passo atrás e aguarde até que o vapor tenha dissipado. Certifique-se de que não entra em contacto nem com vapor quente, nem com as paredes quentes do interior do forno. Existe perigo de escaldões ou queimaduras.
- Se no final de um programa automático, o alimento a confeccionar ainda não estiver cozinhado como pretende, selecione Prolongar cozedura ou Prolongar cozedura.
- Os programas automáticos também podem ser memorizados como Programas favoritos.

## Procurar

(de acordo com o idioma)

Em Programas automáticos pode procurar pelo nome das categorias e dos programas automáticos.

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

Encontra-se no menu principal.

- Selecione Programas automáticos **Auto**.

A lista de seleção das categorias aparece.

- Selecione Procurar.

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

O número de correspondências aparece no rodapé.

Se não for encontrada uma correspondência ou se forem encontradas mais de 40 correspondências, o campo resultados fica desativado e terá de alterar o texto de procura.

- Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

- Selecione o programa automático pretendido ou as categorias e, de seguida, o programa automático pretendido.

O programa automático tem início.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

# MyMiele

---

Pode guardar as aplicações mais utilizadas em MyMiele .

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

**Dica:** Também pode configurar como ecrã inicial os pontos do menu registados em MyMiele (consulte o capítulo «Regulações», secção «Ecrã inicial»).

## Adicionar registos

Pode adicionar até 20 registos.

- Selecione MyMiele .
- Selecione Adicionar registo.

Pode selecionar sub-ponto a partir das seguintes categorias:

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

- Confirme com OK.

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

- Proceda da mesma forma com os outros registos. Apenas estão disponíveis os sub-pontos que ainda não foram adicionados.

## Apagar registos

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

O registo é apagado da lista.

## Mover registos

- Selecione MyMiele .
  - Toque no registo que pretende mover até que o menu de contexto apareça.
  - Selecione Mover.
- Aparece um quadro cor-de-laranja ao redor do registo.
- Mova o registo.

O registo fica na posição pretendida.

# Programas favoritos

Pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

- Pode combinar até 9 etapas de confeção para descrever exatamente o curso das suas receitas preferidas ou das receitas usadas frequentemente. Para isso, selecione regulações para cada etapa de confeção como, p. ex., modo de funcionamento, temperatura e tempo de confeção.
- Pode introduzir o nome do programa que atribuiu à sua receita.

Quando voltar a aceder ao seu programa e o iniciar, ele decorre automaticamente.

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

- Depois do decorrer de um programa automático ou de uma aplicação especial, memorize como programa favorito.
- Depois do decorrer de um processo de confeção, memorize com um tempo de confeção regulado.

No final atribua um nome ao programa.

## Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos 

- Selecione Criar programa.

Agora pode efetuar as regulações para a primeira tapa de confeção.

Siga as indicações no visor:

- Selecione e confirme as regulações pretendidas.

Quando selecionar a função Pré-aquecer adicione outra etapa de confeção através de Juntar, no qual regula um tempo de confeção. Só depois poderá guardar ou iniciar o programa.

Todas as regulações para a primeira etapa de confeção estão definidas.

Pode adicionar mais etapas de confeção, p. ex. se após o primeiro modo de funcionamento ainda pretender utilizar um outro.

- Se forem necessárias mais etapas de confeção, selecione Juntar e proceda como na primeira etapa.

Caso pretenda verificar ou alterar as regulações mais tarde, toque na respetiva etapa de confeção.

- Logo que tenha definido todas as etapas de confeção necessárias, selecione Memorizar.
- Introduza o nome do programa através do teclado.

Através do carácter „[“ pode inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

# Programas favoritos

- Após inserir o nome do programa selecione Memorizar.

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

- Confirme com OK.

Pode iniciar o programa memorizado de imediato ou mais tarde, ou alterar as etapas de confeção.

## Iniciar programas próprios

- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione Programas favoritos [i].
- Selecione o programa pretendido.

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

- Iniciar imediato  
O programa é iniciado de imediato. O aquecimento do interior do forno liga-se de imediato.
- Pronto às  
Determine o momento em que o programa deve terminar. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.
- Início às  
Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.

- Mostrar etapas de confeção  
Surge o resumo das suas regulações.

- Exibir acções  
As ações necessárias, p. ex. para encaixar o alimento, aparecem.

- Selecione o ponto do menu pretendido.

O programa inicia de imediato ou no momento regulado.

Com **i** info, pode aceder a informação sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos consoante o processo de confeção.

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

## Alterar etapas de confeção

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

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

No visor aparece a regulação indicando que o nome do programa está memorizado.

- Confirme com OK.

O programa memorizado é alterado e pode iniciá-lo de imediato ou mais tarde.

## Renomear programas favoritos

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

Através do carácter **[** pode inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

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

No visor aparece a regulação indicando que o nome do programa está memorizado.

- Confirme com OK.

O nome do programa foi alterado.

# Programas favoritos

---

## Apagar programas favoritos

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

O programa é apagado.

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

## Mover programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
  - Toque no programa que pretende mover até que o menu de contexto apareça.
  - Selecione Mover.
- Aparece um quadro cor-de-laranja ao redor do registo.
- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

## Indicações para cozedura

- Regule um tempo de funcionamento. Para cozer bolos não deve selecionar o tempo com demasiada antecedência. A massa ficaria seca e o fermento perderia o efeito.
- Em geral, pode utilizar grelhas, tabuleiro universal e qualquer forma em material resistente a altas temperaturas.
- Coloque sempre as formas sobre a grelha.
- Cozinhe produtos ultracongelados como bolos, pizza ou baguetes sempre sobre a grelha.

Com altas temperaturas, o tabuleiro universal pode ficar de tal forma deformado que, se estiver quente, será impossível ser retirado de dentro do forno.

- Pode cozinhar produtos ultracongelados como batatas fritas, croquetes ou similares no tabuleiro universal. Durante a preparação, vire estes produtos ultracongelados diversas vezes.
- Cozinhe, no máximo, em 2 níveis simultaneamente. Quando preparar bolos húmidos, como p. ex. tarte de ameixa, faça-o apenas num nível.

## Utilizar papel vegetal

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

- Utilize papel vegetal na preparação de:
  - «Laugengebäck» (bolos sortidos), uma vez que o hidróxido de sódio utilizado pode danificar a superfície com acabamento PerfectClean
  - Massa com um alto teor de proteína, como biscoitos, Baiser e macarons, pois estas massas colam facilmente
  - Massas folhadas ou de Strudel
  - Produtos ultracongelados na grelha
  - Produtos ultracongelados como batatas fritas, croquetes ou similares no tabuleiro universal

## Dicas para cozer

- Utilize, de preferência, formas escu- ras e mate para cozer. Evite utilizar formas de cor clara e finas e materiais polidos, pois as formas de cor clara produzem um tostado desigual ou fraco. Em circunstâncias desfavo- ráveis, os alimentos não são cozinha- dos.
- Coloque a massa numa forma retan- gular ou formas alongadas e leve ao forno na transversal, para que obte- nha uma distribuição de calor otimi- zada e resultados de cozedura uni- formes.
- Se preparar produtos ultracongela- dos como batatas fritas, croquetes, bolos, pizzas e baguetes, escolha a temperatura média especificada pelo fabricante.
- Se for especificado um período para o tempo de confeção, verifique após o tempo mais curto terminar se o ali- mento está cozinhado. Para tal, pique a massa com um palito de madeira. Se não ficarem agarradas quaisquer migalhas de massa húmidas ao palito de madeira, o alimento está cozinha- do.

## Indicações sobre os modos de funcionamento

Poderá encontrar uma vista geral de to- dos os modos de funcionamento com os respetivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

### Cozinhar Combi

Este modo de funcionamento trabalha com uma combinação de modo de fun- cionamento de forno e humidade. A adição de vapor evita que a superfície do alimento seque. O pão, as carcaças e a massa folhada adquirem uma crosta brilhante e estaladiça.

