

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

Medidas de segurança e precauções	8
O seu contributo para a proteção do ambiente	18
Descrição	19
Forno a vapor	19
Placa de características	21
Acessórios fornecidos	21
Elementos de comando	24
Tecla ligar/desligar	25
Sensor de aproximação	25
Teclas sensoras	26
Visor tátil	27
Símbolos	28
Princípio de utilização	29
Selecionar o menu	29
Percorrer	29
Sair do nível do menu	29
Alterar valor ou regulação	29
Alterar a regulação numa lista de seleção	29
Introduzir números com a sequência de números	29
Introduzir números com o teclado numérico	29
Alterar a regulação com uma barra de segmentos	30
Selecionar letras	30
Exibir menu de contexto	30
Mover registos	30
Exibir ecrã suspenso	31
Exibir Ajuda	31
Ativar MobileStart	31
Descrição de funcionamento	32
Painel	32
Reservatório de água	32
Sonda de temperatura	32
Temperatura/Temperatura interior	32
Humidade	32
Tempo de confeção	33
Ruídos	33
Fase de aquecimento	33
Fase de confeção	33
Redução de vapor	34
Iluminação do interior do forno	34

O primeiro funcionamento	35
Miele@home	35
Regulações base	36
A primeira limpeza do forno a vapor	37
Adaptar a temperatura de ebulição.....	38
Aquecer o forno a vapor.....	39
Regulações	40
Tabela de regulações	40
Aceder ao menu «Regulações».....	43
Idioma 	43
Horas	43
Data	44
Iluminação	44
Ecrã inicial	45
Visor	45
Volume.....	46
Unidades	46
Manter quente	47
Redução de vapor.....	47
Temperaturas propostas.....	47
Booster	48
Enxaguamento automático	48
Dureza da água	49
Comando por sensor	50
Segurança	51
Rec. frente do móvel	52
Miele@home	52
Comando à distância	53
Ativar MobileStart.....	53
SuperVision	54
Remote Update	55
Versão do software.....	56
Informações legais	56
Agente	56
Regulações de fábrica.....	56
Alarme e Tempo curto	57
Utilizar a função Alarme	57
Utilizar a função Tempo curto	58
Menus principal e submenus	59
Recomendações para poupar energia	61

Índice

Utilização	63
Alterar valores e regulações para um processo de confeção	64
Alterar temperatura e temperatura interior	65
Alterar Humidade.....	65
Regular os tempos de funcionamento	65
Alterar tempos de confeção regulados	66
Apagar tempos de confeção regulados	66
Interromper o processo de confeção	67
Interromper o processo de confeção	67
Pré-aquecer o forno	68
Booster	68
Pré-aquecer	69
Crisp function	69
Ativar jatos de vapor	70
Mudar modo de funcionamento	71
Importante e interessante	72
O que é especial no cozinhar a vapor	72
Louça de cozinhar	72
Nível de encaixe	73
Produtos ultracongelados	73
Temperatura	73
Tempo de confeção.....	73
Cozinhar em líquido.....	73
Receitas próprias - Cozinhar a vapor.....	73
Tabuleiro universal e grelha Combi	74
Cozinhar a vapor	75
Cozinhar a vapor Eco	75
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	75
Legumes.....	76
Peixe.....	79
Carne	82
Arroz	84
Cereais	85
Massas alimentícias	86
Klöße	87
Leguminosas secas.....	88
Ovos	90
Fruta	91
Produtos de charcutaria	91
Crustáceos	92
Bivalves	93

Cozinhar menu - manual	94
Sous-vide	96
Funções especiais	104
Aquecer	104
Descongelo	106
Mix & Match	109
Branquear	120
Preparar conservas	120
Bolos em conserva	123
Secar/ Desidratar	124
Deixar levedar a massa	125
Cozinhar menu – automático	125
Esterilizar louça	126
Progr. Sabbat	127
Aquecer louça	128
Manter quente	128
Aquecer panos húmidos	129
Derreter gelatina	129
Liquefazer mel cristalizado	130
Derreter chocolate	130
Fazer iogurtes	131
Derreter bacon	132
Alourar cebola	132
Extrair sumo	133
Fruta para barrar	134
Pelar alimentos	135
Conservar maçãs	136
Preparar omeletas	136
Programas automáticos	137
Categorias	137
Utilizar os programas automáticos	137
Indicações sobre a utilização	137
Procurar	138
MyMiele	139
Programas favoritos	140
Cozer	144
Indicações para cozedura	144
Dicas para cozer	145

Índice

Indicações sobre os modos de funcionamento	145
Assar	147
Indicações para assar	147
Indicações sobre os modos de funcionamento	147
Sonda de temperatura.....	149
Grelhar	152
Indicações para grelhar	152
Dicas para grelhar	152
Indicações sobre os modos de funcionamento	153
Indicação para laboratórios de ensaios	154
Limpeza e manutenção	157
Indicações sobre limpeza e manutenção.....	157
Produtos de limpeza inadequados.....	158
Limpar a frente	158
PerfectClean	159
Interior do forno.....	160
Limpar o reservatório de água	161
Acessórios.....	162
Limpar grelhas laterais	163
Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill	164
Manutenção	165
Amolecer	165
Secagem	165
Enxaguamento	165
Descalcificar o forno a vapor	165
Desmontar a porta	167
Montar a porta.....	168
Que fazer quando	169
Mensagens nos indicadores/no visor	169
Comportamento inesperado	172
Ruídos	174
Resultado não satisfatório.....	174
Problemas gerais ou anomalias técnicas	175
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	177
Recipiente para cozinhar.....	177
Outros.....	177
Produto de limpeza e tratamento	177

Serviço de assistência técnica	178
Contacto no caso de avarias	178
Garantia.....	178
Instalação	179
Indicações de segurança para encastrar	179
Indicações para encastrar	180
Dimensões para encastrar	181
Montagem num móvel alto.....	181
Montagem num móvel inferior	182
Vista lateral	183
Zona de oscilação do painel	184
Ligações e ventilação.....	185
Instalar forno a vapor	186
Ligação à água da rede.....	187
Descarga de água	189
Ligação elétrica	190
Declaração de Conformidade	191
Direitos de autor e licenças	192
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação	193

Medidas de segurança e precauções

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

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

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

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

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

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

Uso adequado

▶ Este forno a vapor destina-se ao uso doméstico e em ambientes domésticos.

▶ Este forno a vapor não se destina a ser utilizado no exterior.

▶ Utilize o forno a vapor exclusivamente num contexto doméstico para cozinhar a vapor, cozer, assar, grelhar, descongelar e aquecer alimentos.

Quaisquer outros tipos de utilização não são permitidos.

▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno a vapor com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização.

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

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

▶ Este forno a vapor inclui 2 fontes de luz da classe de eficiência energética E.

Medidas de segurança e precauções

Crianças em casa

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

Segurança técnica

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

Medidas de segurança e precauções

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Se o forno a vapor foi encastrado por trás de uma frente do móvel (p. ex. uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver a utilizar o forno a vapor. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o forno a vapor, o armário modificado e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel só quando o forno a vapor estiver completamente arrefecido.
- ▶ A ligação à água só pode ser efetuada por um técnico qualificado. A Miele não pode ser responsabilizada por danos causados por erros de instalação ou de ligação.
- ▶ O forno a vapor só pode ser ligado à água fria.
- ▶ A torneira de entrada de água deve estar situada em local de acesso fácil após encastrar o forno a vapor.
- ▶ Controle as mangueiras antes de as ligar verificando se estão danificadas.
- ▶ O sistema Waterproof montado protege de modo fiável contra danos causados por água, se as seguintes condições forem satisfeitas:
 - O forno a vapor tem de estar instalado corretamente (ligação elétrica e à água).
 - Logo que sejam visíveis danos, o forno a vapor deve ser reparado de imediato.
 - A torneira de entrada de água deve ser fechada em caso de ausência prolongada (p. ex., férias).

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

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

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

▶ Perigo de ferimentos devido a alimentos quentes.

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

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

▶ As latas de conserva fechadas ao serem aquecidas formam sobreprensão e podem rebentar.

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

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

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

▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no forno a vapor. Não guarde quaisquer alimentos no interior do forno e não utilize para cozinhar objetos que possam enferrujar.

▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta. Pode colidir com a porta aberta ou tropeçar sobre a mesma. Não deixe a porta desnecessariamente aberta.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A porta suporta no máximo 10 kg de peso. Não se sente e não se ponha em cima da porta aberta do forno e não coloque objetos pesados em cima. Tome cuidado para que nada fique preso entre a porta e o forno.
- ▶ O azeite ou a gordura ao aquecer demasiado pode incendiar-se. Quando estiver a utilizar gordura ou azeite mantenha o forno a vapor sob vigilância. Não utilize o forno a vapor para fritar. Nunca apague um incêndio provocado por óleo ou gorduras utilizando água. Desligue o forno a vapor e apague a chama, mantendo a porta fechada.
- ▶ Objetos de inflamação fácil que estejam perto do forno a vapor podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Não utilize o forno a vapor como aquecedor da habitação.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.
- ▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar-se devido às temperaturas elevadas do grelhador. Não utilize o sistema de funcionamento Grill para cozer pão ou para secar flores e ervas. Seleccione o sistema de funcionamento Ar quente plus  ou aquecimento superior/inferior .
- ▶ Mantenha a porta do forno a vapor fechada se os alimentos no interior do forno formarem fumo, de forma a abafar eventuais chamas emergentes. Interrompa o processo, desligando o forno a vapor e puxando a ficha elétrica. Apenas abra a porta do aparelho depois do fumo se dissipar.
- ▶ Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alguns alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. O álcool evaporado pode incendiar-se nas resistências quentes.

Medidas de segurança e precauções

▶ Não tape a base do forno com por ex., papel-alumínio ou folha de proteção para fornos. Não coloque louça, frigideiras, panelas ou tabuleiros diretamente no fundo do interior do forno.

Se quiser utilizar a base do forno como superfície de suporte, coloque a grelha com a superfície de suporte voltada para cima sobre o fundo do forno e coloque a louça em cima. Certifique-se de que o filtro na base não é deslocado nesse processo.

▶ A base do interior do forno pode ficar danificada se deslizar a grelha de um lado e para o outro.

Não deslize a grelha sobre a base do interior do forno de um lado e para o outro.

▶ Os restos de comida grandes podem obstruir a descarga de água e a bomba. Verifique sempre se o filtro na base está encaixado.

▶ Se utilizar um aparelho elétrico, p. ex. uma batedeira, e o ligar a uma tomada situada perto do forno a vapor, tome cuidado e certifique-se de que o cabo elétrico não entra em contacto com a porta do forno. O isolamento do cabo elétrico pode ficar danificado.

▶ Não inicie o funcionamento do forno sem que a tampa de cobertura da lâmpada esteja montada porque o vapor pode atingir peças condutoras elétricas e provocar curto-circuito. Além disso os componentes elétricos podem ficar danificadas.

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.
- ▶ Riscos ou arranhões podem danificar o vidro da porta. Para efetuar a limpeza do vidro da porta não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos.
- ▶ As grelhas laterais podem ser desmontadas (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar grelhas laterais»). Volte a montar as grelhas laterais corretamente.
- ▶ Para evitar corrosão, limpe de imediato alimentos salgados ou líquidos que entrem em contacto com as paredes em aço inox do forno.

Acessórios

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

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

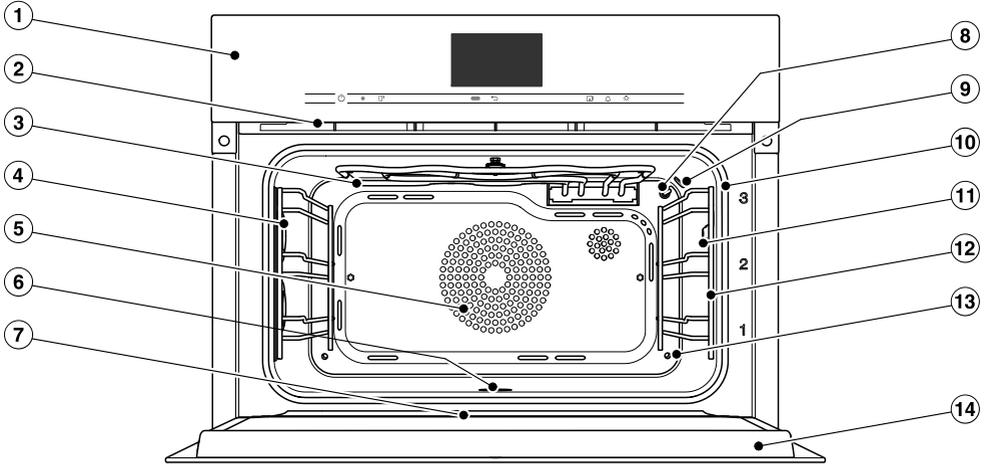
Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



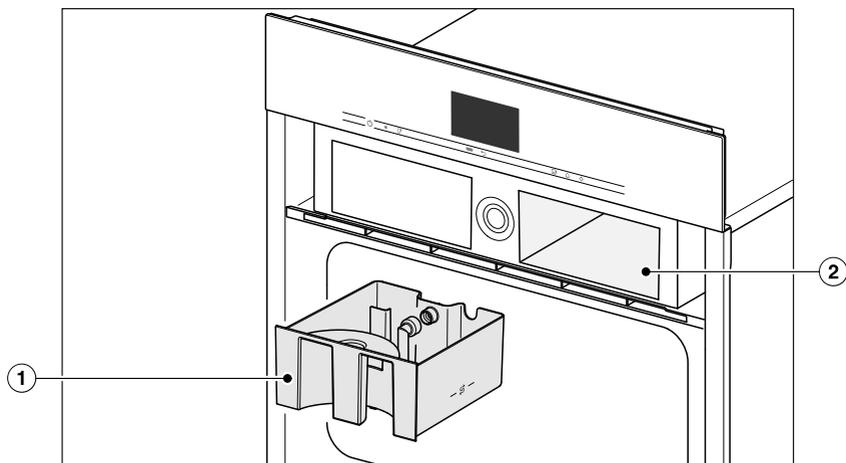
Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto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

Forno a vapor



- ① Elementos de comando
- ② Saída de vapor
- ③ Resistência de aquecimento superior/do grill
- ④ Iluminação no interior do forno
- ⑤ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑥ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo e filtro na base
- ⑦ Calha
- ⑧ Sonda de temperatura
- ⑨ Sensor de humidade
- ⑩ Vedação da porta
- ⑪ Tomada para ligar a sonda de temperatura
- ⑫ Grelhas laterais com 3 níveis
- ⑬ Entrada de vapor
- ⑭ Porta

Descrição



① Reservatório de água

② Compartimento de encaixe para o reservatório de água

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

Placa de características

A placa de características está localizada na parte superior da carcaça. Aí encontra o identificador de modelo, o número de fabrico bem como os dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência máxima de ligação).

