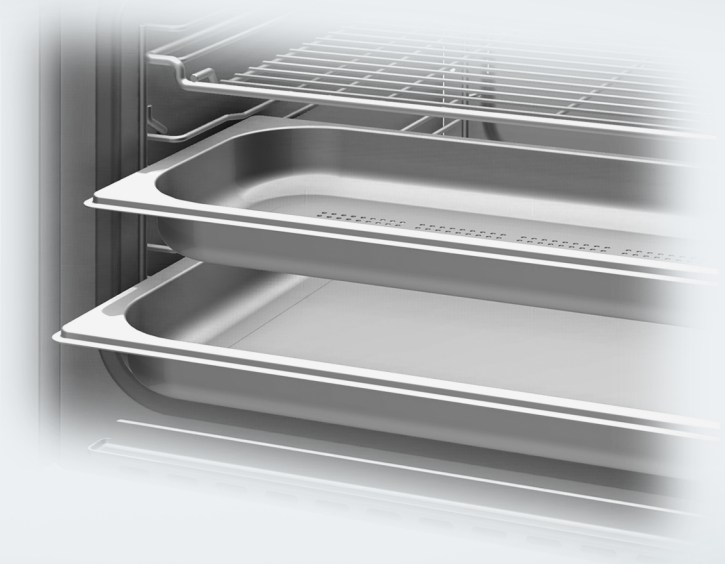
Instruções de instalação e uso
Forno a vapor combinado



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

pt-BR

M.-Nr. 12 079 030

Índice

Instruções de Segurança e Advertências **8**

Projeção **19**
Forno a vapor 19
Placa de identificação 21
Acessórios inclusos 21

Controles **24**
Botão ligar/desligar 25
Sensor de aproximação 25
Teclas táteis 26
Visor tátil 27
Símbolos 28

Princípio de utilização **29**
Selecionar o ponto do menu 29
Avançar 29
Sair do nível do menu 29
Alterar valor ou configuração 29
Alterar a configuração em uma lista de seleção 29
Introduzir números com a sequência de números 29
Introduzir números com o teclado numérico 29
Alterar a configuração com uma barra de segmentos 30
Selecionar letras 30
Exibir menu de contexto 30
Mover registros 30
Exibir menu suspenso 31
Exibir Ajuda 31
Ativar MobileStart 31

Descrição de funcionamento **32**
Painel de controle 32
Reservatório de água 32
Gaveta de condensação 32
Termômetro culinário 32
Temperatura/Temperatura central 32
Umidade 32
Tempo de cozimento 33
Ruídos 33
Fase de aquecimento 33
Fase de cozimento 33
Redução de vapor 33
Luz interna do forno 33

Índice

Primeiro uso ... **34**
Miele@home ... 34
Configurações básicas ... 35
Limpar o forno a vapor pela primeira vez ... 36
Ajuste a temperatura de ebulição ... 37
Aquecer o forno a vapor ... 37

Regulações ... **38**
Visão geral de configurações ... 38
Acessar o menu «Regulações» ... 41
Idioma ... 41
Horas ... 41
Data ... 42
Iluminação ... 42
Ecrã inicial ... 42
Visor ... 43
Volume do sinal ... 43
Unidades ... 44
Manter aquecido ... 44
Redução de vapor ... 44
Temperaturas propostas ... 44
Booster ... 45
Enxaguamento automático ... 45
Dureza da água ... 46
Comando por sensor ... 48
Segurança ... 49
Reconhecim. frontal do móvel ... 49
Miele@home ... 50
Efetuar Scan & Connect ... 50
Comando à distância ... 51
Ativar MobileStart ... 51
SuperVision ... 51
RemoteUpdate ... 52
Versão Software ... 53
Informações legais ... 53
Agente ... 53
Regulações de fábrica ... 53
Horas (total) de funcionamento ... 53

Alarme e Tempo curto ... **54**
Utilizar a função Alarme ... 54
Utilizar a função Tempo curto ... 55

Menu principal e submenus ... **56**

Índice

Recomendações para economia de energia **58**

Utilização **59**
Alterar valores e configurações para um processo de cozimento 60
Alterar a temperatura e a temperatura interna 60
Alterar Humidade 60
Ajustar os tempos de funcionamento 61
Alterar tempos de cozimento ajustados 61
Apagar tempos de cozimento programados 61
Cancelar o processo de cozimento 62
Interromper o processo de cozimento 62
Pré-aquecer o forno 63
Booster 63
Pré-aquecer 64
Crisp function 64
Ativar jatos de vapor 65
Mudar modo de funcionamento 65

Informações importantes e úteis **66**
O que há de especial no cozimento a vapor 66
Utensílios de cozinha 66
Nível de encaixe 66
Produtos ultracongelados 67
Temperatura 67
Tempo de cozimento 67
Cozinhar em líquido 67
Receitas próprias – Cozinhar a vapor 67
Bandeja universal e grelha Combi 67

Cozinhar a vapor **68**
Instruções sobre as tabelas de cozimento 68
Legumes 68
Peixe 71
Carne 74
Arroz 76
Cereais 77
Massas alimentícias 78
Knödel 79
Leguminosas, secas 80
Ovos de galinha 82
Fruta 83
Linguiças 83
Crustáceos 84
Mexilhões 85