Pode selecionar entre diferentes tipos de aquecimento:

- Cozi. Combi c/ ar quente + 
- Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf. 
- Cozinhar Combi com Grill 

Recomendamos assar pão e carcaças em várias etapas de confeção: na 1.<sup>a</sup> etapa de confeção obtém-se um brilho com a vaporização (humidade máxima, temperatura baixa). O tostado ocorre na etapa de confeção seguinte com humi- dade e temperatura alta. A secagem é então efetuada com baixa humidade e uma temperatura média a alta.

**Dica:** Pode encontrar receitas e tabelas de confeção abrangentes com informa- ções sobre os modos de funcio- namen- to, temperaturas, humidade e tempos de confeção no livro de receitas Miele «Cozer, assar e cozinhar a vapor».

## Programas automáticos

Siga as indicações que aparecem no visor.

### Ar quente plus

Utilize este modo de funcionamento quando cozer em vários níveis em simultâneo.

Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

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

### Aquecimento superior/inferior

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

Cozinhe apenas num nível. Ao preparar bolinhos feitos no tabuleiro, utilize o nível 2.

### Aquecimento intensivo

Este modo de funcionamento é adequado para cozer bolos com cobertura húmida, pizza, quiche e semelhantes. Coloque os alimentos no nível 1.

### Aquecimento inferior

Selecione este modo de funcionamento no final do tempo de confeção, quando pretender que o alimento fique mais tostado por baixo.

### Aquecimento superior

Selecione este modo de funcionamento no final do tempo de confeção, quando pretender que o alimento fique mais tostado por cima.

Este modo de funcionamento é adequado para gratinar e alourar souflés.

### Bolos especial

Não utilize este modo de funcionamento para cozer massa simples e «Lau- gengebäck» (bolos sortidos) ultracongelados.

### Ar quente Eco

Este modo de funcionamento é adequado para cozer pequenas quantidades como por ex., pizza ultracongelada ou bolachinhas poupando energia.

# Assar

## Indicações para assar

- Nunca asse carne congelada, pois isso faz com que seque. Descongele a carne antes de assar.
- Antes de assar, retire a pele e os nervos.
- Ponha a carne a marinar e condimente a gosto.
- Se quiser assar vários pedaços de carne ao mesmo tempo, utilize pedaços da mesma altura, se possível.
- Utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima. O interior do forno permanece mais limpo e pode utilizar o suco de carne recolhido para preparar um molho.



- Deixe o assado pronto em «repouso» durante 10 minutos antes de cortar. Durante esse período de repouso, o suco da carne pode distribuir-se uniformemente.

## Indicações sobre os modos de funcionamento

Poderá encontrar uma vista geral de todos os modos de funcionamento com os respetivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

### Cozinhar Combi

Este modo de funcionamento trabalha com uma combinação de modo de funcionamento de forno e humidade. A adição de vapor evita que a superfície do alimento seque. A carne fica particularmente tenra e suculenta, adquirindo uma crosta bem tostada. Utilize o modo de funcionamento Cozinhar Combi para cozinhar pratos de carne, de peixe e de aves.

Pode selecionar entre diferentes tipos de aquecimento:

- Cozi. Combi c/ ar quente +
- Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.
- Cozinhar Combi com Grill

Recomendamos cozinhar a carne de forma lenta e suave em várias etapas de confeção: na 1.<sup>a</sup> etapa de confeção, a alta temperatura para tostar a superfície. Na 2.<sup>a</sup> etapa de confeção com humidade aumentada e temperatura reduzida. A carne cozinha uniformemente e a proteína muscular é desfeita, tornando a carne particularmente tenra.

**Dica:** Pode encontrar receitas e tabelas de confeção abrangentes com informações sobre os modos de funcionamento, temperaturas, humidade e tempos de confeção no livro de receitas Miele «Cozer, assar e cozinhar a vapor».

## Programas automáticos

Siga as indicações que aparecem no visor.

### Ar quente plus

Este modo de funcionamento é adequado para assar pratos de carne e aves com uma crosta tostada.

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

### Aquecimento superior/inferior

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

Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior  no final do tempo de confeção se pretender que o alimento fique mais alourado por baixo.

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

# Assar

## Sonda de temperatura



Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exata dos processos de cozinhar.

### Modo de funcionamento

A ponta metálica da sonda de temperatura fica completamente espetada no alimento. Na ponta metálica encontra-se o sensor de temperatura que mede a temperatura no interior do alimento durante o processo de confeção.

A temperatura interior a ajustar depende do grau de confeção pretendido e do tipo de carne. Esta pode ser selecionada numa faixa de 30 a 99 °C.

O tempo de confeção depende de vários fatores: quanto maior for a temperatura do interior do forno e, eventualmente, a humidade e quanto mais fino for o alimento, mais rápido será alcançada a temperatura interior ajustada.

Assim que colocar o alimento com sonda de temperatura espetada no alimento, a transferência dos valores da temperatura interior para o sistema eletrónico do forno é feita via sinais de rádio entre o transmissor no cabo da sonda de temperatura e a antena recetora.

A transmissão correta dos dados só está garantida com a porta do forno fechada. Se a porta for aberta durante o processo de confeção, para p. ex. adicionar líquido, a transmissão de sinal será interrompida.

Apenas será retomada após fechar a porta. A temperatura interior atual aparece de novo indicada no visor após alguns segundos.



Danos devido a temperaturas elevadas.

O sensor de temperatura da sonda de temperatura fica danificado perante temperaturas acima dos 100 °C.

Se não utilizar a sonda de temperatura, encaixe-a de novo no espaço de arrumação previsto.

### Possibilidades de utilização

Em alguns programas automáticos e aplicações especiais será indicado que deve utilizar a sonda de temperatura.

Além disso a sonda de temperatura ainda pode ser utilizada em programas favoritos e nos seguintes modos de funcionamento:

- Ar quente plus
- Aquecimento superior/inferior
- Cozi. Combi c/ ar quente +
- Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.
- Cozinhar vapor
- Aquecimento intensivo
- Grill com circulação de ar
- Bolos especial

## Indicações importantes sobre a utilização

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

A ponta metálica da sonda de temperatura pode partir.

Não utilize a sonda de temperatura para transportar os alimentos.

- Não utilize recipientes metálicos altos e finos porque estes podem enfraquecer o sinal.
- Em caso de sonda de temperatura sem fios evite objetos metálicos acima da sonda de temperatura, como tampas de assadeira, papel-alumínio ou grelha e tabuleiro universal nos níveis de encaixe superiores. Podem ser utilizadas tampas de vidro.
- Não utilize em simultâneo outra sonda de temperatura metálica convencional.
- Evite que o punho da sonda de temperatura fique em contacto com os líquidos, ou sobre o alimento ou encostado ao rebordo do recipiente.
- Pode colocar a carne num recipiente ou sobre a grelha.
- A ponta metálica da sonda de temperatura deve ser inserida completamente no alimento, de modo que o sensor alcance aproximadamente o núcleo. O punho deverá ficar inclinado a apontar para cima e não na horizontal no sentido dos cantos do interior do forno ou da porta.

- Nas aves inserir bem a ponta metálica na zona mais carnuda do peito. Apalpe a zona do peito com o dedo polegar e o indicador para detetar a zona mais carnuda.
- A ponta metálica não pode tocar em nenhum osso e não pode ser inserida em pontos especialmente ricos em gordura. O tecido gordo e os ossos podem conduzir à desativação precoce.
- Em caso de carne intensamente moreada e com muita gordura, selecione o valor mais alto do intervalo de temperatura interior indicado nas tabelas de confeção.
- Em caso de utilização de papel-alumínio ou saco insira a sonda de temperatura na folha até ao núcleo do alimento. Também pode colocar a sonda de temperatura com a carne na folha. Tenha também em atenção as indicações do fabricante da folha.
- Em alimentos pouco altos como, por ex., peixe, a sonda de temperatura quase só pode ser inserida na posição horizontal. Por isso, prepare alimentos muito planos em recipientes de vidro ou cerâmica, uma vez que as paredes de um recipiente de metal iriam interferir com os sinais de rádio.

Se durante um processo de confeção, a sonda de temperatura já não for detetada, surge no visor a respetiva indicação. Altere o posicionamento da sonda de temperatura no alimento.