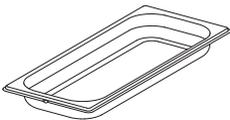
Encontrará também o identificador de modelo e o número de fabrico (N.º de série) na pequena placa na parte superior do painel aberto.

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

Acessórios fornecidos

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

DGG 20



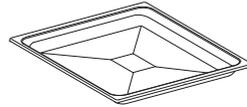
1 recipiente não perfurado
Capacidade 2,4 l / Capacidade útil 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (l x p x a)

DGGL 20



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

Tabuleiro universal



1 tabuleiro universal para bolos, assados e grelhados

Grelha Combi



1 grelha Combi para bolos, assados e grelhados

Sonda de temperatura



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

DGClean

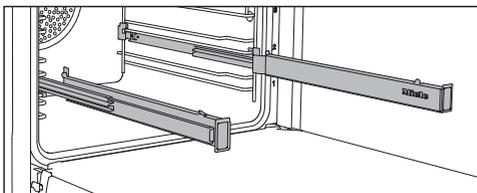
1. Detergente especial para sujidades mais persistentes no interior do forno, especialmente após assar.

Pastilhas de descalcificação

Para descalcificar o forno a vapor

Descrição

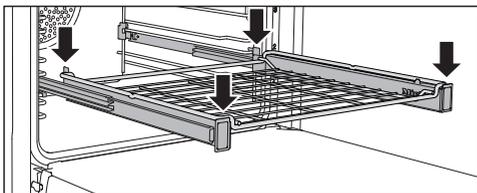
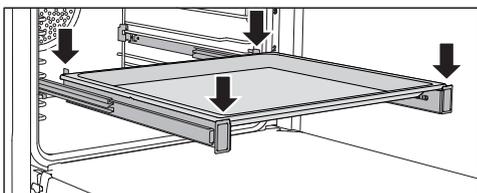
Calhas telescópicas FlexiClip HFC 71



Pode montar as calhas telescópicas FlexiClip em qualquer nível.

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

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



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

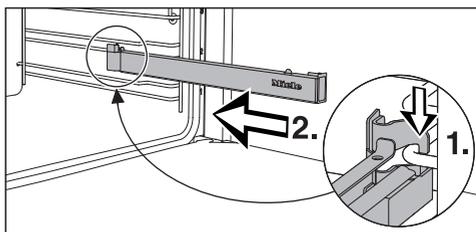
Montagem e desmontagem das calhas telescópicas FlexiClip

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

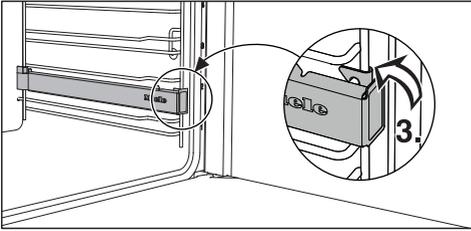
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios. Deixe as resistências, o interior do forno, as grelhas laterais e os acessórios arrefecer antes de montar e desmontar as calhas telescópicas FlexiClip.

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

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



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

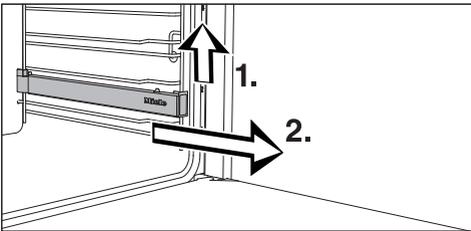


- Encaixe a calha telescópica FlexiClip na guia inferior do nível de encaixe (3.).

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

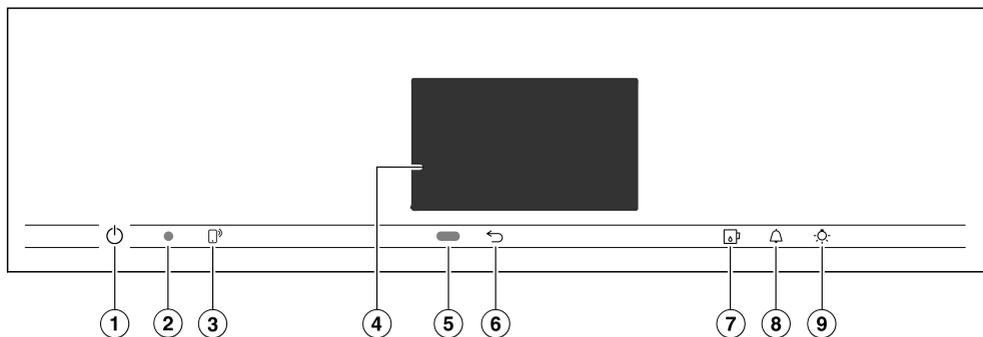
Proceda da seguinte forma para desmontar uma calha telescópica FlexiClip:

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



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

Elementos de comando



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

Tecla ligar/desligar

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

Com esta tecla liga e desliga o forno a vapor.

Sensor de aproximação

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

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

Elementos de comando

Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto dos dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas. Pode desativar o som das teclas ao seleccionar a regulação **Volumen** | Som das teclas | Desligado.

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

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

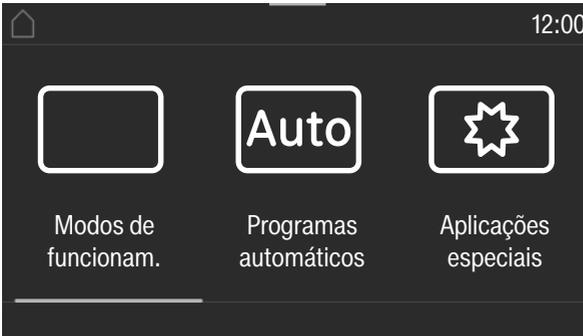
Visor tátil

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

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

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

O visor tátil está dividido em várias zonas.



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

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

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

Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo SuperVision .

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

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

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

Elementos de comando

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.
	Indicação sobre os pontos do menu principal que, por falta de espaço, deixam de ser exibidas no caminho do menu.
	Alarme
	Tempo curto
	Algumas regulações, como p. ex. a luminosidade do visor ou o volume do sinal são configurados através de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio das teclas estão ativados (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»). O funcionamento é bloqueado.
	Temperatura interior utilizando a sonda de temperatura
	Comando à distância (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação Comando à distância Ativado)
	SuperVision (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a regulação SuperVision Indicação SuperVision Ativado)

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

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

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

Selecionar o menu

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

Percorrer

Pode percorrer para a direita ou para a esquerda.

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

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

Sair do nível do menu

- Toque na tecla sensora \leftarrow ou no símbolo ... I no caminho do menu.
- Toque no símbolo \triangle para trocar para o ecrã inicial.

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

Alterar valor ou regulação

Alterar a regulação numa lista de seleção

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

- Toque na regulação pretendida.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Introduzir números com a sequência de números

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Introduzir números com o teclado numérico

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

O teclado numérico aparece.

- Toque nos números pretendidos.

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

Através da seta apaga o número inserido por último.

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Exibir ecrã suspenso

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

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

Exibir Ajuda

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

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

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Descrição de funcionamento

Painel

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

Reservatório de água

A água é bombeada para o reservatório e a partir daí para o gerador de vapor.

Erro de funcionamento devido à abertura do reservatório da água estar fechada.

A abertura na frente do reservatório da água não pode ser fechada, caso contrário a água não pode ser bombeada para o gerador de vapor.

Sonda de temperatura

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

Temperatura/Temperatura interior

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

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

Humidade

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

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

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

Tempo de confeção

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

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

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

Ruídos

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

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

Fase de aquecimento

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

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

Fase de confeção

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

Descrição de funcionamento

Redução de vapor

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

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

Iluminação do interior do forno

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

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

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

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

O primeiro funcionamento

Miele@home

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

Para a utilização necessita:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex. micro-ondas, brinquedos telecomandados). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes. Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

Disponibilidade Miele@home

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

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

Saiba mais sobre a disponibilidade no website www.miele.pt.

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 fica quente durante o funcionamento.

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

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

Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido.

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

Configurar localização

- Selecione a localização pretendida.

Instalar a Miele@home

No visor, aparece Configurar Miele@home?.

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

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

Configurar a data

- Configure Dia, Mês e Ano.
- Confirme com OK.

Configurar as horas

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

Regular a dureza da água

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

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

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

O primeiro funcionamento está concluído.

A primeira limpeza do forno a vapor

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

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

Limpar o reservatório de água

 Risco de ferimentos devido ao painel.

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

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

- Ligue o forno a vapor através da tecla Ligar/Desligar .
- Selecione a tecla sensora  para abrir o painel.
- Retire o reservatório de água. Para retirar o reservatório de água pressione-o ligeiramente para cima.
- Limpe o reservatório de água manualmente ou na máquina de lavar louça.

O primeiro funcionamento

Limpar acessórios/interior do forno

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

As superfícies do tabuleiro universal e da grelha Combi têm revestimento PerfectClean e podem ser lavadas **apenas** manualmente. Consulte para tal o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

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

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

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

Adaptar a temperatura de ebulição

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

Este processo tem **necessariamente** de ser executado para que o bom funcionamento fique garantido.

- Coloque o forno a vapor em funcionamento durante 15 minutos, com o modo de funcionamento Cozinhar a vapor  (100 °C). Proceda como descrito no capítulo «Utilização».

Adaptar temperatura de ebulição após realocização

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

Aquecer o forno a vapor

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

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

Ao cozinhar, providencie uma boa ventilação da cozinha.

Regulações

Tabela de regulações

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

* Regulação de fábrica

Pontos do menu	Regulações possíveis
Manter quente	Ativado Desligado*
Redução de vapor	Ativado* Desligado
Temperaturas propostas	
Booster	Ativado* Desligado
Enxaguagem automática	Ativado* Desligado
Dureza da água	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Comando por sensor	Ligar luz Durante o proc.confeção* Lig. com hora/ lig. com apar. Desligado Ligar aparelho Ativado Desligado* Sinais deslig. em aprox. Ativado* Desligado
Segurança	Bloq. funcion.  Ativado Desligado* Bloqueio de teclas Ativado Desligado*
Rec. frente do móvel	Ativado Desligado*
Miele@home	Ativar Desativar Estado da ligação Instalar de novo Repor Instalar
Comando à distância	Ativado* Desligado
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado Desligado* Indicação em Standby Ativado Só se houver erros* Lista aparelhos Mostrar apar. Sinais acústic.

* Regulação de fábrica

Regulações

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

* Regulação de fábrica

Aceder ao menu «Regulações»

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

Encontra-se no menu principal.

- Selecione  Regulações.
- Selecione a regulação pretendida.

Pode verificar ou alterar as regulações.

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

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

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

Regulações

Apresentação

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

Na forma digital aparece adicionalmente a data indicada.

Formato de horas

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

Acertar

Define as horas e os minutos.

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

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

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

Data

Regular a data.

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

Iluminação

- Ativado
A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeção estiver a decorrer.
- «Ativ.» dur. 15 s
Durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao seleccionar 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 seleccionar a tecla sensora , a iluminação do interior do forno liga-se durante 15 segundos.

Ecrã inicial

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

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

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

Visor

Luminosidade

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

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

Esquema de cores

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

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

QuickTouch

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

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

Regulações

Volume

Sinais acústico.

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

Tom solo

No final de um processo soa durante um determinado tempo um som contínuo.

O volume este som único é apresentado por uma barra de segmento.



Volume de som máximo



Volume de 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

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

Peso

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

Temperatura

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

Manter quente

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

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

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

Redução de vapor

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

- Ativado
Ao cozinhar a uma temperatura a partir de aprox. 80 °C (cozinhar a vapor) ou 80–100 °C e 100% de humidade (cozinhar Combi), a redução do vapor liga-se automaticamente no final do processo de confeitura. No visor aparece Redução de vapor.
- Desligado
Se a redução de vapor estiver desativada, a função Manter quente é automaticamente desativada. Com a redução de vapor desativada, sai muito vapor ao abrir a porta.

Temperaturas propostas

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

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

- Seleccione o modo de funcionamento pretendido.

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

- Altere a temperatura proposta.
- Confirme com OK.

Regulações

Booster

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

- Ativado

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

- Desligado

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

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

Enxaguamento automático

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

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

Pode ligar ou desligar o processo de enxaguamento automático.

Dureza da água

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

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

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

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

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

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

Regulações

Comando por sensor

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

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

Ligar luz

- Durante o proc.confeção
Logo que se aproxime do visor tátil durante um processo de confeção, a iluminação do interior do forno liga. A iluminação do interior do forno volta a desligar-se automaticamente após 15 segundos.
- Lig. com hora/ lig. com apar.
Logo que se aproxime do visor tátil, a iluminação do interior do forno liga. A iluminação do interior do forno volta a desligar-se automaticamente após 15 segundos.
- Desligado
O sensor de proximidade não reage quando se aproxima do visor tátil. Ligue a iluminação do interior do forno ao seleccionar a tecla sensora  durante 15 segundos.