Cozinhar menu – manual ... 86

Sous-vide ... **87**

Aplicações especiais ... **94**
Aquecer ... 94
Descongelar ... 96
Mix & Match ... 99
Cozinhar menu – automático ... 109
Preparar conservas ... 109
Bolos em conserva ... 112
Secar/Desidrat ... 113
Utilier a programação Sabbat e Yom Tov ... 114
Extrair suco ... 116
Escaldar ... 117
Esterilizar o utensílio ... 117
Aquecer louça ... 118
Manter quente ... 118
Fermentar massa com levedura ... 119
Aquecer panos úmidos ... 119
Derreter gelatina ... 119
Liquefazer mel cristalizado ... 120
Derreter chocolate ... 120
Derreter bacon ... 121
Refogar cebolas ... 121
Conservar maçãs ... 121
Preparar omeletes ... 121
Fruta em pasta ... 122
Descascar alimentos ... 123
Fazer iogurtes ... 124

Programas automáticos ... **125**
Categorias ... 125
Utilizar programas automáticos ... 125
Indicações sobre a utilização ... 125
Procurar ... 126

MyMiele ... **127**

Programas favoritos ... **128**

Cozinhar ... **131**
Instruções de cozimento ... 131
Dicas de cozimento ... 132
Instruções sobre os modos de funcionamento ... 132

Índice

Assado **134**
Instruções para assar 134
Instruções sobre os modos de funcionamento 134
Termômetro culinário 136

Grelhar **139**
Instruções sobre a grelha 139
Dicas para grelhar 139
Instruções sobre os modos de funcionamento 140

Limpeza e cuidados do forno a vapor **141**
Instruções de limpeza e manutenção 141
Produtos de limpeza inadequados 142
Limpar a frente 142
PerfectClean 143
Interior do forno 144
Limpe o reservatório de água e o reservatório de condensação 145
Acessórios 146
Limpar grelhas laterais 147
Incline para baixo a resistência de aquecimento superior do forno/grelha 148
Manutenção 149
Amolecer 149
Secagem 149
Enxaguar 149
Descalcificar o forno a vapor 149
Desmontar a porta 151
Montar a porta 152

O que fazer quando **153**

Acessórios opcionais **159**
Utensílios de cozinha 159
Outros 159
Produto de limpeza e tratamento 159

Serviço de assistência técnica **160**
Assistência técnica 160
Garantia 160

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente **161**

Instalação **162**
Instruções para uma instalação segura 162

Índice

Dimensões de montagem 163
Montagem em um móvel alto 163
Visão lateral 164
Área de oscilação do painel 165
Conexões e ventilação 166
Instalação e remoção do forno a vapor 167
Conexão elétrica 170

Legenda **171**

Direitos autorais e de licenças **172**

Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação **173**

Instruções de Segurança e Advertências

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

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

Simplificando, o forno a vapor combinado foi designado nestas instruções como «forno a vapor».

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

Leia as instruções de uso e instalação atentamente antes de utilizar o forno a vapor. Elas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, uso e manutenção. Deste modo, você não apenas se protege, como também evita danos ao forno a vapor. A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à não observância destas indicações.

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

Utilização adequada

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

▶ Este forno a vapor não se destina a ser utilizado em áreas externas.

▶ Utilize o forno a vapor exclusivamente em um contexto doméstico para cozinhar a vapor, cozinhar, assar, grelhar, descongelar e aquecer alimentos.
Qualquer outro tipo de uso não é permitido.

▶ Risco de incêndio! Nunca utilize o forno a vapor para guardar ou secar materiais inflamáveis.

▶ As pessoas que, devido a restrições em suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno a vapor com segurança deverão ser supervisionadas durante o uso
Essas pessoas só podem utilizar o forno a vapor sem supervisão se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Essas pessoas devem ser capazes de reconhecer e compreender os possíveis perigos de um uso incorreto.

▶ Este forno a vapor está equipado com uma fonte de luz especial devido a normas específicas (como, por exemplo, temperatura, umidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração). Esta fonte de luz especial só pode ser utilizada para o fim previsto. Ela não é adequada para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Crianças em casa

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

▶ Vigie as crianças que estejam nas proximidades do forno a vapor. Nunca permita que as crianças brinquem com o forno a vapor.

▶ Risco de queimaduras devido a uso inadequado! Evite que as crianças liguem o forno a vapor.

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

▶ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes. A pele das crianças é muito mais sensível a altas temperaturas do que a pele dos adultos. O forno a vapor aquece o vidro da porta, o painel de controle e as saídas de ar do interior do forno. Deve, por esse motivo, impedir que as crianças toquem no forno a vapor durante o funcionamento.
Mantenha as crianças afastadas do forno a vapor até que ele 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 fiquem em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

Segurança técnica

▶ Esse forno a vapor deve ser instalado e conectado de acordo com as instruções de instalação.

▶ Trabalhos de instalação, manutenção ou reparo executados indevidamente podem ter consequências graves para o usuário. Instalação e manutenção ou reparos somente devem ser realizados por especialistas autorizados da Miele.

▶ Alterações no aparelho que não tenham sido autorizadas pela Miele podem anular colocação em operação segura pelo usuário.

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

▶ Os danos no forno a vapor podem comprometer a sua segurança. Verifique-o quanto a danos visíveis. Nunca coloque em funcionamento um forno a vapor danificado.

▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.

▶ A segurança elétrica do forno a vapor só está garantida se ele estiver conectado a um sistema condutor de proteção adequadamente instalado. Este requisito fundamental de segurança deve ser cumprido. No caso de dúvida, solicite a um eletricista a verificação da instalação elétrica.

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

▶ Os dados da conexão (frequência e tensão) na placa de identificação do forno a vapor devem corresponder aos da rede elétrica, para que não surjam quaisquer danos no forno a vapor.
Compare esses dados antes de efetuar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um técnico eletricista.

▶ Tomadas múltiplas ou extensões não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o forno a vapor à rede elétrica deste modo.

▶ Mantenha a altura de montagem mínima de 914 mm.

▶ 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).

▶ Risco de ferimentos devido a choque elétrico. Caso eventualmente toque em alguma peça condutora elétrica ou efetue alterações elétricas ou mecânicas, é possível que ocorram avarias no funcionamento do forno a vapor.
Nunca abra o revestimento externo do forno a vapor.

▶ Perde-se o direito à garantia se o forno a vapor não for reparado por um serviço de assistência técnica autorizado pela Miele.

▶ A Miele garante o cumprimento das exigências de segurança somente quando utilizadas peças de reposição originais. Os componentes com defeito somente devem ser substituídos por peças originais.

▶ Se o conector for removido do cabo de alimentação ou se o cabo de alimentação não estiver equipado com um conector, a conexão do forno a vapor à rede elétrica deve ser realizada por um eletricista qualificado.

▶ Se o cabo de conexão estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo de conexão especial (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).

▶ O forno a vapor deve estar completamente desconectado da rede elétrica sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparo. Assegure-se disso

- desligando os disjuntores individuais do quadro elétrico ou
- desligando completamente os disjuntores principais do quadro elétrico ou
- retirando o plugue (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pelo conector.

▶ Se o forno a vapor foi instalado por trás da frente do móvel (p. ex. uma porta), nunca feche a frente do móvel enquanto estiver utilizando o forno a vapor. Calor e umidade se acumulam quando a frente do móvel está fechada. Como resultado, o forno a vapor, o armário modificado e a base podem ficar danificados. Feche a porta do móvel somente quando o forno a vapor tiver esfriado por completo.

Uso adequado

▶ Risco de queimaduras! As resistências também podem estar quentes, mesmo não estando em brasa. As superfícies da câmara de cozimento podem causar queimaduras, se tocadas. O forno a vapor aquece o vidro da porta, o painel de controle e as saídas de ar do interior do forno. Durante a operação e depois de desligar o forno a vapor, certifique-se de não tocar nas peças e superfícies quentes e não permita contato com roupas ou objetos inflamáveis. Espere até que o forno a vapor esfrie.

▶ Consumir alimentos que foram armazenados no forno por um longo tempo pode provocar intoxicação alimentar. Guarde os alimentos no forno por apenas um curto tempo antes e depois do cozimento.

▶ Risco de queimaduras! Roupas soltas ou folgadas podem pegar fogo. Use roupas justas para cozinhar.

▶ Use apenas luvas secas e resistentes ao calor. Se você tocar em superfícies quentes com luvas molhadas ou úmidas, poderá se queimar. Certifique-se de que não haja óleo ou gordura nas luvas. Não use panos de prato ou panos grossos em vez de luvas. Não toque nas resistências quentes com as luvas.

▶ Ao colocar ou retirar alimentos no forno quente, abra com cuidado a porta porque o vapor e o ar quente podem escapar.

▶ Risco de queimaduras! Deslize as bandejas e grelhas no nível apropriado, antes de aquecer o forno a vapor. Se desejar remover a bandeja de metal ou a grelha quando o forno estiver quente, não toque nas resistências quentes com as luvas de proteção.

▶ Risco de queimaduras! Deixe o forno esfriar antes de realizar a limpeza manual.

▶ Abafe o fogo ou chamas ou use produtos químicos secos ou um extintor de incêndio de espuma.

▶ Não armazene líquidos e objetos inflamáveis perto do forno a vapor ou de um cooktop.

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

Nunca use o forno a vapor como aquecedor, espaço de armazenamento ou porta-objetos. Isso pode causar envenenamento por monóxido de carbono e superaquecer o forno a vapor.

⚠ AVISO

Nunca cubra as fendas, orifícios ou passagens na parte inferior do forno a vapor ou a grelha inteira com materiais como folha de alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar no forno a vapor e pode causar envenenamento por monóxido de carbono. Tampas de alumínio também podem causar acúmulo de calor e causar um incêndio.

▶ Não cubra os orifícios de ventilação.

▶ Use o forno a vapor apenas para preparação de alimentos. Produtos químicos, assim como a fumaça que é emitida por adesivos aquecidos, plásticos ou líquidos e objetos inflamáveis, podem ser perigosos para a sua saúde. Não use o forno a vapor para secar, torrar ou desumidificar.

▶ Certifique-se de que nenhum objeto de metal (por exemplo, papel-alumínio ou panelas) toque nas resistências.

▶ Certifique-se de que os cabos de conexão de pequenos aparelhos elétricos não toquem a porta e não fiquem presos entre a porta e o compartimento de cozimento.