# Assar

## Utilizar a sonda de temperatura

- Retire a sonda de temperatura do espaço de arrumação por detrás do painel.
- Espete a totalidade da ponta metálica da sonda de temperatura no alimento.

Se pretender cozinhar várias peças de carne em simultâneo, espeta a sonda de temperatura na peça mais alta.

A pega deverá ficar inclinada e a apontar para cima.

- Introduza o alimento a confeccionar no interior do forno.
- Feche a porta.
- Selecione o modo de funcionamento ou um programa automático.
- Regule a temperatura e a temperatura interior, se for necessário.

Nos programas automáticos os valores da temperatura interior já estão predefinidos.

Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de confeção termina assim que a temperatura interior seja atingida.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

A pega da sonda de temperatura pode ficar quente. Pode queimar-se na pega.

Use pegar de cozinha ao retirar a sonda de temperatura.

**Dica:** Se o alimento ainda não estiver cozinhado ao seu gosto quando a temperatura interior for atingida, espeta a sonda noutro local ou aumente a temperatura interior e repita o procedimento.

## Iniciar mais tarde o processo de confeção com sonda de temperatura

Também pode iniciar o processo mais tarde.

- Selecione Início às.

A hora de terminar o processo de confeção pode ser calculada, já que a duração de um processo com sonda de temperatura corresponde aproximadamente à duração de um processo de confeção sem sonda de temperatura.

Não pode regular Tempo nem Pronto às, já que o tempo total depende de se atingir a temperatura interior.

**Tabela com temperaturas interiores**

Carne	🌡 (°C)
Vitela assada	75–80
Kasseler	63
Perna de borrego mal passada	64
no ponto	76
bem passada	82
Lombo de borrego mal passado	53
no ponto	65
bem passado	80
Lombo de veado mal passado	60
no ponto	72
bem passado	81
Carne de vaca assada	80
Lombinho de vaca/ Rosbife	45
mal passado	54
no ponto	75
bem passado	
Presunto assado/ Assado com crosta	85
Lombinho de porco mal passado	60
no ponto	66
bem passado	75
Caça/Perna	85

🌡 Temperatura interior

# Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Ao grelhar, se abrir a porta os elementos de comando ficam muito quentes.

Ao grelhar, mantenha a porta fechada.

## Indicações para grelhar

- O pré-aquecimento não é necessário ao utilizar o Grill. Introduza o alimento no interior do forno frio.
- Utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima. Exceção: se grelhar no nível 3, insira o tabuleiro universal um nível abaixo do da grelha.



- Quando grelhar peixe, coloque papel vegetal cortado do tamanho do alimento a cozinhar por baixo.
- Grelhe alimentos altos, p. ex. metades de frango, no nível 2, e alimentos finos, p. ex. bifes, no nível 3.
- Vire o alimento após  $\frac{2}{3}$  do tempo de confeção decorrerem. Exceção: o peixe não tem de ser virado.

## Dicas para grelhar

- Ponha carne magra a marinhar ou pincele-a com óleo. Outros tipos de gordura ficam facilmente escuros ou produzem fumo.
- Cortes as salsichas na transversal antes de grelhar.
- Utilize fatias de carne ou de peixe com aproximadamente a mesma espessura para que os tempos de grelhar não sejam muito diferentes.
- No caso da carne, para o **teste de confeção** pressione a mesma com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.

### **– Mal passada**

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

### **– No ponto**

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

### **– Bem passada**

Se a carne quase não ceder, está bem passada.

- Se a superfície de peças de carne maiores estiver muito escura mas o interior ainda não estiver cozinhado, encaixe o alimento num nível inferior ou reduza a temperatura do Grill.

## Indicações sobre os modos de funcionamento

Poderá encontrar uma vista geral de todos os modos de funcionamento com os respetivos valores predefinidos no capítulo «Menu principal e submenus».

O plástico da sonda de temperatura pode derreter perante temperaturas muito altas.

Não utilize a sonda de temperatura no modo de funcionamento com o grill.

Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.

### **Cozinhar Combi com Grill**

Este modo de funcionamento é adequado para grelhar alimentos que devem ficar dourados mas não secos, p. ex. espigas de milho.

### **Grill total**

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

### **Grill parcial**

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

### **Grill com circulação de ar**

Este modo de funcionamento adequa-se a grelhados com maior diâmetro como, p. ex., aves, rolos de carne.

## Indicação para laboratórios de ensaios

### Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1 (Modos de funcionamento com sistema de vapor)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	<sup>3</sup>		<sup>1</sup> (°C)	(min)
Reabastecimento de vapor						
Brócolos (8.1)	1 x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado 12	máx.	2		100	3
Distribuição de vapor						
Brócolos (8.2)	1 x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado 20	300	2		100	3
Capacidade do aparelho						
Ervilhas (8.3)	2 x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado 12	respetivamente 1500	1, 2		100	_ <sup>2</sup>

<sup>3</sup> Nível, Modo de funcionamento, Temperatura, Tempo de confeção

Cozinhar a vapor, Cozinhar a vapor Eco

1 Insira o alimento teste na câmara de confeção fria (antes da fase de aquecimento ter início).

2 O teste está concluído quando a temperatura na zona mais fria estiver nos 85 °C.

## Indicação para laboratórios de ensaios

### Cozinhar um menu de alimentos de teste<sup>1</sup> (modo de funcionamento Cozinhar a vapor

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade [g]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [°C]	Altura [cm]	 [min]
Batatas, cerasas, em quartos <sup>3</sup>	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	800	3	100	-	17
Filete de salmão, ultra-congelado, não descongelado	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	4 x 150	1	100 $< 2,5$ $\geq 2,5 \leq 3,2$ $> 3,2$	$< 2,5$ $\geq 2,5 \leq 3,2$ $> 3,2$	9 10 11
Floretes de brócolos	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	600	2	100	-	4

<sup>3</sup> Nível,  Temperatura,  Tempo de confeção

1 Consultar o modo de procedimento no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Cozinhar menu – manual».

2 Encaixe o tabuleiro universal no nível 1.

3 Insira o 1.º alimento de teste (batatas) no interior do forno frio (antes de começar a fase de aquecimento).

# Indicação para laboratórios de ensaios

## Alimentos de teste de acordo com a norma EN 50304/ EN 60350-1 (Modos de funcionamento de fornos)

Alimentos de teste	Acessórios	 <sup>3</sup>		 (°C)	 <sup>2</sup> (min)		Pré-aquecimento
Sortido (7.5.2)	1 tabuleiro	2		140	34–36 (34)	não	não
	2 tabuleiros <sup>1</sup> <sup>3</sup>	1		140	39–41 (40)	não	não
		3			36–38 (37)		
	1 tabuleiro	2		140	29–31 (28)	sim	sim
Small cakes (7.5.3)	1 tabuleiro	1		150	35–37 (37)	não	não
	2 tabuleiros	1, 2		140	44	não	não
Massa tipo pão-de-ló (7.6.1)	1 forma desmontável 26 cm (sobre a grelha)	2		160	30	sim	sim
Bolo de maçã (7.6.2)	1 forma desmontável 20 cm (sobre a grelha)	2		160	95–105 (100)	não	não
	2 formas desmontáveis 20 cm (sobre a grelha)	2		160	85–95 (90)	sim	sim
Pão branco de fabrico industrial (9.2)	Grelha	2		Nível 3	5	não	6 min.
Hambúrguer (9.3)	Grelha	3			1. <sup>a</sup> página: 10 2. <sup>a</sup> página: 6	não	8 min.
	Tabuleiro universal	2					

<sup>3</sup> Nível,  Modo de funcionamento,  Temperatura/Nível de Grill,  Tempo de confeção,  
 Booster

 Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Bolos especial,  Grill total

<sup>1</sup> Retire os tabuleiros em alturas diferentes, assim que os alimentos estiverem suficientemente torados, mesmo antes do tempo de confeção selecionado terminar.

<sup>2</sup> O valor na mola representa o tempo de confeção ideal.

### Indicações sobre limpeza e manutenção.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios. Deixe as resistências, o interior do forno, as grelhas laterais e os acessórios arrefecerem antes de efetuar a limpeza manual.