Ligar aparelho

- Ativado
Quando as horas forem exibidas, o forno a vapor liga e o menu principal aparece assim que se aproximar do visor tátil.
- Desligado
O sensor de aproximação não reage quando se aproxima do visor tátil. Ligue o forno a vapor com a tecla ligar/desligar .

Sinais deslig. em aprox.

- Ativado
Logo que se aproxime do visor tátil, os sinais sonoros desligam.
- Desligado
O sensor de proximidade não reage quando se aproxima do visor tátil. Desligue os sinais sonoros manualmente.

Segurança

Bloq. funcion.

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

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

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

- Ativado

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

- Desligado

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

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 .

- Ativado

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

- Desligado

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

Regulações

Rec. frente do móvel

- Ativado

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

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

- Desligado

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

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

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

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

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

Miele@home

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

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

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

- Ativar

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

- Desativar

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

- Estado da ligação

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

- Instalar de novo

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

- Repor

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

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

- Instalar

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

Comando à distância

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

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

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Regulações

SuperVision

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

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

Indicação SuperVision

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

Indicação em Standby

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

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

Lista aparelhos

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

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

Remote Update

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

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

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

Ligar/Desligar

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

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

Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

Regulações

Versão do software

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

- Confirme com *OK*.

Informações legais

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

- Confirme com *OK*.

Agente

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

Modo de demonstração

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

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

Regulações de fábrica

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

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

Utilizar a função Alarme

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

Regular o alarme

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

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

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

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

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

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

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

Alterar o alarme

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

A hora regulada para o alarme aparece.

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

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

Apagar o alarme

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

A hora regulada para o alarme aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme é apagado.

Alarme e Tempo curto

Utilizar a função Tempo curto

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

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

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

Regular o tempo curto

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

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

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

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

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

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

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

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

Alterar o tempo curto

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

O tempo curto regulado aparece.

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

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

Apagar o tempo curto

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

O tempo curto regulado aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O tempo curto é apagado.

Menus principal e submenus

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

Menus principal e submenus

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

Recomendações para poupar energia

Processos de confeção

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

Recomendações para poupar energia

Regulações

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

Modo de poupança energética

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

Erro de funcionamento devido a filtro na base em falta.

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

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

- Ligue o forno a vapor.

Surge o menu principal.

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

O modo de funcionamento alterado e os respetivos valores propostos para temperatura e, se necessário, humidade são exibidos.

- Altere os valores propostos, se necessário.

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

- Confirme com OK.

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

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

- Selecione após o processo de confeção Terminar.

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

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

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

- Retire o alimento do interior do forno.

Utilização

Limpar o forno a vapor

- Se necessário, retire o reservatório de água e esvazie-o.
- Desligue o forno a vapor.

Após um processo de confeção com vapor aparece *Aparelho a ser enxaguado*.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

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

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

Alterar valores e regulações para um processo de confeção

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

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

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

Alterar temperatura e temperatura interior

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

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

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

O processo de confeção decorre com as temperaturas exigidas alteradas.

Alterar Humidade

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

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

Regular os tempos de funcionamento

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

Durante a cozedura, a massa poderia secar e o fermento perderia o efeito.

Selecione um tempo tão curto quanto possível até ao início do processo de confeção.

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

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

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

Utilização

- Início às

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

- Selecione ⊕ ou Timer.
- Regule os tempos pretendidos.
- Confirme com OK.

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

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

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

Alterar tempos de confeção regulados

- Selecione ⊕, o tempo necessário ou Timer.
- Selecione o tempo pretendido e altere-o.
- Confirme com OK.

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

Apagar tempos de confeção regulados

- Selecione ⊕, o tempo necessário ou Timer.
- Selecione o tempo pretendido.
- Selecione Eliminar.
- Confirme com OK.

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

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

Interromper o processo de confeção

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

Interromper o processo de confeção sem tempo de confeção regulado

- Selecione Terminar.

O menu principal aparece.

Interromper o processo de confeção com tempo de confeção regulado

- Selecione Cancelar.

Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.

O menu principal aparece.

Interromper o processo de confeção

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

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

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes e alimento quente.

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

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

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

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

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

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

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

Utilização

Pré-aquecer o forno

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

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

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

■ Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações:

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

Booster

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

- **Ar quente plus** 
- **Aquecimento sup./inf.** 

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

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

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

Ative ou desative **Booster** para um processo de confeção

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

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

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

■ Puxe o menu suspenso para baixo.

Booster fica marcado a cor-de-laranja.

■ **Selecione **Booster**.**

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

■ **Feche o menu suspenso.**

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

Pré-aquecer

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

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

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

Ligar Pré-aquecer

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

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

Deseja ativar a função Pré-aquecer para este processo de confeção.

■ Arraste o menu suspenso para baixo.

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

■ Selecione Pré-aquecer.

Pré-aquecer está marcado a laranja.

■ Feche o menu suspenso.

A mensagem Colocar o alimento às aparece com uma hora. O interior do forno é aquecido até à temperatura regulada.

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

■ Confirme com OK.

Crisp function

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

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

Especialmente as aves adquirem uma pele estaladiça com esta função.

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

- Ar quente plus 
- Aquecimento sup./inf. 
- Aquecimento intensivo 
- Aquecimento inferior 
- Aquecimento superior 
- Grill c/ circulação ar 
- Bolos especial 

Utilização

Ligar Crisp function

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

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

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

- Arraste o menu suspenso para baixo.

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

- Selecione Crisp function.

Crisp function está marcado a laranja.

- Feche o menu suspenso.

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

Ativar jatos de vapor

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

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

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

- Selecione Start.

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

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

Mudar modo de funcionamento

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

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

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

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

Importante e interessante

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

O que é especial no cozinhar a vapor

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

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

Louça de cozinhar

Recipiente para cozinhar

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

Tanto quanto possível utilize recipientes perfurados para **cozinhar a vapor**. Desta forma o vapor penetra nos alimentos por todos os lados e assim ficam cozinhados uniformemente.

Louça própria

Pode utilizar a sua própria louça. Tenha em atenção:

- A louça deve ser adequada para fornos e resistente ao vapor. Se pretender utilizar louça de plástico para 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 isso, fazem com que o tempo de confeção indicado na tabela se prolongue significativamente.
- Coloque a louça na grelha inserida ou num recipiente para cozinhar. Conforme o tamanho da louça também pode colocar a grelha com a superfície de suporte voltada para cima na base do forno, colocar a louça em cima e desmontar adicionalmente as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Limpar grelhas laterais»).
- Deve haver alguma distância entre o rebordo superior da louça e o teto do interior do forno, para que o vapor penetre no recipiente em quantidade suficiente.

Nível de encaixe

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

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

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

Produtos ultracongelados

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

Temperatura

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

Tempo de confeção

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

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

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

Cozinhar em líquido

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

Receitas próprias - Cozinhar a vapor

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

Importante e interessante

Tabuleiro universal e grelha Combi

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

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

Proteção de deslizamento

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

Cozinhar a vapor Eco

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

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

Se necessário, pode continuar a cozinhar.

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

Regulação

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor Eco 

Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar o tempo de confeção ⌵

Os tempos de confeção indicados são valores de referência.

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

Cozinhar a vapor

Legumes

Produtos frescos

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

Produtos ultracongelados

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

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

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

Recipientes

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

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

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

Nível de encaixe

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

Tempo de confeção

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Legumes | ...

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confeção

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 de encaixe

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

Temperatura

85–90 °C

para cozinhar delicadamente peixe sensível, por ex. linguado.

100 °C

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

Tempo de confeção

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

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

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

Cozinhar a vapor

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 chávina pequena ou similar voltada para baixo. Coloque sobre esta o peixe com a parte da barriga aberta.
- Num recipiente para cozinhar, coloque os resíduos resultantes, como espinhas, barbatanas e cabeça, juntamente com legumes e água fria para fazer o **caldo de peixe**. Cozinhe a 100 °C durante 60–90 minutos. Quanto maior for o tempo de confecção, mais forte fica o caldo.
- Para a preparação de **peixe azul**, o peixe é cozinhado em água com vinagre (proporção de água : vinagre conforme a receita). É importante que a pele do peixe não seja danificada. Carpas, trutas, tainhas, enguias e salmão adequam-se a este tipo de preparação.

Regulações

Programas automáticos Auto | Peixe | ... |
Coz. vapor

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confecção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Carne

Produtos frescos

Prepare a carne como é habitual.

Produtos ultracongelados

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

Preparação

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

Tempo de confeção

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

Dicas

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Carne | ... |
Coz. vapor

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Arroz

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

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

Recipiente para cozinhar

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

Preparação

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

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

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Arroz | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 :  Proporção de arroz e líquido,

 Tempo de confeção

Cereais

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

Os cereais podem ser cozidos inteiros ou triturados.

Regulações

Programas automáticos Auto | Cereais | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

🕒 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Massas alimentícias

Artigos secos

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

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

Produtos frescos

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

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

Regulações

Programas automáticos | Massas alimentícias | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

🕒 Tempo de confeção

Klöße

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Massas alimentícias | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Leguminosas secas

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

Lentilhas não necessitam de ser postas de molho.

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Leguminosas | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

⌚ Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

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

🕒Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Ovos

Utilize um recipiente perfurado se pretender cozer ovos.

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Ovos de galinha | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

	 [min]
Tamanho S mal cozido médio bem cozido	 3 5 9
Tamanho M mal cozido médio bem cozido	 4 6 10
Tamanho L mal cozido médio bem cozido	 5 6-7 12
Tamanho XL mal cozido médio bem cozido	 6 8 13

 Tempo de confeção

Fruta

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Fruta | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

⌚ Tempo de confeção

Produtos de charcutaria

Regulações

Programas automáticos Auto | Enchidos | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

⌚ Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Crustáceos

Preparação

Os crustáceos devem ser descongelados antes de serem cozinhados.

Arranje os crustáceos.

Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

Tempo de confeção

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Crustáceos | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Temperatura,  Tempo

Bivalves

Produtos frescos

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

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

Produtos ultracongelados

Descongele os bivalves caso estejam congelados.

Tempo de confeção

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Bivalves | ... |

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Temperatura,  Tempo

Cozinhar a vapor

Cozinhar menu - manual

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

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

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

Nível de encaixe

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

Temperatura

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

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

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

Tempo de confeção

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

Exemplo

Tempos de confeção dos alimentos

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

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

Cálculo dos tempos de confeção a regular:

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

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

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

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

Cozinhar um menu

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

Sous-vide

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

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

Como resultado obtém alimentos saborosos e uniformemente cozidos.

Utilize somente alimentos frescos e em perfeito estado.

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

Utilize apenas embalagens de vácuo resistente ao calor.

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

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

Indicações importantes sobre a utilização

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

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

Sous-vide

Dicas

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

Utilize o modo de funcionamento Sous-vide

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

Possíveis causas para os maus resultados

O saco de vácuo abriu:

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

O alimento ficou com um sabor desagradável:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

Alimento	Adição prévia		🌡️ (°C)		🕒 (min)
	Açúcar	Sal	médio*	bem passado*	
Carne					
Peito de pato, inteiro		x	66	72	35
Lombo de borrego com osso			58	62	50
Lombo de vaca, 4 cm de espessura			56	61	120
Bife do lombo de vaca, 2,5 cm de espessura			56	–	120
Lombo de porco, inteiro		x	63	67	60

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

* Grau de confeção

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

Sous-vide

Reaquecimento

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

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

Preparação

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

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

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

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

Regulações

Modos de funcionam. | Sous-vide 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

Reaquecimento no modo de funcionamento Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo

¹ Grau de confeção

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

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

³ Reaquecer apenas cozinhados em molho.

Funções especiais

Aquecer

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

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

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

Louça de cozinhar

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

Tempo

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

Humidade

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

Dicas

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

Ao aquecer, os alimentos não têm de ser cobertos.

Regulações

Aplicações especiais  | Aquecer

ou

Modos de funcionam.  | Cozinhar Combi  | Combi c/ Ar quente + 

Temperatura: consulte a tabela

Humidade: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

Funções especiais

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

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

🌡️ Temperatura, 💧 Humidade, ⌚ Tempo

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

Funções especiais

Descongelar

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

 Risco de infeções devido à formação de germes.

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

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

Não use o líquido descongelado.

Cozinhe os alimentos imediatamente após o tempo de compensação.

Temperatura

A temperatura ideal para descongelar é de 60 °C.

Exceções: Carne picada e caça 50 °C

Preparação

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

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

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

Recipiente para cozinhar

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

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

Dicas

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

Regulações

Aplicações especiais  | Descongelar ou

Modos de funcionam.  | Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de descongelação: consulte a tabela

Tempo de compensação: consulte a tabela

Funções especiais

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

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

Funções especiais

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

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

Mix & Match

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

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

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

Recipiente para cozinhar

Utilize:

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

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

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

Utilize recipientes para cozinhar adequados para as refeições prontas.

Funções especiais

Indicações para aquecer pratos combinados

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

Indicações sobre cozinhar pratos combinados

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

Compor um prato combinado a partir de diferentes componentes

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

Recomendamos o seguinte modo de procedimento:

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

Indicações sobre as tabelas de confeitura

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

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

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

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

Funções especiais

Utilizar a aplicação especial Mix & Match

Na preparação, os alimentos não têm de ser cobertos.