▶ Perigo de ferimentos devido a vapor quente e superfícies quentes. O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar com o vapor, nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais, nos acessórios e com o alimento.
Utilize luvas de forno para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre queprecisar mexer no forno quente.

▶ Perigo de ferimentos devido a alimentos quentes.
O alimento pode derramar ao introduzir ou retirar os recipientes para cozinhar. Você pode se queimar com o alimento.
Ao introduzir ou retirar os recipientes para cozinhar, certifique-se de que o alimento quente não seja derramado.

▶ Latas fechadas formam sobrepressão ao serem preparadas e aquecidas e podem estourar.
Não utilize o forno a vapor para cozinhar ou aquecer latas.

▶ Utensílios plásticos inadequados ao forno derretem com temperaturas elevadas e podem danificar o forno a vapor ou começar a queimar.
Apenas utilize utensílios adequados para o forno. Siga as instruções do fabricante da louça. Se você pretende usar utensílios plásticos para cozinhar a vapor, certifique-se de que ele é resistente à temperatura (até 100 °C) e ao vapor. Utensílios plásticos de outro tipo poderiam derreter, ficar frágeis ou quebrar.

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

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

▶ Alimentos que sejam conservados no interior do forno podem secar e a umidade libertada pode provocar corrosão no forno a vapor. Não conserve alimentos no interior do forno e não utilize para cozinhar objetos que possam enferrujar.

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

▶ A porta suporta no máximo 10 kg de peso. Não se sente, não se apoie na porta aberta do forno e não coloque objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno a vapor pode ficar danificado.

▶ O óleo ou a gordura pode aquecer muito e incendiar-se. Quando você estiver cozinhando com gordura ou óleo, mantenha o forno a vapor sempre sob supervisão.
Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenham incendiado. Desligue o forno a vapor e abafe a chama mantendo a porta fechada.

▶ Os objetos que estejam perto do forno a vapor ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas.
Nunca utilize o forno a vapor para aquecimento de espaços.

▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de cozimento muito longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de cozimento recomendados.

▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem pegar fogo, devido às elevadas temperaturas da grelha.
Nunca utilize modos de funcionamento com grelha para cozinhar broas, pães, para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus para cozer ou Aquecimento superior/inferior .

▶ Mantenha a porta do forno a vapor fechada se os alimentos no interior do forno formarem fumaça, de forma a abafar uma eventual formação de chama. Interrompa o processo, desligando o forno a vapor e puxando o conector. Apenas abra a porta do aparelho depois de a fumaça se dissipar.

▶ Se você utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alimentos, tome cuidado, pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. Este vapor pode incendiar-se nas resistências de aquecimento.

▶ Não tape a base do interior do forno com, por ex., papel-alumínio ou folha de proteção para fornos. Não coloque louças, frigideiras, panelas ou assadeiras diretamente no fundo da parte interna do forno. Se quiser utilizar a base do interior do forno como superfície de suporte, coloque a grelha com a superfície de suporte voltada para cima sobre o fundo do interior do forno e coloque o utensílio 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 para o outro.
Não deslize a grelha sobre a base do interior do forno de um lado para o outro.

▶ Os restos grandes de comida podem obstruir o escoamento de água e a bomba. Certifique-se sempre de que o filtro na base está encaixado.

▶ Se utilizar um aparelho elétrico, p. ex., uma batedeira, nas proximidades do forno a vapor, certifique-se de que o cabo elétrico não entra em contato com a porta do forno. O isolamento do cabo pode ficar danificado.

▶ Não coloque o forno em funcionamento sem que a tampa de cobertura da lâmpada esteja montada porque o vapor pode atingir as peças condutoras elétricas e provocar um curto-circuito. Além disso, os componentes elétricos podem ficar inutilizados.

Limpeza e manutenção

▶ Limpe somente as peças descritas nestas instruções para uso e montagem.

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

▶ Riscos podem danificar o vidro da porta.
Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas, escovas duras ou raspadores metálicos afiados para realizar a limpeza dos vidros da porta.

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

▶ Para evitar corrosão, limpe imediatamente alimentos salgados ou líquidos que entrem em contato com as paredes em aço inox do forno.

▶ Em áreas úmidas e quentes, há maior probabilidade de infestação com insetos (p. ex., baratas). Mantenha o forno a vapor e as suas imediações sempre limpos.
Os danos provocados pelos insetos não são cobertos pela garantia.

Acessórios

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

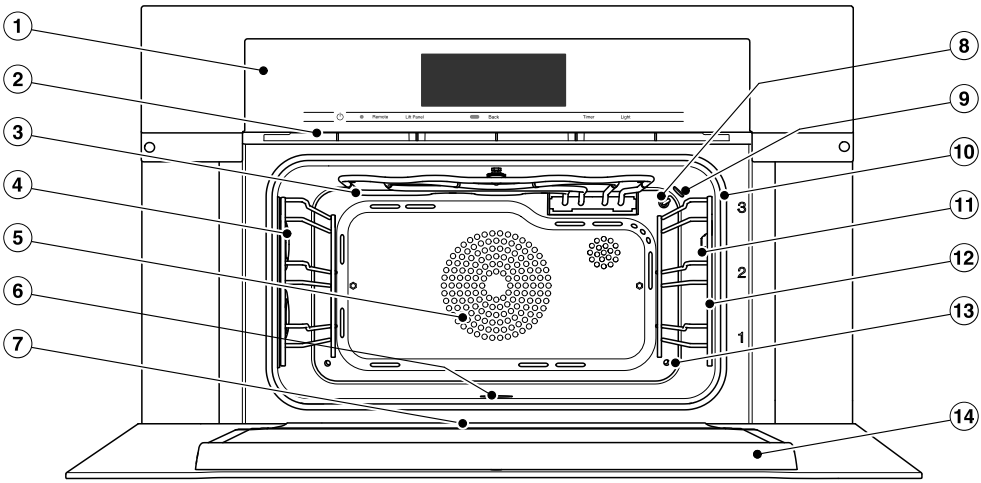
▶ Utilize apenas o termômetro culinário Miele fornecido. Se termômetro culinário estiver com defeito, ele deverá ser substituído por outro termômetro culinário original da Miele.