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno a vapor.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. Especialmente a frente do forno a vapor 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 de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

A sujidade mais difícil pode, eventualmente, danificar o forno a vapor. Limpe o interior do forno, o interior da porta e a junta da porta assim que estes arrefecerem. Se esperar muito tempo a limpeza será mais difícil e em casos extremos impossível.

Para efetuar a limpeza não utilize de modo algum detergente industrial e apenas detergente para uso doméstico.

Não utilize produtos de limpeza ou detergentes que contenham hidrocarbonetos alifáticos. As juntas podem dilatar.

- Limpe e seque o forno a vapor e os acessórios no final de cada utilização.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

Se o forno a vapor estiver um longo período de tempo sem ser utilizado, efetue uma limpeza profunda e sequencial de seguida evitando assim a formação de odores. No final deixe a porta do aparelho aberta.

# Limpeza e manutenção

---

## 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;
- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza para aço inoxidável;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- limpador-vidros;
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica;
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos);
- esponja mágica;
- raspador metálico afiado;
- palha de aço;
- espirais em aço inoxidável;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos;
- produtos de limpeza ou pulverizadores para fornos.

## Limpar a frente

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

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

### PerfectClean

As superfícies do interior do forno, das grelhas laterais, do tabuleiro universal e da grelha Combi têm **acabamento PerfectClean**.

**PerfectClean.** Isso cria um efeito ótico que faz com que a superfície tenha um aspetto brilhante. As superfícies com acabamento PerfectClean convencem por serem antiaderentes e fáceis de limpar.

Para uma utilização ideal é importante limpar as superfícies após cada utilização.

Se a superfície de acabamento PerfectClean estiver coberta por resíduos de usos anteriores, o efeito antiaderente não funciona. O uso repetido sem limpeza intercalar leva a um esforço de limpeza maior.

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

Os sumos de fruta que tenham vertido podem provocar alterações na cor das superfícies que não poderão ser removidas. Estas não afetam, contudo, as características do acabamento PerfectClean.

Para não afetar o efeito antiaderente, remova sempre os resíduos de produtos de limpeza.

**Para evitar danos permanentes nas superfícies PerfectClean, não utilize na limpeza:**

- produtos abrasivos (p. ex., os póis abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- detergentes para placas de vitrocerâmica;
- produto de limpeza para placas vitrocerâmicas e aço inox;
- palha de aço;
- esponjas abrasivas (p. ex., esponjas com esfregão ou esponjas usadas que ainda contenham resíduos de produtos abrasivos);
- spray para limpeza de fornos;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos.

**Nunca** lave as peças com acabamento PerfectClean na máquina de lavar louça.

# Limpeza e manutenção

## Interior do forno

A superfície do interior do forno tem acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

Certifique-se de que nenhum detergente atinja as aberturas da parede posterior do interior do forno.

Para limpar facilmente o interior do forno, pode retirar a porta, desmontar as grelhas laterais e rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill.

## Limpar após um processo de confecção a vapor

### ■ Remova:

- água condensada com uma esponja ou um pano esponja,
- gordura ligeira com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.

### ■ Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

### ■ De seguida, seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.

**Dica:** Por fim, pode deixar o interior do forno secar automaticamente com o programa de manutenção Secar (consulte a secção «Manutenção»).

## Limpar após um processo de assar, grelhar ou cozer bolos

Efetue a limpeza do interior do forno no final de cada processo de assar, grelhar ou cozer bolos, caso contrário a sujidade fica queimada e será impossível removê-la.

■ Limpe o interior do forno e da porta utilizando uma esponja limpa, água quente e detergente de lavar a louça à mão. Se necessário, para limpar o interior do forno também pode utilizar o lado mais duro da esponja da louça.

■ Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

■ Seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.

**Dica:** A limpeza é facilitada se amolecer os resíduos durante alguns minutos com uma solução de água e detergente ou se selecionar o programa Manutenção Ⓛ | Amolecer (consulte o capítulo «Limpeza e Manutenção», secção «Manutenção»).

## Limpar filtro na base

- Lave e seque o filtro na base após cada utilização.
- Remova as manchas e os depósitos de calcário do filtro na base com vinagre e, em seguida, lave-o com água limpa.

## Limpar a junta da porta

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

Limpe a junta da porta entre o interior da porta e o interior do forno no final de cada processo de cozer ou assar.

- Limpe a junta da porta com um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente. Também pode utilizar um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.
- No final de cada limpeza seque a junta com um pano macio.
- Substitua a vedação da porta se esta se tornar frágil ou quebradiça.

Pode adquirir a junta de vedação da porta através dos serviços de assistência técnica (consulte o final destas instruções de utilização).

## Limpe o reservatório de água e a gaveta de condensação

O reservatório de água e a gaveta de condensação são adequados para serem lavados na máquina de lavar louça.

- Remova o reservatório de água e a gaveta de condensação após cada utilização. Ao retirar o reservatório de água e a gaveta de condensação, pressione-os ligeiramente para cima.
- Esvazie o reservatório de água e a gaveta de condensação.

Ao retirar o reservatório de água e a gaveta de condensação, podem cair gotas de água para o compartimento de encaixe.

- Se necessário, seque o compartimento de encaixe.
- Lave o reservatório de água e a gaveta de condensação manualmente ou na máquina de lavar louça.
- Seque o reservatório de água e a gaveta de condensação de seguida com um pano para evitar resíduos de calcário.

# Limpeza e manutenção

## Acessórios

### Limpe o tabuleiro universal e a grelha Combi

As superfícies do tabuleiro universal e da grelha Combi têm acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

#### ■ Remova:

- pequenas sujidades com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.
  - sujidades mais persistentes com uma esponja da louça limpa, água quente e detergente de lavar a louça. Caso seja necessário, também pode utilizar o lado duro da esponja da louça.
- Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.
- De seguida, seque as superfícies com um pano macio.

### Limpe os recipientes para cozinhar e a sonda de temperatura

Os recipientes para cozinhar e a sonda de temperatura são adequados para serem lavados na máquina de lavar louça.

- Lave e seque os recipientes para cozinhar e a sonda de temperatura após cada utilização.
- Elimine as manchas azuladas dos recipientes para cozinhar com vinagre e, no final, passe por água limpa.

## Limpar grelhas laterais

As superfícies das grelhas laterais têm acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

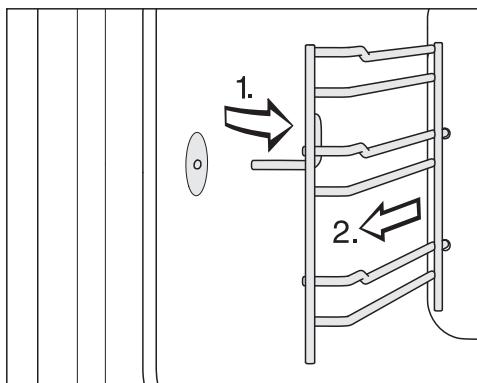
Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClip (se disponíveis).

Se pretender desmontar as calhas telescópicas FlexiClip primeiro em separado, siga as indicações mencionadas no capítulo «Vista geral», secção «Montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip».

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

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

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



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

### ■ Remova:

- pequenas sujidades com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente,
  - sujidades mais persistentes com uma esponja da louça limpa, água quente e detergente de lavar a louça à mão. Caso seja necessário, também pode utilizar o lado duro da esponja da louça.
- Depois da limpeza, passe por água limpa até que todos os restos de detergente sejam removidos.
- Em seguida, seque as grelhas laterais com um pano.

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

### ■ Volte a montar as grelhas laterais com cautela.

Se as grelhas laterais não forem corretamente encaixadas, a proteção contra queda e contra extração não está assegurada. Além disso, o sensor de temperatura pode ficar danificado ao encaixar os recipientes para cozinhar.

## Limpeza e manutenção

### Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill

Se o teto do interior do forno estiver especialmente sujo, pode rebater a resistência do aquecimento superior/do grill aprox. 5 cm para efetuar a limpeza.

