

# 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>	<b>6</b>
<b>Sustentabilidade e proteção do ambiente .....</b>	<b>14</b>
Recomendações para poupar energia.....	15
<b>Descrição .....</b>	<b>17</b>
<b>Elementos de comando .....</b>	<b>18</b>
Interruptor para ligar/desligar .....	19
Visor .....	19
Teclas sensoras.....	19
Símbolos .....	21
<b>Princípio de utilização .....</b>	<b>22</b>
Selecionar o menu.....	22
Alterar a regulação numa lista de seleção .....	22
Alterar a regulação com uma barra de segmentos.....	22
Selecionar modo de funcionamento ou função .....	22
Selecionar números .....	23
Ativar MobileStart .....	23
Aspirar a água.....	23
<b>Equipamento .....</b>	<b>25</b>
Placa de características.....	25
Equipamento fornecido .....	25
Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos.....	25
Dispositivos de segurança .....	31
Superfícies com acabamento PerfectClean.....	31
<b>O primeiro funcionamento .....</b>	<b>33</b>
Miele@home .....	33
Regulações base.....	34
Aquecer o forno a vapor combinado pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação .....	35
<b>Regulações .....</b>	<b>36</b>
Tabela de regulações .....	36
Aceder ao menu «Regulações» .....	38
Idioma  .....	38
Horas.....	38
Iluminação .....	38
Visor .....	39
Volume do sinal .....	39
Unidades.....	40
Booster .....	40
Arrefecimento rápido .....	40
Manter quente .....	40
Temperaturas propostas .....	41
Func. supl. ventil. arref. ....	41
Grau de dureza da água.....	42

Altitude.....	44
Segurança.....	44
Miele@home .....	44
Comando à distância .....	45
Ativar MobileStart .....	45
RemoteUpdate .....	45
Versão de software .....	46
Agente.....	46
Regulações de fábrica.....	46
Horas de funcionamento.....	46
<b>Menus principal e submenus .....</b>	<b>47</b>
<b>Utilização .....</b>	<b>48</b>
Utilização simples .....	48
Alterar valores e regulações para um processo de confeção.....	49
Alterar a temperatura .....	49
Regular os tempos de funcionamento.....	49
Alterar tempos de confeção selecionados.....	50
Apagar tempos de confeção selecionados.....	50
Interromper o processo de confeção .....	50
Interromper o processo de confeção no modo de funcionamento Cozinhar a vapor  .....	51
Pré-aquecimento do interior do forno .....	51
Booster.....	52
Arrefecimento rápido .....	52
Manter quente .....	53
Timer .....	53
<b>É bom saber.....</b>	<b>55</b>
Cozinhar a vapor .....	55
Utilizar Cozinhar a vapor  .....	55
Indicações sobre as tabelas de confeção .....	56
Legumes.....	56
Peixe .....	57
Carne .....	58
Arroz.....	58
Cereais .....	59
Massas alimentícias.....	59
Fruta.....	59
Cozinhar com clima.....	59
Utilizar Cozinhar com clima  .....	59
Cozer .....	60
Dicas para cozer.....	61
Indicações sobre as tabelas de confeção .....	61
Indicações sobre os modos de funcionamento .....	62

# Índice

---

Assar.....	63
Recomendações para assar .....	63
Indicações sobre a tabela de confeção .....	63
Indicações sobre os modos de funcionamento .....	64
Grelhar .....	65
Dicas para grelhar .....	65
Indicações sobre as tabelas de confeção .....	65
Indicações sobre os modos de funcionamento .....	66
Descongela.....	66
Cozinhar a baixas temperaturas.....	67
Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas».....	67
Preparar conservas .....	68
Desidratar .....	69
Aquecer louça .....	70
Produtos ultracongelados/Alimentos pré-confeccionados .....	71
Programas automáticos .....	71
Categorias.....	71
Utilizar os programas automáticos .....	71
Indicações sobre a utilização .....	72
Tabelas de confeção .....	73
Legumes  .....	73
Peixe  .....	74
Carne  .....	74
Massas  .....	75
Arroz  .....	75
Massa simples .....	76
Massa quebrada .....	77
Massa levedada .....	78
Massa de requeijão e óleo.....	79
Massa tipo pão de ló.....	79
Massa choux, massa folhada, Baiser.....	80
Salgados.....	81
Vaca .....	82
Vitela.....	83
Porco.....	84
Borrego, caça.....	85
Aves, peixe .....	86
<b>Limpeza e manutenção.....</b>	<b>87</b>
Produtos de limpeza inadequados.....	87
Remover sujidade normal .....	88
Remover a sujidade persistente (exceto calhas telescópicas FlexiClip).....	88
Sujidade mais renitente nas calhas telescópicas FlexiClip .....	89

Limpar a parede posterior catalítica esmaltada.....	89
Elimine a sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes .....	90
Eliminar gorduras .....	90
Limpar o teto do interior do forno .....	90
Evap. a água restante .....	91
Manutenção .....	92
Amolecer .....	92
Secagem .....	93
Descalcificar .....	93
Desmontar os suportes laterais com calhas telescópicas FlexiClip.....	96
Desmontar a parede posterior .....	96
Porta .....	97
Desmontar a porta .....	97
Desmontar a porta .....	98
Montar a porta .....	100
<b>Que fazer quando ...</b> .....	<b>102</b>
Indicações no visor .....	102
Comportamento inesperado .....	104
Resultado não satisfatório .....	107
Ruídos incomuns .....	107
<b>Serviço de assistência técnica</b> .....	<b>108</b>
Contacto no caso de avarias .....	108
Garantia .....	108
<b>Instalação</b> .....	<b>109</b>
Dimensões para encastrar .....	109
Montagem num armário inferior ou superior.....	109
Vista lateral .....	110
Ligações e ventilação .....	111
Instalar o forno a vapor combinado .....	112
Ligação elétrica .....	113
<b>Indicações para laboratórios de ensaios</b> .....	<b>114</b>
Alimentos de teste de acordo com a EN 60350-1 (modo de funcionamento	
Cozinhar a vapor  .....	114
Cozinhar um menu de alimentos de teste (modo de funcionamento Cozinhar a	
vapor  .....	115
Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1 (modos de funciona-	
mento de fornos) .....	116
Classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1....	117
<b>Caraterísticas técnicas</b> .....	<b>118</b>
Declaração de Conformidade .....	118
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação .....	118

## Medidas de segurança e precauções

Este forno a vapor combinado cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em lesões nas pessoas e danos materiais.

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar o forno a vapor combinado em funcionamento. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, não só se protege como evita danos no forno a vapor combinado.

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 combinado, bem como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

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

### Utilização adequada

- ▶ Este forno a vapor combinado destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares.
- ▶ Este forno a vapor combinado não se destina a ser utilizado no exterior.
- ▶ Utilize o forno a vapor combinado exclusivamente no âmbito doméstico para cozer a vapor, cozer, assar, grelhar, cozinhar, descongelar, preparar conservas e secar alimentos. Quaisquer outros tipos de uso 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 combinado com segurança, terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar o forno a vapor combinado sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

## Medidas de segurança e precauções

---

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

► Este forno a vapor combinado inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética G.

### Crianças em casa

► Utilize o bloqueio de funcionamento para que as crianças não possam ligar o forno a vapor combinado sem supervisão.

► As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno a vapor combinado, 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 combinado sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter a 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 combinado sem serem vigiadas.

► Vigie as crianças que estejam perto do forno a vapor combinado. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno a vapor combinado.

► 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 vapor e superfícies quentes. A pele das crianças reage de forma mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. O forno a vapor combinado aquece no vidro da porta, no painel de comandos e nas aberturas de saída para o ar do interior do forno. Deve impedir que as crianças toquem no forno a vapor combinado durante o respetivo funcionamento.

Mantenha as crianças afastadas do forno a vapor combinado a vapor até que este arrefeça, excluindo assim qualquer perigo de ferimentos.

## Medidas de segurança e precauções

---

► Risco de ferimentos devido a porta aberta.

A porta suporta no máximo 15 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.

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

### Segurança técnica

► Uma 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.

► Os danos no forno a vapor combinado podem comprometer a sua segurança. Verifique se existem danos visíveis no forno a vapor combinado. Nunca coloque em funcionamento um forno a vapor combinado danificado.

► 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 combinado 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, solicite a um eletricista qualificado a verificação da instalação elétrica.

► Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características do forno a vapor combinado devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno a vapor combinado. Compare os dados de ligação antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvidas, contacte um eletricista qualificado.

► As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária. Não ligue o forno a vapor combinado à corrente elétrica.



## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ Utilize o forno a vapor combinado apenas no estado montado, para que o funcionamento seguro esteja garantido.
- ▶ Este forno a vapor combinado não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ 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 combinado.  
Nunca abra o revestimento exterior do forno a vapor combinado.
- ▶ Perde o direito à garantia se o forno a vapor combinado não for reparado pelo serviço de assistência técnica Miele ou 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 devem ser substituídas por peças sobresselentes originais.
- ▶ Caso o forno a vapor combinado seja fornecido sem cabo elétrico, deve ser instalado um cabo elétrico especial por um técnico autorizado pela Miele (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).
- ▶ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo de alimentação especial por um técnico autorizado pela Miele.
- ▶ Ao serem efetuados trabalhos de instalação, manutenção e reparações, o forno a vapor combinado deve ser desligado completamente da rede elétrica, por ex. se a iluminação do interior do forno estiver avariada (consulte o capítulo «Que fazer quando...?»). Certifique-se de que procede da seguinte forma:
  - Desligue os disjuntores da instalação elétrica ou
  - desaparafuse completamente os disjuntores da instalação elétrica ou
  - desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente.
- ▶ O forno a vapor combinado para funcionar corretamente necessita de fornecimento suficiente de ar de refrigeração. Assegure-se de que o fornecimento de ar de refrigeração não é prejudicado (por exemplo, através da montagem de réguas protetoras de calor no móvel). Além disso, o ar de refrigeração necessário não pode ser aquecido excessivamente por outras fontes de aquecimento existentes (p. ex., fogão a lenha, lareira).

## Medidas de segurança e precauções

---

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

### Utilização adequada

► Perigo de ferimentos devido a vapor e superfícies quentes. O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se no vapor, resistência do aquecimento, no interior do forno, nos acessórios e no alimento a confeccionar.

Utilize pegas de cozinha ao inserir ou remover alimentos quentes e ao trabalhar no interior do 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.

► Mantenha a porta do forno a vapor combinado 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 combinado e puxando a ficha elétrica. Apenas abra a porta do aparelho depois do fumo se dissipar.



► Os objetos de inflamação fácil que estejam perto do forno a vapor combinado ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o forno a vapor combinado como aquecedor de espaços.

► Os óleos e as gorduras podem aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou óleos, mantenha o forno a vapor combinado sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Desligue o forno a vapor combinado e abafe a chama mantendo a porta fechada.

► 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.

## Medidas de segurança e precauções

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

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



► 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.

► No caso de utilização do calor residual para manter os alimentos quentes, a humidade elevada e a condensação podem provocar corrosão no forno a vapor combinado. Também o painel de comandos, o tampo de trabalho ou o móvel podem ficar danificados. Mantenha o forno a vapor combinado ligado e configure a temperatura mais baixa no modo de funcionamento selecionado. O ventilador permanece ligado automaticamente.

► Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno a vapor combinado. Tape os alimentos.

► Devido à acumulação de calor o esmalte da base pode estalar ou rachar.

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

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

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

► Risco de ferimentos devido a vapores de água. Se verter líquidos frios numa superfície quente, forma-se vapor, o que pode resultar em queimaduras graves. Para além disso, as superfícies quentes podem ficar danificadas devido à súbita mudança de temperatura. Nunca verta líquidos frios diretamente em superfícies quentes.

► Perigo de ferimentos devido a vapor de água. Nos processos de confeção em fornos a vapor com humidade e durante a evaporação de água residual forma-se vapor de água que pode conduzir a queimaduras graves. Nunca abra a porta durante um processo de confeção em curso com vapor ou evaporação de água residual.

## Medidas de segurança e precauções

---

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

► Os recipientes de plástico não adequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno a vapor combinado ou começar a arder.

Apenas utilize recipientes de plástico adequados ao forno. Tenha em atenção as indicações do fabricante do recipiente.

Se pretende usar recipientes para cozinhar a vapor em plástico, certifique-se de que estes são resistentes à temperatura (até 100 °C) e ao vapor. Recipientes de plástico de outro tipo poderiam derreter, ficar frágeis ou quebrar.

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

► 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 15 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno a vapor combinado pode ser danificado.

► O vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Além disso, os componentes elétricos podem ficar inutilizados. Nunca coloque o forno a vapor combinado em funcionamento sem cobertura de lâmpada.

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

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

► Os ímanes podem provocar riscos. Não coloque ímanes na superfície em inox.

### 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-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.
- ▶ Os riscos podem destruir o vidro dos painéis da porta. Para efetuar a limpeza dos painéis da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.
- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas. Volte a montar as grelhas laterais corretamente.
- ▶ A parede posterior com esmalte catalítico pode ser desmontada para ser limpa (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Desmontar a parede posterior»). Volte a montar a parede posterior corretamente e nunca utilize o forno a vapor combinado sem que a mesma esteja corretamente montada.
- ▶ Em zonas húmidas e quentes, existe uma maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno a vapor combinado e as suas imediações sempre limpos. Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

### Acessórios

- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.
- ▶ A Miele oferece-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 combinado.
- ▶ As assadeiras Gourmet HUB 5000/HUB 5001 da Miele (se disponíveis) não podem ser inseridas no nível 1. O fundo do forno é danificado. Devido à distância reduzida ocorre acumulação de calor e o esmalte pode estalar ou rebentar. Nunca deslize as assadeiras da Miele para a guia superior do nível 1, uma vez que aí não estão protegidas pelo batente de segurança. Regra geral, utilize o nível 2.

# Sustentabilidade e 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 eletrônicos 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 eletrônicos 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.

### Recomendações para poupar energia

#### Processos de confeitura

- Utilize, se possível, os programas automáticos para a preparação dos seus alimentos.
- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de confeitura.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita ou na tabela de confeitura e controle os alimentos ao fim do tempo mais curto indicado.
- Aqueça o forno apenas quando isso for indicado na receita ou na tabela de confeitura.
- Se possível não abra a porta durante o processo de confeitura.
- De preferência utilize formas mate, escuras e recipientes de confeitura em materiais não refletores (aço esmaltado, vidro resistente ao calor, alumínio fundido revestido). Os materiais polidos como o aço ou o alumínio refletem calor que, dessa forma, não alcança tão facilmente os alimentos. Não cubra o fundo do forno ou a grelha com papel-alumínio refletor de calor.
- Controle o tempo de preparação, para evitar perda de energia durante o processo de confeitura de alimentos. Regule um tempo de confeitura ou utilize uma sonda de temperatura, se disponível.
- Para muitas refeições pode utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus . Com o mesmo pode cozinhar com temperaturas mais baixas do que com Aquec. superior /inferior , uma vez que o calor é de imediato distribuído pelo forno. Além disso, pode cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Ar quente Eco  é um modo de funcionamento inovador, adequado a pequenas quantidades como por ex. pizza ultracongelada, carcaças ou bolachinhas, mas também para pratos de carne e assados. Cozinha poupando energia e com aproveitamento de calor otimizado. Ao cozinhar num nível, poupa até 30% de energia com resultados de confeitura comparavelmente bons. Não abra a porta durante o processo de confeitura.
- Para grelhados utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com ar . Neste caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com Grill, regulando a temperatura máxima.
- Se possível, cozinhe vários pratos 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.


# Sustentabilidade e proteção do ambiente

---

## Utilização do calor residual

- Nos processos de confeção com temperaturas superiores a 140 °C e tempos de confeção superiores a 30 minutos, pode reduzir a temperatura para o valor mínimo, aprox. 5 minutos antes do processo terminar. O calor residual é suficiente para acabar de cozinhar o alimento. No entanto, nunca desligue o forno a vapor combinado (consulte o capítulo «Indicações de segurança e avisos»).
- Se pretender limpar a gordura das peças com revestimento catalítico, inicie o processo de limpeza logo após terminar de cozinhar. O calor residual reduz o consumo de energia.

## Alterar as regulações

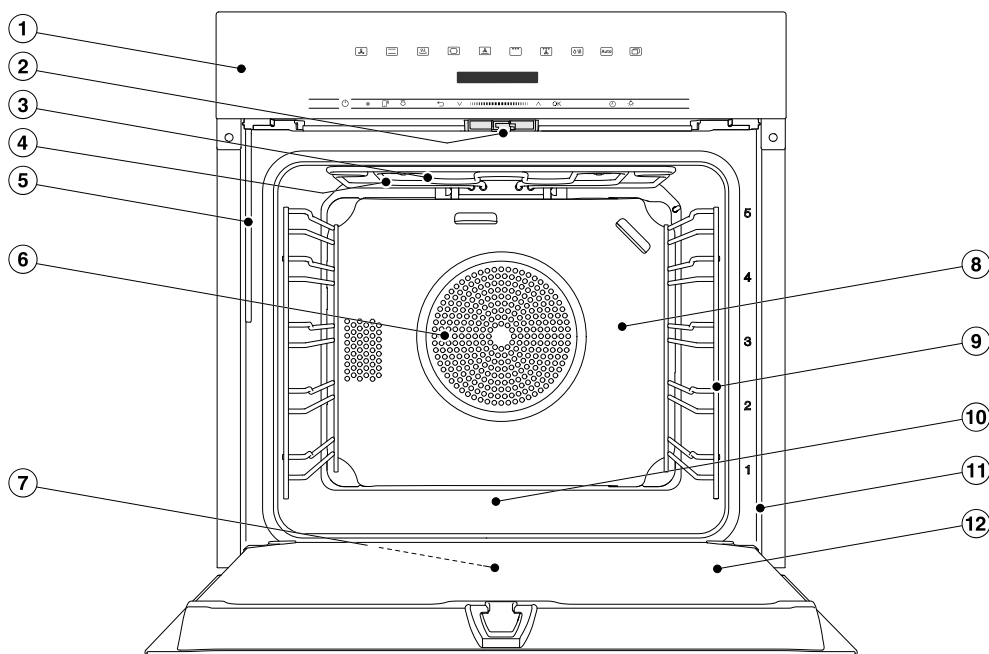
- Para os controlos, selecione a regulação Visor | QuickTouch | Desligado para reduzir o consumo de energia.
- Para a iluminação do interior do forno selecione a regulação Iluminação | Desligado ou «Ativ.» dur. 15 s. Pode voltar a ligar a iluminação do interior do forno a qualquer momento com a tecla sensora .

## Modo de poupança energética

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

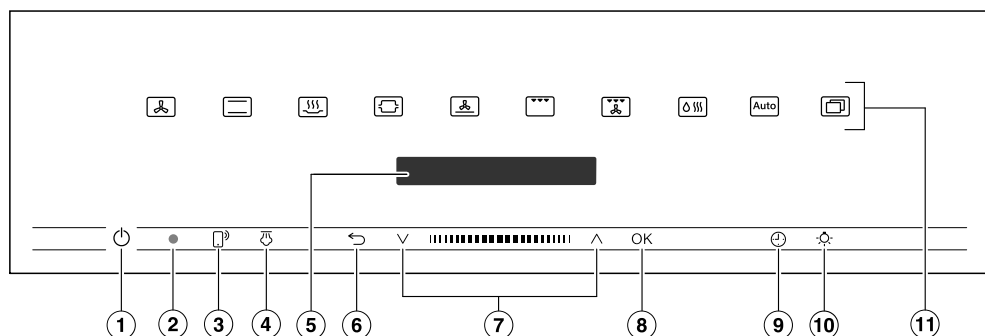


## Forno a vapor combinado




- ① Elementos de comando
- ② Fecho da porta
- ③ Resistência de aquecimento superior/do grill
- ④ Abertura de entrada de vapor
- ⑤ Tubo de enchimento para o sistema de evaporação
- ⑥ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑦ Calha
- ⑧ Parede posterior catalítica esmaltada
- ⑨ Grelhas laterais com 5 níveis
- ⑩ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo
- ⑪ Moldura frontal com placa de características
- ⑫ Porta

# Elementos de comando



- ① Interruptor para ligar/desligar em reentrância  
Para ligar e desligar o forno a vapor combinado
- ② Interface ótica  
(só para a assistência técnica Miele)
- ③ Tecla sensora   
Para controlar o forno a vapor combinado através do seu dispositivo móvel
- ④ Tecla sensora   
Para ativar os jatos de vapor no modo de funcionamento Cozinhar com clima.
- ⑤ Visor  
Para indicação das horas e informações sobre utilização
- ⑥ Tecla sensora   
Para voltar atrás e alterar pontos do menu durante um processo de confeitura
- ⑦ Área de navegação com teclas de setas e   
Para percorrer a lista de seleção e para alterar valores
- ⑧ Tecla sensora OK   
Para ativar funções e memorizar regulações
- ⑨ Tecla sensora   
Para regular um tempo curto, um tempo de confeitura ou uma hora de início/fim para o processo de confeitura
- ⑩ Tecla sensora   
Para ligar e desligar a iluminação do interior do forno
- ⑪ Teclas sensoras   
Para selecionar os modos de funcionamento, os programas automáticos e as regulações


### Interruptor para ligar/desligar

O interruptor para ligar/desligar  está numa reentrância e reage ao contacto com os dedos.