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

▶ Os recipientes para cozinhar perfurados e não perfurados são danificados a altas temperaturas! Utilize-os apenas em modos e programas de funcionamento que funcionem exclusivamente com vapor.

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

Forno a vapor



① Controles

② Saída de vapor

③ Aquecimento superior/Resistência do grill

④ Luz interna do forno

⑤ Abertura de ventilação com resistência circular traseira

⑥ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo e filtro na base

⑦ Trilho de escoamento

⑧ Termômetro culinário

⑨ Sensor de umidade

⑩ Vedação da porta

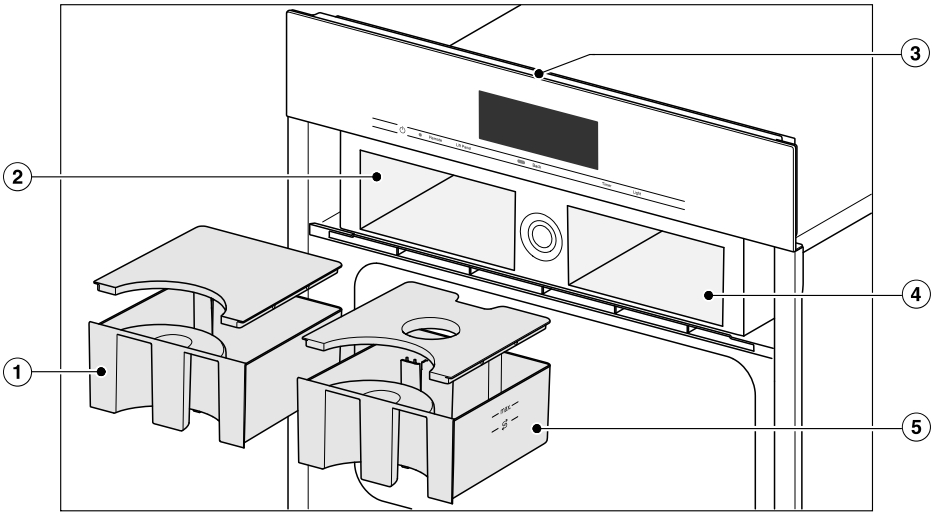
⑪ Tomada para ligar o termômetro culinário

⑫ Grelhas laterais com 3 níveis

⑬ Entrada de vapor

⑭ Porta

Projeção



① Reservatório de condensação
② Compartimento de encaixe do reservatório de condensação
③ Placa de identificação
④ Compartimento de encaixe para o reservatório de água
⑤ Reservatório de água

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

Placa de identificação

A placa de identificação pode ser vista na parte superior do painel aberto.

Neste local, você encontra o identificador de modelo e o número de fabricação.

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

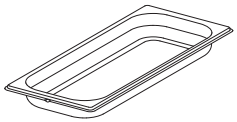
Acessórios inclusos

Você pode adquirir acessórios inclusos ou acessórios opcionais mediante pedido (consulte o Capítulo «Acessórios opcionais»).

Os recipientes para cozinhar perfurados e não perfurados são danificados a altas temperaturas!

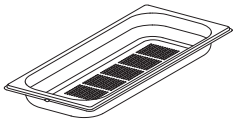
Utilize-os apenas em modos e programas de funcionamento que funcionem exclusivamente com vapor.

DGG 20



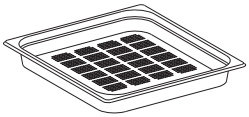
1 recipiente para cozinhar não perfurado
Capacidade 2,4 l
Volume útil 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x A)

DGGL 20



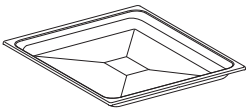
1 recipiente para cozinhar perfurado
Capacidade 2,4 l
Volume útil 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x A)

DGGL 12



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

Bandeja universal



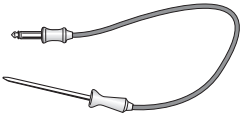
1 bandeja universal para bolos, assados e grelhados

Grelha Combi

1 grelha Combi para bolos, assados e grelhados

Projeção

Termômetro culinário



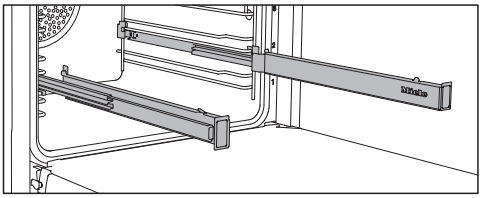
1 termômetro culinário para controlar os processos de cozimento com precisão de temperatura (consulte o capítulo «Assar», seção «Termômetro culinário»).