- Se necessário, prepare os alimentos.
 - Selecione Aplicações especiais I Mix & Match.
 - Se estiver a preparar alimentos que já foram **cozinhados**, selecione Aquecer brando ou Aquecer crocante.
 - Se estiver a preparar alimentos **frescos** ou apenas alimentos pré-cozinhados, selecione Cozinhar brando ou Cozinhar crocante.
 - Se necessário, altere a regulação para o tostado.
 - Confirme com *OK*.
 - Coloque os alimentos na grelha no nível 2.
 - Confirme com *OK*.
- Pode começar o processo de confeção de imediato ou mais tarde.
- Se, depois do decorrer do processo de confeção, o prato combinado ainda não estiver cozinhado como pretende, selecione Prolongar coz..

Aquecer alimentos com a aplicação especial «Aquecer crocante»

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

Funções especiais

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

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

Aquecer alimentos com a aplicação especial «Cozinhar crocante»

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
Carne¹		
Salsichas (porco), fervidas, 25 g	Fazer cortes	___ _ □ □ ■ □
Salsichas (porco), fervidas, 100 g	Fazer cortes	___ _ _ □ □ □
Salsichas (porco), grosseiras	pinçar com óleo, fazer cortes	___ _ _ _ □ ■
Espetada de lombinho (vaca), cubos grandes	marinada	□ ■ _ _ _ _ _
Espetada de carne (porco), cubos grandes	marinada	□ □ □ ■ □ _ _
Almôndega (porco), 60 g	–	___ _ _ _ □ ■ □
Peito de frango, 3 cm de altura	com bacon, marinado	□ □ □ ■ □ _ _
Peito de frango, 3 cm de altura	ao natural, marinado	_ □ □ ■ _ _ _
Rolo de frango	Recheio: espinafre, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Espetada de frango, cubos grandes	marinada	□ □ ■ □ _ _ _
Coxa de frango	marinada	___ _ □ □ □ ■
Lombo de vitela, 180 g	marinado, com molho	□ _ _ _ _ _
Carne de porco defumada Kassler, 2,5–4 cm de altura	–	___ □ ■ □ □ □
Costeletas de carne Kassler, 2 cm de altura	–	_ □ □ ■ □ _ _
Costeleta de borrego, 2 cm de altura	marinada	□ ■ □ □ _ _ _
Bife de vaca, 2,5–3,5 cm de altura	marinada	_ □ ■ □ _ _ _
Lombinho de porco, 4 cm de altura	com bacon	□ □ ■ □ _ _ _
Costeleta de porco	panada, salpicada com óleo	___ _ _ _ □
Peixe¹		
Costeleta de alabote	marinada	□ ■ _ _ _ _ _
Bacalhau	com crosta de manteiga e pão ralado	___ _ □ ■ □ _
Filete de bacalhau, 3–3,5 cm de altura	marinada	■ □ □ _ _ _ _
Rolo de filete de bacalhau	recheado	■ □ _ _ _ _ _
Filete de salmão, 2,5–3 cm de altura	marinada	□ □ ■ □ □ _ _

Funções especiais

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

Funções especiais

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

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

² de qualidade semi-rija

Funções especiais

Alimentos adequados para a aplicação especial «Cozinhar brando»

Alimentos	Indicação de preparação
Carne¹	
Salsicha Bock (porco)	–
Espetada de lombinho (vaca), cubos grandes	marinada com molho de amendoim
Espetada de carne (porco)	marinada
Peito de frango, 150 g, 3 cm de altura	ao natural
Rolo de frango	Recheio: espinafre, crème fraîche
Espetada de frango, cubos grandes	marinada
Fricassé de frango	–
Lombo de vitela, 180 g	em molho
Kasseler, 230 g, 2,5–4 cm de altura	Sal, pimenta
Costeletas de carne Kassler (porco), 200 g, 2 cm de altura	Sal, pimenta
Königsberger Klopse (almôndegas alemãs) (porco) a 50–100 g	em molho
Peixe¹	
Truta, inteira, sem cabeça	temperada, manteiga
Filete de bacalhau, 3–3,5 cm de altura	marinada
Rolo de filete de bacalhau	recheado, marinado
Filete de salmão, 2,5–3 cm de altura	marinada
Lombo de salmão	marinada
Espetada de salmão, cubos grandes	marinada
Filetes de salmão, 180 g	Cobertura: espinafre e crème fraîche
Fricassé de peixe escamudo, cubos grandes	com molho branco
Espetada de peixe-gato, cubos grandes	marinada
Acompanhamentos	
Arroz Basmati	Sal, proporção 1 : 2,5 (arroz : líquido)
Massa fresca, Tortellini	Molho, sal
Gnocchi (ultracongelados)	Sal, coberto com água
Batatas de qualidade farinhenta, cortadas a meio	Sal
Batatas ² , às rodelas ou cubos pequenos	Sal

Funções especiais

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

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

² de qualidade semi-rija

Funções especiais

Branquear

Os legumes e a fruta que pretenda congelar devem ser branqueados antes.

Assim a qualidade dos alimentos mantém-se durante o período de congelamento.

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

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

Regulações

Aplicações especiais  | Branquear

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de escaudar: 1 minuto

Preparar conservas

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

Frascos

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

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

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

Fruta

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

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

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

Legumes

Lave, limpe e corte os legumes.

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

Quantidade de enchimento

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

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

Carne e charcutaria

Asse ou cozinhe a carne antes de a introduzir nos frascos. Para acabar de encher adicione o próprio molho que pode ser acrescentado com água, ou o caldo no qual a carne foi cozinhada.

Certifique-se de que o rebordo do frasco está livre de gorduras.

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

Dicas

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

Conservar alimentos

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

Regulações

Aplicações especiais  | Conservas ou

Modos de funcionam.  | Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de preparação de conservas: consulte a tabela

Funções especiais

Os tempos indicados na tabela são valores de referência.

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo

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

Bolos em conserva

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

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

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

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

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

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

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

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

🌡️ Temperatura, ΔΔ Humidade, ⌚ Tempo de conservação

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

Funções especiais

Secar/ Desidratar

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

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

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

Regulações

Aplicações especiais  | Secar/ Desidratar

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de desidratação: consulte a tabela

ou

Modos de funcionam.  | Cozinhar Combi  | Combi c/ Ar quente + 

Temperatura: consulte a tabela

Humidade: 0%

Tempo de desidratação: consulte a tabela

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de desidratação (horas)

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

Deixar levedar a massa

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

Regulações

Aplicações especiais  | Deixar levedar a massa
ou

Modos de funcionam. | Cozinhar Combi  | Combi c/ Ar quente + 

Temperatura: 30 °C

Humidade: 100 %

Tempo: de acordo com a indicação da receita

Cozinhar menu – automático

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

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

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

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

Utilizar a aplicação especial Cozinhar menu

■ Selecione Aplicações especiais  | Cozinhar menu.

■ Selecione o alimento pretendido.

Dependendo do alimento, surgem questões sobre tamanho, peso e grau de confeção.

■ Selecione os valores desejados e confirme com OK.

■ Selecione Juntar alimento.

■ Selecione o alimento pretendido e proceda como no primeiro alimento.

■ Se necessário, repita o processo para o terceiro alimento.

Funções especiais

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

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

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

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

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

Esterilizar louça

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

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

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

Regulações

Aplicações especiais  | Esterilizar louça
Tempo: 1 minuto até 10 horas

ou

Modos de funcionam.  | Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 15 minutos

Progr. Sabbat

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

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

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

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

- Regule a temperatura.
- Selecione Iniciar.

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

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

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

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

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

Aparece a indicação Não abrir a porta.

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

- Introduza o alimento no forno.

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

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

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

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

Funções especiais

Aquecer louça

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Use pegas de cozinha ao manusear a louça.

Manter quente

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

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

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

Aquecer panos húmidos

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial |
Aquecer panos húm.

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a va-
por

Temperatura: 70 °C

Tempo de confeção: 2 minutos

Derreter gelatina

- Demolhe as **folhas de gelatina** durante 5 minutos num recipiente com água fria. As folhas de gelatina devem ficar completamente cobertas pela água. Escorra as folhas de gelatina e retire a água do recipiente. Volte a colocar as folhas de gelatina escorridas no recipiente.
- Coloque a gelatina **moída** num recipiente e junte água suficiente tal como está indicado na embalagem.
- Tape o recipiente e coloque-o sobre um recipiente perfurado.

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial |
Dissolver gelatina

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a va-
por

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: 1 minuto

Funções especiais

Liquefazer mel cristalizado

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial | Liquefazer mel cristalizado

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 60 °C

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

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

Modos de funcionam. | Cozinhar Combi | Combi c/ aq. sup./inf.

Temperatura: 37 °C

Humidade: 100%

Tempo: até o mel aparecer visualmente homogéneo

Derreter chocolate

Pode derreter qualquer tipo de chocolate no forno a vapor.

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial | Derreter chocolate

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 65 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

Fazer iogurtes

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

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

O iogurte tem de ser fresco (armazenagem curta).

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

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

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

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

No final deve colocar os iogurtes imediatamente no frigorífico.

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

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

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial |
Preparação de iogurtes

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 40 °C

Tempo de confeção: 5:00 horas

Possíveis causas para os maus resultados

O iogurte não tem consistência:

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

Está muito líquido:

os frascos foram movimentados, o iogurte não arrefeceu rapidamente.

O iogurte está granulado:

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

Funções especiais

Derreter bacon

O bacon não fica acastanhado.

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial |
Derreter gordura

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a va-
por

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

Alourar cebola

Para alourar pode eventualmente juntar um pouco de gordura.

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

Regulações

Programas automáticos Auto | Especial |
Alourar cebola

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a va-
por

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

Extrair sumo

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

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

Preparação

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

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

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

Dicas

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

Extrair sumo da fruta

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

Regulações

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 40–70 minutos

Funções especiais

Fruta para barrar

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

Frascos

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

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

Preparação

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

Remova caules, sementes ou caroços.

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

Se utilizar fruta doce recomendamos adicionar ácido cítrico.

Preparar fruta para barrar

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

Regulações

Modos de funcionam.  | Cozinhar Combi  | Combi c/ Ar quente + 

Temperatura: 150 °C

Humidade: 0 %

Tempo: 35–45 minutos

Pelar alimentos

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

Regulações

Modos de funcionam. | Grill total

Nível: 3

Tempo: consulte a tabela

Alimento	🕒 [min]
Pimento	10
Tomates	7

🕒 Tempo

Regulações

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo: consulte a tabela

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

🕒 Tempo

Funções especiais

Conservar maçãs

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

Regulações

Programas automáticos  | Fruta | Maçã | Inteiro

ou

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor 

Temperatura: 50 °C

Tempo de conservação: 5 minutos

Preparar omeletas

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

Regulações

Modos de funcionam. | Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

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

Categorias

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

Utilizar os programas automáticos

■ Selecione Programas automáticos .

A lista de seleção aparece.

■ Selecione a categoria pretendida.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

■ Selecione o programa automático pretendido.

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

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

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

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

Indicações sobre a utilização

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

Programas automáticos

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

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

Procurar

(de acordo com o idioma)

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

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

Encontra-se no menu principal.

- Selecione **Programas automáticos** **Auto**.

A lista de seleção das categorias aparece.

- Selecione **Procurar**.

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

O número de correspondências aparece no rodapé.

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

- Selecione **XX resultados**.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

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

O programa automático tem início.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

Pode guardar as aplicações mais utilizadas em MyMiele .

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

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

Adicionar registos

Pode adicionar até 20 registos.

- Selecione MyMiele .
- Selecione Adic. registo.

Pode seleccionar sub-ponto a partir das seguintes categorias:

- Modos de funcionam. 
- Programas automáticos 
- Aplicações especiais 
- Programas favoritos 
- Manutenção 

- Confirme com OK.

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

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

Apagar registos

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

O registo é apagado da lista.

Mover registos

- Selecione MyMiele .
- Toque no registo que pretende mover até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.

Aparece um quadro cor-de-laranja ao redor do registo.

- Mova o registo.

O registo fica na posição pretendida.

Programas favoritos

Pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

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

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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

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

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .

- Selecione Criar programa.

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

Siga as indicações no visor:

- Selecione e confirme as regulações pretendidas.

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

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

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

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

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

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

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

- Após inserir o nome do programa selecione Memorizar.

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

- Confirme com OK.

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

Iniciar programas próprios

- Introduza o alimento no interior do forno.

- Selecione Programas favoritos .

- Selecione o programa pretendido.

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

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

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

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

- Selecione o ponto do menu pretendido.

O programa inicia de imediato ou no momento regulado.

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

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

Programas favoritos

Alterar etapas de confeção

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

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

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

- Confirme com *OK*.

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

Renomear programas favoritos

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

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

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

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

- Confirme com *OK*.

O nome do programa foi alterado.

Apagar programas favoritos

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

O programa é apagado.

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

Mover programas favoritos

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

Aparece um quadro cor-de-laranja ao redor do registo.

- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Indicações para cozedura

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

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

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

Utilizar papel vegetal

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

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

Dicas para cozer

- Utilize, de preferência, formas escuras e mate para cozer. Evite utilizar formas de cor clara e finas e materiais polidos, pois as formas de cor clara produzem um tostado desigual ou fraco. Em circunstâncias 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 otimizada e resultados de cozedura uniformes.
- Se preparar produtos ultracongelados como batatas fritas, croquetes, bolos, pizzas e baguetes, escolha a temperatura média especificada pelo fabricante.
- Se for especificado um período para o tempo de confeção, verifique após o tempo mais curto terminar se o alimento está cozinhado. Para tal, pique a massa com um palito de madeira. Se não ficarem agarradas quaisquer migalhas de massa húmidas ao palito de madeira, o alimento está cozinhado.

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi

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

Pode seleccionar entre diferentes tipos de aquecimento:

- Combi c/ Ar quente + 
- Combi c/ aq. sup./inf. 
- Cozin. Combi com Grill 

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

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

Cozer

Programas automáticos

Siga as indicações que aparecem no visor.

Ar quente plus

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

Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

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

Aquecimento sup./inf.