Com este interruptor, liga e desliga o forno a vapor combinado.

### Visor

No visor são exibidas as horas ou diversas informações relativas aos modos de funcionamento, temperaturas, tempos de confeção, programas automáticos e regulações.

Após ligar o forno a vapor combinado através do interruptor para ligar/desligar , aparece o menu principal com a solicitação Sel. modo funcionamento.

### Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto com os dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas. Pode desativar o som das teclas ao selecionar Outros  | Regulações | Volume do sinal | Som das teclas.







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

### Teclas sensoras por cima do visor



Pode encontrar informações sobre os modos de funcionamento e outras funções no capítulo «Menus principal e submenus», «Regulações», «Programas automáticos» e «Outras aplicações».

# Elementos de comando

## Teclas sensoras por baixo do visor






Tecla sensora	Função
	<p>Se pretender controlar o forno a vapor combinado 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 e a função MobileStart fica disponível.</p> <p>Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, pode controlar o forno a vapor combinado através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», secção «Miele@home»).</p>
	<p>Se tiver selecionado o jato de vapor manual no modo de funcionamento Cozinhar com clima , ative o jato de vapor com estas teclas sensoras.</p> <p>Logo que seja possível ativar um jato de vapor, esta tecla sensora acende a cor-de-laranja.</p> <p>Em paralelo a um jato de vapor a decorrer aparece no visor .</p>
	<p>Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode interromper o processo com esta tecla sensora.</p>
	<p>Na área de navegação, através das teclas com setas ou da área entre elas, movimenta as listas de seleção para cima e para baixo. O ponto do menu que pretende selecionar aparece no visor.</p> <p>Pode alterar os valores e as regulações através das teclas com setas ou da área entre elas.</p>

## Elementos de comando

Tecla sensora	Função
OK	Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora OK acende a cor-de-laranja. Através da seleção desta tecla sensora, pode aceder as funções como, por exemplo, o tempo curto, guardar alterações de valores ou regulações ou confirmar indicações.
	Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora. Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.
	Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora. Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.

## Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com OK.
	Tempo curto
	O visto marca a regulação atual.
	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 impede que o forno a vapor combinado possa ser ligado inadvertidamente (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»).

# Princípio de utilização

Utiliza o forno a vapor através da área de navegação com as teclas de setas  $\wedge$  e  $\vee$  e a área entre elas **||||**.

Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora *OK* acende a cor de laranja.

## Selecionar o menu

- Toque na tecla de seta  $\wedge$  ou  $\vee$  ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **||||**, até que o ponto do menu pretendido apareça.

**Dica:** Se mantiver a tecla de seta pressionada, a lista de seleção movimentase de forma contínua até que a solte.

- Confirme a sua seleção com *OK*.

## Alterar a regulação numa lista de seleção

A regulação atual está marcada com um visto  $\checkmark$ .

- Toque na tecla de seta  $\wedge$  ou  $\vee$  ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **||||**, até que o valor pretendido ou a regulação pretendida apareçam.
- Confirme com *OK*.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

## 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. volume do sinal).

- Toque na tecla de seta  $\wedge$  ou  $\vee$  ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **||||**, até que a regulação pretendida apareça.
- Confirme a seleção com *OK*.


A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.

## Selecionar modo de funcionamento ou função

As teclas sensoras dos modos de funcionamento e das funções (p. ex. Outros ) encontram-se por cima do visor (ver capítulo «Utilização» e «Regulações»).

- Toque na tecla sensora do modo de funcionamento ou na função pretendidos.

A tecla sensora do painel de comandos acende-se a cor-de-laranja.

- Nos modos de funcionamento e funções: regule valores como, p. ex., a temperatura.
- Em Outros : percorra as listas de seleção até que o ponto do menu pretendido apareça.
- Confirme com *OK*.

## Mudar modo de funcionamento


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

A tecla sensora do modo de funcionamento anteriormente selecionado acende-se a cor-de-laranja.

- Toque na tecla sensora do novo modo de funcionamento ou função.

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

A tecla sensora do modo de funcionamento alterado acende-se a cor-de-laranja.

Em Outros , percorra as listas de seleção até que o ponto do menu pretendido apareça.

## Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.


- Toque na tecla de seta  $\wedge$  ou  $\vee$  ou deslize para a direita ou para a esquerda na área **|||||**, até que o número pretendido fique iluminado.


**Dica:** Se mantiver a tecla de seta pressionada, os valores movimentam-se de forma automática até que a solte.

- Confirme com **OK**.

O número alterado é memorizado. Volta ao menu superior.

## Ativar MobileStart



- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

A tecla sensora  acende. Pode comandar o forno através da app Miele.

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

## Aspirar a água

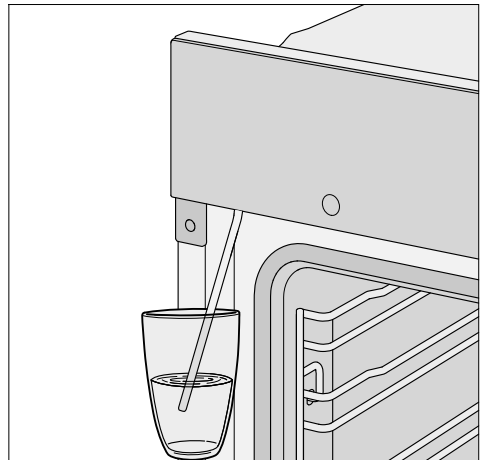
Nos modos de funcionamento Cozinhar a vapor  e Cozinhar com clima , aparece a solicitação para fornecer água para o processo de confeção.

- Encha um recipiente com a quantidade de água de rede indicada.

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

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

- Abra a porta.
- Vire o tubo de enchimento situado à esquerda por baixo do painel de comandos para a frente.



- Mergulhe o tubo de enchimento no recipiente com água de rede.

- Confirme com **OK**.

O processo de aspiração é iniciado.

A quantidade de água de rede aspirada pode ser menor que a solicitada, permanecendo um resto de água no recipiente.

## Princípio de utilização


---

Ao seleccionar *OK* pode interromper ou continuar o processo de aspiração a qualquer momento.

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

Ouve-se novamente um breve ruído da bomba. A água restante no tubo de enchimento é aspirada.

O processo de confeção inicia. Durante o desenrolar do processo a água é injetada para o interior do forno em forma de vapor. As aberturas para a passagem do vapor encontram-se no canto posterior esquerdo do teto do interior do forno.

 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.



Os modelos descritos nestas instruções de utilização e montagem podem ser encontrados na contracapa.

## Placa de características

A placa de características situada na moldura frontal fica visível ao abrir a porta.

Nesta encontra o modelo, o número de fabrico e os dados de ligação (tensão da rede/frequência/potência máxima de ligação).

Mantenha esta informação sempre à mão, se tiver dúvidas ou problemas, para que possa obter ajuda Miele específica.

## Equipamento fornecido

- Instruções de utilização e montagem para utilizar as funções do forno a vapor combinado
- Livro de cozinha com receitas para os programas automáticos e modos de funcionamento
- Parafusos para fixar o forno a vapor combinado ao móvel
- Pastilhas de descalcificação e um tubo de plástico com ventosa para descalcificar o sistema de evaporação
- Diversos acessórios

## Acessórios fornecidos em conjunto e que podem ser adquiridos


O equipamento depende do modelo. Basicamente o forno a vapor combinado dispõe de grelhas laterais, recipiente para cozinhar, tabuleiro universal e grelha para cozer e assar (abreviatura: grelha). Para além disso, em função do modelo, o seu forno a vapor combinado está parcialmente equipado com outros acessórios aqui apresentados.

Todos os acessórios, assim como os produtos de limpeza e de manutenção mencionados, são compatíveis com os fornos a vapor combinados Miele.

Estes podem ser obtidos através da loja online da Miele, dos serviços de assistência técnica ou do seu distribuidor Miele.

Ao fazer uma encomenda deve indicar o modelo do seu forno a vapor e a designação do acessório pretendido.

## Grelhas laterais

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

A designação dos níveis pode ser lida na moldura frontal.

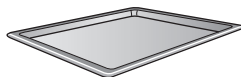
Cada nível é composto por 2 guias sobrepostas.

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

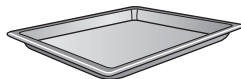
Pode desmontar as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar as grelhas laterais com calhas telescópicas Flexi-Clip»).

## Tabuleiro, tabuleiro universal e grelha com batente de segurança

Tabuleiro HBB 71:



Tabuleiro universal HUBB 71:



Grelha HBBR 71:

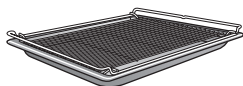


## Equipamento


Encaixe estes acessórios sempre entre os guias de um nível das grelhas laterais.

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

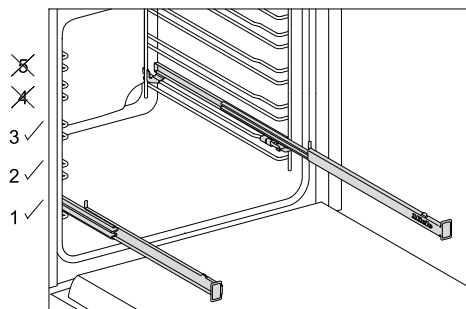
Nos lados curtos desses acessórios encontra-se um batente de segurança disposto no centro. Este impede que os acessórios possam tombar ao serem puxados parcialmente para fora do forno.



Se utilizar o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima, encaixe o tabuleiro universal entre os guias de um nível e a grelha automaticamente acima.

No modo de funcionamento Cozinhar a vapor , deslize **sempre** o tabuleiro universal para o nível 1 para recolher o líquido.

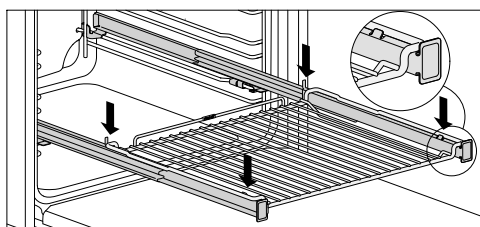
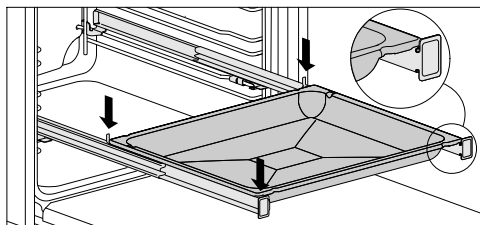
### Calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C



As calhas telescópicas FlexiClip podem ser montadas apenas nos níveis 1, 2 e 3.

As calhas telescópicas FlexiClip podem ser puxadas por completo para fora do forno e permitem uma boa vista geral do alimento.

Insira as calhas telescópicas FlexiClip por completo antes de inserir os acessórios nas mesmas.



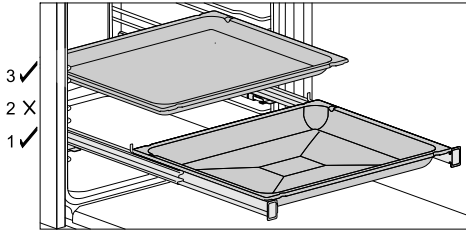
Para que os acessórios não deslizem acidentalmente:

- Assegure-se de que os acessórios estão colocados sempre entre as saliências de encaixe dianteiras e traseiras das calhas telescópicas.
- Encaixe a grelha nas calhas telescópicas FlexiClip com a superfície de suporte sempre voltada para baixo.

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

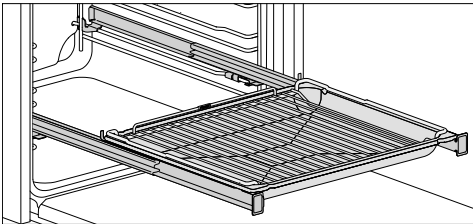
Dado que as calhas telescópicas FlexiClip são montadas na guia superior de um nível, a distância em relação ao nível superior diminui. No caso de uma distância mínima, o resultado de cozedura é afetado.

Pode cozinhar simultaneamente com vários tabuleiros, tabuleiros universais ou grelhas.



- Encaixe um tabuleiro, um tabuleiro universal ou a grelha nas calhas telescópicas FlexiClip.
- Ao inserir outros acessórios, mantenha uma distância mínima superior entre níveis em relação às calhas telescópicas FlexiClip.

Pode utilizar o tabuleiro universal com a grelha colocada sobre as calhas telescópicas FlexiClip.



- Encaixe o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima nas calhas telescópicas FlexiClip. A grelha desliza automaticamente durante o encaixe entre as guias dos níveis sobre as calhas telescópicas FlexiClip.
- Ao inserir outros acessórios, mantenha uma distância mínima superior entre níveis em relação às calhas telescópicas FlexiClip.

## Montar as calhas telescópicas FlexiClip

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.

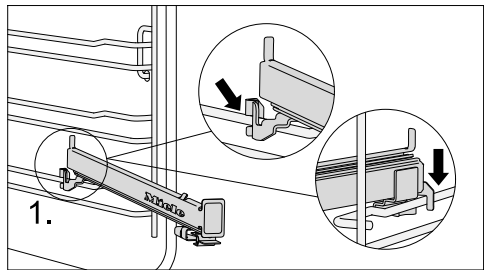
Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

Monte as calhas telescópicas FlexiClip, de preferência no nível 1. Deste modo, pode utilizá-las para todos os alimentos que devem ser cozinhados no nível 2.

Um nível das grelhas laterais consiste em duas guias. As calhas telescópicas FlexiClip são montadas nas guias superiores de um nível de encaixe.

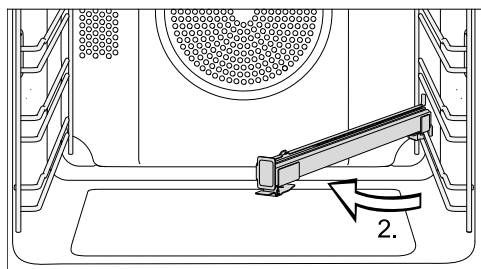
Efetue a montagem da calha telescópica FlexiClip com o logótipo Miele no lado direito.

Ao montar ou desmontar as calhas FlexiClip **não** as deve alongar/abrir.

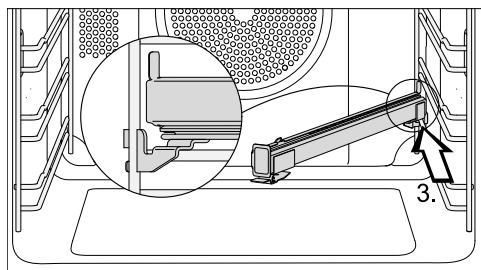


- Prenda a calha telescópica FlexiClip à frente na guia superior de um nível de encaixe (1.).

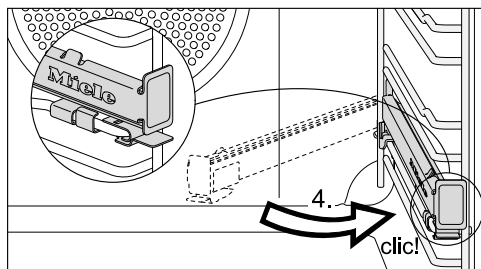
## Equipamento



- Vire a calha telescópica FlexiClip para o centro do forno (2.).



- Deslize a calha telescópica FlexiClip ao longo da guia superior em posição oblíqua para trás até ao batente (3.).



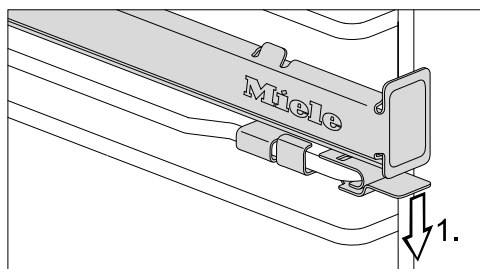
- Vire a calha telescópica FlexiClip e encaixe-a na guia superior até ouvir o encaixe (4.).

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

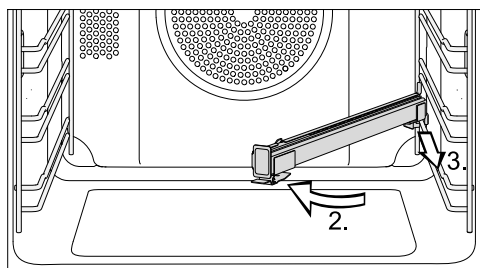
## Desmontagem das calhas telescópicas FlexiClip

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.  
O forno fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no forno e nos acessórios.  
Deixe as resistências, o forno e os acessórios arrefecerem antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

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

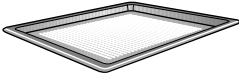


- Pressione a patilha da FlexiClip para baixo (1.).



- Vire a calha telescópica FlexiClip para o centro do forno (2.) e puxe-a ao longo da guia superior para a frente (3.).
- Levante a calha telescópica FlexiClip da guia e remova-a.

### Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry HBBL 71




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

- Na preparação de artigos de pastelaria de massa levedada e requeijão e pão, o tostado por baixo é melhorado. Estenda primeiro a massa numa bancada de trabalho plana e depois coloque-a no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.
- Pode fritar batatas fritas, croquetes ou alimentos semelhantes sem gordura com ar quente (AirFrying).
- Ao desidratar/secar, a circulação de ar à volta do alimento a desidratar é otimizada.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

A **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry** também pode ser usada da mesma forma.

O tabuleiro perfurado Gourmet para forno e AirFry e a forma redonda perfurada para forno e AirFry não são adequados para utilização no modo de funcionamento Cozinhar a vapor .

Utilize os tabuleiros e formas perfuradas exclusivamente para cozer.

### Formas redondas



A **forma redonda não perfurada HBF 27-1** é adequada para a preparação de pizzas, bolos rasos de massa leveda-

da ou massa simples, tartes doces ou salgadas, sobremesas gratinadas, pão pita ou para bolos ou pizzas ultracongelados.

A **forma redonda perfurada HBFP 27-1 para forno e AirFry** pode ser usada da mesma forma que o **tabuleiro Gourmet perfurado HBBL 71 para forno e AirFry**.

A superfície esmaltada de ambas as formas tem acabamento PerfectClean.

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

### Pedra HBS 70

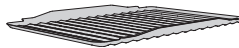


Com a pedra alcança um resultado de cozedura otimizado em refeições que devem ter um fundo cozido crocante, como pizza, quiche, pão, pastelaria picante ou semelhantes.

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

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

### Tabuleiro de grelhar e assar HGBB 71



O tabuleiro de grelhar e assar é colocado no tabuleiro universal.

Ao grelhar, assar ou AirFrying, protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado.

A superfície esmaltada tem acabamento PerfectClean.

# Equipamento

## Assadeiras Gourmet HUB Tampa para assadeira HBD

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

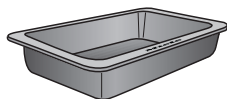
A superfície da assadeira está protegida por um revestimento antiaderente.

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

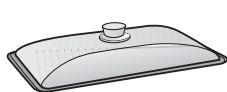
As tampas adequadas estão disponíveis em separado. Ao encomendar, indique sempre o modelo da assadeira.