- Caso utilize o termômetro culinário, não monte os trilhos telescópicos FlexiClip no nível 3, devido cobrirem a tomada de ligação.

Pastilhas de descalcificação

Para descalcificar o forno a vapor

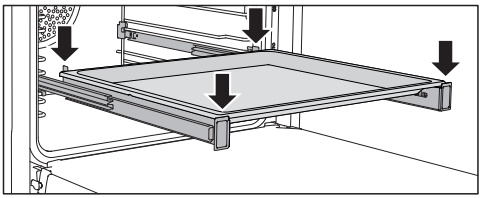
Trilhos telescópicos FlexiClip HFC 71

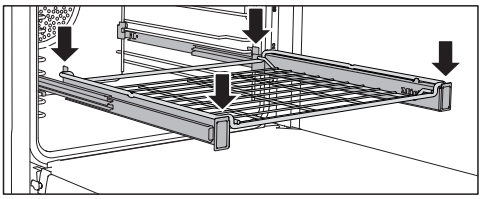


Você pode montar os trilhos telescópicos FlexiClip em qualquer nível.

Apenas insira os trilhos telescópicos FlexiClip completamente no forno antes de inserir os acessórios.

Os acessórios são automaticamente inseridos de forma segura entre as saliências de encaixe frontais e traseiras protegidas contra derrapagem.





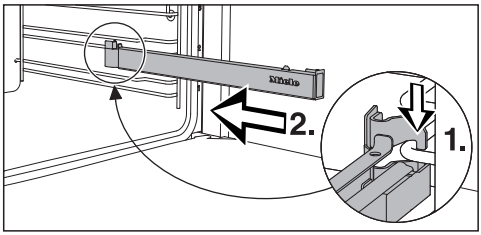
Os trilhos telescópicos FlexiClip suportam, no máximo, 15 kg.

Montagem e desmontagem dos trilhos telescópicos FlexiClip

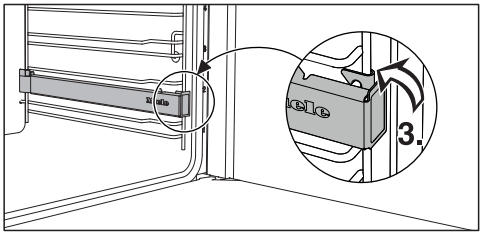
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios.
Deixe as resistências, o forno, as grelhas laterais e os acessórios esfriarem antes de montar e desmontar os trilhos telescópicos FlexiClip.

Os trilhos telescópicos FlexiClip são montados entre os suportes de um nível.
Efetue a montagem do trilho telescópico FlexiClip com o logotipo Miele no lado direito.

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



- Prenda o trilho telescópico FlexiClip à frente, na guia inferior de um nível de encaixe (primeiro), e deslize-o ao longo dessa guia para o interior do forno (segundo).

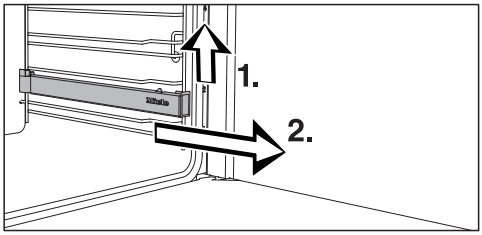


- Encaixe o trilho telescópico FlexiClip na guia inferior do nível de encaixe (terceiro).

Se, após a montagem, os trilhos telescópicos FlexiClip bloquearem, puxe-as exercendo alguma força.

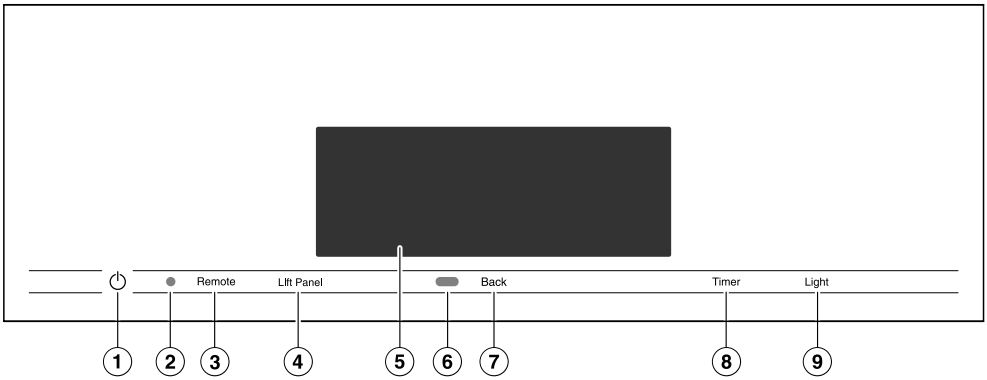
Proceda da seguinte forma para desmontar um trilho telescópico FlexiClip:

- Encaixe o trilho telescópico FlexiClip completamente no interior do forno.



- Levante o trilho telescópico FlexiClip à frente (primeiro) e puxe-o ao longo da guia do nível para fora (segundo).