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

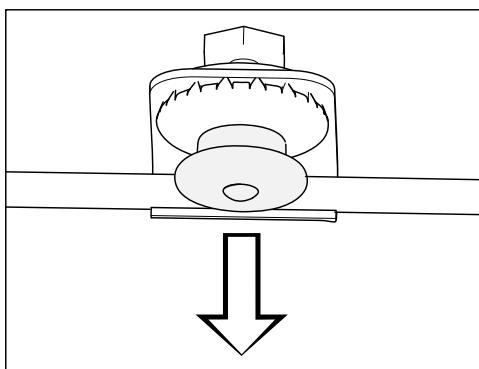
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios.

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

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

Nunca retire a resistência de aquecimento superior/do Grill exercendo muita força para baixo.

- Limpe regularmente o teto do interior do forno com um pano esponja ou uma esponja da louça (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Interior do forno»).
- Após a limpeza, pressione a resistência de aquecimento superior/do Grill no fecho de pressão para cima. Certifique-se de que o fecho de pressão encaixa corretamente.



- Puxe com cuidado para baixo o fecho de pressão. A resistência de aquecimento superior/do Grill rebate automaticamente para baixo.

## Manutenção

As funções Pronto às e Início às não estão disponíveis nos programas de manutenção.

### Amolecer

As sujidades mais persistentes podem ser amolecidas com este programa de manutenção.

- Deixe o interior do forno arrefecer.
- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Remova a sujidade maior com um pano de limpeza.
- Selecione Manutenção ④ | Amolecer.

O processo de amolecimento demora aprox. 10 minutos.

### Secagem

Com este programa de manutenção, a humidade existente no interior do forno seca por completo, mesmo em zonas inacessíveis.

- Seque o interior do forno com um pano.
- Selecione Manutenção ④ | Secar.

O processo de secagem demora aprox. 20 minutos.

### Enxaguamento

Através deste programa de manutenção é enxaguado o sistema de passagem da água. O sistema é limpo de restos de alimentos eventualmente existentes.

- Selecione Manutenção ④ | Enxaguar.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de enxaguamento demora aprox. 10 minutos.

### Descalcificar o forno a vapor

Para a descalcificação, recomendamos utilizar as pastilhas de descalcificação da Miele (consulte «Acessórios que podem ser adquiridos»). Estas foram desenvolvidas especialmente para os produtos da Miele, de forma a otimizar o processo de descalcificação. Outros produtos descalcificadores, que para além do ácido cítrico contenham outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros constituintes indesejados como por ex. cloretos, podem danificar o produto. Além disso, o efeito exigido não poderá ser garantido se não for cumprida a concentração da solução de descalcificação.

Se o produto descalcificador entrar em contacto com metal, podem aparecer manchas.

Limpe o produto descalcificador de imediato.

Após um determinado período de funcionamento, o forno a vapor deve ser descalcificado. Quando é atingido o momento para descalcificar é exibido no visor o número dos processos de confeção restantes. São contados apenas os processos de confeção com vapor. Após o último processo de confeção a vapor restante, o forno a vapor é bloqueado.

Recomendamos efetuar a descalcificação do forno a vapor antes de bloquear.

## Limpeza e manutenção

Durante o decorrer do processo de descalcificação o reservatório de água tem de ser enxaguado e abastecido com água potável. A gaveta de condensação tem de ser esvaziada.

- Ligue o forno a vapor e selecione Manutenção  | Descalcificar.

No visor surge a indicação Espere p.f.. O processo de descalcificação é preparado. Isto pode demorar alguns minutos. Assim que a preparação estiver concluída, é-lhe pedido para encher o reservatório de água com produto descalcificador.

- Encha o reservatório de água até à marcação  com água tépida e adicione 2 pastilhas de descalcificação Miele.
- Aguarde até que as pastilhas de descalcificação se tenham dissolvido.
- Insira o reservatório de água.
- Confirme com OK.
- Esvazie a gaveta de condensação.
- Confirme com OK.

Surge o tempo restante. O processo de descalcificação inicia.

Não desligue o forno a vapor de modo algum antes do final do processo de descalcificação, uma vez que, caso contrário, o processo de descalcificação tem de ser reiniciado.

No decorrer do processo, o reservatório de água deve ser lavado duas vezes e abastecido com água potável. A gaveta de condensação tem de ser esvaziada.

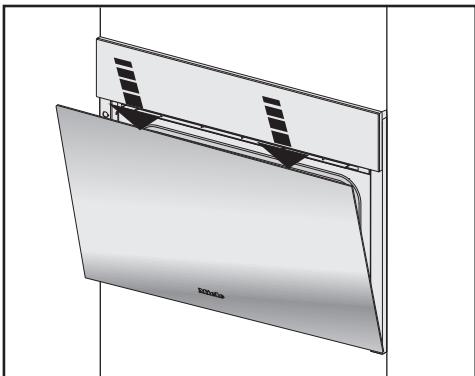
- Siga as indicações que aparecem no visor.
  - Confirme cada caso com OK.
- No final do tempo restante aparece Esvaziar a gaveta de condensação.
- Siga a instrução que aparece no visor.
  - Confirme com OK.

O processo de descalcificação está terminado.

- Se necessário, retire o reservatório de água e a gaveta de condensação e esvazie-os.
- Limpe e seque o reservatório de água e a gaveta de condensação.
- Desligue o forno a vapor.
- Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
- No final, seque o interior do forno.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

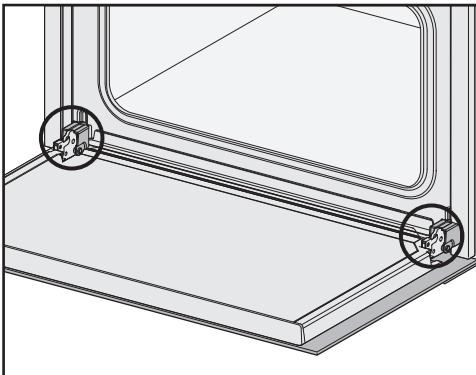
### Desmontar a porta

- Prepare uma superfície de apoio adequada para a porta, p. ex. um pano macio.
- Abra um pouco a porta.

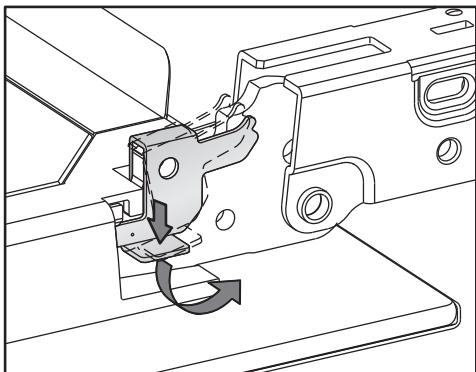


- Com as duas mãos, pressione uma vez levemente o canto superior da porta para baixo.

A porta está unida às dobradiças através de fixadores. Antes de poder retirar a porta dos fixadores, é necessário desbloquear os estribos de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.



- Abra a porta completamente.



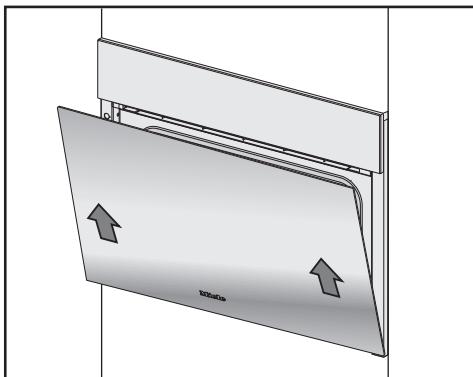
- Para desbloquear os fixadores, gire-os nas duas dobradiças até ao batente para ficarem em posição inclinada.

O forno a vapor será danificado se a porta for desmontada incorretamente.

Nunca retire a porta dos fixadores puxando-a na horizontal porque estes fecham contra o forno a vapor.  
Nunca puxe a porta dos fixadores segurando-a pela pega porque poderá partir.