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

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

Aquecimento intensivo

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

Aquecimento inferior

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

Aquecimento superior

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

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

Bolos especial

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

Ar quente Eco

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

Indicações para assar

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



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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi

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

Pode seleccionar entre diferentes tipos de aquecimento:

- Combi c/ Ar quente + 
- Combi c/ aq. sup./inf. 
- Cozin. Combi com Grill 

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

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

Assar

Programas automáticos

Siga as indicações que aparecem no visor.

Ar quente plus

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

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

Aquecimento sup./inf.

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

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

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

Sonda de temperatura



Através da sonda de temperatura pode controlar a temperatura exata dos processos de confeção.

Modo de funcionamento

A ponta metálica da sonda de temperatura fica completamente espetada no alimento até à pega. Na ponta metálica encontra-se um sensor de temperatura que mede a temperatura no interior do alimento durante o processo de confeção.

A temperatura interior a ajustar depende do grau de confeção pretendido e do tipo de carne. Esta pode ser selecionada numa faixa de 30 a 99 °C.

O tempo de confeção depende de vários fatores: quanto maior for a temperatura do interior do forno e, eventualmente, a humidade e quanto mais fina for carne, mais rápido será alcançada a temperatura interior ajustada.

⚠ Danos devido a temperaturas elevadas.

O sensor de temperatura da sonda de temperatura fica danificado perante temperaturas acima dos 100 °C.

Se não utilizar a sonda de temperatura, retire-a do interior do forno durante um processo de confeção.

Possibilidades de utilização

Em alguns programas automáticos e aplicações especiais será indicado que deve utilizar a sonda de temperatura.

Além disso a sonda de temperatura ainda pode ser utilizada em programas favoritos e nos seguintes modos de funcionamento:

- Ar quente plus 
- Aquecimento sup./inf. 
- Combi c/ Ar quente + 
- Combi c/ aq. sup./inf. 
- Cozinhar a vapor 
- Aquecimento intensivo 
- Grill c/ circulação ar 
- Bolos especial 

Assar

Indicações importantes sobre a utilização

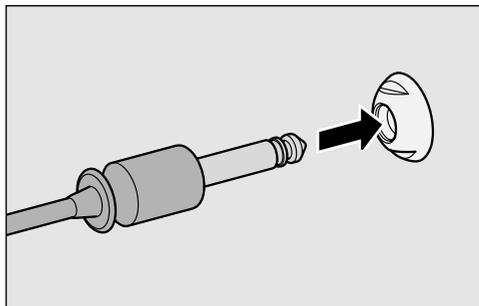
- Pode colocar a carne num recipiente ou sobre a grelha.
- A ponta metálica da sonda de temperatura deve ser inserida completamente no alimento, de modo que o sensor alcance aproximadamente o núcleo.
- Nas aves inserir bem a ponta metálica na zona mais carnuda do peito. Apalpe a zona do peito com o dedo polegar e o indicador para detetar a zona mais carnuda.
- A ponta metálica não pode tocar em nenhum osso e não pode ser inserida em pontos especialmente ricos em gordura. O tecido gordo e os ossos podem conduzir à desativação precoce.
- Em caso de carne intensamente marmoreada e com muita gordura, seleccione o valor mais alto do intervalo de temperatura interior indicado nas tabelas de confeção.
- Em caso de utilização de papel-alumínio ou saco insira a sonda de temperatura na folha até ao núcleo do alimento. Também pode colocar a sonda de temperatura com a carne na folha. Tenha também em atenção as indicações do fabricante da folha.

Utilizar a sonda de temperatura

- Espete a totalidade da ponta metálica da sonda de temperatura no alimento.

Se pretender cozinhar várias peças de carne em simultâneo, espete a sonda de temperatura na peça mais alta.

- Introduza o alimento no interior do forno.



- Encaixe a ficha da sonda de temperatura na tomada de ligação até sentir o encaixe.
- Feche a porta.
- Seleccione o modo de funcionamento ou um programa automático.
- Regule a temperatura e a temperatura interior, se for necessário.

Nos programas automáticos os valores da temperatura interior já estão predefinidos.

Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de confeção termina assim que a temperatura interior seja atingida.

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

A sonda de temperatura pode ficar quente. Pode queimar-se na sonda de temperatura.

Use luvas de cozinha ao retirar a sonda de temperatura da tomada de ligação.

Iniciar mais tarde o processo de confeitura com sonda de temperatura

Também pode iniciar o processo mais tarde.

■ Selecione Início às.

A hora de terminar o processo de confeitura pode ser calculada, já que a duração de um processo com sonda de temperatura corresponde aproximadamente à duração de um processo de confeitura sem sonda de temperatura.

Não pode regular Tempo nem Pronto às, já que o tempo total depende de se atingir a temperatura interior.

Tabela com temperaturas interiores

Carne	 (°C)
Vitela assada	75–80
Kasseler	63
Perna de borrego mal passado no ponto bem passado	64 76 82
Lombo de borrego mal passado no ponto bem passado	53 65 80
Lombo de veado mal passado no ponto bem passado	60 72 81
Carne de vaca assada	80
Lombinho de vaca/ Rosbife mal passado no ponto bem passado	45 54 75
Presunto assado/ Assado com crosta	85
Lombinho de porco mal passado no ponto bem passado	60 66 75
Caça/Perna	85

 Temperatura interior

Grelhar

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

Ao grelhar, se abrir a porta os elementos de comando ficam muito quentes.

Ao grelhar, mantenha a porta fechada.

Indicações para grelhar

- O pré-aquecimento não é necessário ao utilizar o Grill. Introduza o alimento no interior do forno frio.
- Utilize o tabuleiro universal com a grelha colocada em cima. Exceção: se grelhar no nível 3, insira o tabuleiro universal um nível abaixo do da grelha.



- Quando grelhar peixe, coloque papel vegetal cortado do tamanho do alimento a cozinhar por baixo.
- Grelhe alimentos altos, p. ex. metades de frango, no nível 2, e alimentos finos, p. ex. bifes, no nível 3.
- Vire o alimento após $\frac{2}{3}$ do tempo de confeção decorrerem. Exceção: o peixe não tem de ser virado.

Dicas para grelhar

- Ponha carne magra a marinar ou pincele-a com óleo. Outros tipos de gordura ficam facilmente escuros ou produzem fumo.
- Cortes as salsichas na transversal antes de grelhar.
- Utilize fatias de carne ou de peixe com aproximadamente a mesma espessura para que os tempos de grelhar não sejam muito diferentes.
- No caso da carne, para o **teste de confeção** pressione a mesma com uma colher. Desta forma poderá verificar até que ponto a carne está cozinhada.
 - **Mal passada**
Se a carne ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está em sangue.
 - **No ponto**
Se a carne ceder um pouco, o interior está rosa.
 - **Bem passada**
Se a carne quase não ceder, está bem passada.
- Se a superfície de peças de carne maiores estiver muito escura mas o interior ainda não estiver cozinhado, encaixe o alimento num nível inferior ou reduza a temperatura do Grill.

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

O plástico da sonda de temperatura pode derreter perante temperaturas muito altas.

Não utilize a sonda de temperatura no modo de funcionamento com o grill.

Não guarde a sonda de temperatura no interior do forno.

Cozin. Combi com Grill

Este modo de funcionamento é adequado para grelhar alimentos que devem ficar dourados mas não secos, p. ex. espigas de milho.

Grill total

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

Grill parcial

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

Grill c/ circulação ar

Este modo de funcionamento adequa-se a grelhados com maior diâmetro como, p. ex., aves, rolos de carne.

Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1 (Modos de funcionamento com sistema de vapor)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)			Temp ¹ (°C)	Tempo (min)
Reabastecimento de vapor						
Brócolos (8.1)	1 x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado 12	máx.	2		100	3
Distribuição de vapor						
Brócolos (8.2)	1 x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado 20	300	2		100	3
Capacidade do aparelho						
Ervilhas (8.3)	2 x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado 12	respetivamente 1500	1, 2		100	_2

 Nível,  Modo de funcionamento,  Temperatura,  Tempo de confeção

 Cozinhar a vapor,  Cozinhar a vapor Eco

- 1 Insira o alimento teste na câmara de confeção fria (antes da fase de aquecimento ter início).
- 2 O teste está concluído quando a temperatura na zona mais fria estiver nos 85 °C.

Indicação para laboratórios de ensaios

Cozinhar um menu de alimentos de teste¹ (modo de funcionamento Cozinhar a vapor)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade [g]	 ³ ₁	🌡️ [°C]	Altura [cm]	🕒 [min]
Batatas, cerosas, em quartos ³	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	800	3	100	–	17
Filete de salmão, ultra-congelado, não descongelado	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Floretes de brócolos	1 x recipiente para cozinhar a vapor perfurado 20	600	2	100	–	4

₁³ Nível, 🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

- 1 Consultar o modo de procedimento no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Cozinhar menu – manual».
- 2 Encaixe o tabuleiro universal no nível 1.
- 3 Insira o 1.º alimento de teste (batatas) no interior do forno frio (antes de começar a fase de aquecimento).

Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a norma EN 50304/ EN 60350-1 (Modos de funcionamento de fornos)

Alimentos de teste	Acessórios	 ³		 ^{°C}	 ² (min)		Pré-aquecimento
Sortido (7.5.2)	1 tabuleiro	2		140	34–36 (34)	não	não
	2 tabuleiros	1		140	39–41 (40)	não	não
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 tabuleiro	2		140	29–31 (28)	sim	sim
Small cakes (7.5.3)	1 tabuleiro	1		150	35–37 (37)	não	não
	2 tabuleiros	1, 2		140	44	não	não
Massa tipo pão-de-ló (7.6.1)	1 forma desmontável 26 cm (sobre a grelha)	2		160	30	sim	sim
Bolo de maçã (7.6.2)	1 forma desmontável 20 cm (sobre a grelha)	2		160	95–105 (100)	não	não
	2 formas desmontáveis 20 cm (sobre a grelha)	2		160	85–95 (90)	sim	sim
Pão branco de fabrico industrial (9.2)	Grelha	2		Nível 3	5	não	6 min.
Hambúrguer (9.3)	Grelha	3		Nível 3	1.ª página: 10 2.ª página: 6	não	8 min.
	Tabuleiro universal	2					

³ Nível,  Modo de funcionamento, ^{°C} Temperatura/Nível de Grill, ² Tempo de confeção,

 Booster

 Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Bolos especial,  Grill total

1 Retire os tabuleiros em alturas diferentes, assim que os alimentos estiverem suficientemente tostados, mesmo antes do tempo de confeção selecionado terminar.

2 O valor na mola representa o tempo de confeção ideal.

Indicações sobre limpeza e manutenção.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios. Deixe as resistências, o interior do forno, as grelhas laterais e os acessórios arrefecerem antes de efetuar a limpeza manual.

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno a vapor.

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

A sujidade mais difícil pode, eventualmente, danificar o forno a vapor. Limpe o interior do forno, o interior da porta e a junta da porta assim que estes arrefecerem. Se esperar muito tempo a limpeza será mais difícil e em casos extremos impossível.

Para efetuar a limpeza não utilize de modo algum detergente industrial e apenas detergente para uso doméstico.

Não utilize produtos de limpeza ou detergentes que contenham hidrocarbonetos alifáticos. As juntas podem dilatar.

- Limpe e seque o forno a vapor e os acessórios no final de cada utilização.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

Se o forno a vapor estiver um longo período de tempo sem ser utilizado, efetue uma limpeza profunda e seque-o de seguida evitando assim a formação de odores. No final deixe a porta do aparelho aberta.

Limpeza e manutenção

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza anticalcários;
- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza para aço inoxidável;
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça;
- limpa-vidros;
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica;
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos);
- esponja mágica;
- raspador metálico afiado;
- palha de aço;
- espirais em aço inoxidável;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos;
- produtos de limpeza ou pulverizadores para fornos.

Limpar a frente

- Efetue a limpeza da frente com um pano de esponja, um pouco de detergente de lavar a louça e água quente.
- No final seque a frente com um pano macio.

Dica: Pode também utilizar na limpeza um pano de microfibras limpo e húmido sem utilizar detergente.

PerfectClean

As superfícies do interior do forno, das grelhas laterais, do tabuleiro universal e da grelha Combi têm **acabamento PerfectClean**. Isso cria um efeito ótico que faz com que a superfície tenha um aspeto brilhante. As superfícies com acabamento PerfectClean convencem por serem antiaderentes e fáceis de limpar.

Para uma utilização ideal é importante limpar as superfícies após cada utilização.

Se a superfície de acabamento PerfectClean estiver coberta por resíduos de usos anteriores, o efeito antiaderente não funciona. O uso repetido sem limpeza intercalar leva a um esforço de limpeza maior.

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

Os sumos de fruta que tenham vertido podem provocar alterações na cor das superfícies que não poderão ser removidas. Estas não afetam, contudo, as características do acabamento PerfectClean.

Para não afetar o efeito antiaderente, remova sempre os resíduos de produtos de limpeza.

Para evitar danos permanentes nas superfícies PerfectClean, não utilize na limpeza:

- produtos abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- detergentes para placas de vitrocerâmica;
- produto de limpeza para placas vitrocerâmicas e aço inox;
- palha de aço;
- esponjas abrasivas (p. ex., esponjas com esfregão ou esponjas usadas que ainda contenham resíduos de produtos abrasivos);
- spray para limpeza de fornos;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos.

Nunca lave as peças com acabamento PerfectClean na máquina de lavar louça.

Limpeza e manutenção

Interior do forno

A superfície do interior do forno tem acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

Certifique-se de que nenhum detergente atinja as aberturas da parede posterior do interior do forno.

Para limpar facilmente o interior do forno, pode retirar a porta, desmontar as grelhas laterais e rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill.