Controles



① Botão ligar/desligar ⏻ em parte côncava
Para ligar e desligar o forno a vapor

② Interface visual
(somente para o Serviço técnico Miele)

③ Tecla tátil *Remote*
Para controlar o forno a vapor através do seu dispositivo móvel

④ Tecla tátil *Lift Panel (Painel rotativo)*
Para abrir e fechar o painel de controle

⑤ Visor tátil
Para indicação de informações e para utilização

⑥ Sensor de aproximação
Para ligar a iluminação interna do forno e do visor e para confirmar os sinais sonoros durante a aproximação

⑦ Tecla tátil *Back (Voltar)*
Para retornar

⑧ Tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)*
Para ajustar tempos mínimos ou alarmes

⑨ Tecla tátil *Light (Iluminação)*
Para ligar e desligar a luz do forno

Botão ligar/desligar

O botão ligar/desligar ⏻ está em uma reentrância e reage ao contato com os dedos.

Com este botão, você liga e desliga o forno a vapor.

Sensor de aproximação

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

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

Teclas táteis

As teclas táteis reagem ao contato com os dedos. Cada toque é confirmado com um sinal sonoro. É possível desativar o som das teclas ao selecionar a configuração Volume do sinal | Som das teclas | Desligado.

Caso queira que as teclas táteis reajam, mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado.

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

Visor tátil

A superfície frágil do visor tátil pode ficar riscada se você utilizar objetos pontiagudos e afiados como, por exemplo, canetas.
Toque no visor tátil apenas com os dedos.
Certifique-se de que a água não passe para a zona posterior do visor tátil.

O visor tátil está dividido em várias zonas.

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

Ao tocar em um nome de menu no cabeçalho, a visualização é alterada para o respectivo menu. Para trocar para a tela inicial, toque em ⌂.

As horas são exibidas no lado direito do cabeçalho. É possível ajustar as horas com o toque.
Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo SuperVision 👁.

Na parte superior do cabeçalho, encontra-se uma linha laranja, na qual é possível deslizar o menu suspenso para baixo. Assim, você pode ligar ou desligar as configurações durante o processo de cozimento.

No **centro**, encontra-se o menu atual com os tópicos do menu. Você pode avançar para a direita ou para a esquerda, deslizando pelo visor. A seleção é feita tocando em um ponto do menu (consulte o capítulo «Princípio de utilização»).

De acordo com o menu, aparecem no **rodapé** diferentes campos para utilização, como por ex., Timer, Memorizar ou *OK*.

Controles

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
i	Este símbolo fornece informações e instruções adicionais de uso. Confirme esta janela de informação com a tecla tátil *OK*.
…I	Indicação sobre os itens do menu principal que, por questões de espaço, deixam de ser exibidos no caminho do menu.
/ /	Indicação do nível de água
	Alarme
	Tempo mínimo
	Algumas configurações, como por ex., a luminosidade do visor ou o volume do sinal, são ajustadas por meio de uma barra de segmentos.
	O bloqueio de funcionamento ou o bloqueio das teclas estão ativados (consulte o capítulo «Regulações», seção «Segurança»). O funcionamento está bloqueado.
	Temperatura interna utilizando o termômetro culinário
	Comando à distância (aparece apenas se você possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a configuração Comando à distância | Ativado)
	SuperVision (aparece apenas se possuir o sistema Miele@home e se tiver selecionado a configuração SuperVision | Indicação SuperVision | Ativado)

Opere o forno a vapor através da tela tátil, tocando nos itens do menu pretendidos.

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

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

Selecionar o ponto do menu

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

Avançar

Você pode avançar para a direita ou para a esquerda.

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

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

Sair do nível do menu

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

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

Alterar valor ou configuração

Alterar a configuração em uma lista de seleção

A configuração atual está marcada em laranja.

- Toque na configuração desejada.

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Introduzir números com a sequência de números

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

O número alterado é memorizado.

Introduzir números com o teclado numérico

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

O teclado numérico aparece.

- Toque nos números desejados.

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado.

Alterar a configuração com uma barra de segmentos

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

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

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

A configuração foi memorizada. Você volta ao menu superior.

Selecionar letras

Introduza as letras através de um teclado no visor. Selecione nomes curtos e concisos.

- Toque nas letras ou caracteres desejados.

Dica: Através do caractere ⌠, pode-se inserir uma mudança de linha para nomes de programa mais longos.

- Toque em Memorizar.

O nome é memorizado.

Exibir menu de contexto

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

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

Mover registros

É possível alterar a ordem das entradas ou programas favoritos em MyMiele.

- Toque, por ex., em um programa favorito até que o menu de contexto apareça.
- Selecione Mover.
- Mantenha o dedo no campo marcado e deslize-o para a posição desejada.

Exibir menu suspenso

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

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

Exibir Ajuda

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

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

Ativar MobileStart

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

A tecla tátil *Remote* se acende. Você consegue comandar o forno a vapor a distância, através do app Miele.

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

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

Painel de controle

Atrás do painel de controle, encontram-se o reservatório de água e o reservatório de água condensada. O painel de controle abre e fecha ao tocar na tecla tátil *Lift Panel (Painel rotativo)*. Antes que o painel de controle seja fechado de novo automaticamente, aparece uma nota na tela que deve ser confirmafa clicando em *OK*.

O painel de controle está equipado com uma proteção de retenção. Se o painel de controle enfrentar problemas ao abrir/fechar, o processo será interrompido. No entanto, ao abrir ou fechar o painel de controle, não toque no canto superior da porta.