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

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

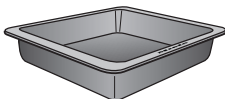


HBD 60-22

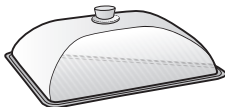


**Profundidade:**  
**35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*adequada para placas de indução

## Recipientes para cozinhar a vapor

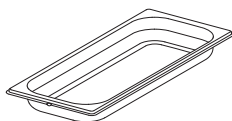
Juntamente com o forno a vapor combinado são fornecidos recipientes para cozinhar em aço inoxidável. Como complemento podem ser obtidos outros recipientes de tamanhos diferentes, perfurados ou não.

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.

O recipiente para cozinhar com o alimento a confeccionar deve ser deslizado para o nível 3.

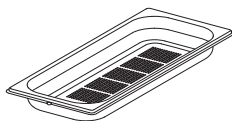
Deslize **sempre** o tabuleiro universal para o nível 1 para recolher o líquido.

## Recipientes para cozinhar a vapor DGG 20



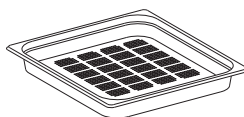
1 recipiente para cozinhar a vapor não perfurado em aço inoxidável  
Capacidade 2,4 l  
Volume útil 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (L x P x A)

## Recipiente para cozinhar a vapor DGGL 20



1 recipiente para cozinhar a vapor perfurado em aço inoxidável  
Capacidade 2,4 l  
Volume útil 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (L x P x A)

## Recipiente para cozinhar a vapor DGGL 12



1 recipiente para cozinhar a vapor perfurado em aço inoxidável  
Capacidade 5,4 l  
Volume útil 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (L x P x A)

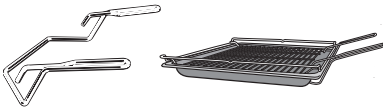
## Acessórios com esmalte catalítico

### Parede posterior

Encomende a peça de substituição caso o esmalte catalítico perca o efeito devido a manuseamento inadequado ou a muita sujidade.

Ao fazer uma encomenda deve indicar o modelo do seu forno a vapor combinado.

### Pega HEG




A pega facilita a remoção do tabuleiro universal, tabuleiro e grelha.

## Acessórios para limpeza e manutenção

- Pastilhas de descalcificação, tubo de plástico com ventosa para descalcificar o forno a vapor combinado
- Pano Miele em microfibras
- Produto de limpeza Miele para fornos

## Dispositivos de segurança

- **Bloqueio de funcionamento**  (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Bloqueio de teclas** (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)
- **Ventilador de arrefecimento** (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»)

### - Desativação de segurança

A desativação de segurança é desativada automaticamente se o forno a vapor combinado for operado por um período de tempo excecionalmente longo. O período de tempo depende do modo de funcionamento selecionado.

### - Porta ventilada

A porta é parcialmente constituída por vidros com revestimento refletor de calor. Em funcionamento, o ar é conduzido através da porta de forma a que o vidro exterior da porta permaneça frio.

Pode desmontar a porta para efetuar a sua limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).

## Superfícies com acabamento PerfectClean

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

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

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

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

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

# Equipamento

---

Superfícies com acabamento

PerfectClean:

- Interior do forno
- Grelha
- Tabuleiro universal
- Tabuleiro
- Tabuleiro para grelhar e assar
- Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry
- Forma redonda perfurada para forno e AirFry
- Forma redonda



## Miele@home

O seu forno a vapor combinado 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 guia-o através da ligação entre o forno a vapor combinado e a sua rede Wi-Fi doméstica.

Depois de ter integrado o forno a vapor combinado na 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 combinado
- Aceder a indicações relativas a processos de confeção em curso do seu forno a vapor combinado
- Terminar processos de confeção em curso

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

Certifique-se de que existe um sinal da sua rede Wi-Fi suficientemente forte no local de instalação do seu forno a vapor combinado.

## 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™.



# O primeiro funcionamento

## 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 combinado fica quente durante o funcionamento. Utilize o forno a vapor combinado apenas no estado montado, para que o funcionamento seguro esteja garantido.

O forno a vapor combinado liga-se automaticamente, assim que este é ligado à corrente elétrica.

### Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido.
- Confirme com **OK**.

Se selecionou por engano um idioma que não entende, siga as instruções no capítulo «Regulações», secção «Idioma ►».

### Configurar localização

- Selecione a localização pretendida.
- Confirme com **OK**.

### Instalar a Miele@home

No visor, aparece Configurar «Miele@home».

- Se pretender configurar a Miele@home agora, confirme com **OK**.
- Se pretender adiar a configuração, selecione Ignorar e confirme com **OK**. 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 as horas

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

### 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.

### Aquecer o forno a vapor combinado pela primeira vez e enxaguar o sistema de evaporação

Durante o primeiro aquecimento do forno a vapor combinado pode ocorrer a formação de odores desagradáveis. Pode eliminar os mesmos, aquecendo o forno a vapor combinado por, no mínimo, uma hora. Também faz sentido enxaguar o sistema de evaporação.

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

Evite que os odores passem para as restantes divisões.

- Retire eventuais autocolantes e folhas de proteção que possam existir no forno a vapor combinado e nos acessórios.
- Efetue a limpeza do interior do forno antes de iniciar o aquecimento utilizando um pano húmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem.
- Monte as calhas telescópicas Flexi-Clip nas grelhas laterais e encaixe todos os tabuleiros e a grelha no forno.
- Ligue o forno a vapor combinado com o interruptor para ligar/desligar .

Sel. modo funcionamento aparece.

- Selecione Cozinhar com clima .

A temperatura proposta de (160 °C) aparece indicada.

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


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

- Selecione Dif. automática de vapor.


Aparece a solicitação para o processo de aspiração.

- Encha um recipiente com a quantidade de água de rede indicada e siga as instruções no visor (ver capítulo «Princípio de utilização», secção «Aspirar a água»).

Aqueça o forno a vapor combinado durante pelo menos uma hora.

- Desligue o forno a vapor combinado após, no mínimo, uma hora com o interruptor para ligar/desligar .

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

 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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






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

- Retire os acessórios do interior do forno e efetue a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»).
- Efetue a limpeza do interior do forno com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.


Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

# Regulações

## Tabela de regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Idioma 	...   deutsch   english   ... Localização
Horas	Indicação Ativar*   Desligado   Desligar noturno Formato de horas 12 horas   24 horas* Acertar
Iluminação	Ativar «Ativ.» dur. 15 s* Desligado
Visor	Luminosidade  QuickTouch Ativar   Desligado*
Volume do sinal	Sinais acústicos Melodias*  Som  Som das teclas  Melodias Ativar*   Desligado
Unidades	Temperatura °C*   °F
Booster	Ativar* Desligado
Arefecimento rápido	Ativar* Desligado
Manter quente	Ativar Desligado*


\* Regulação de fábrica



Pontos do menu	Regulações possíveis
Temperaturas propostas	
Func. supl. ventil. arref.	Com. de temperaura* Comando por tempo
Grau de dureza da água	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH
Altitude	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Segurança	Bloqueio de teclas Ativar   Desligado* Bloqueio funcion.  Ativar   Desligado*
Miele@home	Ativar   Desativar Estado da ligação Configurar de novo Repor Configurar
Comando à distância	Ativar* Desligado
RemoteUpdate	Ativar* Desligado
Versão de software	
Agente	Modo de demonstração Ativar   Desligado*
Regulações de fábrica	Ajustes do aparelho Temperaturas propostas

\* Regulação de fábrica

# Regulações

## Aceder ao menu «Regulações»

Pode personalizar o seu forno a vapor combinado no menu Outros  | Regulações, onde pode adaptar as regulações de fábrica às suas necessidades.

- Selecione Outros .
- 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 seleccionar e confirmar, o idioma pretendido aparece de imediato no visor.

**Dica:** Se seleccionou por engano um idioma que não entende, selecione a tecla sensora . Oriente-se pelo símbolo  para voltar ao submenu Idioma .

## Horas

### Indicação

Selecione o tipo de indicação das horas que deve aparecer com o forno a vapor combinado desligado:

- Ativar  
A hora aparece sempre no visor. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.  
Se seleccionar a regulação Visor | Quick-Touch | Ativar, todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque.  
Se seleccionar a regulação Visor | Quick-

Touch | Desligado, tem de ligar o forno a vapor combinado antes de poder utilizá-lo.

- Desligado  
O visor fica escuro para poupar energia. Tem de ligar o forno a vapor combinado antes de poder utilizá-lo.
- Desligar noturno  
A hora do dia aparece no visor apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor fica escuro. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.

### Formato de horas

Pode exibir as horas no formato de 24 ou 12 horas (24 horas ou 12 horas).

### Acertar

Define as horas e os minutos.

Após uma falta de corrente, as horas atuais aparecem novamente. As horas são memorizadas durante aprox. 150 horas.

Se o forno a vapor combinado 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.

## Iluminação

- Ativar  
A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeção estiver a decorrer.
- «Ativ.» dur. 15 s  
Durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao selecio-

nar 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.

## Visor

### Luminosidade

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



luminosidade máxima



luminosidade mínima

### QuickTouch

Selecione a forma como as teclas sensoras devem reagir quando o forno a vapor combinado está desligado:

## - Ativar

Se também tiver selecionado a regulação Horas | Indicação | Ativar ou Desligar noturno, as teclas sensoras reagem também quando o forno a vapor combinado está desligado. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.

## - Desligado

Independentemente da regulação Horas | Indicação, as teclas sensoras só reagem quando o forno a vapor combinado está ligado ou um determinado tempo após o forno a vapor combinado ser desligado.

## Volume do sinal

### Sinais acústicos

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

### Melodias

No final do processo soa uma melodia com um intervalo de tempo.

O volume do sinal desta melodia é apresentado através de uma barra de segmentos.



Volume do sinal máximo



A melodia está desligada

### Som

No final do processo soa, durante um determinado tempo, um som contínuo.

O som deste sinal solo é apresentado através de uma barra de segmentos.



Som máximo



Som mínimo

### 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

### Melodias

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

# Regulações

## Unidades

### Temperatura

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

### Booster

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

- Ativar

A função **Booster** é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. A resistência de aquecimento superior/grelhador e a resistência circular, assim como o ventilador, aquecem o forno simultaneamente, à temperatura regulada.

- Desligado

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

### Arrefecimento rápido

Com a função **Arrefecimento rápido** pode arrefecer rapidamente os alimentos a confeccionar e o interior do forno após o processo de confeção terminar.

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

Em conjunto com a função **Manter quente** pode manter os alimentos quentes após um processo terminar, sem os cozinhar adicionalmente.

- Ativar

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

- Desligado

A função **Arrefecimento rápido** está desativada. Após o processo de confeção terminar, a porta permanece fechada. O ventilador de arrefecimento arrefece os alimentos e o interior do forno.

### Manter quente

Com a função **Manter quente** pode manter os alimentos quentes após o processo de confeção terminar, sem os cozinhar adicionalmente. Os alimentos são mantidos quentes a uma temperatura predefinida (Regulações | Temperaturas propostas | Manter quente).

Só pode utilizar a função **Manter quente** em conjunto com a função **Arrefecimento rápido**.

- Ativar

A função **Manter quente** está ativada. Após o processo de confeção terminar, a porta abre automaticamente uma fenda. O ventilador de arrefecimento arrefece os alimentos e o interior do forno rapidamente para a temperatura predefinida.

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

- Desligado

A função **Manter quente** está desativada. Após o processo de confeção terminar, a porta permanece fechada. O ventilador de arrefecimento arrefece os alimentos e o interior do forno.



### 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 com a temperatura proposta.

- Selecione o modo de funcionamento pretendido.
- Altere a temperatura proposta.
- Confirme com **OK**.

Também pode alterar a temperatura proposta para a função **Manter quente**.

### Func. supl. ventil. arref.

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

- Com. de temperatura  
O ventilador de arrefecimento desliga após um processo com temperatura do interior do forno inferior a aprox. 70 °C.
- Comando por tempo  
O ventilador de arrefecimento desliga ao fim de aprox. 25 minutos.

A água condensada pode danificar o móvel onde o aparelho está encastrado e o tampo de trabalho e pode surgir corrosão no forno a vapor combinado.

Se mantiver alimentos quentes no interior do forno ao selecionar **Comando por tempo** aumenta a humidade do ar e o painel de comandos fica embaciado ou formam-se gotas de água por baixo da bancada de trabalho ou a frente do móvel fica embaciada.

Ao selecionar **Comando por tempo** não mantenha alimentos quentes no interior do forno.

# Regulações

## Grau de dureza da água

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

Se utilizar um sistema de descalcificação de água interno, efetue a regulação no forno a vapor combinado de acordo com o valor definido do sistema de descalcificação de água.

Se utilizar um sistema interno para a desmineralização total da água (p. ex., sistema de osmose inversa), este deve ser regulado de modo a que a água tratada tenha uma condutividade de, pelo menos, 100 µS/cm. Para a maioria das qualidades de água, isto pode ser conseguido não desmineralizando totalmente a água, mas sendo regulada uma dureza da água de, pelo menos, 3 °dH. A condutividade é necessária para a deteção do nível de enchimento no gerador de vapor. Efetue a regulação no forno a vapor combinado de acordo com o valor definido do sistema para desmineralização da água.

Se utilizar água engarrafada, esta deve estar em conformidade com o decreto relativo à água potável. Não utilize água mineral ou água gaseificada. Efetue a regulação no forno a vapor combinado de acordo com o teor de cálcio. O teor de cálcio está indicado no rótulo da garrafa em mg/l Ca<sup>2+</sup> ou ppm (mg/l CaCO<sub>3</sub>).

Dureza da água			Teor de cálcio mg/l Ca <sup>2+</sup>	Teor de carbonato de cálcio ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Regulação no for- no a vapor combi- nado
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14

Dureza da água			Teor de cálcio mg/l $\text{Ca}^{2+}$	Teor de carbonato de cálcio ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ )	Regulação no for- no a vapor combi- nado
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


# Regulações

## Altitude

A temperatura de ebulição da água varia em função da altitude do local de instalação. Com esta regulação, ajusta a temperatura de ebulição da água após uma realocização, se o novo local de instalação diferir do antigo em, pelo menos, 300 metros de altitude.

## Segurança

### Bloqueio 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 .

- Ativar  
O bloqueio das teclas está ativado. Toque na tecla sensora *OK* durante, pelo menos, 6 segundos para desativar o bloqueio das teclas por um breve período de tempo.
- Desligado  
O bloqueio das teclas está desativado. Todas as teclas sensoras reagem de imediato ao serem selecionadas.

### Bloqueio funcion.

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

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

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

- Ativar  
O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno a vapor, toque na tecla sensora *OK* durante, pelo menos, 6 segundos.
- Desligado  
O bloqueio de funcionamento está desativado. Pode utilizar o forno a vapor como habitualmente.

## Miele@home

O forno a vapor pertence aos eletrodomésticos aptos para a Miele@home. O seu forno a vapor está equipado de fábrica com um módulo de comunicação Wi-Fi e é indicado para comunicação sem fios.

Existem várias possibilidades de ligar o seu forno a vapor à sua rede Wi-Fi. Recomendamos ligar o seu forno a vapor combinado através da app Miele@mobile ou através do WPS com a sua rede Wi-Fi.

- Ativar  
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.
- Desativar  
Esta regulação apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica configurada, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação  
Esta regulação 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.
- Configurar de novo  
Esta regulação apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Re-

põe as regulações de rede e configura imediatamente uma nova ligação à rede.

## - Repor

Esta regulação 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.

## - Configurar


Esta regulação 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

Se tiver instalado a app Miele no seu dispositivo móvel, tiver o sistema Miele@home e tiver ativado o comando à distância (Ativar), pode utilizar a função MobileStart e, por ex., aceder a indicações relacionadas a processos de confeção em curso do seu forno a vapor combinado ou terminar um processo de confeção em curso.


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

## Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

A tecla sensora  acende-se. É possível comandar o forno a vapor combinado através da app Miele@mobile.

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

## 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 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 instalar as 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.

# Regulações

## Processo da RemoteUpdate

Na app Miele, são fornecidas informações sobre o conteúdo e o âmbito de uma atualização.

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

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

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

## Versão de software

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

## Agente

Esta função possibilita ao distribuidor a demonstração de funcionamento do forno a vapor sem aquecimento. Esta regulação não é necessária para utilização a nível particular.

## Modo de demonstração


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

- **Ativar**  
O modo de demonstração é ativado quando tocar na tecla sensora **OK** durante pelo menos 4 segundos.
- **Desligado**  
O modo de demonstração é desativado quando tocar na tecla sensora **OK** durante pelo menos 4 segundos. Pode utilizar o forno a vapor combinado como habitualmente.












## Regulações de fábrica

- **Ajustes do aparelho**  
As regulações alteradas voltam às regulações de fábrica.
- **Temperaturas propostas**  
As temperaturas propostas alteradas voltam à regulação de fábrica.

## Horas de funcionamento

Ao selecionar **Outros**  | **Horas de funcionamento**, pode consultar o número total de horas de funcionamento do seu forno a vapor combinado.

## Menus principal e submenus

Menu	Valor pro- posto	Área
Modos de funcionamento		
Ar quente plus 	160 °C	30–250 °C
Aquec. superior /inferior 	180 °C	30–250 °C
Cozinhar a vapor 	100 °C	70–100 °C
Sistema assar automático 	160 °C	100–230 °C
Aquecimento intensivo 	170 °C	50–250 °C
Grill total 	240 °C	200–250 °C
Grill com ar 	200 °C	100–250 °C
Cozinhar com clima 	160 °C	130–250 °C
Programas automáticos 		
Outros 		
Aquecimento inferior	190 °C	100–250 °C
Ar quente Eco	190 °C	100–250 °C
Descongela	25 °C	25–50 °C
Manutenção		
Descalcificar		
Amolecer		
Secagem		
Regulações 		
Horas de funcionamento		

# Utilização

## Utilização simples

- Ligue o forno a vapor combinado.

Surge o menu principal.


- Selecione o modo de funcionamento pretendido.



Aparece primeiro o modo de funcionamento e, depois, a temperatura proposta.

- Altere a temperatura proposta e ajuste o tempo de confeção, se necessário.

A temperatura proposta é assumida em poucos segundos. Pode alterar a temperatura posteriormente através das teclas de setas.

- Confirme com **OK**.

- Selecione no modo de funcionamento Cozinhar com clima  os jatos de vapor pretendidos (ver capítulo «Cozinhar com clima»).

Nos modos de funcionamento Cozinhar a vapor  e Cozinhar com clima , aparece a solicitação para fornecer água para o processo de confeção.

- Encha um recipiente com a quantidade de água de rede indicada e siga as instruções no visor (ver capítulo «Princípio de utilização», secção «Aspirar a água»).
- Introduza o alimento a confeccionar no interior do forno.

Aparece a temperatura real e é iniciada a fase de aquecimento.

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

- Após o processo de confeção, selecione a tecla sensora do modo de funcionamento escolhido para terminar o processo.




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.

## Secar o interior do forno após um processo de confeção

Recomendamos secar o interior do forno depois de terminar um processo de confeção no modo de funcionamento Cozinhar a vapor  com o programa de manutenção Secagem.

O programa de manutenção Secagem consiste em 3 fases no máximo: evaporação de água residual no interior do forno vazio, secagem por aquecimento do interior do forno e arrefecimento rápido com a porta ligeiramente aberta.


Execute o programa de manutenção Secagem em qualquer caso para proteger o interior do forno da corrosão e para evaporar completamente a água residual.

- Siga as indicações que aparecem no visor.
- Retire a água e a condensação no interior do forno e na calha de recolha com uma esponja ou pano esponja.
- Feche a porta.
- Quando o programa de manutenção Secagem tiver terminado, desligue o forno a vapor combinado.



## Reabastecer com água

Se não houver água suficiente no tanque durante um processo de confeitaria com humidade, soa um sinal e surge a solicitação para abastecer água de rede.

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

Durante um processo de confeitaria 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.

- Encha um recipiente com a quantidade de água de rede indicada e siga as instruções no visor (ver capítulo «Princípio de utilização», secção «Aspirar água»).