Limpar após um processo de confeção a vapor

■ Remova:

- água condensada com uma esponja ou um pano esponja,
- gordura ligeira com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.

■ Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

■ De seguida, seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.

Dica: Por fim, pode deixar o interior do forno secar automaticamente com o programa de manutenção Secar (consulte a secção «Manutenção»).

Limpar após um processo de assar, grelhar ou cozer bolos

Efetue a limpeza do interior do forno no final de cada processo de assar, grelhar ou cozer bolos, caso contrário a sujidade fica queimada e será impossível removê-la.

- Limpe o interior do forno e da porta utilizando uma esponja limpa, água quente e detergente de lavar a louça à mão. Se necessário, para limpar o interior do forno também pode utilizar o lado mais duro da esponja da louça.
- Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.
- Seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.

Dica: A limpeza é facilitada se amolecer os resíduos durante alguns minutos com uma solução de água e detergente ou se seleccionar o programa Manutenção  | Amolecer (consulte o capítulo «Limpeza e Manutenção», secção «Manutenção»).

Limpar filtro na base

- Lave e seque o filtro na base após cada utilização.
- Remova as manchas e os depósitos de calcário do filtro na base com vinagre e, em seguida, lave-o com água limpa.

Limpar a junta da porta

A junta da porta pode ser danificada por resíduos de gordura e partir. Limpe a junta da porta entre o interior da porta e o interior do forno no final de cada processo de cozer ou assar.

- Limpe a junta da porta com um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente. Também pode utilizar um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.
- No final de cada limpeza seque a junta com um pano macio.
- Substitua a vedação da porta se esta se tornar frágil ou quebradiça.

Pode adquirir a junta de vedação da porta através dos serviços de assistência técnica (consulte o final destas instruções de utilização).

Limpar o reservatório de água

O reservatório de água é adequado para ser lavado na máquina de lavar louça.

- Retire o reservatório de água após cada utilização. Ao retirar o reservatório de água pressione-o ligeiramente para cima.
- Esvazie o reservatório de água.

Ao retirar o reservatório de água, podem cair gotas de água para o compartimento de encaixe.

- Se necessário, seque o compartimento de encaixe.
- Limpe o reservatório de água manualmente ou na máquina de lavar louça.
- De seguida, seque o reservatório de água com um pano para evitar resíduos de calcário.

Limpeza e manutenção

Acessórios

Limpe o tabuleiro universal e a grelha Combi

As superfícies do tabuleiro universal e da grelha Combi têm acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

■ Remova:

- pequenas sujidades com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.
 - sujidades mais persistentes com uma esponja da louça limpa, água quente e detergente de lavar a louça. Caso seja necessário, também pode utilizar o lado duro da esponja da louça.
- Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.
- De seguida, seque as superfícies com um pano macio.

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.

Limpar sonda de temperatura

A sonda de temperatura não pode ser mergulhada em água ou lavada na máquina de lavar louça porque fica danificada.

Limpe a sonda de temperatura somente com um pano húmido.

Limpar grelhas laterais

As superfícies das grelhas laterais têm acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

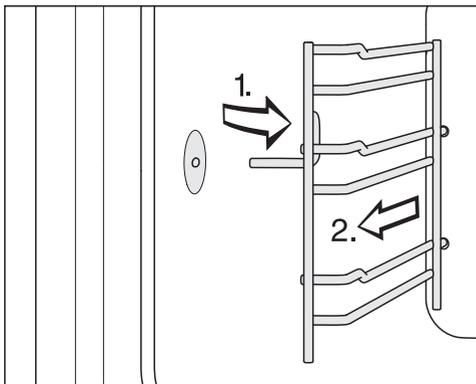
Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com as calhas telescópicas FlexiClip (se disponíveis).

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



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

- Remova:

- pequenas sujidades com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente,
- sujidades mais persistentes com uma esponja da louça limpa, água quente e detergente de lavar a louça à mão. Caso seja necessário, também pode utilizar o lado duro da esponja da louça.

- Depois da limpeza, passe por água limpa até que todos os restos de detergente sejam removidos.
- Em seguida, seque as grelhas laterais com um pano.

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

- Volte a montar as grelhas laterais com cautela.

Se as grelhas laterais não forem corretamente encaixadas, a proteção contra queda e contra extração não está assegurada. Além disso, o sensor de temperatura pode ficar danificado ao encaixar os recipientes para cozinhar.

Limpeza e manutenção

Rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill

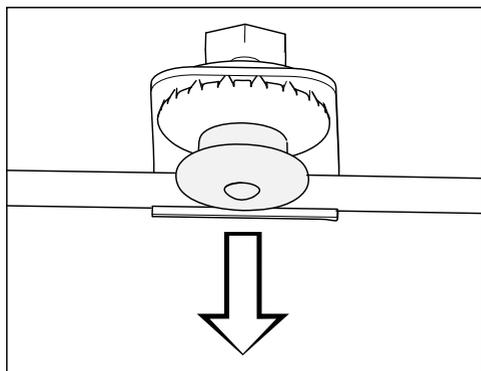
Se o teto do interior do forno estiver especialmente sujo, pode rebater a resistência do aquecimento superior/do grill aprox. 5 cm para efetuar a limpeza.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios. Deixe as resistências, o interior do forno, as grelhas laterais e os acessórios arrefecerem antes de efetuar a limpeza.

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

Nunca retire a resistência de aquecimento superior/do Grill exercendo muita força para baixo.



- Puxe com cuidado para baixo o fecho de pressão. A resistência de aquecimento superior/do Grill rebate automaticamente para baixo.

- Limpe regularmente o teto do interior do forno com um pano esponja ou uma esponja da louça (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Interior do forno»).
- Após a limpeza, pressione a resistência de aquecimento superior/do Grill no fecho de pressão para cima. Certifique-se de que o fecho de pressão encaixa corretamente.

Manutenção

As funções Pronto às e Início às não estão disponíveis nos programas de manutenção.

Amolecer

As sujidades mais persistentes podem ser amolecidas com este programa de manutenção.

- Deixe o interior do forno arrefecer.
- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Remova a sujidade maior com um pano de limpeza.
- Selecione Manutenção  | Amolecer.

O processo de amolecimento demora aprox. 10 minutos.

Secagem

Com este programa de manutenção, a humidade existente no interior do forno seca por completo, mesmo em zonas inacessíveis.

- Seque o interior do forno com um pano.
- Selecione Manutenção  | Secar.

O processo de secagem demora aprox. 20 minutos.

Enxaguamento

Através deste programa de manutenção é enxaguado o sistema de passagem da água. O sistema é limpo de restos de alimentos eventualmente existentes.

- Selecione Manutenção  | Enxaguar.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de enxaguamento demora aprox. 10 minutos.

Descalcificar o forno a vapor

Para a descalcificação, recomendamos utilizar as pastilhas de descalcificação da Miele (consulte «Acessórios que podem ser adquiridos»). Estas foram desenvolvidas especialmente para os produtos da Miele, de forma a otimizar o processo de descalcificação. Outros produtos descalcificadores, que para além do ácido cítrico contenham outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros constituintes indesejados como por ex. cloretos, podem danificar o produto. Além disso, o efeito exigido não poderá ser garantido se não for cumprida a concentração da solução de descalcificação.

Se o produto descalcificador entrar em contacto com metal, podem aparecer manchas.

Limpe o produto descalcificador de imediato.

Após um determinado período de funcionamento, o forno a vapor deve ser descalcificado. Quando é atingido o momento para descalcificar é exibido no visor o número dos processos de confeção restantes. São contados apenas os processos de confeção com vapor. Após o último processo de confeção a vapor restante, o forno a vapor é bloqueado.

Recomendamos efetuar a descalcificação do forno a vapor antes de bloquear.

Durante o decorrer do processo de descalcificação o reservatório da água tem de ser despejado e enxaguado.

Limpeza e manutenção

- Ligue o forno a vapor e selecione Manutenção  | Descalcificar.

No visor surge a indicação *Espera p.f.*. O processo de descalcificação é preparado. Isto pode demorar alguns minutos. Assim que a preparação estiver concluída, é-lhe pedido para encher o reservatório de água com produto descalcificador.

- Encha o reservatório de água até à marcação  com água tépida e adicione 2 pastilhas de descalcificação Miele.
- Aguarde até que as pastilhas de descalcificação se tenham dissolvido.
- Insira o reservatório de água.
- Confirme com *OK*.

Surge o tempo restante. O processo de descalcificação inicia.

Não desligue o forno a vapor de modo algum antes do final do processo de descalcificação, uma vez que, caso contrário, o processo de descalcificação tem de ser reiniciado.

No decorrer do processo, o reservatório de água deve ser enxaguado uma vez e inserido novamente vazio.

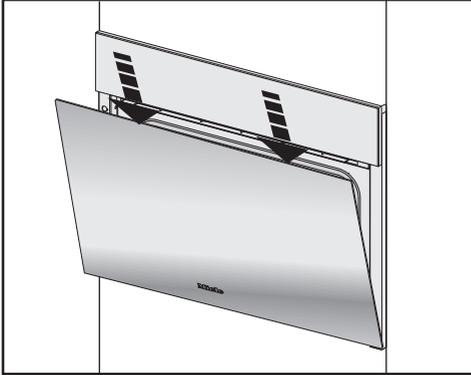
- Siga as indicações que aparecem no visor.
- Confirme com *OK*.

Depois de decorrido o tempo restante, surge *Concluído* e soa um sinal.

- Se necessário, retire o reservatório de água e esvazie-o.
- Limpe e seque o reservatório de água.
- Desligue o forno a vapor.
- Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
- No final, seque o interior do forno.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

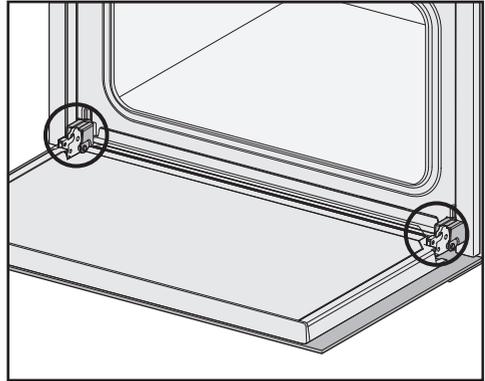
Desmontar a porta

- Prepare uma superfície de apoio adequada para a porta, p. ex. um pano macio.
- Abra um pouco a porta.

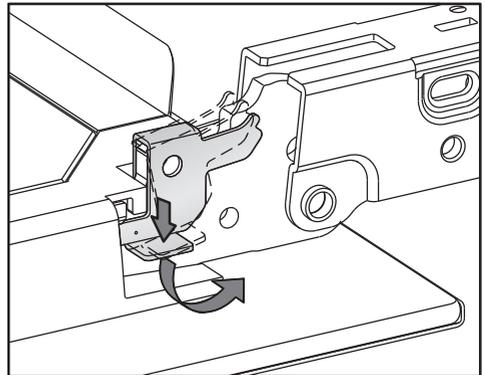


- Com as duas mãos, pressione uma vez levemente o canto superior da porta para baixo.

A porta está unida às dobradiças através de fixadores. Antes de poder retirar a porta dos fixadores, é necessário desbloquear os estribos de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.



- Abra a porta completamente.



- Para desbloquear os fixadores, gire-os nas duas dobradiças até ao batente para ficarem em posição inclinada.

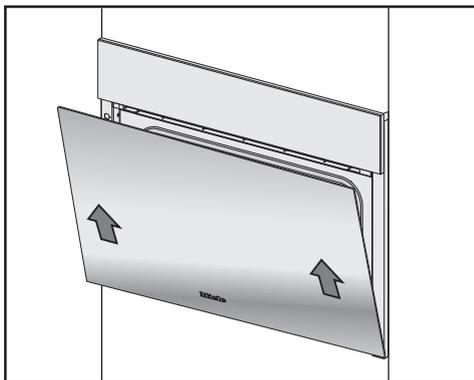
O forno a vapor será danificado se a porta for desmontada incorretamente.

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

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

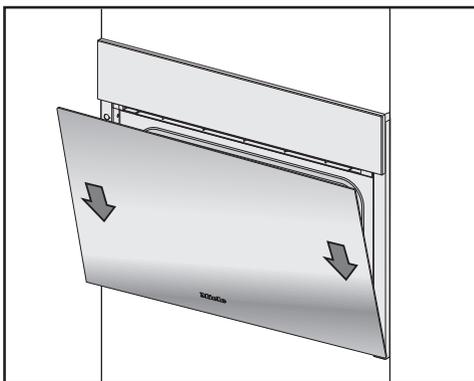
- Feche a porta até ao batente.

Limpeza e manutenção



- Segure na porta pelos lados e puxe-a uniformemente em posição oblíqua para cima retirando-a dos fixadores. Tenha atenção para que a porta não fique inclinada.
- Coloque a porta sobre a superfície que preparou.

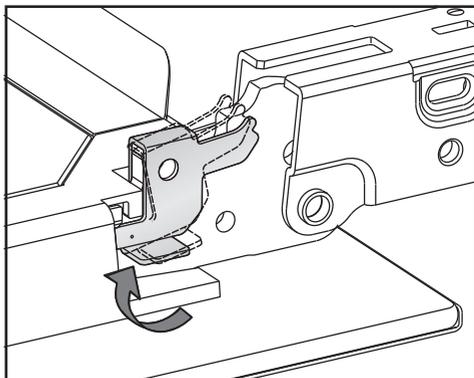
Montar a porta



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

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

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.



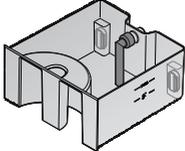
- Volte a bloquear os estribos de bloqueio, rodando-os em ambas as dobradiças até ao batente na posição horizontal.