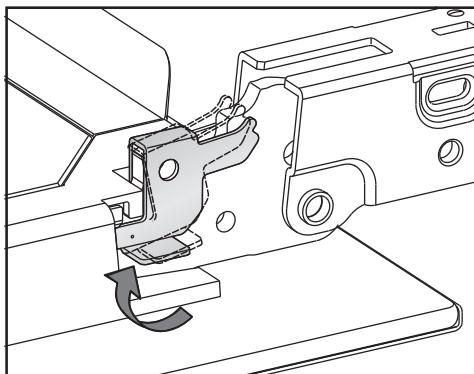
- Feche a porta até ao batente.

## Limpeza e manutenção



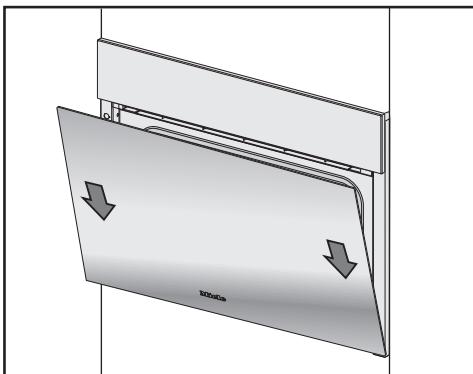
Se os estribos de bloqueio não estiverem bloqueados, a porta pode soltar-se dos fixadores e ficar danificada.

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.



- Segure na porta pelos lados e puxe-a uniformemente em posição oblíqua para cima retirando-a dos fixadores. Tenha atenção para que a porta não fique inclinada.
- Coloque a porta sobre a superfície que preparou.

## Montar a porta



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

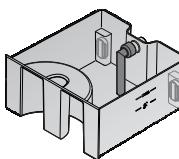
- Segure a porta pelos lados e insira-a nos fixadores da dobradiça. Certifique-se de que a porta não fica inclinada.
- Abra a porta completamente.

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em <https://www.miele.pt/c/assistencia-tecnica-10.htm> pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

### Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
F10	O tubo de sucção não está corretamente encaixado ou não está vertical. ■ Corrija a posição do tubo de sucção: 
F11 F20	Os tubos de descarga de água estão obstruídos. ■ Proceda à descalcificação do forno a vapor (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»). ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
F44	Existe uma avaria técnica. ■ Desligue o forno a vapor e volte a ligá-lo após alguns minutos. ■ Se a mensagem de erro ainda for exibida contacte o serviço de assistência técnica.
F55	O tempo máximo de funcionamento de um modo de funcionamento foi ultrapassado e o desligar de segurança actuou. ■ Desligue e volte a ligar o forno a vapor. O forno a vapor está pronto a funcionar.

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
F196	<p>Ocorreu uma avaria.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue e volte a ligar o forno a vapor.</li></ul> <p>O filtro situado na base não está corretamente encaixado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue o forno a vapor.</li><li>■ Encaixe o filtro corretamente:</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Volte a ligar o forno a vapor.</li><li>■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.</li></ul>
<b>No visor é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.</b>	<p>Ocorreu um erro no sistema eletrónico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Corte a alimentação elétrica do forno a vapor durante aprox. 1 minuto.</li><li>■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.</li></ul>

## Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
<b>O interior do forno não aquece.</b>	<p>O modo de demonstração está ativado. O forno a vapor pode ser utilizado mas o aquecimento do interior do forno não funciona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Regulações», secção «Agentes»).</li> </ul>
<b>Após uma relocalização, o forno a vapor não comuta da fase de aquecimento para a fase de confeção.</b>	<p>A temperatura de ebulição da água alterou-se, porque o novo local de instalação fica a, pelo menos, 300 m de altitude em relação ao local anterior.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Efetue a descalcificação do aparelho para ajustar a temperatura de ebulição (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»).</li> </ul>
<b>Durante o funcionamento entra muito vapor ou forma-se muito vapor noutro sítio que não é habitual.</b>	<p>A porta não está bem fechada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Feche a porta.</li> </ul> <p>A junta da porta não está montada corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pressione-a a junta da porta uniformemente e em toda a volta.</li> </ul> <p>A junta da porta está danificada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Substitua a junta da porta. Pode obter a junta da porta através do serviço de assistência técnica Miele (consulte as páginas finais destas instruções).</li> </ul>
<b>As funções Início às e Pronto às não são executadas.</b>	<p>A temperatura no interior do forno está demasiado alta, p. ex. após o fim de um processo de confeção.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.</li> </ul> <p>Geralmente, estas funções não estão disponíveis nos programas de manutenção.</p>

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>As teclas sensoras ou o sensor de aproximação não reagem.</b>	<p>Selecionou a regulação Visor   QuickTouch   Desligado. Assim, as teclas sensoras e o sensor de aproximação não reagem quando o forno a vapor está desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Logo que ligue o forno a vapor, as teclas sensoras e o sensor de aproximação reagem. Se pretender que as teclas sensoras e o sensor de aproximação reajam sempre, mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a regulação Visor   QuickTouch   Ativado.</li></ul>
	<p>As regulações para o sensor de aproximação estão desligadas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Altere as regulações do sensor de aproximação através de Configurações   Comando por sensor.</li></ul>
	<p>O sensor de aproximação tem defeito.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contacte o serviço técnico da Miele.</li></ul>
	<p>O forno a vapor não está ligado à rede elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verifique se a ficha do forno a vapor está encaixada na tomada.</li><li>■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.</li></ul>
	<p>Se o visor também não reagir, existe um problema no comando.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Toque na tecla ligar/desligar ⏪ até que o visor se deslique e o forno a vapor seja reiniciado.</li></ul>

### Ruídos

Problema	Causa e solução
<b>Durante o funcionamento e depois de desligado o forno a vapor, deve ouvir-se um ruído (zumbido).</b>	Este ruído não indica um erro de funcionamento ou qualquer defeito do aparelho. Ocorre durante o bombeamento e drenagem de água.
<b>Após desligar o forno ainda se ouve o ruído do ventilador.</b>	O ventilador continua a funcionar. O forno a vapor está equipado com um ventilador, que conduz os vapores do interior para o exterior. Após desligar o forno a vapor o ventilador continua a funcionar. Ao fim de algum tempo o ventilador desliga automaticamente.

### Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
<b>O bolo ou o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na receita.</b>	A temperatura regulada não corresponde à temperatura indicada na receita. ■ Altere a temperatura.  Alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, por ex., o tempo de confeção é prolongado. ■ Ajuste a temperatura e/ou o tempo de confeção à receita alterada.
<b>O bolo/sortido apresentam uma diferença acentuada de tostado.</b>	A temperatura regulada é demasiado alta.  Cozinhou-se em mais do que dois níveis. ■ Para cozinar, utilize no máximo dois níveis.

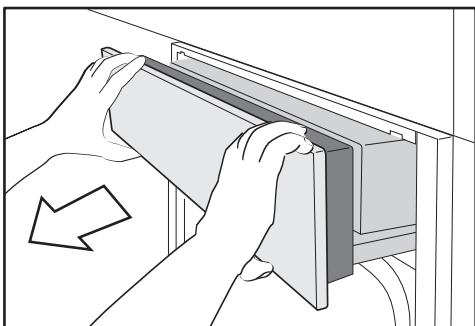
# Que fazer quando ...

## Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
<b>O forno a vapor não liga.</b>	<p>O fusível disparou.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ative o fusível (segurança mínima: consulte a placa de características).</li></ul> <p>Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue o forno a vapor da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto, desligando<ul style="list-style-type: none"><li>– o disjuntor do fusível correspondente ou removendo completamente o fusível de segurança, ou</li><li>– desligando o disjuntor diferencial.</li></ul></li><li>■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar os fusíveis, o forno a vapor continuar a não funcionar, contacte um eletricista e/ou o serviço de assistência técnica.</li></ul>
<b>A iluminação interior do forno não funciona.</b>	<p>A lâmpada está fundida.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contacte o serviço de assistência técnica quando pretender substituir a lâmpada.</li></ul>
<b>O painel não abre/fecha automaticamente apesar de pressionar várias vezes a tecla sensora .</b>	<p>Na zona de abertura do painel existe um objeto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retire esse objeto.</li></ul> <p>A proteção reage com muita sensibilidade, o que, por vezes, faz com que o painel não abra ou feche.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Abra/feche o painel manualmente (consulte o fim do capítulo).</li><li>■ Se este problema acontecer com frequência contacte o serviço de assistência técnica da Miele.</li></ul>

### Abrir o painel manualmente

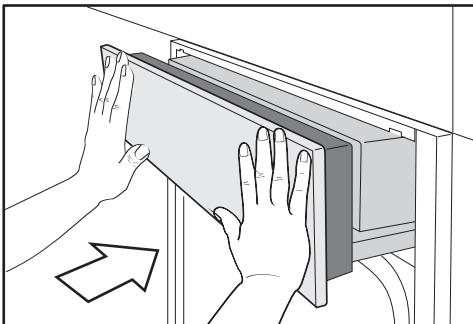
- Abra a porta do aparelho com cuidado.