A fase de aquecimento começa novamente e o processo de confeitaria é retomado.



## Alterar valores e regulações para um processo de confeitaria


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

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

- Temperatura
- Tem. funcion.
- Pronto às
- Início às

## Alterar a temperatura

Pode regular a temperatura proposta de forma permanente e de acordo com os seus hábitos de utilização pessoal em Outros  | Regulações  | Temperaturas propostas.

- Selecione a tecla de seta  $\wedge$  ou  $\vee$  ou deslize para a direita ou para a esquerda na área .

A temperatura nominal aparece no visor.

- Altere a temperatura nominal através da área de navegação.

A temperatura altera em passos de 5 °C.

- Confirme com *OK*.

O processo de confeitaria decorre com a temperatura exigida 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 início do processo de confeitaria.

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



Com a introdução de Tempo func., Pronto às ou Início às através da tecla sensora  pode desligar automaticamente o processo de confeitaria ou ligar e desligá-lo.

# Utilização

- Tempo func.  
Selecione o tempo que o alimento a confeccionar 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 func. 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 a tecla sensora .
- Regule os tempos pretendidos.
- Confirme com OK.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento selecionado.

## Alterar tempos de confeção selecionados

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com OK.
- Selecione Alterar.
- Altere o tempo configurado.
- Confirme com OK.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu anterior do modo de funcionamento selecionado.

Em caso de falha de energia elétrica as regulações efetuadas serão apagadas.


## Apagar tempos de confeção selecionados

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com OK.
- Selecione Eliminar.
- Confirme com OK.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu anterior do modo de funcionamento selecionado.

Se apagar Tem. funcion., os tempos configurados para Pronto às e Início às são igualmente apagados.

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

## Interromper o processo de confeção

- Selecione a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado ou a tecla sensora .
- Quando Cancelar o processo aparece, confirme com OK.

Posteriormente, o aquecimento e a iluminação do interior do forno desligam-se. Os tempos de confeção regulados são apagados.


O menu principal aparece.


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

Com a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado, volta ao menu principal.

## Interromper o processo de confeitão no modo de funcionamento Cozinhar a vapor

Recomendamos manter a porta fechada durante um processo de confeitão só com vapor para que não haja fugas de vapor e para que a temperatura definida no interior do forno não desça.

Pode interromper um processo de confeitão no modo de funcionamento Cozinhar a vapor  e em programas e aplicações com funcionamento apenas a vapor e interromper o tempo de confeitão.


 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

Durante um processo de confeitão 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.

- Se quiser interromper o processo de confeitão, abra a porta durante a confeitão.

O processo de confeitão é interrompido e o tempo de confeitão é parado.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes e alimento quente.

O forno a vapor combinado 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 ao inserir ou remover alimentos quentes e ao trabalhar no interior do forno quente.

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




- Quando pretender continuar o processo de confeitão, feche a porta.

O processo de confeitão é retomado com a temperatura atual do interior do forno. O tempo restante continua a decorrer.


## Pré-aquecimento do interior do forno

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

O pré-aquecimento do forno é necessário apenas em algumas preparações.



- Coloque a maior parte dos alimentos diretamente no interior do forno frio, para utilizar o calor já durante a fase de aquecimento.
- Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações e modos de funcionamento:
  - Massa de pão escuro, carne assada e lombo nos modos de funcionamento Ar quente plus , Cozinhar com clima  e Aquec. superior /inferior 





## Utilização

- Bolos e pastelaria com tempos de cozedura curtos (até aprox. 30 minutos), bem como massas delicadas (por exemplo, biscoitos) no modo de funcionamento Aquec. superior /inferior  (sem a função Booster)

### Booster

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

Por regulação de fábrica, esta função está ativada para os seguintes modos de funcionamento (Outros  | Regulações  | Booster | Ativar):

- Ar quente plus 
- Aquec. superior /inferior 
- Sistema assar automático 
- Cozinhar com clima 

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.

### Desligar Booster para um processo de confeitaria


- Selecione a regulação Booster | Desligado, antes de selecionar o modo de funcionamento pretendido.

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

Caso pretenda voltar a iniciar um processo de confeitaria com a função Booster, selecione a regulação Booster | Ativar para ligar a função.

### Arrefecimento rápido

Com a função Arrefecimento rápido pode arrefecer rapidamente os alimentos a confeccionar e o interior do forno após o processo de confeitaria terminar.

Esta função não está disponível no modo de funcionamento Cozinhar a vapor .

### Desligar Arrefecimento rápido para um processo de confeitaria

- Selecione a regulação Arrefecimento rápido | Desligado, antes de selecionar o modo de funcionamento pretendido.

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

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


Caso pretenda voltar a iniciar um processo de confeitaria com a função Arrefecimento rápido, selecione a regulação Arrefecimento rápido | Ativar para ligar a função.

## Manter quente

Com a função Manter quente pode manter os alimentos quentes após o processo de confeção terminar, sem os cozinhar adicionalmente.

Os alimentos são mantidos quentes a uma temperatura predefinida (consulte o capítulo «Regulações», secção «Temperaturas propostas»).

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

Esta função não está disponível no modo de funcionamento Cozinhar a vapor .

## Ativar Manter quente para um processo de confeção

- Selecione a regulação Manter quente | Ativar, antes de selecionar o modo de funcionamento pretendido.

Se a função Arrefecimento rápido também estiver desativada, irá surgir A função «Manter quente» requer «Arref. rápido». «Arref. rápido» também será ativado..

- Se necessário, confirme a mensagem com OK.

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


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

Caso pretenda voltar a iniciar um processo de confeção sem a função Manter quente, selecione a regulação Manter quente | Desligado para voltar a desligar a função.

A regulação para a função Arrefecimento rápido não é alterada.

## Timer

### Utilizar a função Timer

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.

**Dica:** Num modo de funcionamento com humidade utilize o tempo curto como lembrete para ativar os jatos de vapor manuais à hora pretendida.


### Regular o tempo curto

Se selecionou a regulação Visor | Quick-Touch | Desligado, ligue o forno a vapor combinado para selecionar o tempo curto. Com o forno a vapor combinado desligado aparece o tempo curto a decorrer.

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

# Utilização


---


- Selecione a tecla sensora .
- Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.

Surge a solicitação Acertar 00:00 Min..

- Ajuste 06:20 com a área de navegação.
- Confirme com *OK*.


O tempo curto está memorizado.


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

Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo **sem** tempo de confeção regulado,  e o tempo curto a decorrer aparecem assim que a temperatura regulada seja alcançada.

Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo **com** tempo de confeção regulado, o tempo curto decorre em segundo plano, enquanto o tempo de confeção principal aparece no visor.


Quando se encontra num menu, o tempo curto decorre em segundo plano.

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

- Selecione a tecla sensora .
- Confirme com *OK*, caso necessário.

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

## Alterar o tempo curto

- Selecione a tecla sensora .
- Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.
- Selecione Alterar.


- Confirme com *OK*.

O tempo curto selecionado aparece.

- Altere o tempo curto.
- Confirme com *OK*.


O tempo curto alterado é memorizado.


## Apagar o tempo curto

- Selecione a tecla sensora .
  - Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, selecione Timer.
  - Selecione Eliminar.
  - Confirme com *OK*.
- O tempo curto é apagado.

## Cozinhar a vapor

### Utilizar Cozinhar a vapor

No modo de funcionamento Cozinhar a vapor , cozinhe os alimentos exclusivamente com vapor (ver capítulo «Princípio de utilização», secção «Aspirar a água»).

Em contraste com o modo de funcionamento Cozinhar com clima , uma maior quantidade de água é aspirada e continuamente adicionada ao interior do forno sob a forma de vapor a uma temperatura máxima de 100 °C.

Os alimentos **não** são tostados durante o processo.

**Dica:** Mantenha a porta fechada durante o processo de confeção para que o vapor não escape.

Considere as indicações no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Evap. a água restante»).

### Alimentos adequados

Ao cozinhar a vapor, o sabor característico típico de cada alimento fica mais bem preservado do que ao cozinhar pelo processo convencional. Por conseguinte, recomendamos que não temperar com sal, de todo ou apenas após a confeção. O alimento conserva também a sua cor fresca e natural.

- **Legumes** são mais indicados para cozinhar a vapor, principalmente para esquentar. As vitaminas e os minerais ficam conservados quase na totalidade ao cozinhar a vapor, uma vez que o alimento a confeccionar não é cozido dentro de água.
- O **arroz** é cozinhado em água e absorve-a completamente durante o processo de confeção, pelo que não se

perdem nutrientes. O **arroz doce** é muito fácil de preparar porque não precisa de ser mexido e não queima.

- Ao cozinhar **receitas com ovos** (por exemplo, omeletes, crêmes brûlés ou soufflés), o resultado da confeção é bastante uniforme.

### Recipiente para cozinhar

Selecione os recipientes para cozinhar adequados para os respetivos alimentos (ver capítulo «Equipamento», secção «Acessórios fornecidos e que podem ser adquiridos»).

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:

- Deslize **sempre** o tabuleiro universal para o nível 1 para recolher o líquido. Coloque a louça na grelha inserida ou num recipiente para cozinhar no nível 3.
- A louça deve ser adequada para fornos e resistente ao vapor. Se pretender utilizar louça de plástico para cozinhar 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 cozinhar a vapor. As paredes grossas não são boas condutoras de calor e, por

# É bom saber

---

isso, fazem com que o tempo de confeitura indicado na tabela se prolongue significativamente.

- 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.

## 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.

## 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.

## Indicações sobre as tabelas de confeitura

Pode encontrar a tabela de confeitura no final deste documento.

## Nível

Deslize **sempre** o tabuleiro universal para o nível 1 para recolher o líquido.

Deslize a grelha ou o recipiente para cozinhar para o nível 3.

Encaixe os recipientes para cozinhar, a grelha e a assadeira sempre entre as guias das grelhas laterais para que estes não tombem.

## Temperatura

Ao cozinhar a vapor são atingidos, no máximo, 100 °C. Quase todos os alimentos podem ser cozinhados a esta temperatura. Alguns alimentos sensí-

veis, p. ex. frutos silvestres, devem ser cozinhados a uma temperatura mais baixa, já que, caso contrário, rebentam.

## Tempo de confeitura

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

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

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

## 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 confeitura. A exceção são os legumes congelados em bloco.

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

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

### Recipiente para cozinhar

Os alimentos com um diâmetro pequeno por peça (por ex., ervilhas, aspargos) não formam nenhum ou apenas alguns espaços ociosos, por isso, o vapor difíci-



mente consegue penetrar. Para obter um resultado de cozimento uniforme, opte por recipientes baixos e encha-os apenas até cerca de 3–5 cm de altura. Distribua as grandes quantidades de alimentos por vários recipientes baixos.

Diferentes legumes com tempos de confeção iguais podem ser preparados num utensílio de cozinha.

Para os legumes que precisem de ser cozidos em água, por ex. repolho roxo, utilize recipientes não perfurados.

### Nível

Se utilizar recipientes perfurados para cozinhar legumes coloridos, por ex. beterraba, não coloque outro alimento por baixo. Desta forma, evita alterações de cor devido ao líquido que pinga.

### 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 cerosas, cortadas em quartos: aprox. 25 minutos

batatas cerosas, cortadas a meio: aprox. 30 minutos

### 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 característico se manter ao ser cozinhado no forno a vapor.

### Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

### Nível

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 esti-

# É bom saber

---

ver 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 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.

## 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. Pode utilizar o concentrado que é recolhido no tabuleiro universal para apurar molhos ou congelá-lo para uso posterior.
- Para criar um **caldo forte** adequam-se a galinha e a carne de vaca do chumbão, 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 mais longo for o tempo de confeção, mais forte fica o caldo.

## 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.

## 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.

## 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 indicada 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.

### Fruta


Para evitar a perda de sumos, cozinhe a fruta num recipiente não perfurado.


Se cozinhar frutas num recipiente perfurado, utilize um tabuleiro universal para recolher os sumos.

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

## Cozinhar com clima

### Utilizar Cozinhar com clima

No modo de funcionamento Cozinhar com clima  Cozer, asse ou cozinhe os alimentos, combinando o aquecimento do interior do forno com humidade (ver capítulo «Princípio de utilização», secção «Sugar a água»).

A água aspirada é adicionada ao interior do forno durante o processo de confeção através de 1 a 3 jatos de vapor. Os alimentos são cozinhados uniformemente e, em contraste com o modo de funcionamento Cozinhar a vapor , tostados ao mesmo tempo graças às temperaturas mais elevadas.

É normal que o vidro interior da porta fique com humidade durante a adição do jato de vapor. A humidade do vidro evapora durante o processo de confeção.

Considere as indicações no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Evap. a água restante».

### Alimentos adequados

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

- No caso de **massas levedadas** obtém melhores resultados se no início do processo for ativado um jato de vapor.
- **Pão e carcaças** são melhor confecionados com um jato de vapor no início. A crosta torna-se adicionalmente mais


# É bom saber

brilhante, se ocorrer mais um jato de vapor no fim do processo de confeitura.

- Ao **assar carne com elevado teor de gordura**, o jato de vapor no início do processo contribui para que a gordura taste melhor.

A confeitura com humidade não se adequa à confeitura a tipos de massa que contenham muita humidade como, por ex., Baiser. Aqui durante a confeitura deve ocorrer um processo de secagem.

**Dica:** Utilize as receitas em anexo ou a app Miele App como indicador.

 Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras graves.

Além disso, a humidade do vapor de água no painel de comandos conduz a tempos de reação prolongados das teclas sensoras.

Durante os jatos de vapor não abra a porta.


Se pretender cozer, por ex., pão ou carcaças no interior do forno pré-aquecido, deverá preferencialmente ativar os jatos de vapor manualmente. Ative o primeiro jato de vapor de imediato após colocar os alimentos no forno.

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

## Dif. automática de vapor

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


A água evapora no interior do forno.

 aparece no visor.


Após o jato de vapor,  apaga-se.

- Deixe o alimento cozinhar até ao fim.



## 1 difusão de vapor, 2 difusões de vapor ou 3 difusões de vapor


Pode ativar manualmente os jatos de vapor logo que a tecla sensora  se acenda.



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

**Dica:** Para saber o momento certo para ativar os jatos de vapor consulte as indicações no livro de receitas fornecido ou na app Miele. Selecione a função Timer  como lembrete de tempo.

- Selecione a tecla sensora .

O jato de vapor é ativado.  surgem no visor e a tecla sensora  apaga-se.

- Proceda como indicado para ativar mais jatos de vapor, assim que tecla sensora  acender.

Após o último jato de vapor, as teclas sensoras  e  desaparecem do visor.

- Deixe o alimento cozinhar até ao fim.

## Cozer

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.

## Dicas para cozer

- Regule um tempo de confeitão. 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, tabuleiro universal e qualquer forma em material resistente a altas temperaturas.
- Evite utilizar formas de cor clara e finas e materiais brancos, pois as formas de cor clara produzem um alourar desigual ou fraco. Em circunstâncias desfavoráveis, os alimentos não são cozinhados.
- Coloque a massa numa forma retangular ou formas alongadas e leve ao forno na transversal, para que obtenha uma distribuição de calor e resultados uniformes.
- Coloque sempre as formas sobre a grelha.
- Bolos com fruta e bolos altos devem ser cozidos no tabuleiro universal.

## Utilizar papel vegetal

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

- Utilize papel vegetal ao cozer «Lau-geback», uma vez que o hidróxido de sódio utilizado pode danificar a superfície com acabamento PerfectClean.
- Utilize papel vegetal ao cozer biscoitos, Baiser, macarons e similares. Estas massas colam facilmente devido ao seu elevado teor de proteína.
- Utilize papel vegetal na preparação de produtos ultracongelados na grelha.

## Indicações sobre as tabelas de confeitão

Pode encontrar as tabelas de confeitão no final deste documento.

## Selecionar temperatura

- Regra geral selecione a temperatura mais baixa. Temperaturas mais elevadas do que as indicadas reduzem o tempo de confeitão mas os alimentos não ficam com o tom acastanhado uniforme e podem até não ficar cozinhados.

## Selecionar tempo de confeitão

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

- Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado. Pique a massa com um espeto de madeira.

Se não ficarem agarradas quaisquer migalhas de massa húmidas ao espeto de madeira, o alimento está cozinhado.

# É bom saber


## 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».

### Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

### Utilizar Ar quente plus

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

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

- 1 nível: coloque o alimento para o nível 2.
- 2 níveis: coloque os alimentos nos níveis 1+3 ou 2+4.
- 3 níveis: coloque o alimento nos níveis 1+3+5.

### Dicas

- Se cozinhar em vários níveis simultaneamente, coloque o tabuleiro universal no nível inferior.
- Coza os produtos de pastelaria ou bolos húmidos em. no máximo, 2 níveis simultaneamente.

### Utilizar Cozinhar com clima

Utilize este modo de funcionamento para cozinhar com humidade.

- Coloque os alimentos no nível 2.

### Utilizar Aquecimento intensivo

Utilize este modo de funcionamento para cozer bolos com cobertura húmida.

**Não** utilize este modo de funcionamento para cozer produtos de pastelaria pouco altos.

- Coloque o bolo no nível 1 ou 2.

### Utilizar Aquec. superior /inferior

Formas mate e escuras em chapa preta, esmalte escuro, folha de Flandres escurada; alumínio mate, formas de vidro e formas revestidas resistentes a temperaturas elevadas são adequadas.

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 altera.

- Coloque o alimento no nível 1 ou 2.

### Utilizar Ar quente Eco

Utilize este modo de funcionamento para cozer pequenas quantidades como, p. ex., pizza ultracongelada, carcaças ou bolachinhas poupando energia.

- Coloque os alimentos no nível 2.

## Assar

### Recomendações para assar

- Pode utilizar qualquer louça resistente a altas temperaturas como, p. ex., assadeiras, panelas, forma de vidro, saco, recipiente em barro, tabuleiro universal, grelha e/ou tabuleiros para grelhar ou assar (se disponíveis) sobre o tabuleiro universal.
- O **pré-aquecimento** do interior do forno apenas é necessário para a preparação de rosbife e lombo. Regra geral, não é necessário pré-aquecer o forno.
- Ao assar carne utilize um **recipiente tapado** como, p. ex., uma assadeira. A carne fica suculenta no interior. O interior do forno fica mais limpo do que ao assar na grelha. Fica molho de carne suficiente para preparar um molho.
- Caso utilize um **tubo ou saco para assar**, siga as indicações na embalagem.
- Se utilizar a **grelha** ou uma **assadeira aberta** para assar, pode pincelar carne magra com gordura, envolvê-la em fatias de bacon ou lardeá-la.
- **Tempere** a carne e coloque-a na assadeira. Envolver-a com flocos de margarina ou de manteiga ou regue-a com óleo ou gordura. No caso de peças grandes e magras adicione (2–3 kg) e, no caso de aves gordas, aprox. 1/8 l de água.
- Enquanto assa não adicione demasiados líquidos. O **alourar** da carne é afetado. O alourar ocorre no final do tempo de confeção. A carne fica com um tom alourado mais intenso se destapar o recipiente após decorrer aproximadamente metade do tempo de confeção.





- Depois de assar, retire o alimento do interior do forno, cubra-o e aguarde um **tempo de repouso** de cerca de 10 minutos. Depois, ao cortar, larga menos molho.
- A pele das **aves** fica estaladiça se for pincelada com água ligeiramente salgada 10 minutos antes do fim do tempo de confeção.

### Indicações sobre a tabela de confeção

Pode encontrar a tabela de confeção no final deste documento.

- Preste atenção aos limites de temperatura indicados, aos níveis e aos tempos. São tidos em conta vários recipientes de cozinha, peças de carne e hábitos de cozinhar.

### Selecionar temperatura

- Regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas a carne fica alourada, mas não cozida.
- No Ar quente plus , Cozinhar com clima  e Sistema assar automático  selecione uma temperatura aprox. 20 °C mais baixo do que no Aquec. superior /inferior .
- Para peças de carne com um peso superior a 3 kg, selecione uma temperatura que seja aprox. 10 °C mais baixa do que o indicado na tabela de confeção. O processo de confeção demora um pouco mais, mas a carne fica cozinhada uniformemente e não fica com uma crosta tão grossa.
- Para assar sobre a grelha selecione uma temperatura aprox. 10 °C mais baixa do que ao assar na assadeira tapada.