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

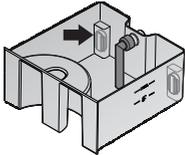
Em <https://www.miele.pt/c/assistencia-tecnica-10.htm> pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
F10	<p>O tubo de sucção não está corretamente encaixado ou não está vertical.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrija a posição do tubo de sucção: 
F11 F20	<p>Os tubos de descarga de água estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Proceda à descalcificação do forno a vapor (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»).■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
F44	<p>Existe uma avaria técnica.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue o forno a vapor e volte a ligá-lo após alguns minutos.■ Se a mensagem de erro ainda for exibida contacte o serviço de assistência técnica.
F55	<p>O tempo máximo de funcionamento de um modo de funcionamento foi ultrapassado e o desligar de segurança actuou.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue e volte a ligar o forno a vapor. <p>O forno a vapor está pronto a funcionar.</p>

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
F94	A mangueira de entrada de água está presa ou dobrada. ■ Remova a causa e reinicie o funcionamento.
	A válvula de ligação à água não está aberta. ■ Abra a válvula de ligação à água e reinicie a operação.
	Um ou ambos os flutuadores ficam presos no reservatório de água.  ■ Volte a restaurar o movimento livre do flutuador/dos flutuadores. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer apesar de a causa ter sido eliminada, contacte o serviço de assistência técnica da Miele.
F190	Existe uma anomalia na válvula de entrada de água. Esta anomalia pode ocorrer se o painel for aberto ou fechado durante a entrada de água. ■ Confirme com OK e continue o funcionamento. ■ Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da Miele se a mensagem de erro voltar a aparecer.

Problema	Causa e solução
F196	<p>Ocorreu uma avaria.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue e volte a ligar o forno a vapor. <p>O filtro situado na base não está corretamente encaixado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue o forno a vapor.■ Encaixe o filtro corretamente: <div data-bbox="512 453 598 539" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Volte a ligar o forno a vapor.■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica.
No visor é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.	<p>Ocorreu um erro no sistema eletrónico.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corte a alimentação elétrica do forno a vapor durante aprox. 1 minuto.■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.

Que fazer quando ...

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O interior do forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. O forno a vapor pode ser utilizado mas o aquecimento do interior do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Regulações», secção «Agentes»).
	O interior do forno aqueceu devido ao funcionamento da gaveta aquecedora encastrada por baixo. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
Após uma realocização, o forno a vapor não comuta da fase de aquecimento para a fase de confeção.	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. ■ Efetue a descalcificação do aparelho para ajustar a temperatura de ebulição (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»).
Durante o funcionamento entra muito vapor ou forma-se muito vapor noutra sítio que não é habitual.	A porta não está bem fechada. ■ Feche a porta.
	A junta da porta não está montada corretamente. ■ Pressione-a a junta da porta uniformemente e em toda a volta.
	A junta da porta está danificada. ■ Substitua a junta da porta. Pode obter a junta da porta através do serviço de assistência técnica Miele (consulte as páginas finais destas instruções).
As funções Início às e Pronto às não são executadas.	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.

Problema	Causa e solução
<p>As teclas sensoras ou o sensor de aproximação não reagem.</p>	<p>Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado. Assim, as teclas sensoras e o sensor de aproximação não reagem quando o forno a vapor está desligado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Logo que ligue o forno a vapor, as teclas sensoras e o sensor de aproximação reagem. Se pretender que as teclas sensoras e o sensor de aproximação reajam sempre, mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a regulação Visor QuickTouch Ativado.
	<p>As regulações para o sensor de aproximação estão desligadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Altere as regulações do sensor de aproximação através de Regulações Comando por sensor.
	<p>O sensor de aproximação tem defeito.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contacte o serviço técnico da Miele.
	<p>O forno a vapor não está ligado à rede elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se a ficha do forno a vapor está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um electricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.
	<p>Se o visor também não reagir, existe um problema no comando.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno a vapor seja reiniciado.

Que fazer quando ...

Ruídos

Problema	Causa e solução
Durante o funcionamento e depois de desligado o forno a vapor, deve ouvir-se um ruído (zum-bido).	Este ruído não indica um erro de funcionamento ou qualquer defeito do aparelho. Ocorre durante o bombeamento e drenagem de água.
Após desligar o forno ainda se ouve o ruído do ventilador.	O ventilador continua a funcionar. O forno a vapor está equipado com um ventilador, que conduz os vapores do interior para o exterior. Após desligar o forno a vapor o ventilador continua a funcionar. Ao fim de algum tempo o ventilador desliga automaticamente.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O bolo ou o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na receita.	A temperatura regulada não corresponde à temperatura indicada na receita. ■ Altere a temperatura.
	Alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, por ex., o tempo de confeção é prolongado. ■ Ajuste a temperatura e/ou o tempo de confeção à receita alterada.
O bolo/sortido apresentam uma diferença acentuada de tostado.	A temperatura regulada é demasiado alta.
	Cozinhou-se em mais do que dois níveis. ■ Para cozinhar, utilize no máximo dois níveis.

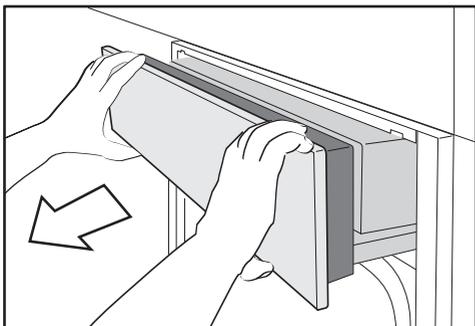
Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
O forno a vapor não liga.	O fusível disparou. ■ Ative o fusível (segurança mínima: consulte a placa de características).
	Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica. ■ Desligue o forno a vapor da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto, desligando – o disjuntor do fusível correspondente ou removendo completamente o fusível de segurança, ou – desligando o disjuntor diferencial. ■ Se, depois de voltar a ligar/enrosar os fusíveis, o forno a vapor continuar a não funcionar, contacte um electricista e/ou o serviço de assistência técnica.
A iluminação interior do forno não funciona.	A lâmpada está fundida. ■ Contacte o serviço de assistência técnica quando pretender substituir a lâmpada.
O painel não abre/fecha automaticamente apesar de pressionar várias vezes a tecla sensora .	Na zona de abertura do painel existe um objeto. ■ Retire esse objeto.
	A proteção reage com muita sensibilidade, o que, por vezes, faz com que o painel não abra ou feche. ■ Abra/feche o painel manualmente (consulte o fim do capítulo). ■ Se este problema acontecer com frequência contacte o serviço de assistência técnica da Miele.

Que fazer quando ...

Abrir o painel manualmente

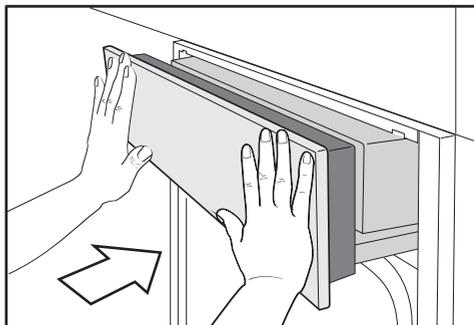
- Abra a porta do aparelho com cuidado.



- Segure em cima e em baixo na moldura.
- Puxe o painel para a frente retirando-o.
- Pressione o painel com cuidado para cima.

Feche o painel manualmente

- Segure em cima e em baixo na moldura.
- Pressione o painel com cuidado para baixo.



- Deslize o painel para o interior.

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na Miele pode encontrar uma vasta gama de acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção adequados ao seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Recipiente para cozinhar

A Miele oferece uma vasta gama de recipientes para cozinhar. Estes são perfeitamente compatíveis com os aparelhos Miele no que diz respeito ao respetivo funcionamento e dimensões. Encontra informações detalhadas referentes aos produtos individuais na página web da Miele.

- Recipientes para cozinhar perfurados em diferentes tamanhos
- Recipientes para cozinhar não perfurados em diferentes tamanhos
- Assadeira Gourmet em diferentes tamanhos
- Tampa para assadeira Gourmet

Outros

- Tabuleiros
- Forma redonda
- Calhas telescópicas FlexiClip HFC 71
- Grelha de suporte de recipiente para cozinhar com 325 mm de largura

Produto de limpeza e tratamento

- DGClean
Detergente especial para sujidades mais persistentes no interior do forno, especialmente após assar
- Pastilhas de descalcificação (6 unidades)
- Pano multiusos de microfibras para eliminar dedadas e sujidade ligeira

Serviço de assistência técnica

Em 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.

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

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Quando instalado, encontrará o identificador de modelo e o número de fabrico na pequena placa na parte superior do painel aberto.

Garantia

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

Indicações de segurança para encastrar

 Danos devido a instalação incorreta.

O forno a vapor pode ficar danificado com uma instalação incorreta.

O forno a vapor só deve ser instalado por um técnico qualificado.

- ▶ Os dados da ligação (frequência e tensão) na placa de características do forno a vapor devem corresponder aos da corrente elétrica, para que não surjam quaisquer danos no forno a vapor. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um electricista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- ▶ Certifique-se de que, depois de encastrar o forno a vapor, a tomada fica facilmente acessível.
- ▶ O forno a vapor deve ser colocado de forma a que o conteúdo do recipiente para cozinhar possa ser visto no nível de encaixe superior. Só assim é possível evitar ferimentos devido ao transbordo de alimentos quentes.

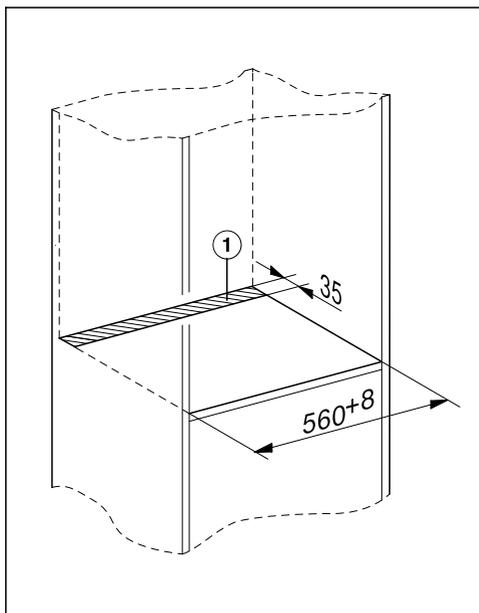
Instalação

Indicações para encastrar

Todas as dimensões são indicadas em mm.

Secção para a colocação dos tubos de água

Para evitar danos por água devido a tubos de ligação danificados, deve ser feito um recorte no piso intermédio do móvel.

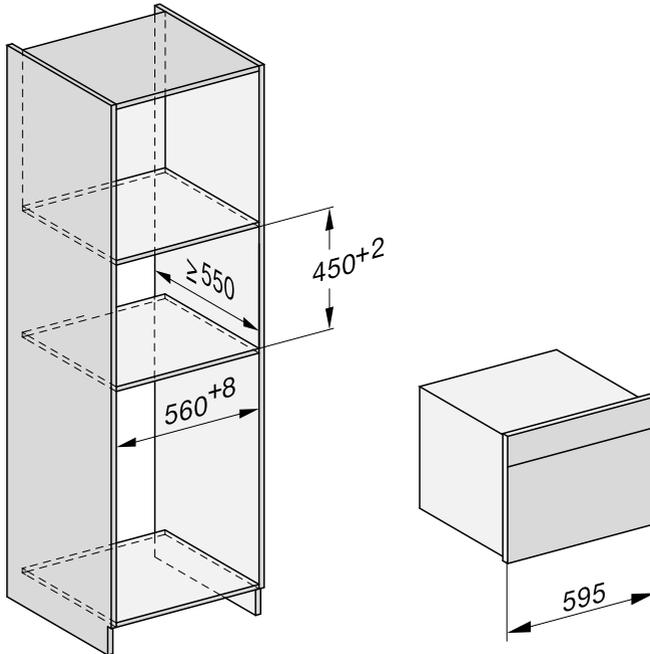


- Faça um recorte ① no piso intermédio, no qual é colocado o forno a vapor.