- Segure em cima e em baixo na moldura.
- Puxe o painel para a frente retirando-o.
- Pressione o painel com cuidado para cima.

### Feche o painel manualmente

- Segure em cima e em baixo na moldura.
- Pressione o painel com cuidado para baixo.



- Deslize o painel para o interior.

## Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

---

Na Miele pode encontrar uma vasta gama de acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção adequados ao seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

### Recipiente para cozinhar

A Miele oferece uma vasta gama de recipientes para cozinhar. Estes são perfeitamente compatíveis com os aparelhos Miele no que diz respeito ao respetivo funcionamento e dimensões. Encontra informações detalhadas referentes aos produtos individuais na página web da Miele.

- Recipientes para cozinhar perfurados em diferentes tamanhos
- Recipientes para cozinhar não perfurados em diferentes tamanhos
- Assadeira Gourmet em diferentes tamanhos
- Tampa para assadeira Gourmet

### Outros

- Tabuleiros
- Forma redonda
- Calhas telescópicas FlexiClip HFC 71
- Grelha de suporte de recipiente para cozinhar com 325 mm de largura

### Produto de limpeza e tratamento

- DGClean  
Detergente especial para sujidades mais persistentes no interior do forno, especialmente após assar
- Pastilhas de descalcificação (6 unidades)
- Pano multiusos de microfibras para eliminar dedadas e sujidade leveira

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

## Contacto no caso de avarias

Contacte, por ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em [www.miele.pt](http://www.miele.pt).

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

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Quando instalado, encontrará o identificador de modelo e o número de fabrico na pequena placa na parte superior do painel aberto.

## Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

## Instalação

### Indicações de segurança para encastrar

 Danos devido a instalação incorreta.

O forno a vapor pode ficar danificado com uma instalação incorreta.

O forno a vapor só deve ser instalado por um técnico qualificado.

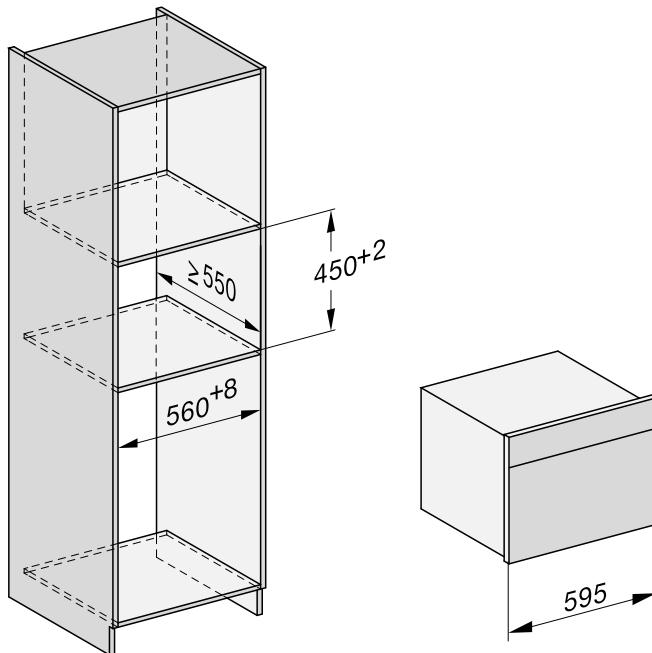
- Os dados da ligação (frequência e tensão) na placa de características do forno a vapor devem corresponder aos da corrente elétrica, para que não surjam quaisquer danos no forno a vapor. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista.
- As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- Certifique-se de que, depois de encastrar o forno a vapor, a tomada fica facilmente acessível.
- O forno a vapor deve ser colocado de forma a que o conteúdo do recipiente para cozinhar possa ser visto no nível de encaixe superior. Só assim é possível evitar ferimentos devido ao transbordo de alimentos quentes.

## Dimensões para encastrar

Todas as dimensões são indicadas em mm.

### Montagem num móvel alto

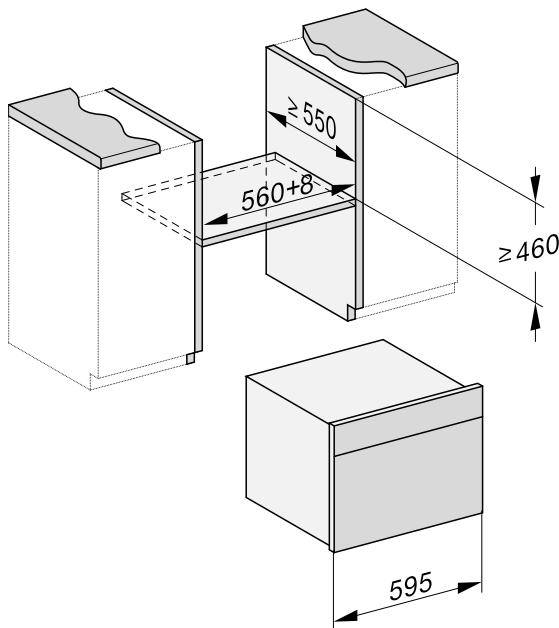
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