# É bom saber

## Selecionar tempo de confeitão ⌚

Salvo indicação em contrário, os tempos na tabela de confeitão são válidos para fornos frios.

- Determine o tempo de confeitão conforme o tipo de carne, multiplicando a altura da peça de carne [cm] pelo tempo por cm de altura [min/cm]:

- Vaca/caça: 15–18 min/cm
- Porco/vitela/borrego: 12–15 min/cm
- Rosbife/Lombo: 8–10 min/cm


- Verifique, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.


## Dicas

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

## 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».

Selecione o modo de funcionamento Aquecimento inferior  no final do tempo de confeitão 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.


## Utilizar Programas automáticos

- Siga as indicações que aparecem no visor.

## Utilizar Ar quente plus ou Sistema assar automático

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

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

No modo de funcionamento Sistema assar automático , o interior do forno é aquecido a uma temperatura elevada (aprox. 230 °C), durante a fase de alourar. Logo que esta temperatura seja alcançada, o forno a vapor combinado reduz automaticamente a temperatura para a temperatura de confeitão regulada (temperatura para continuar o processo).

- Coloque os alimentos no nível 2.

## Utilizar Cozinhar com clima

Utilize este modo de funcionamento para cozinhar com humidade.

- Coloque os alimentos no nível 2.

## Utilizar Aquec. 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 confeitão não altera.

- Coloque os alimentos no nível 2.

## Utilizar Ar quente Eco

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



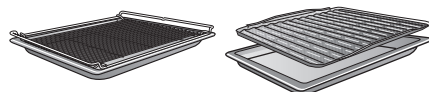
- Coloque os alimentos no nível 2.

## Grelhar

⚠ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Ao grelhar, feche a porta.



## Dicas para grelhar

- O pré-aquecimento é necessário ao utilizar o grill. Aqueça a resistência de aquecimento superior/grelhador durante aprox. 5 minutos, mantendo a porta do forno fechada.
- Passe rapidamente a carne por água corrente fria e seque-a. Não salgue as fatias de carne antes de grelhar, já que, caso contrário, perde-se o suco da carne.
- Pode pincelar a carne magra com óleo. Não utilize outras gorduras, já que estas ficam facilmente demasiado escuras ou geram fumo.
- Limpe o peixe pouco alto e os filetes de peixe e tempere-os com sal. Também pode salpicar o peixe com sumo de limão.
- Use o tabuleiro universal com a grelha ou o tabuleiro de assar e grelhar (caso disponível) colocados. O tabuleiro de grelhar e assar protege o molho que pinga da carne de ser queimado, de forma a poder ser reutilizado. Para grelhar, pincele a grelha ou o tabuleiro de grelhar e assar com óleo e coloque os alimentos em cima.

Não utilize o tabuleiro de bolos.

## Indicações sobre as tabelas de confeção

Pode encontrar as tabelas de confeção no final deste documento.

- Preste atenção aos limites de temperatura indicados, aos níveis e aos tempos. São tidas em conta diferentes peças de carne e hábitos de cozinhar.
- Controle os alimentos ao fim de algum tempo.

## Selecionar temperatura ℳ

- Regra geral, selecione a temperatura mais baixa. Com temperaturas mais elevadas do que as indicadas a carne fica alourada, mas não cozida.

## Selecionar nível

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

## Selecionar o tempo de confeção ⌚

- Grelhe peças pouco altas de carne ou de peixe durante cerca de 6 a 8 minutos de cada lado. As peças que vão ser grelhadas de-

## É bom saber

vem ser todas da mesma espessura para que o tempo de confeção não seja muito diferente.

- Verifique, em geral, após o tempo mais curto terminar, se o alimento está cozinhado.
- 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 ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está em sangue.
- **Ao ponto**  
Se a carne ceder um pouco, o interior está rosa.
- **Bem passada**  
Se a carne não ceder, está bem passada.

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

### 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».

### Utilizar Grill total

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

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


### Utilizar Grill com ar

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

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

### Descongelar

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

- Selecione Outros .
- Selecione Descongelar.
- Se necessário, altere as temperaturas propostas.

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



Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Processe os alimentos imediatamente após descongelar.

## Dicas

- Deixe os alimentos descongelarem fora da embalagem sobre o tabuleiro universal ou dentro de um recipiente.
- Para descongelar aves, utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada. Os alimentos congelados não estão no líquido de descongelamento.
- Carne, aves ou peixe não têm de estar completamente descongelados antes de cozinhar. É suficiente se os alimentos estiverem descongelados. A superfície fica suficientemente macia para receber os condimentos.

## Cozinhar a baixas temperaturas

As temperaturas baixas são ideais para cozinhar peças de carne sensíveis de vaca, porco, vitela ou borrego, que tenham de ser cozinhadas o ponto.

### Cozinhar com «Cozinhar a baixas temperaturas»

Em primeiro lugar e, num curto espaço de tempo, a peça de carne fica muito quente e tostada uniformemente.

Em seguida, a peça de carne é colocada no forno pré-aquecido, onde irá cozinhar delicadamente com temperatura baixa e um tempo de confeção mais longo.

Desta forma, a carne relaxa. O suco no interior começa a circular e distribui-se uniformemente até à camada exterior. Como resultado obtém uma carne muito macia e succulenta.

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


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

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


### Utilizar Aquec. superior /inferior

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

Utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima.

- Encaixe o tabuleiro universal com a grelha no nível 2.
- Selecione o modo de funcionamento Aquec. superior /inferior  e uma temperatura de 120 °C.
- Pré-aqueça o interior do forno com o tabuleiro universal e a grelha durante aprox. 15 minutos.
- Enquanto o interior do forno está a pré-aquecer, frite a peça de carne sobre a placa até ficar dourada de todos os lados.

## É bom saber


 Risco de queimaduras devido a superfícies quentes.

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

Utilize pegas de cozinha ao inserir ou remover alimentos quentes e ao trabalhar no interior do forno quente.


- Coloque a carne dourada sobre a grelha.
- Reduza a temperatura para os 100 °C (consulte o capítulo «Tabelas de configuração»).
- Deixe a carne cozinhar até ao fim.

### Preparar conservas

 Risco de infeções devido a nucleação.

Ao preparar uma única vez conservas de leguminosas e carne, os esporos da bactéria *Clostridium Botulinum* não são destruídos na totalidade. Em consequência podem formar-se toxinas, que podem resultar em intoxicações graves. Só é possível matar estes esporos através de continuação da fervura.

Cozinhe as leguminosas e a carne após o arrefecimento **sempre** uma segunda vez num período de 2 dias.


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

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

### Preparar fruta e legumes

As indicações são válidas para 6 frascos com capacidade para 1 litro.

Apenas utilize frascos específicos que pode obter em lojas da especialidade (frascos para conservas e frascos com tampa de rosca). Utilize apenas frascos e anéis de borracha intactos.

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

Reduza a temperatura atempadamente, para evitar que o alimento transborde.

### Preparar conservas de frutas e pepinos

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

## Preparar conservas de legumes

- Assim que as «bolhas» sejam visíveis nos frascos, configure a temperatura de preparação de conserva e proceda à preparação dos legumes pelo tempo indicado.
- Após preparar as conservas, regule a temperatura de aquecimento e deixe os frascos aquecerem no interior do forno pelo tempo indicado.

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

🔥/🕒 Temperatura e tempo de preparação de conserva, assim que as «bolhas» sejam visíveis

🔥/⌚ Temperatura e tempo de aquecimento

## Remova os frascos depois de preparar as conservas

⚠️ Risco de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize luvas de proteção ao manusear os frascos.

- Retire os frascos do interior do forno.
- Mantenha-os cobertos com um pano durante aprox. 24 horas num local isento de correntes de ar.
- Cozinhe **sempre** os legumes e a carne uma segunda vez, até 2 dias depois de estes arrefecerem.

- Para frascos de conserva, remova as tampas e, no final, verifique se todos os frascos estão bem fechados.

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

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

## Desidratar

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

A fruta e os legumes devem estar frescos e bem maduros e não devem ter picaduras.


- Descasque e retire o caroço dos alimentos a desidratar e, se necessário, corte-os.
- Espalhe os alimentos a desidratar uniformemente numa só camada, consoante o tamanho, na grelha ou no tabuleiro universal.

**Dica:** Também pode utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry, se disponível.






- Desidrate, no máximo, em 2 níveis em simultâneo.  
Coloque os alimentos a desidratar nos níveis 1+3.






## É bom saber


Se utilizar a grelha e o tabuleiro universal, encaixe o tabuleiro universal por baixo da grelha.

- Selecione Ar quente plus .
- Altere a temperatura proposta e regule o tempo de desidratação.
- Vire os alimentos a desidratar no tabuleiro universal a intervalos regulares.

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


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

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Tempo de desidratação,  Ar quente plus,  Aquec. superior /inferior

\* Desidrate ervas apenas no tabuleiro universal no nível 2 e utilize o modo de funcionamento Aquec. superior /inferior , já que o ventilador é ativado durante mesmo Ar quente plus.

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

### Remover alimentos a desidratar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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


Utilize luvas de proteção ao retirar os alimentos a desidratar.

- Deixe arrefecer a fruta ou os legumes.


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


- Armazene os alimentos a desidratar em frascos ou latas de conserva bem tapados.

### Aquecer louça

Para aquecer a louça, utilize o modo de funcionamento Ar quente plus .

Aqueça apenas louça resistente a temperaturas elevadas.

- Encaixe a grelha no nível 1 e coloque a louça sobre a mesma. Conforme o tamanho da louça também a pode colocar na base do forno e desmontar adicionalmente as grelhas laterais.
- Selecione Ar quente plus .
- Regule uma temperatura entre 50–80 °C.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Na base do recipiente pode existir formação de água condensada. Use pegas de cozinha ao manusear a louça.

- Retire a louça quente do interior do forno.

## Produtos ultracongelados/ Alimentos pré-confeccionados

### Dicas para bolos, pizza e baguetes

- Coza bolos, pizza e baguetes sobre a grelha forrada com papel vegetal. O tabuleiro e o tabuleiro universal podem deformar-se intensamente durante a preparação destes produtos ultracongelados, de forma a já não poderem ser retirados do forno em estado quente. Qualquer outra utilização implica outra deformação.
- Selecione a temperatura mais baixa recomendada na embalagem.

### Dicas para batatas fritas, croquetes ou similares

- Esses produtos ultracongelados podem ser cozinhados no tabuleiro ou tabuleiro universal.
- Selecione a temperatura mais baixa recomendada na embalagem.
- Vire os alimentos diversas vezes.

### Preparar produtos ultracongelados/ alimentos pré-confeccionados

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.

- Selecione o modo de funcionamento e a temperatura recomendada na embalagem.
- O forno deve ser pré-aquecido.

- Coloque o alimento no interior do forno pré-aquecido e no nível de encaixe recomendado na embalagem.
- Verifique o alimento ao fim do tempo de confeção mais curto, indicado na embalagem.

## 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.

Considere as indicações no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Evap. a água restante»).

### 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.
































## Indicações sobre a utilização






- O grau de confeção é representado por uma barra com sete segmentos. Pode regular o grau de confeção desejado através da área de navegação.
- Ao utilizar os programas automáticos, as receitas fornecidas podem servir de orientação. Com cada programa automático pode preparar receitas idênticas com quantidades diferentes.
- Deixe o interior do forno arrefecer à temperatura ambiente depois de um processo de confeção e antes de iniciar um programa automático.
- 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.
- Em alguns programas automáticos é necessário pré-aquecer o interior do forno antes de introduzir os alimentos. No visor aparece uma indicação correspondente com o tempo necessário.
- Em alguns programas automáticos será necessário adicionar líquido após um determinado tempo de confeção. No visor aparece uma indicação correspondente com o tempo necessário (p. ex., para verter líquido).
- A indicação de duração do programa automático é uma indicação de tempo aproximada. Consoante o processo de confeção, este pode ser reduzido ou aumentado. As alterações no tempo podem ser resultantes da temperatura inicial da carne.



## Tabelas de confeção

### Legumes











Legumes		 [°C]	 5 1	 [min]
Couve-flor   inteira		100	3	20–40
Couve-flor   rebentos		100	3	10
Feijões, verdes		100	3	15
Brócolos   rebentos		100	3	6
Ervilhas		100	3	4–6
Funcho   cortado ao meio		100	3	20–28
Funcho   cortado em tiras		100	3	6–8
Couve-rábano   cortada em tiras		100	3	8–10
Abóbora   cortada aos cubos		100	3	4–6
Cenouras   inteiras		100	3	7–18
Cenouras   cortadas ao meio		100	3	7–9
Cenouras   picadas grosseiramente		100	3	6–10
Batatas cozidas com a casca, qualidade rija		100	3	28–44
Alho-francês   cortado em rodela		100	3	6–10
Romanesco   inteiro		100	3	10–22
Romanesco   rebentos		100	3	7–10
Couve-de-Bruxelas		100	3	12–18
Batatas cozidas   descascadas, inteiras		100	3	23–40
Batatas cozidas   descascadas, cortadas ao meio		100	3	20–30
Batatas cozidas   descascadas, cortadas em quartos		100	3	16–25
Raiz de aipo   cortada em tiras		100	3	6–10
Espargos, verdes		100	3	5–14
Espargos, brancos, largura de um dedo		100	3	13–19
Espinafres		100	3	3–4
Lombarda   cortada		100	3	12–18
Curgete   cortada às rodela		100	3	3–4
Ervilhas tortas		100	3	8–10

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  5 1 Nível,  Tempo de confeção,  Cozinhavar a vapor









<sup>1</sup> Utilize um tabuleiro perfurado e deslize o tabuleiro universal para o nível 1 para recolher o líquido.






# É bom saber

## Peixe

Peixe (fresco ou descongelado)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
Filete de garoupa		100	3	8–10
Truta		100	3	10–13
Filetes de salmão, 3 cm de espessura		100	3	6–10
Truta salmonada		100	3	17–20
Solha		100	3	8–14
Filete de solha		100	3	3–5







## Carne

Carne		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
Bife de peito de frango		100	3	8–10
Bifes de peru enrolados		100	3	12–15
Bifes de peru		100	3	4–6
Kasseler fatiada		100	3	6–10








 Modo de funcionamento,  Temperatura,  <sup>5</sup> 1 Nível,  Tempo de confeção,  Cozinhar a vapor








<sup>1</sup> Utilize um tabuleiro perfurado e deslize o tabuleiro universal para o nível 1 para recolher o líquido.

## Massas

Massas		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Bolinhos de batata/massa de pão, frescos		100	3	15
Bolinhos de batata/massa de pão, em saco de cozimento		100	3	20

## Arroz























Arroz			 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 [min]
Arroz Basmati	1 : 1,5		100	3	15
Arroz parboilizado	1 : 1,5		100	3	23–25
Arroz doce	1 : 2,5		100	3	30–35
Arroz integral	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  Proporção de arroz e água,  Modo de funcionamento,  Temperatura,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeção,  Cozinhar a vapor

<sup>2</sup> Utilize um recipiente para cozinhar não perfurado.

# É bom saber

## Massa simples

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		 [min]
Muffins (1 tabuleiro)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 tabuleiros)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Small Cakes* (1 tabuleiro)		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	22–32
Small Cakes* (2 tabuleiros)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Bolo de areia (grelha, forma retangular, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Bolo mármore, bolo de noz (grelha, forma retangular, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Bolo mármore, bolo de noz (grelha, forma de coroa/forma de «Gugelhupf», Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Bolo de frutas (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	45–55
Base de tarte (grelha, forma de base de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeção,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar

\* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.


























<sup>1</sup> Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.










<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>3</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

<sup>4</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.

## Massa quebrada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		 [min]
Bolachinhas (1 tabuleiro)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Bolachinhas (2 tabuleiros)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Sortido seco* (1 tabuleiro)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Sortido seco* (2 tabuleiros)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Base de tarte (grelha, forma de base de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Cheesecake (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Tarte de maçã* (grelha, forma desmontável, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Tarte de maçã coberta (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Bolo de frutas com cobertura (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Bolo de frutas com cobertura (1 tabuleiro)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Tarte doce (1 tabuleiro)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Aquec. superior/inferior,  Aquecimento intensivo, ✓ ligar, – desligar

\* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.

<sup>1</sup> Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.























<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.









<sup>3</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

<sup>4</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitura selecionado terminar.

# É bom saber

## Massa levedada

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		 [min]
«Gugelhupf» (grelha, forma «Guge- lhupf», Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Bolo de frutos secos (1 tabuleiro)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Bolo Streusel com/sem fruta (1 tabu- leiro)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 tabuleiros)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pão branco, sem forma (1 tabuleiro)		190–200	✓	1	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200	–	1	2	30–40
Pão branco (grelha, forma retangular, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	1	2	30–40 <sup>7</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Pão integral (grelha, forma retangular, 30 cm) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	55–65 <sup>7</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Deixar a massa levedar (grelha)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitão,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior,  Cozinhar com clima, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>3</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.










<sup>4</sup> Coloque a grelha sobre o fundo do interior do forno e coloque o recipiente em cima. Dependendo do tamanho do recipiente, também pode retirar as grelhas laterais.








<sup>5</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitão selecionado terminar.

<sup>6</sup> Ative 1 jato de vapor no início do processo de confeitão.

<sup>7</sup> Ative 2 jatos de vapor no início do processo de confeitão.

## Massa de requeijão e óleo











Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 5 1		 [min]
				+HFC	-HFC	
Bolo de frutas (1 tabuleiro)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (1 tabuleiro)		160–170	–	2	3	25–35
Quadrados de maçã/Caracol com uvas passas (2 tabuleiros)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>








 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5 1 Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior, ✓ Ligar, \_ Desligar

<sup>1</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.

<sup>2</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitura selecionado terminar.

## Massa tipo pão de ló

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]		 5 1		 [min]
				+HFC	-HFC	
Base de biscoito (2 ovos) (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Base de biscoito (4–6 ovos) (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Massa tipo pão de ló* (grelha, forma desmontável, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Base de biscoito (1 tabuleiro)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	15–20

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5 1 Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar













\* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1. Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).









<sup>1</sup> Utilize uma forma sem brilho e escura e coloque-a sobre a grelha, no centro.

<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

# É bom saber

## Massa choux, massa folhada, Baiser

Bolos/Pastelaria (acessórios)		 [°C]	 Booster	 Nível		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Profiteroles (1 tabuleiro)		160–170	–	1	2	35–45 <sup>2</sup>
Almofadinhas de massa folhada (1 tabuleiro)		180–190	–	1	2	20–30
Almofadinhas de massa folhada (2 tabuleiros)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Macarons (1 tabuleiro)		120–130	–	1	2	25–50
Macarons (2 tabuleiros)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>3</sup>
Merengues/Baiser (1 tabuleiro, 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Merengues/Baiser (2 tabuleiros, cada 6 unidades de Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeção,  Cozinhar com clima,  Ar quente plus,  ligar, – desligar




















<sup>1</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior.












<sup>2</sup> Solte 1 jato de vapor 8 minutos depois do início do processo de confeção.

<sup>3</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeção selecionado terminar.



## Salgados

Alimento (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		 [min]
Tarte picante (1 tabuleiro)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Tarte de cebola (1 tabuleiro)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, massa levedada (1 tabuleiro)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, massa de requeijão e óleo (1 tabuleiro)		170–180	✓	2	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Pizza ultracongelada, pré-confeccionada (grelha)		200–210	–	1	2	20–25
Tostas* (grelha)		250	–	–	3	5–8
Gratinados (por ex., tostas) (grelha no tabuleiro universal)		250 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Legumes grelhados (grelha no tabuleiro universal)		250 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 tabuleiro universal)		180–190	–	2	2	40–60

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeção,  Aquec. superior/inferior,  Aquecimento intensivo,  Ar quente plus,  Ar quente Eco,  Grill total,  Grill com ar, ✓ ligar, – desligar

\* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.



















<sup>1</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.