Dimensões para encastrar

Montagem num móvel alto

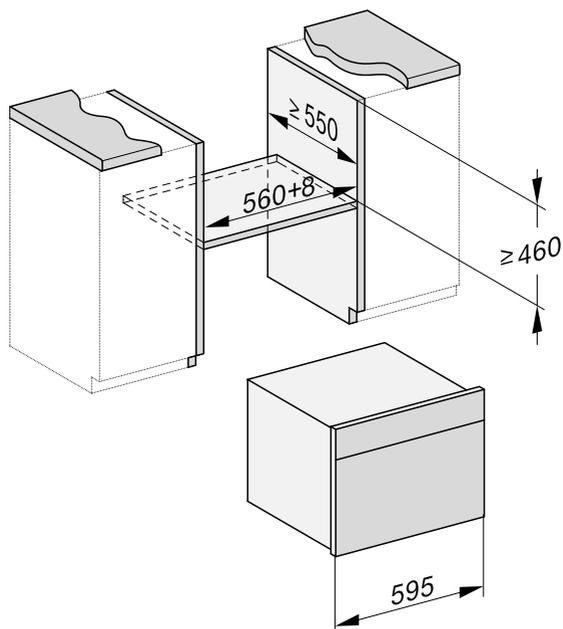
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



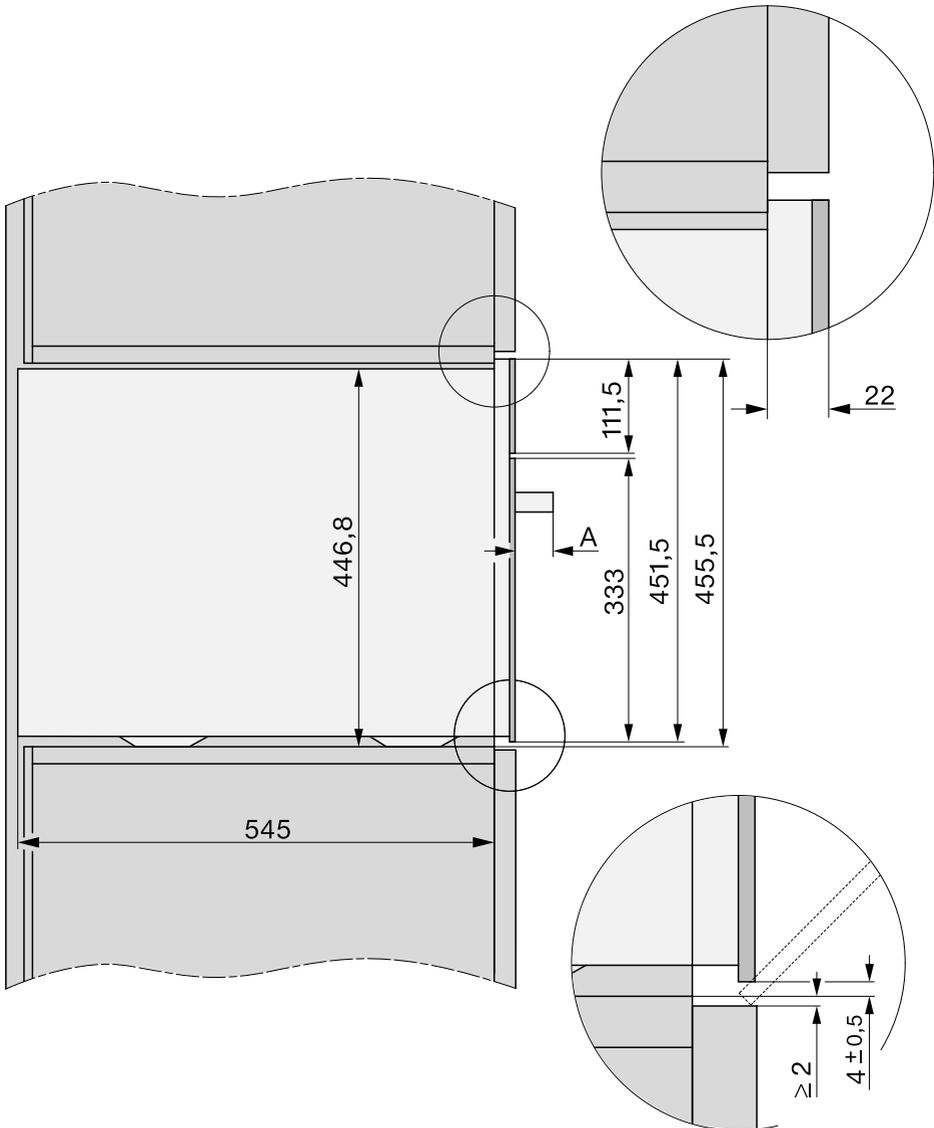
Instalação

Montagem num móvel inferior

Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



Vista lateral

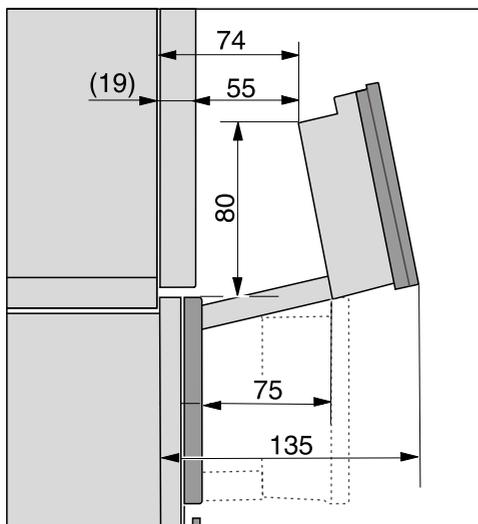


A DGC 78xx: 47 mm

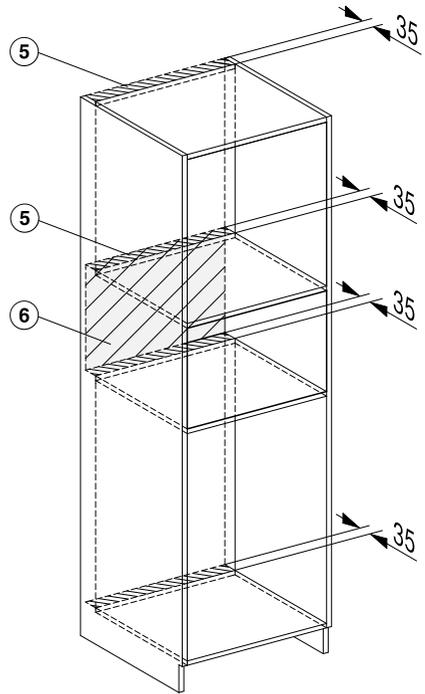
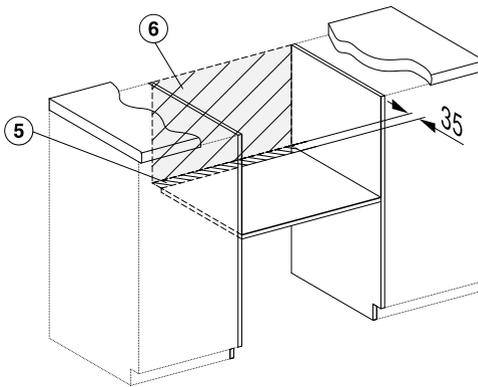
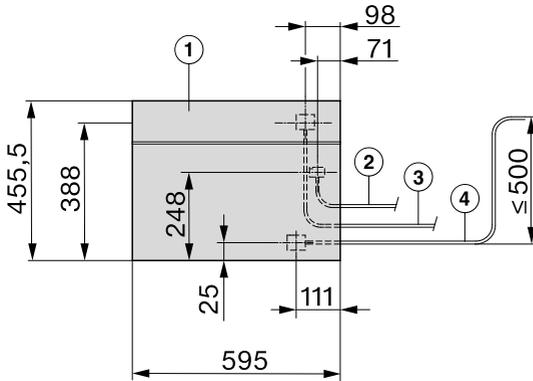
Instalação

Zona de oscilação do painel

Na zona de oscilação do painel não devem existir objetos (p. ex. pega da porta) que possam impedir a abertura ou o fecho do painel.



Ligações e ventilação



- ① Vista de frente
- ② Cabo de ligação elétrica, C = 2.000 mm
- ③ Mangueira de entrada de água (aço inoxidável), C = 2.000 mm
- ④ Mangueira de esgoto da água (plástico), C = 3.000 mm
A extremidade ascendente da mangueira de esgoto da água até à ligação ao sifão não pode ser superior a 500 mm
- ⑤ Secção de ventilação mín. 180 cm²
- ⑥ Sem ligação nesta área

Instalação

Instalar forno a vapor

Antes de montar e conectar o forno a vapor, é imprescindível que leia o capítulo «Instalação», secções «Ligação à água da rede» e «Descarga de água».

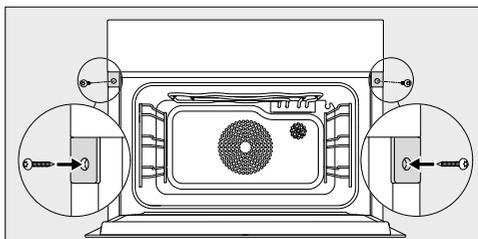
- Ligue o cabo elétrico ao forno a vapor.
- Passe o tubo de entrada e descarga de água através do recorte no piso intermédio abaixo do nicho de montagem.

Danos devido a transporte incorreto. A porta pode ficar danificada, se transportar o forno a vapor utilizando a pega da porta. Para o transporte, utilize as pegas nas laterais do revestimento exterior.

O forno a vapor não funciona corretamente se o forno a vapor não estiver na horizontal.

Um desvio do plano horizontal pode ser de, no máximo, 2°.

- Deslize o forno a vapor para o nicho de montagem e alinhe-o. Certifique-se de que o cabo elétrico e os tubos de água não ficam presos ou danificados.
- Abra a porta.



- Fixe o forno a vapor às paredes laterais do armário com os parafusos de madeira fornecidos (3,5 x 25 mm).
- Ligue o forno a vapor à entrada e descarga de água (consulte o capítulo «Instalação», secções «Ligação à água da rede» e «Descarga de água»).
- Ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- Verifique todas as funções do forno a vapor com a ajuda das instruções de utilização.

Ligação à água da rede

 Risco de ferimentos e de danos materiais devido a ligação inadequada.

Uma ligação inadequada pode resultar em ferimentos pessoais e/ou danos materiais.

A ligação à água da rede só pode ser efetuada por técnicos qualificados.

 Perigo para a saúde e de danos devido a água contaminada.

A qualidade da água que entra deve corresponder às normas relativas à água potável existentes no país em que o forno a vapor será operado.

Ligue o forno a vapor à água da rede.

A ligação à rede de água deve ser efetuada em conformidade com os regulamentos aplicáveis no respetivo país. Todos os aparelhos e dispositivos utilizados para alimentação de água do forno a vapor devem corresponder às normas aplicáveis no respetivo país.

O forno a vapor cumpre os requisitos das normas IEC 61770 e EN 61770.

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

Se um sistema de descalcificação interno estiver instalado a montante, deve assegurar-se que a condutividade elétrica da água seja mantida.

 Danos por água devido a sujidades.

A sujidade na conduta de água pode depositar-se na válvula do forno a vapor. A válvula deixa de fechar e sai água.

Lave os tubos de água antes de conectar o forno a vapor ou quando tiverem sido realizados trabalhos no mesmo tubo de água.

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

A pressão da ligação de água deve situar-se entre 100 kPa (1 bar) e 600 kPa (6 bar). Se a pressão for superior a 600 kPa, deve ser instalada uma válvula redutora de pressão.

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

Instalação

Montar o tubo em aço inoxidável no forno a vapor

Utilize apenas o tubo em aço inoxidável fornecido. O tubo em aço inoxidável não pode ser reduzido nem aumentado e também não pode ser substituído por outro tubo.

Substitua um tubo em aço inoxidável danificado apenas por um original da Miele. O tubo em aço inoxidável compatível com alimentos pode ser obtido através da loja online Miele, nos serviços de assistência técnica da Miele ou no seu Agente Miele.

O tubo em aço inoxidável fornecido tem 2.000 mm de comprimento.

- Remova a tampa de proteção da ligação da água de rede situada na zona posterior do forno a vapor.
- Pegue no lado **angular** do tubo em aço inoxidável e verifique se está disponível uma junta. Se necessário, coloque uma junta.
- Enrosque a porca de capa do tubo em aço inoxidável na rosca.
- Tenha atenção à posição fixa e estanque da união roscada.

Ligar a alimentação de água

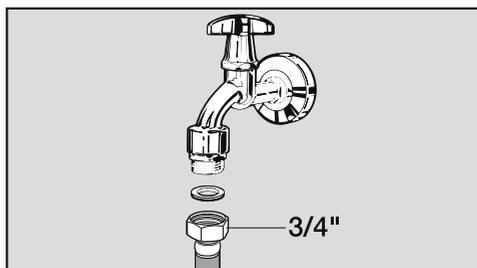
⚠ Desligue o forno a vapor da rede elétrica antes de o ligar à torneira de entrada de água.

Feche a alimentação de água antes de ligar o forno a vapor à mesma.

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

Para ligar o forno a vapor à alimentação de água, é necessária uma torneira de água com rosca de ligação de $\frac{3}{4}$ ".

- Verifique se a junta vedante está disponível. Se necessário, coloque uma.



- Ligue o tubo em aço inoxidável à torneira.
- Tenha atenção à posição fixa e estanque da união roscada.
- Abra lentamente a torneira da alimentação de água e verifique se a ligação à água da rede está sem fugas. Se necessário, corrija a posição da junta e a união roscada.

Descarga de água

Para garantir a drenagem completa da água residual, o sifão da água residual não deve ser instalado a uma altura superior à da ligação da água residual do forno a vapor.

A extremidade ascendente do tubo de descarga de água até à ligação ao sifão não pode ser superior a 500 mm.

O tubo de descarga de água fornecido não pode ser encurtado.

A descarga de água pode ser ligada a um

- sifão de instalação à superfície ou de encastrar com ligação fixa de tubo
- à ligação do aparelho ao sifão de enxaguamento

A temperatura da água residual é de 70 °C.

Recomendamos que utilize apenas tubos originais do fabricante.

Ligar descarga de água

- Ligue o tubo de descarga de água com o conector de tubo ao sifão.
- Aperte o tubo de descarga de água com a abraçadeira.

Instalação

Ligação elétrica

O forno a vapor é fornecido em série com cabo de ligação pronto para ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

Instale o forno a vapor de forma a que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, certifique-se de que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento do forno a vapor em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Por motivos de segurança, não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica do forno a vapor.

Um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído por um cabo de alimentação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Consulte estas instruções de utilização ou a placa de características quanto aos fusíveis e à potência nominal. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.

Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

Declaração de Conformidade

A Miele declara por este meio que este forno a vapor combinado cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em http://www.miele.pt/domestico/formulario-de-contacto-2712.htm?chooseEntries_184=2&chooseEntries_182=1 através do nome do produto ou do número de fabrico

Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------------	-------------------------

Potência máxima de transmissão do módulo Wi-Fi	< 100 mW
--	----------

Direitos de autor e licenças

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

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

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

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

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

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

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

Além disso, estão incluídos no presente módulo de comunicação componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Pode consultar os componentes Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos de autor correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis bem como, se necessário, outras informações localmente via IP, através de um navegador web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Os regulamentos referentes a responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas aos respetivos detentores de direitos.

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

DGC 7645

pt-PT

M.-Nr. 11 220 830 / 02