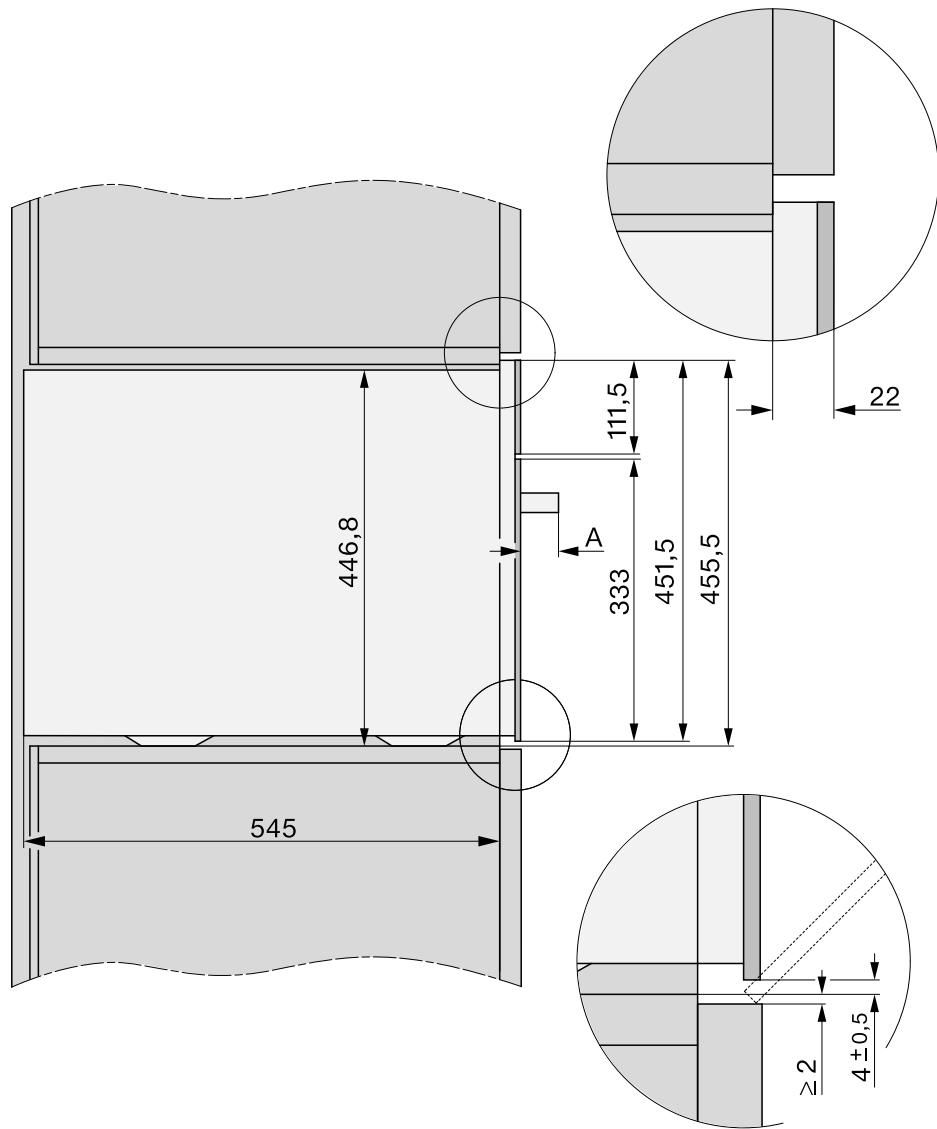
# Instalação

## Montagem num móvel inferior

Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



## Vista lateral

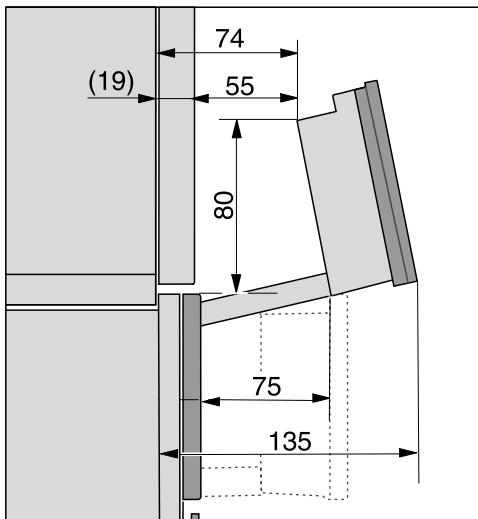


A DGC 78xx: 47 mm

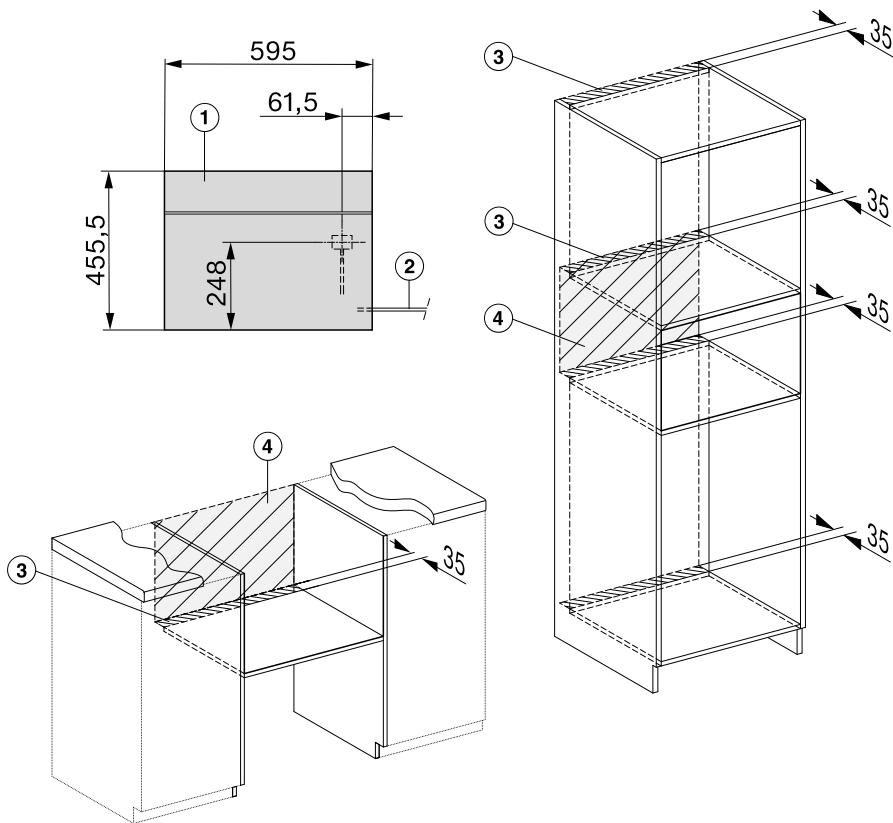
# Instalação

## Zona de oscilação do painel

Na zona de oscilação do painel não devem existir objetos (p. ex. pega da porta) que possam impedir a abertura ou o fecho do painel.



## Ligaçāo e ventilação



- ① Vista de frente
- ② Cabo de ligação elétrica, C = 2.000 mm
- ③ Secção de ventilação mín. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Sem ligação nesta área

# Instalação

## Instalar forno a vapor

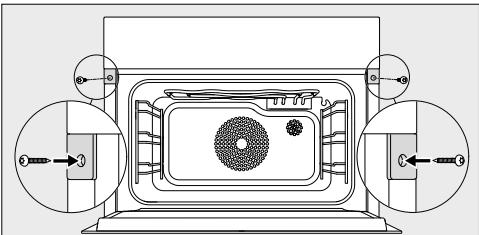
- Ligue o cabo elétrico ao forno a vapor.

Danos devido a transporte incorreto. A porta pode ficar danificada, se transportar o forno a vapor utilizando a pega da porta.

Para o transporte, utilize as pegas nas laterais do revestimento exterior.

O gerador de vapor não funciona corretamente se o forno a vapor não estiver na horizontal.

Um desvio do plano horizontal pode ser de, no máximo, 2°.



- Fixe o forno a vapor às paredes laterais do armário com os parafusos de madeira fornecidos (3,5 x 25 mm).
- Ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- Verifique todas as funções do forno a vapor com a ajuda das instruções de utilização.

- Deslize o forno a vapor para o nicho de montagem e alinhe-o. Certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou danificado.
- Abra a porta.

## Ligação elétrica

O forno a vapor é fornecido em série com cabo de ligação pronto para ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

Instale o forno a vapor de forma a que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, certifique-se de que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento do forno a vapor em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Por motivos de segurança, não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica do forno a vapor.

Um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído por um cabo de alimentação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Consulte estas instruções de utilização ou a placa de características quanto aos fusíveis e à potência nominal. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.

Em caso de dúvidas, contacte um eletricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

# Declaração de Conformidade

---

A Miele declara por este meio que este forno a vapor combinado cumpre a Directiva 2014/53/UE.

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

- Produtos, Download, em  
[www.miele.pt](http://www.miele.pt)
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em  
[http://www.miele.pt/domestico/formulario-de-contacto-2712.htm?chooseEntries\\_184=2&chooseEntries\\_182=1](http://www.miele.pt/domestico/formulario-de-contacto-2712.htm?chooseEntries_184=2&chooseEntries_182=1) através do nome do produto ou do número de fabrico

Banda de frequência do módulo Wi-Fi      2,4000 GHz – 2,4835 GHz

Potência máxima de transmissão do módulo Wi-Fi      < 100 mW

Banda de frequência da sonda de temperatura      433,2 MHz – 434,6 MHz

Potência máxima de transmissão da sonda de temperatura      < 10 mW

## Direitos de autor e licenças

---

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

Além disso, no presente aparelho estão incluídos componentes de software que são transmitidos sob condições de licença de Open Source. Pode consultar os componentes de Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos de autor correspondentes, cópias das respetivas condições de licença aplicáveis bem como, se necessário, outras informações no aparelho em Regulações | Informações legais | Licenças de Open Source. Os regulamentos referentes a responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respetivos detentores de direitos.

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

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

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

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

## Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

---

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

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





**Miele Portuguesa, Lda.**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide

**Contactos:**

Telf.: 214248100

**Apoio ao cliente**

info@miele.pt

**Serviço técnico**

miele.pt/service

**Website**

miele.pt

**Miele Experience Center em Carnaxide**

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

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

**Miele**

DGC 7840

pt-PT

M.-Nr. 11 220 870 / 03