<sup>2</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

<sup>3</sup> Volte o alimento, se possível, após metade do tempo de confeção.

# É bom saber

## Vaca

Alimento (acessórios)		 [°C]		 5	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Carne de vaca estufada, aprox. 1 kg (assadeiras com tampa)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Lombo de vaca, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Lombo de vaca «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Lombo de vaca «ao ponto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Lombo de vaca «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rosbife, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rosbife «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rosbife «ao ponto», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rosbife «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Hambúrguer, almôndegas* (grelha no nível 4 e tabuleiro universal no nível 1)	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5 Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Aquec. superior /inferior,  Ar quente Eco,  Grill total, ✓ ligar, – desligar

\* As regulações também são válidas para as disposições segundo a EN 60350-1.

<sup>1</sup> Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

<sup>2</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>3</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>4</sup> Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.

<sup>5</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

<sup>6</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).
















<sup>7</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 90 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.









<sup>8</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>9</sup> Vire o alimento quando estiver suficientemente dourado (1: tempo de grelhar lado 1, 2: tempo de grelhar lado 2).

<sup>10</sup> Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

## Vitela

Alimento (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Vitela estufada, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Lombinho de vitela, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Lombinho de vitela «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Lombinho de vitela «médio», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Lombinho de vitela «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Lombo de vitela «mal passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Lombo de vitela «médio», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Lombo de vitela «bem passado», aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Aquec. superior /inferior, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

<sup>2</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>3</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>4</sup> Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.



















<sup>5</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).












<sup>6</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 90 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>7</sup> Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

# É bom saber

## Porco

Alimento (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>11</sup> [°C]
Porco assado/lombo assado, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Porco assado com courato, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Lombinho de porco, aprox. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Presunto assado, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Kasseler, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Kasseler, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg (tabuleiro universal)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Salsichas <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nível,  Tempo de confeção,  
 Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Aquec. superior /inferior,  
 Cozinhar com clima,  Ar quente Eco,  Grill total, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Utilize a grelha e o tabuleiro universal.

<sup>2</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>3</sup> Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.

<sup>4</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

<sup>5</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

<sup>6</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 60 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>7</sup> Após a fase de aquecimento, ative 3 jatos de vapor manuais distribuídos ao longo do tempo de confeção.













<sup>8</sup> Após decorrer metade do tempo, junte aprox. 1 l de líquido.








<sup>9</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 100 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>10</sup> Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.

<sup>11</sup> Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

## Borrego, caça

Alimento (acessórios)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Perna de borrego com osso, aprox. 1,5 kg (assadeira com tampa)		180–190	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lombo de borrego sem osso (tabuleiro universal)	 1	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lombo de borrego sem osso (grelha e tabuleiro universal)	 1	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Lombo de veado sem osso (tabuleiro universal)	 1	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Lombo de veado sem osso (tabuleiro universal)	 1	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Perna de javali sem osso, aprox. 1 kg (assadeira com tampa)	 1	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Aquec. superior/inferior, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Aloure primeiro a carne na placa.

<sup>2</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>3</sup> Pré-aqueça o forno a 120 °C durante 15 minutos. Baixe a temperatura ao inserir o alimento a cozinhar.















<sup>4</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).












<sup>5</sup> Cozinhe primeiro com a tampa. Retire a tampa após decorridos 50 minutos do tempo de confeção e junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>6</sup> Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.

# É bom saber

## Aves, peixe

Alimento (acessórios)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Aves, 0,8–1,5 kg (tabuleiro universal)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Frango, aprox. 1,2 kg (grelha no tabuleiro universal)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Aves, aprox. 2 kg (assadeira)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Aves, aprox. 4 kg (assadeira)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Peixe, 200–300 g (por ex. trutas) (tabuleiro universal)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Peixe, 1–1,5 kg (p. ex. trutas arco-íris) (tabuleiro universal)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Filetes de peixe em papel-alumínio, 200–300 g (tabuleiro universal)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nível,  Tempo de confeção,  Temperatura interior,  Sistema assar automático,  Grill com ar,  Aquec. superior/inferior,  Cozinhar com clima,  Ar quente Eco, ✓ ligar, – desligar

<sup>1</sup> Pré-aqueça o forno 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

<sup>2</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC (se existentes).

<sup>3</sup> Se possível, volte o alimento após metade do tempo de grelhar.

<sup>4</sup> No início do processo de confeção, junte aprox. 0,25 l de líquido.

<sup>5</sup> Após 30 minutos junte aprox. 0,5 l de líquido.

<sup>6</sup> Decorridos 5 minutos após o início do processo de confeção, ative 1 jato de vapor manual.

<sup>7</sup> Se utilizar uma sonda de temperatura, pode orientar-se também pela temperatura interior determinada.



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe as resistências, o interior do forno 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-circuito.

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

A cor das superfícies pode desbotar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. Especialmente a frente do forno a vapor combinado 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.

### Produtos de limpeza inadequados

Para não danificar as superfícies, evite utilizar os seguintes produtos de limpeza ao efetuar a limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza anticalcários na frente
- 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
- limpa-vidros em superfícies mate
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (p. ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- esponjas mágicas
- raspadores de metal afiados (p. ex., espátula de metal)
- palha de aço
- espirais de aço inoxidável em superfícies mate e calhas telescópicas Flexi-Clip
- Produto de limpeza para fornos  
Exceção: só é permitido em superfícies com tratamento PerfectClean
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos

# Limpeza e manutenção


Os acessórios não se adequam à limpeza na máquina de lavar louça (com exceção do recipiente para cozinhar).

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

Para uma limpeza mais conveniente, recomendamos:

- Desmonte a porta.
- Desmonte as grelhas laterais com calhas telescópicas FlexiClip (se existirem).
- Desmonte a parede posterior catalítica esmaltada.

## Remover sujidade normal

**Dica:** A limpeza é facilitada se utilizar o programa Outros  | Manutenção | Amolecer (ver secção «Manutenção»).

- Retire a condensação no interior do forno e na calha de recolha com uma esponja ou pano esponja.
- Remova a sujidade normal de imediato com água quente, detergente para lavagem manual de louça e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e húmido.
- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.  
Esta limpeza é particularmente importante para as peças com acabamento PerfectClean, já que os restos dos produtos de limpeza afetam o efeito aderente.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano macio.

## Limpeza do vedante

Em volta do interior do forno existe um vedante voltado para o interior da porta.

O vedante pode ser danificado por resíduos de gordura e partir.

- Limpe o vedante no final de cada utilização.

Se o vedante não estiver corretamente colocado, é possível que saia vapor do forno durante o processo de confeção.

**Nunca** remova o vedante.

## Limpar recipientes para cozinhar

Os recipientes para cozinhar são adequados para serem lavados na máquina de lavar louça.


- Lave e seque os recipientes para cozinhar após cada utilização.
- Remova as manchas azuladas com vinagre e, em seguida, lave os recipientes para cozinhar com água limpa.

## Remover a sujidade persistente (exceto calhas telescópicas FlexiClip)

O sumo de fruta que tenha vertido ou os restos de alimentos podem provocar alterações na cor das superfícies ou zonas baças. Estas nódoas não afetam as características de utilização. De qualquer maneira, não tente eliminar essas manchas. Utilize somente os meios auxiliares indicados.

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



**Dica:** A limpeza é facilitada se utilizar o programa Outros  | Manutenção | Amolecer (ver secção «Manutenção»).

O esmalte catalítico perde as propriedades de autolimpeza pela ação de produtos abrasivos, escovas e esponjas abrasivas, assim como produtos de limpeza de fornos.

Desmonte as peças catalíticas antes de utilizar o produto de limpeza de fornos.

### Utilizar produtos de limpeza para fornos

- Para remover a sujidade mais agarrada aplique, após o arrefecimento, o produto limpa-fornos Miele nas superfícies PerfectClean frias.

Se o spray do forno entrar nos espaços interiores ou nas aberturas, causará a formação de odores fortes durante os processos de confeção seguintes.

Não pulverize spray do forno no teto do interior do forno.

Não pulverize spray do forno nos espaços interiores nem nas aberturas das paredes do interior do forno ou na parede traseira.

- Deixe o produto limpa-fornos atuar de acordo com o indicado na embalagem.

Os produtos limpa-fornos de outro fabricante só podem ser aplicados sobre as superfícies frias e no máximo durante 10 minutos.

- Se necessário pode utilizar, após o tempo de retenção, o lado mais duro da esponja de lavar louça.

- Remova cuidadosamente os resíduos de produtos de limpeza com água limpa.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.

### Sujidade mais renitente nas calhas telescópicas FlexiClip

O lubrificante especial das calhas telescópicas FlexiClip será eliminado se as lavar na máquina de lavar louça e as suas características extração ou de recolha ficam deterioradas.

Por este motivo não efectue a limpeza das calhas telescópicas FlexiClip na máquina de lavar louça.

Para as manchas mais difíceis ou quando os rolamentos fiquem pegajosos, devido a sumo de fruta que tenha transbordado, proceda como se indica a seguir:

- Coloque as calhas telescópicas FlexiClip por um curto espaço de tempo (aprox. 10 minutos) em água quente com detergente.  
Se necessário, pode efetuar a limpeza com o lado mais duro de uma esponja. Os rolamentos podem ser limpos com uma escova macia.

Após a limpeza podem aparecer manchas ou zonas mais claras nas calhas telescópicas que, no entanto não afetam as características de utilização.

### Limpar a parede posterior catalítica esmaltada

O esmalte catalítico elimina de forma autónoma com temperaturas elevadas em caso de sujidades de gordura. Não precisa de nenhum produto de limpeza

## Limpeza e manutenção

adicional. Quanto mais elevada for a temperatura mais eficaz será o processo.


O esmalte catalítico perde as propriedades de autolimpeza pela ação de produtos abrasivos, escovas e esponjas abrasivas, assim como produtos de limpeza de fornos.

Desmonte as peças catalíticas esmaltadas antes de utilizar o produto de limpeza de fornos no interior do forno.

### Elimine a sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes

- Desmonte a parede posterior (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar a parede posterior»).
- Efetue a limpeza da parede posterior manualmente utilizando água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma escova macia.
- Enxague bem a parede posterior.
- Deixe a parede posterior secar antes de a voltar a montar.

### Eliminar gorduras

- Retire todos os acessórios do interior do forno (incluindo as grelhas laterais).
- Antes de efetuar a limpeza catalítica, elimine a sujidade mais resistente no interior da porta e nas superfícies PerfectClean para que não fique queimada.
- Selecione o modo de funcionamento Ar quente plus  e 250 °C.
- Aqueça o interior do forno vazio durante, pelo menos, 1 hora.

O tempo de duração depende do grau de sujidade.

Se o esmalte catalítico estiver muito sujo de gordura, durante o processo de limpeza pode formar-se uma película no interior do forno.



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe as resistências e o interior do forno arrefecerem antes de efetuar a limpeza manual.

- Limpe o interior da porta e do forno utilizando água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano húmido de microfibras.

Cada vez que o forno for aquecido com temperaturas elevadas a sujidade ainda existente será eliminada.

### Limpar o teto do interior do forno

É importante limpar regularmente os resíduos de alimentos do teto do interior do forno.



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

O forno a vapor combinado pode ser danificado se o vapor penetrar na cobertura da lâmpada.

Nunca coloque o forno a vapor combinado em funcionamento se a cobertura da lâmpada não estiver fixa.



A resistência do aquecimento superior/do grill pode ficar danificada.

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


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

### Evap. a água restante

Durante um processo de confeitura com vapor ou humidade, a água residual pode permanecer no sistema de evaporação, por exemplo, se um processo de confeitura com humidade for interrompido manualmente ou por uma falha de energia.

Na utilização seguinte de Cozinhar a vapor , Cozinhar com clima  ou de um programa automático com humidade aparece Evap. a água restante.

- Inicie de imediato a evaporação da água residual, para que no próximo processo de confeitura seja evaporada exclusivamente água de rede sobre os alimentos a confeccionar e para que o sistema de evaporação não fique demasiado cheio ao aspirar mais água.

 Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras graves.


Durante a evaporação da água restante não abra a porta.

A duração da evaporação da água residual varia em função da quantidade de água presente.

O interior do forno é aquecido e a água restante evaporada, de forma a que precipite humidade no forno e na porta.

- Remova a humidade do interior do forno e da porta imediatamente após o arrefecimento do forno.

### Efetuar de imediato a evaporação da água residual

 Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode provocar queimaduras intensas.

Durante os jatos de vapor não abra a porta.

- Selecione um modo de funcionamento ou um programa automático com humidade.

Aparece a consulta Evap. a água restante.

- Confirme com OK.

Aparece uma indicação de tempo.

Tem início a evaporação da água restante. Pode seguir o desenrolar do processo.

O tempo indicado depende da quantidade de água que se encontra no sistema de evaporação. Esse tempo pode ser corrigido pelo sistema durante o desenrolar do processo de evaporação da água e de acordo com a quantidade existente.


## Limpeza e manutenção

No final da evaporação da água restante soa um sinal e aparece Pronto.

Agora pode executar um processo de confeção através de um modo de funcionamento ou um programa automático com apoio à humidade.

Ao evaporar a água restante, a humidade fica depositada no forno e na porta. No final e com o interior do forno frio seque bem o interior.

### Ignorar a evaporação de água restante

 Perigo de infeção devido a água contaminada no reservatório de água. Se a evaporação de água residual for ignorada, podem formar-se germes no reservatório de água. Esta água contaminada pode ser evaporada sobre os alimentos durante o processo de confeção seguinte.

Inicie de imediato a evaporação da água restante, para que no próximo processo de confeção seja evaporada exclusivamente água de rede.

Em condições muito desfavoráveis, ao continuar a aspirar a água o sistema de evaporação pode transbordar no interior do forno.

Se possível, não interrompa a evaporação da água.

- Selecione um modo de funcionamento ou um programa automático com humidade.

Evap. a água restante aparece.

- Selecione Ignorar.


Agora pode executar um processo de confeção através de um modo de funcionamento ou um programa automático com humidade.


Na seleção seguinte de um modo de funcionamento ou de um programa automático com humidade, assim como ao desligar o forno a vapor combinado é-lhe novamente solicitado que execute a evaporação de água residual.

## Manutenção

### Amolecer

Com este programa de manutenção pode amolecer as sujidades mais persistentes.

- Retire o acessório do interior do forno.
- Remova a sujidade maior com um pano.
- Selecione Outros  | Manutenção | Amolecer.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

Quando o programa de manutenção terminar, muito vapor quente poderá sair quando a porta é aberta. Pode queimar-se com o vapor.

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


- Após o amolecimento, retire **imediatamente** a água e a condensação no interior do forno e na calha de recolha com uma esponja ou pano esponja.
- Seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.


**Dica:** Recomendamos a execução do programa de manutenção Amolecer após o programa de manutenção Secagem para remover a humidade mesmo das partes inacessíveis do interior do forno.

## Secagem

Este programa de manutenção permite secar a humidade residual presente no interior do forno, mesmo em locais inacessíveis, para proteger o interior do forno da corrosão.

O programa de manutenção *Secagem* consiste em 3 fases no máximo: evaporação de água residual no interior do forno vazio, secagem por aquecimento do interior do forno e arrefecimento rápido com a porta ligeiramente aberta.

 Perigo de infeção devido a água contaminada no reservatório de água. Se não realizar o programa de manutenção *Secagem*, podem formar-se germes no reservatório de água. Esta água contaminada pode ser vaporizada sobre os alimentos durante o processo de confeção seguinte. Execute o programa de manutenção *Secagem* em qualquer caso para vaporizar completamente a água residual.

- Seleccione Outros  | Manutenção | *Secagem*.
- Seleccione se pretende iniciar a secagem imediatamente ou mais tarde e confirme com *OK*.
- Siga as indicações que aparecem no visor.
- Retire a água e a condensação no interior do forno e na calha com uma esponja ou pano esponja.
- Quando o programa de manutenção *Secagem* tiver terminado, desligue o forno a vapor combinado.

## Descalcificar

O sistema de evaporação deve ser descalcificado de acordo com o grau de dureza da água.

O processo de descalcificação pode ser efetuado sempre que pretender.

Após um determinado número de processos de confeção será automaticamente solicitado para descalcificar o sistema de evaporação para preservar a funcionalidade.

Os últimos 10 processos de confeção até à descalcificação são exibidos e descontados. Em seguida, o uso dos modos de funcionamento, programas automáticos e programas de manutenção com humidade fica bloqueado.

Só pode voltar a utilizar esses modos de funcionamento, quando tiver executado o processo de descalcificação. Todos os outros modos de funcionamento, programas automáticos e programas de manutenção sem humidade podem continuar a ser usados.

## Sequência do processo de descalcificação

Se iniciou um processo de descalcificação, terá de o efetuar por completo, uma vez que este não pode ser interrompido.

O processo de descalcificação demora aprox. 140 minutos e desenrola-se em várias etapas:

1. Preparação do processo de descalcificação
2. Aspiração do produto de descalcificação
3. Fase de atuação
4. Processo de enxaguagem 1
5. Processo de enxaguagem 2

## Limpeza e manutenção

6. Processo de enxaguagem 3
7. Evaporar a água residual e secar o interior do forno

### Preparação do processo de descalcificação

Necessita de um recipiente com capacidade de aprox. 1 litro.

Para que não tenha de segurar o recipiente com o produto de descalcificação debaixo do tubo de enchimento, o volume de fornecimento inclui um tubo de plástico com ventosa.

Para obter um efeito de limpeza ideal, recomendamos a utilização das pastilhas de descalcificação fornecidas em conjunto e especialmente desenvolvidas para a Miele.


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

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

Além disso, o efeito exigido não pode ser garantido em caso de concentração de produto de descalcificação não cumprida.

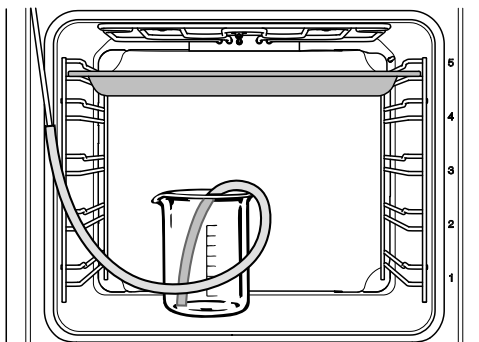
- Encha o recipiente com aprox. 900 ml de água canalizada fria e dissolva duas pastilha de descalcificação completamente.

### Efetuar o processo de descalcificação

- Selecione Outros .
- Selecione Manutenção.
- Selecione Descalcificar.

Caso os modos de funcionamento e os programas automáticos com humidade já tenham sido bloqueados, pode iniciar o processo de descalcificação imediatamente após selecionar *OK*.

- Encaixe o tabuleiro universal até ao batente, no nível de encaixe superior, para aparar o produto de descalcificação após a sua utilização. Confirme a indicação com *OK*.



- Fixe a ponta da mangueira em plástico ao tubo de enchimento.
- Coloque o recipiente com o produto de descalcificação sobre a base do forno.
- Coloque a outra ponta do tubo plástico dentro do recipiente com o produto de descalcificação até atingir a base e fixe-o com a ventosa.
- Confirme com *OK*.

O processo de aspiração é iniciado. Vão ser ouvidos ruídos provenientes da bomba.

Ao selecionar *OK* pode interromper ou continuar o processo de aspiração a qualquer momento.

Uma indicação aparece após o processo de aspiração.

- Confirme com *OK*.

- Forneça 1 l de água de rede e siga as indicações no visor.

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

- Mantenha o recipiente com a ligação ao tubo de enchimento no interior do forno.

O sistema aspira algum líquido várias vezes durante a fase de atuação. Vão ser ouvidos ruídos provenientes da bomba.

A iluminação do interior do forno e o ventilador de arrefecimento estão ligados durante todo o processo.

No final da fase de atuação soa um sinal acústico.

### Enxaguar o sistema de evaporação após a fase de atuação

Após a fase de atuação, é necessário enxaguar o sistema de evaporação com água canalizada **fria** para eliminar restos do produto de descalcificação.

Para isso é bombeado 1 litro de água canalizada fresca três vezes através do sistema de evaporação, que depois é recolhido no tabuleiro universal.

Após o primeiro processo de enxaguagem, enxague bem o recipiente para remover quaisquer restos do produto de descalcificação.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Após o terceiro processo de enxaguagem, a bomba funciona durante aproximadamente 1 minuto para bombear a água restante para fora do sistema de evaporação.

- Siga as indicações que aparecem no visor.
- Retire o tabuleiro universal, o recipiente e o tubo de plástico.
- Confirme com **OK**.

O processo de enxaguagem terminou.

### Evaporar a água residual

Após o terceiro processo de enxaguagem, inicia-se a evaporação da água residual e o processo de secagem.

- Feche a porta.



Perigo de ferimentos devido a vapor de água.

O vapor de água pode levar a queimaduras graves.

Durante a evaporação da água restante não abra a porta.

O aquecimento do forno liga e aparece a indicação do tempo para a evaporação de água restante. A indicação de tempo é corrigida automaticamente de acordo com a quantidade de água restante.

Após a evaporação da água residual, o processo de secagem começa automaticamente para remover a humidade mesmo das partes inacessíveis do interior do forno.


## Limpeza e manutenção


### Terminar o processo de descalcificação

No final da evaporação da água residual aparece uma janela informativa com a indicação para efetuar a limpeza após o processo de descalcificação.

- Confirme com **OK**.

Soa um sinal e aparece **Pronto**.

- Desligue o forno a vapor combinado com o interruptor para ligar/desligar .

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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


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

- No final, limpe quaisquer resíduos do produto de descalcificação do interior do forno arrefecida.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

### Desmontar os suportes laterais com calhas telescópicas FlexiClip

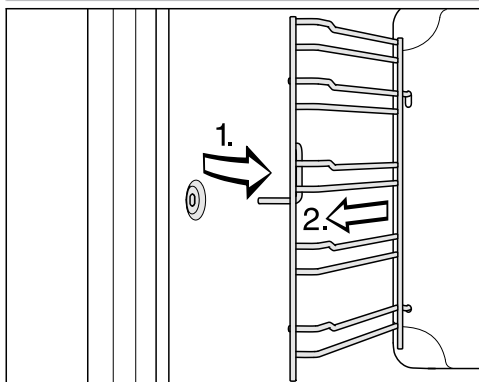
Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClip (se disponíveis).

Se pretender desmontar as calhas telescópicas FlexiClip primeiro em separado, siga as indicações mencionadas no capítulo «Equipamento», secção «Montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip».

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe as resistências, o interior do forno e os acessórios arrefecerem antes de desmontar as grelhas laterais.



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

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

- Efetue a montagem correta das peças.

### Desmontar a parede posterior

A parede posterior pode ser desmontada para ser limpa.



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

O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno e nos acessórios. Deixe as resistências, o interior do forno e os acessórios arrefecerem antes de desmontar a parede posterior.

**⚠ Risco de ferimentos devido à rotação da hélice do ventilador.**

A hélice do ventilador de ar quente pode causar ferimentos. Nunca coloque o forno a vapor combinado em funcionamento sem a parede posterior.

- Desligue o forno a vapor combinado da rede elétrica. Para isso desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível do quadro elétrico.
- Desmonte as grelhas laterais.
- Solte os quatro parafusos situados nos cantos da parede posterior e retire-a.
- Efetue a limpeza da parede posterior (consulte o capítulo «Limpar a parede posterior catalítica esmaltada»).

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

- Efetue a montagem correta da parede posterior.

As aberturas devem estar ordenadas tal como indicado no capítulo «Vista do forno».

- Volte a montar as grelhas laterais.
- Volte a ligar o forno a vapor combinado à corrente.

### Porta

A porta pesa aprox. 9 kg.

A porta é constituída por um sistema aberto de 3 vidros revestidos e parcialmente refletores de calor.

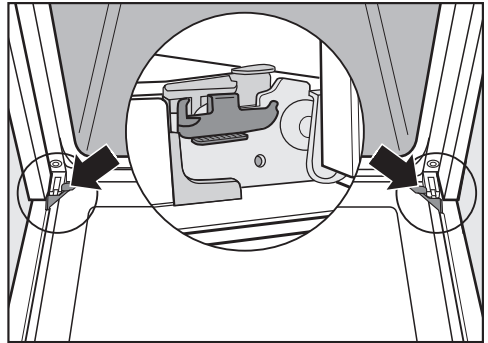
Em funcionamento, o ar é adicionalmente conduzido através da porta de forma que o vidro exterior permanece frio.

Para limpar os vidros das portas, proceda do seguinte modo:

1. Remover a porta
2. Desmontar a porta
3. Limpar os vidros das portas
4. Montar a porta
5. Instalar a porta

### Desmontar a porta

A porta pesa aprox. 9 kg.

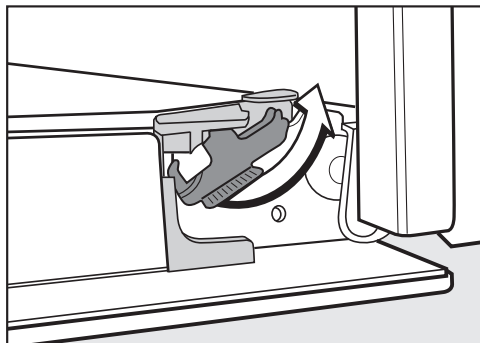


A porta está unida às dobradiças através de fixadores.

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

- Abra completamente a porta.

## Limpeza e manutenção



- Desbloqueie os estribos de bloqueio rodando-os até ao batente.

O forno a vapor combinado é 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 combinado.

Nunca puxe a porta dos fixadores segurando-a pela pega porque poderá partir.

- Feche a porta até ao batente.



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

### Desmontar a porta

A porta é constituída por um sistema aberto de 3 vidros revestidos e parcialmente refletores de calor.

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

Se o espaço entre os vidros da porta ficar com sujidade, pode desmontar a porta para limpar os lados interiores.

Os riscos podem destruir o vidro dos vidros da porta.

Para efetuar a limpeza dos vidros da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos afiados.


Durante a limpeza dos vidros da porta tenha em atenção as indicações válidas para a frente do forno a vapor combinado.

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

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

Os vidros da porta podem partir, se caírem.

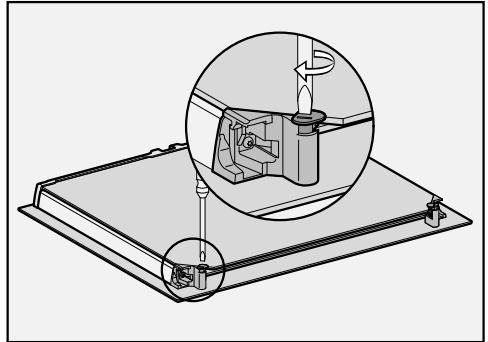
Conserve os vidros da porta desmontados em local seguro.

 Perigo de ferimentos devido a fecho da porta.

A porta pode fechar se a desmantelar em estado montado.

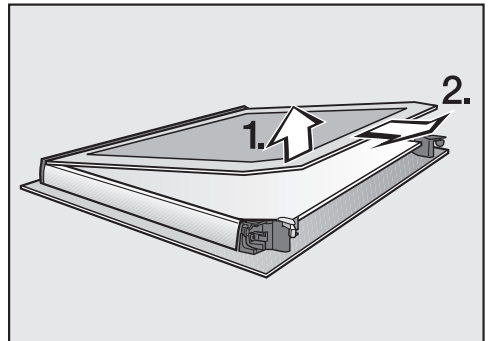
Desmonte sempre a porta antes de a desmantelar.

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

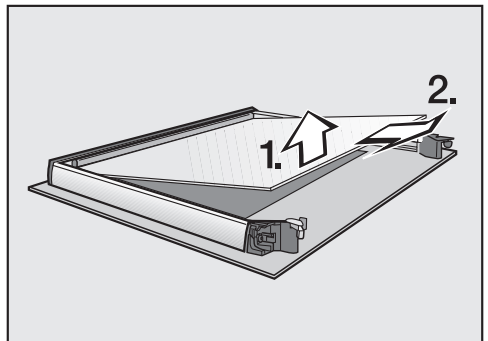


- Virar as duas fechaduras dos vidros das portas para fora com uma chave de fendas.

Desmonte o vidro interior da porta:



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

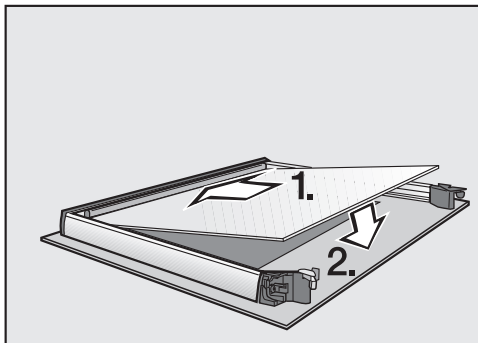


- Levante **ligeiramente** o vidro intermédio e puxe-o para fora.

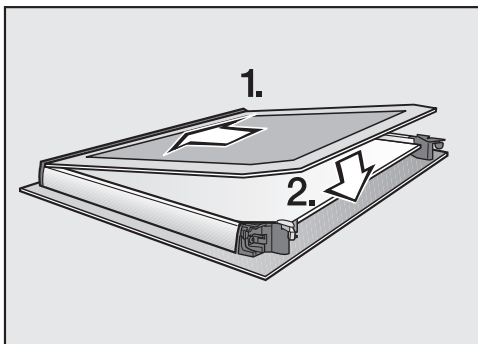
## Limpeza e manutenção

- Efetue a limpeza dos vidros da porta e de outras peças soltas com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- Seque as peças com um pano macio.

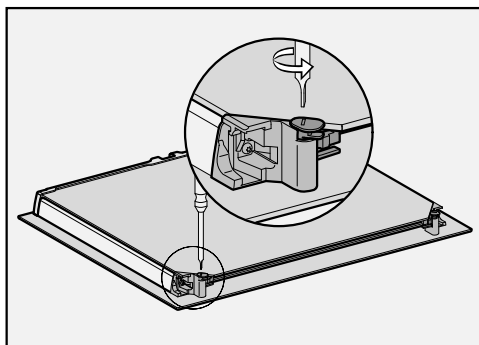
No final volte a montar corretamente as peças desmontadas:



- Coloque o vidro intermédio de forma que o número de material fique legível (não deve ficar invertido).



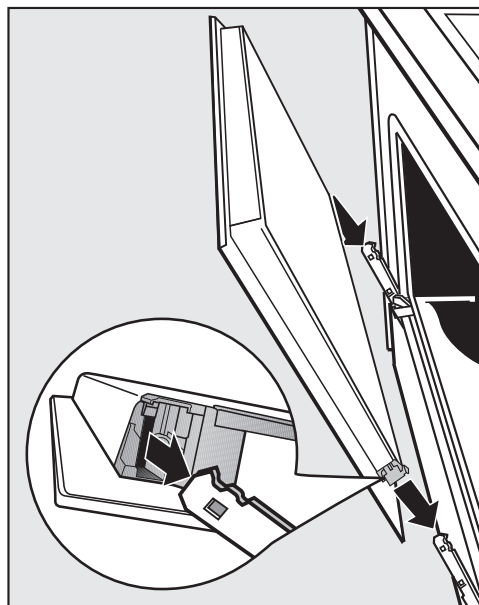
- Encaixe o vidro interior na régua, com o lado mate voltado para baixo, e coloque-o entre os mecanismos de bloqueio.



- Vire as duas fechaduras das folhas das portas para o interior com uma chave de fendas.

A porta está montada.

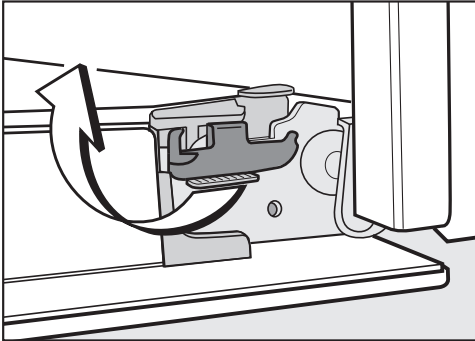
### Montar a porta



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

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

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.



- Volte a bloquear os estribos de bloqueio, rodando-os até ao batente na posição horizontal.

## Que fazer quando ...

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 [www.miele.pt/service](http://www.miele.pt/service) 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.

A maior parte das anomalias e erros podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de contactar o serviço de assistência técnica.

Em [www.miele.pt/support/customer-assistance](http://www.miele.pt/support/customer-assistance) pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.




### Indicações no visor

Problema	Causa e solução
<b>O visor está escuro.</b>	Selecionou a regulação Horas   Indicação   Desligado. Assim o visor está escuro quando o forno a vapor combinado estiver desligado. ■ Logo que ligue o forno a vapor combinado, o menu principal aparece. Caso pretenda que a hora do dia seja exibida permanentemente, selecione a regulação Horas   Indicação   Ativar.
	O forno a vapor combinado não tem corrente elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno a vapor combinado está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricitista qualificado ou do serviço de assistência técnica da Miele.
<b>Ao ligar, Bloqueio funcion.  aparece no visor.</b>	O bloqueio de funcionamento  está ativado. ■ Confirme com OK. Pressionar «OK» 6 s aparece. ■ Desative o bloqueio de funcionamento para um processo de confeção, tocando na tecla sensora OK pelo menos durante 6 segundos. ■ Caso pretenda desligar permanentemente o bloqueio de funcionamento, selecione a regulação Segurança   Bloqueio funcion.    Desligado.

Problema	Causa e solução
<b>Aparece no visor 12:00.</b>	Faltou a energia elétrica durante mais de 150 horas. ■ Configurar novamente as horas e a data.
Falha de energia <b>aparece no visor.</b>	Faltou a energia elétrica por um curto espaço de tempo. O processo de confeção a decorrer foi interrompido. ■ Desligue e ligue o forno a vapor combinado. ■ Volte a dar início ao processo de confeção.
Alc. tempo máx. funcion. <b>aparece no visor.</b>	O forno a vapor combinado esteve a funcionar durante um longo período de tempo. A desativação de segurança foi ativada. ■ Confirme com <i>OK</i> . Depois disso, o forno a vapor combinado está novamente pronto a funcionar.
<b>Aparece no visor Erro e um código de erro não mencionado aqui.</b>	Um problema que não consegue solucionar. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.
<b>As funções</b> Início às e Pronto às <b>não são executadas.</b>	A temperatura no interior do forno está demasiado alta, p. ex. após o fim de um processo de confeção. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.  Geralmente, estas funções não estão disponíveis nos programas de manutenção.
Esta função não está disponível de momento. <b>aparece no visor após seleção da função der Descalcificar.</b>	O sistema de evaporação tem defeito. ■ Contacte o serviço técnico da Miele.

## Que fazer quando ...


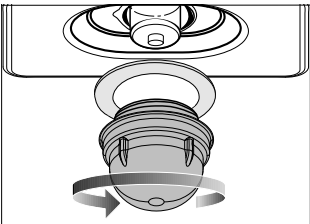

### Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
<b>As teclas sensoras não reagem.</b>	Selecionou a regulação Visor   QuickTouch   Desligado. Assim, as teclas sensoras não reagem quando o forno a vapor combinado está desligado. ■ Assim que ligar o forno a vapor combinado, a tecla sensora reage. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre mesmo quando o forno a vapor combinado estiver desligado, selecione a regulação Visor   QuickTouch   Ativar.
	O forno a vapor combinado não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno a vapor combinado está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um eletricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.
	Existe um problema no comando. ■ Toque no interruptor para ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno a vapor combinado reinicie.
<b>Não ouve qualquer sinal sonoro.</b>	Os sinais sonoros estão desligados ou demasiado baixos. ■ Ligue os sinais sonoros ou aumente o volume do sinal com a regulação Volume do sinal   Sinais acústicos.
<b>O interior do forno não aquece.</b>	O modo de demonstração está ativado. Pode selecionar pontos de menu e teclas sensoras no visor mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração com a regulação Agente   Modo de demonstração   Desligado.
<b>Nos processos com apoio à humidade não é aspirada água.</b>	O modo de demonstração é ativado. Pode selecionar as opções do menu no visor e com as teclas sensoras, mas a bomba do sistema de evaporação não funciona. ■ Desative o modo demonstração através de Regulações   Agente   Modo de demonstração   Desligado.
	A bomba do sistema de evaporação está avariada. ■ Contacte o serviço de assistência técnica Miele.




Problema	Causa e solução
<b>O forno a vapor combinado desligou-se automaticamente.</b>	<p>Por motivos de economia de energia, o forno a vapor combinado desliga automaticamente se não efetuar qualquer operação dentro de um determinado espaço de tempo, após ligar o forno a vapor combinado, ou após o fim de um processo de confeção.</p> <p>■ Ligue novamente o forno a vapor combinado.</p>
<b>Após uma realocização, o forno a vapor combinado 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> <p>■ Ajuste a temperatura de ebulição à altitude do novo local de instalação (ver capítulo «Regulações», secção «Altitude»).</p>
<b>Durante o funcionamento, escapa uma quantidade anormalmente grande de vapor ou escapa vapor em outros pontos diferentes do habitual.</b>	<p>A porta não está bem fechada.</p> <p>■ Feche a porta.</p>
	<p>A vedação da porta apresenta danos, por ex. fissuras ou a junta da porta não está corretamente colocada.</p> <p>■ Contacte o serviço de assistência técnica da Miele.</p>
	<p>O vidro interior da porta está tão sujo que a junta não encaixa corretamente.</p> <p>■ Limpe o vidro interior da porta (ver capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar a porta»).</p>
<b>É difícil encaixar ou desencaixar as calhas telescópicas FlexiClip.</b>	<p>Os rolamentos das calhas telescópicas FlexiClip não têm lubrificante suficiente.</p> <p>■ Lubrifique os rolamentos com o lubrificante especial Miele.</p> <p>Só o lubrificante especial Miele está adaptado às altas temperaturas do forno. Outros lubrificantes podem endurecer ao aquecer e as calhas telescópicas FlexiClip podem ficar coladas. Pode obter o lubrificante especial Miele através do seu agente Miele ou do serviço de assistência técnica Miele.</p>
<b>A iluminação do interior do forno desliga ao fim de um curto espaço de tempo.</b>	<p>Selecionou a regulação Iluminação   «Ativ.» dur. 15 s.</p> <p>■ Se pretender ligar a iluminação do interior do forno durante o processo de confeção, selecione a regulação Iluminação   Ativar.</p>

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>A iluminação do interior do forno está desligada.</b>	<p>Selecionou a regulação Iluminação   Desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ligue a iluminação do interior do forno durante 15 segundos ao selecionar a tecla sensora .</li> <li>■ Caso pretenda, selecione a regulação Iluminação   Ativar ou «Ativ.» dur. 15 s.</li> </ul>
<b>A iluminação do interior do forno não se liga.</b> 	<p>A lâmpada de halógeno está fundida.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.</p> <p>O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.</p> <p>Deixe as resistências, o interior do forno e os acessórios arrefecerem antes de efetuar a limpeza manual.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>O forno a vapor combinado pode ser danificado se o vapor penetrar na cobertura da lâmpada.</p> <p>Nunca utilize o forno a vapor combinado se a cobertura da lâmpada não estiver fixa.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligue o forno a vapor combinado da rede elétrica. Para isso desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível do quadro elétrico.</li> <li>■ Desaparafuse a cobertura da lâmpada e retire-a da estrutura por baixo, em conjunto com o anel de vedação.</li> <li>■ Substitua a lâmpada de halógeno (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, casquilho G9).</li> <li>■ Volte a colocar a cobertura da lâmpada com o anel de vedação na estrutura. O lado curvo do anel de vedação deve apontar para baixo.</li> <li>■ Aparafuse a cobertura da lâmpada à mão.</li> <li>■ Volte a ligar o forno a vapor combinado à corrente.</li> </ul>

## Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
<b>O bolo/o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na tabela de confeção.</b>	A temperatura seleccionada é diferente da indicada na receita. ■ Selecione a temperatura correspondente à indicada na receita.
	As quantidades de ingredientes são diferentes das indicadas na receita. ■ Verifique se alterou a receita. Através da adição de mais líquido ou mais ovos a massa fica mais húmida e necessita de um tempo de confeção mais prolongado.
<b>A cor do bolo/dos produtos de pastelaria não é uniforme.</b>	Selecionou uma temperatura ou um nível errado. ■ Há sempre alguma diferença no nível de alourado. Caso a diferença seja muito acentuada verifique se seleccionou a temperatura e o nível de encaixe corretos.
	O material ou a cor da forma não estão adaptados ao modo de funcionamento. ■ As formas claras ou polidas não se adequam ao modo de funcionamento Aquec. superior /inferior  . Utilize formas escuras e mate.
<b>No esmalte catalítico existe sujidade cor de ferrugem.</b>	Sujidade provocada por condimentos, açúcar ou semelhantes não é eliminada pelo processo de limpeza catalítico. ■ Retire as peças esmaltadas cataliticamente e remova estas sujidades com água morna, detergente para lavar a louça à mão e uma escova macia.

## Ruídos incomuns

Problema	Causa e solução
<b>Após um processo de confeção é possível ouvir um ruído de funcionamento.</b>	O ventilador de arrefecimento permanece ligado após um processo de confeção.

## Serviço de assistência técnica

---

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.

Estas informações encontram-se na placa de características, situada na moldura frontal do forno e que fica à vista quando abrir a porta do forno.

### Garantia

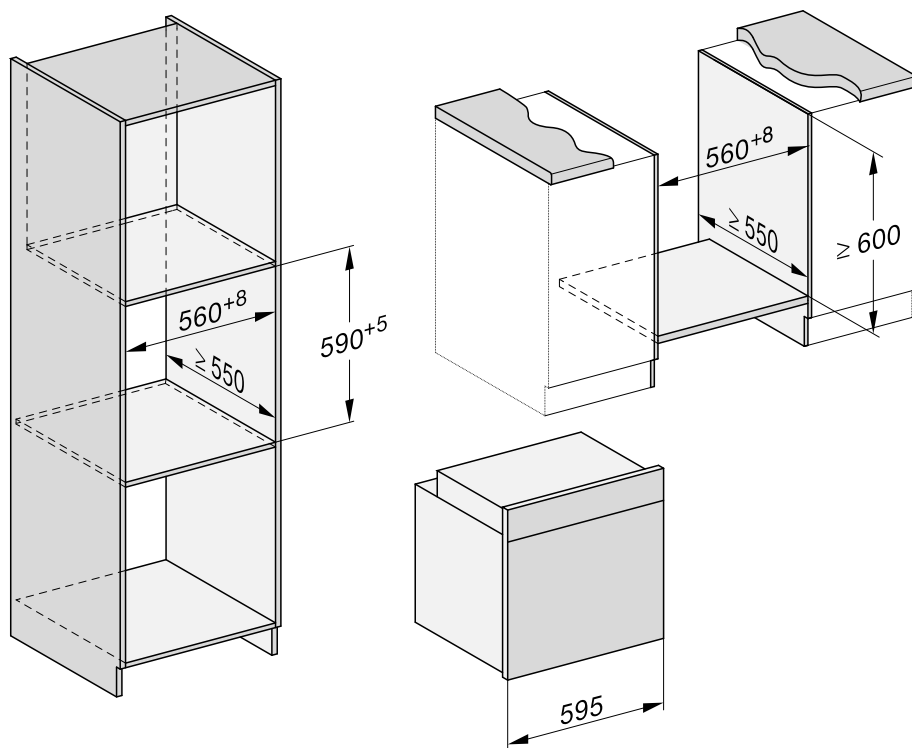
O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

## Dimensões para encastrar

As dimensões estão indicadas em mm.

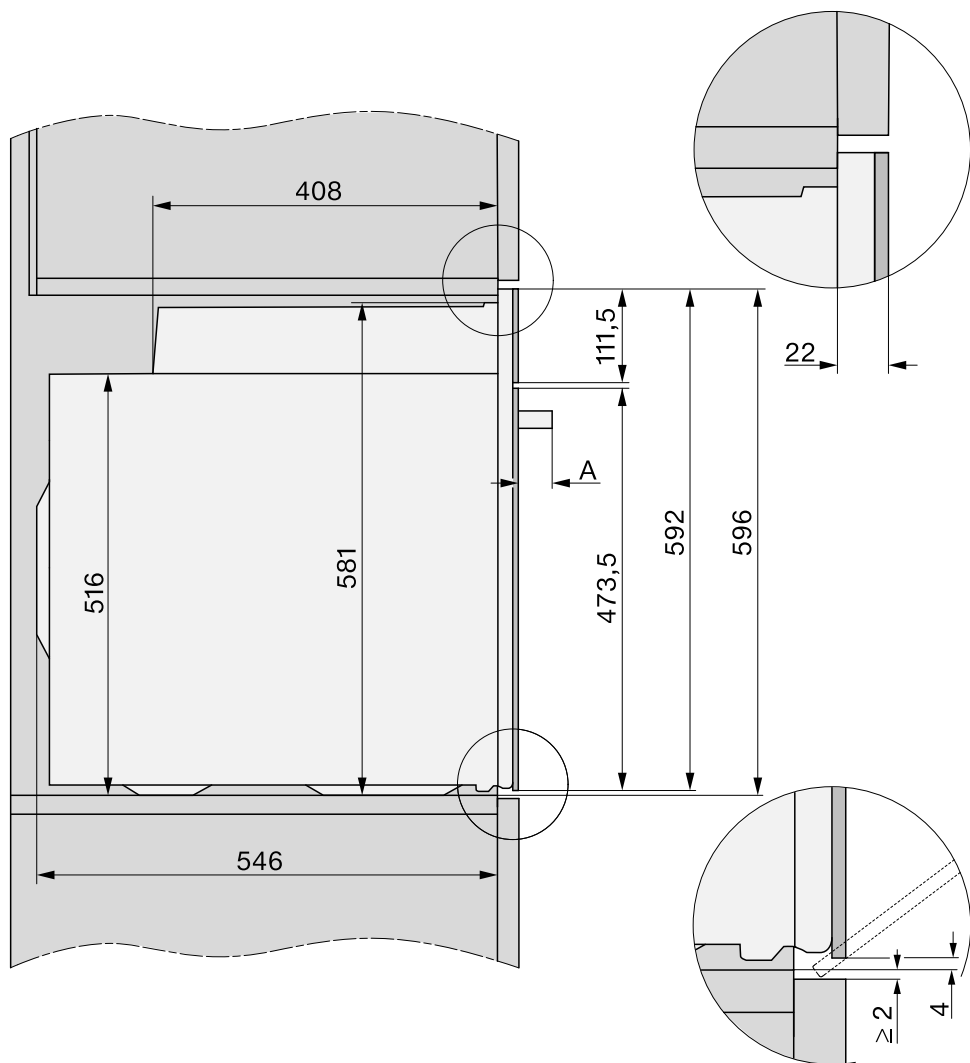
### Montagem num armário inferior ou superior

Caso o forno a vapor combinado deva ser montado por baixo de uma placa, tenha em atenção as indicações sobre a montagem da placa, assim como a altura de montagem da placa.



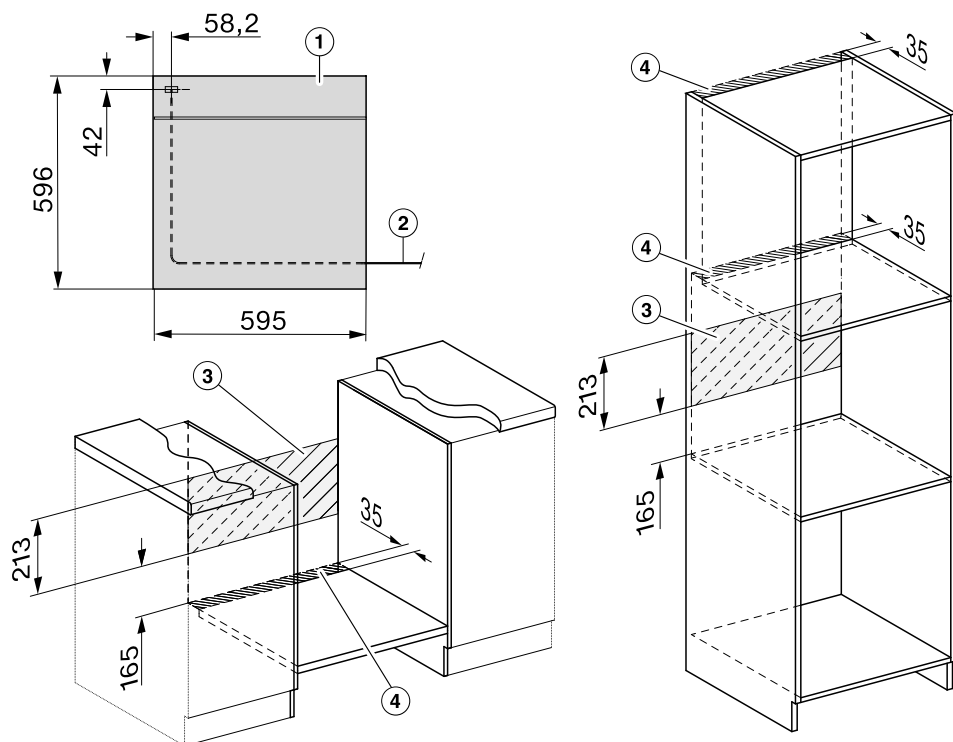
# Instalação

## Vista lateral



- A** DGC 715x: 43 mm  
DGC 725x: 47 mm

## Ligações e ventilação



① Vista de frente

② Cabo de ligação à rede, comprimento = 1.500 mm

③ Sem ligação nesta área

④ Secção de ventilação mín. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalação

## Instalar o forno a vapor combinado

Utilize o forno a vapor combinado apenas no estado montado, para que o funcionamento seguro esteja garantido.

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

Ao efetuar a montagem tome nota: Certifique-se de que a prateleira intermédia sobre a qual o forno a vapor combinado vai ser instalado não fica encostada à parede.

Não monte quaisquer barras protetoras nas paredes laterais do móvel.

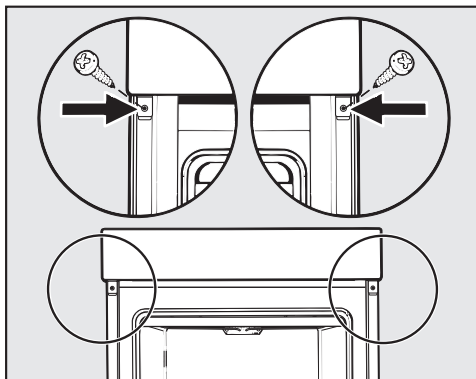
- Ligue o forno a vapor combinado à corrente elétrica.

A porta pode ficar danificada, se transportar o forno a vapor combinado utilizando a pega da porta.

Para transportar a porta, agarre-a pelas zonas côncavas do puxador existentes nas laterais da estrutura.

Antes de encastrar, é conveniente desmontar a porta e retirar os acessórios (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desmontar a porta»). O forno a vapor combinado fica mais leve ao ser deslocado para o interior do móvel e se não utilizar inadvertidamente a pega da porta.

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



- Fixe o forno a vapor combinado às paredes laterais do armário modificado com os parafusos fornecidos.
- Se necessário, volte a montar a porta (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Montar a porta»).



## Ligação elétrica



**Risco de lesões!**

Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o aparelho e para o utilizador, pelas quais a Miele não assume qualquer responsabilidade.

A ligação do aparelho à rede elétrica deve ser efetuada apenas por um electricista qualificado, que conheça bem e respeite rigorosamente as normas vigentes da empresa de fornecimento de energia elétrica local.

A ligação só pode ser efetuada a uma instalação elétrica que esteja de acordo com a VDE 0100.

Recomendamos a **ligação a uma tomada** (de acordo com a VDE 0701) o que irá facilitar a separação da rede elétrica, no caso de assistência técnica.

Se a tomada já não estiver acessível ao utilizador ou se for fornecida uma **ligação fixa**, deve existir um dispositivo separador para cada polo no lado da instalação.

Os interruptores com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm são considerados dispositivos separadores. Entre estes, encontram-se minidisjuntores, fusíveis e contactores (EN 60335).

Os **dados necessários para a ligação** encontram-se na placa de características situada no interior do forno à frente. Os dados devem coincidir com os da rede elétrica.

Sempre que contactar a Miele deverá indicar:

- Designação do modelo
- Número de fabrico
- Dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência máxima de ligação)

Ao alterar ou substituir o cabo de ligação, deve ser utilizado um cabo do tipo H 05 VV-F com corte transversal adequado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex., redes separadas, 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 da VDE-AR-E 2510-2.

### Forno a vapor combinado




O forno a vapor combinado está equipado com um cabo de ligação à rede de 3 fios com ficha para corrente alternada 230 V, 50 Hz.




A segurança é de 16 A. A ligação deve ser efetuada a uma tomada com ligação à terra efetuada de forma adequada.

Potência máxima de ligação: consulte a placa de características.

# Indicações para laboratórios de ensaios


## Alimentos de teste de acordo com a EN 60350-1 (modo de funcionamento Cozinhar a vapor )

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	 5 1	 2 (°C)	 (min)
Reabastecimento de vapor					
Brócolos (8.1)	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado DGGL 12	máx.	2	100	6
Distribuição de vapor					
Brócolos (8.2)	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado DGGL 20	300	2	100	6
Capacidade do aparelho					
Ervilhas (8.3)	1x recipiente para cozinhar a vapor perfurado DGGL 20	800	4	100	30 <sup>3</sup>
	1x recipiente para cozinhar a vapor perfurado DGGL 12	1600	2		

 5 1 Nível,  2 Temperatura,  Tempo de confeção

- <sup>1</sup> Desmonte as calhas telescópicas FlexiClip, se existentes.
- <sup>2</sup> Insira o alimento de teste no interior do forno frio (antes da fase de aquecimento ter início) e insira o tabuleiro universal no nível 1.
- <sup>3</sup> O teste está concluído quando a temperatura na zona mais fria estiver nos 85 °C.

## Cozinhar um menu de alimentos de teste (modo de funcionamento Cozinhar a vapor )


Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	 5 1	🌡️ (°C)	Altura (cm)	⌚ (min) <sup>2</sup>
Batatas, cerosas (rijas), em quartos	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	400	4	100	—	37
Filete de salmão, ultra-congelado, não descongelado	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Floretes de brócolos	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	300	4	100	—	(16)

 5 1 Nível, 🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

<sup>1</sup> Desmonte as calhas telescópicas FlexiClip, se existentes.

<sup>2</sup> O tempo de confeção para os primeiros alimentos de teste corresponde ao tempo de confeção para o menu completo.

Se pretender definir um tempo curto como lembrete, defina o tempo restante até inserir o alimento de teste seguinte (consultar capítulo «Timer»).

- Encaixe o tabuleiro universal no nível 1.
- Insira o primeiro alimento de teste (batatas) no interior do forno frio.
- Selecione o modo de funcionamento Cozinhar a vapor  e defina a temperatura.
- Defina o tempo de confeção para as batatas e o menu completo (37 minutos).


Quando a temperatura definida é alcançada, soa um sinal e o tempo de confeção aparece no visor.



⚠️ 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.

- Mal seja exibido um tempo restante de 22 minutos, insira o segundo alimento de teste (filete de salmão) no interior do forno.
- Mal seja exibido um tempo restante de 16 minutos, insira o terceiro alimento de teste (floretes de brócolos) no interior do forno.
- Após o processo de confeção, selecione a tecla sensora  para terminar o processo de confeção.
- Retire o alimento do interior do forno.

## Indicações para laboratórios de ensaios

### Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1 (modos de funcionamento de fornos)

Alimentos de teste (acessórios)		 (°C)		 <sup>5 6</sup>		 (min)
				+HFC	-HFC	
Small Cakes (1 tabuleiro <sup>1</sup> )		150	—	1	2	28–38
		160 <sup>4</sup>	—	2	3	22–32
Small Cakes (2 tabuleiros <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	—	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Sortido seco (1 tabuleiro <sup>1</sup> )		140	—	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	—	2	3	25–30
Sortido seco (2 tabuleiros <sup>1</sup> )		140	—	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Tarte de maçã (grelha <sup>1</sup> , forma desmontável <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	—	1	2	90–100
		180	—	1	1	85–95
Massa tipo pão-de-ló (grelha <sup>1</sup> , forma desmontável <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	—	1	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	—	1	2	25–45
Tostas (grelha <sup>1</sup> )		250	—	—	3	5–8
Hambúrguer (grelha <sup>1</sup> no nível 4 e tabuleiro universal <sup>1</sup> no nível 1)		250 <sup>5</sup>	—	—	4	18–27 <sup>9</sup>

 Modo de funcionamento,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Nível (+HFC: com calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C/-HFC: sem calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C),  Tempo de confeitura,  Ar quente plus,  Aquec. superior/inferior,  Grill total,  Ligar, — Desligar

<sup>1</sup> Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele.

<sup>2</sup> Utilize uma forma desmontável escura e mate.  
Coloque a forma desmontável no centro da grelha.

<sup>3</sup> Regra geral, selecione a temperatura mais baixa e verifique os alimentos após o menor tempo de confeitura.

<sup>4</sup> Pré-aqueça o interior do forno antes de introduzir os alimentos.

<sup>5</sup> Pré-aqueça o interior do forno durante 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

<sup>6</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes).

<sup>7</sup> Instale as calhas telescópicas FlexiClip HFC 70-C (se existentes) no nível inferior. Se tiver vários pares de calhas telescópicas FlexiClip, instale apenas um par.

<sup>8</sup> Retire os tabuleiros em momentos diferentes se o alimento já estiver suficientemente tostado antes do tempo de confeitura selecionado terminar.


<sup>9</sup> Volte o alimento, se possível, após metade do tempo.

## Classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1

A determinação da classe de eficiência energética é feita de acordo com a norma EN 60350-1.

Classe de eficiência energética: A+

Observe as seguintes indicações ao efetuar a medição:

- A medição é feita no modo de funcionamento Ar quente Eco .
- Selecione a configuração Iluminação | «Ativ.» dur. 15 s (consulte a secção «Iluminação» do capítulo «Regulações»).
- Durante a medição, apenas os acessórios necessários para a medição estão localizados no interior do forno.  
Não deixe ficar outros acessórios eventualmente existentes como sejam as ca-lhas telescópicas FlexiClip ou peças com revestimento catalítico, tais como late-rais e a chapa do teto.
- Uma condição importante para determinar a classe de eficiência energética é manter a porta do forno fechada durante a medição.  
Dependendo dos elementos de medição utilizados, a função de vedação do ve-dante da porta pode ser mais ou menos prejudicada. Isto tem efeitos negativos no resultado da medição.  
Esta falta deve ser compensada pressionando a porta. Para este fim, podem ser necessárias ajudas técnicas adequadas em circunstâncias desfavoráveis. Esta falta não ocorre numa utilização prática normal.

## Ficha de produto para fornos domésticos

de acordo com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 e Regulamento (UE) n.º 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Índice de eficiência energética (IEE <sub>cavidade</sub> )	81,7
Classe de eficiência energética	
A+++ (a mais eficiente) até D (a menos eficiente)	A+
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo convencional	1,05 kWh
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo de ventilação forçada	0,71 kWh
Número de compartimentos	1
Fontes de aquecimento por compartimento	electric
Volume do compartimento	76 l
Massa do aparelho	42,0 kg

## Caraterísticas técnicas

Consumo de energia no modo desligado, indicação das horas desligada	máx. 0,3 W
Consumo de energia no modo desligado, indicação das horas ligada	máx. 0,8 W
Consumo de energia no modo de espera em rede	máx. 2,0 W
Tempo até à ligação automática no modo desligado	20 min
Tempo até à ligação automática no modo de espera em rede	20 min
Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,4000 – 2,4835 GHz
Potência máxima de transmissão do módulo Wi-Fi	máx. 100 mW

## Declaração de Conformidade

A Miele declara que este forno cumpre a Diretiva 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 <https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125> através do nome do produto ou do número de fabrico

## 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](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](mailto:info@miele.pt)

**Serviço técnico**

[miele.pt/service](http://miele.pt/service)

**Website**

[miele.pt](http://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

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

pt-PT

M.-Nr. 12 822 150 / 02 / 002