Reservatório de água

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

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

Encha o reservatório de água até ao nível máximo antes de cada processo de cozimento com vapor.

Gaveta de condensação

A condensação formada no processo de cozimento é bombeada para a gaveta de condensação. A capacidade máxima de enchimento é de 1,4 litros.

Termômetro culinário

O termômetro culinário mede a temperatura no interior do alimento, a temperatura central. Através do termômetro culinário pode-se controlar a temperatura exata dos processos de cozimento.

Temperatura/Temperatura central

Está atribuída uma temperatura recomendada a alguns modos de funcionamento. A temperatura recomendada pode ser alterada para um processo ou etapa de cozimento individual ou também a longo prazo dentro do intervalo especificado (consulte o capítulo «Configurações», seção «Temperaturas recomendadas»).
Também a temperatura central pode ser alterada dentro do intervalo especificado para um processo ou etapa de cozimento individual.

Umidade

O modo de funcionamento Cozinhar Combi e a aplicação especial Aquecer funcionam com uma combinação de modo de funcionamento do forno e umidade. Você também consegue selecionar a umidade dentro do intervalo especificado para um processo de cozimento individual ou etapa.

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

Alguns alimentos soltam umidade durante o processo de cozimento. Esta umidade própria do alimento é também utilizada para regular a umidade. Assim é possível que o gerador de vapor não seja ativado quando o valor de umidade estiver configurado para um valor baixo.

Tempo de cozimento

Dependendo do modo de funcionamento, pode-se configurar um tempo de cozimento entre 1 minuto e 6, 10 ou 12 horas. Com os programas automáticos e de manutenção e com Cozinhar menu, o tempo de cozimento 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 cozimento só começa quando a temperatura regulada for atingida. Em todos os demais modos de funcionamento, programas e aplicações, começa de imediato.

Ruídos

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

Quando o forno a vapor está em funcionamento, ouve-se um ruído de ventilador.

Fase de aquecimento

Em todos os modos de funcionamento, durante a fase de aquecimento, é exibido na tela o aumento 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 do alimento. Regra geral, a fase de aquecimento é de aprox. 7 minutos. Na preparação de alimentos refrigerados ou congelados, esta fase é prolongada. A fase de aquecimento também pode se prolongar com temperaturas de cozimento baixas ou ao cozinhar no modo de funcionamento Sous-vide.

Fase de cozimento

Durante a fase de cozimento, é exibido na tela o tempo restante em andamento. Ao cozinhar a vapor, a fase de cozimento começa quando a temperatura regulada for atingida. Em todos os demais modos de funcionamento, programas e aplicações, começa de imediato.

Redução de vapor

Ao cozinhar em um determinado intervalo de temperaturas durante o cozimento a vapor e o cozimento combinado, a redução do vapor é ativada automaticamente no final do processo de cozimento. A função faz com que não escape tanto vapor ao abrir a porta. Na tela aparece Redução de vapor.

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

Luz interna do forno

O forno a vapor está configurado de fábrica, de forma que a luz interna do forno apague após o seu acionamento, por motivos de economia de energia.

Caso deseje que o forno esteja continuamente iluminado durante o funcionamento, você deverá alterar a configuração de fábrica (consulte o capítulo «Configurações», seção «Luz»).

Se a porta permanecer aberta no final de um processo de cozimento, a luz interna do forno se desligará automaticamente após 5 minutos.

Se você tocar na tecla tátil *Light (Iluminação)* no painel, a luz interna do forno será ativada durante 15 segundos.

Miele@home

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

Para o uso, você precisa de:

- uma rede Wi-Fi
- o app da Miele
- uma conta de usuário da Miele. A conta de usuário pode ser criada por meio do app Miele.

O app Miele orienta você na conexão entre o forno a vapor e a rede Wi-Fi doméstica.

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

- Acessar as informações sobre o estado de funcionamento do seu forno a vapor
- Acessar as indicações relacionadas a processos de cozimento em curso do seu forno a vapor
- Terminar processos de cozimento em curso

Devido à integração do forno a vapor com a 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 força suficiente de sinal.

Disponibilidade de Conexão WLAN

A conexão WLAN compartilha uma faixa de frequência com outros dispositivos (por exemplo, microondas, brinquedos com controle remoto). Isso pode resultar em falhas de conexão temporárias ou permanentes. Uma disponibilidade constante das funções oferecidas não pode, portanto, ser garantida.

Disponibilidade Miele@home

O uso do aplicativo Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home em seu país.

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

Informações sobre disponibilidade podem ser encontradas no site www.miele.com.

App Miele

O aplicativo Miele@Mobile está disponível gratuitamente na Apple App Store ® ou na Google Play Store™.

Configurações básicas

Você deve efetuar as seguintes configurações para a primeira colocação em funcionamento. Estas configurações podem ser novamente alteradas mais tarde (consulte o capítulo «Configurações»).

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento.
Utilize o forno a vapor apenas após estar instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.

Quando o forno estiver ligado à rede elétrica, ele ligará automaticamente.

Configurar o idioma

- Selecione o idioma desejado.

Se selecionou por engano um idioma que não entende, siga as instruções no capítulo «Configurações», seção «Idioma ⚑».

Configurar localização

- Selecione a localização desejada.

Configurar a Miele@home

No visor aparece Configurar o Miele@home?.

- Se você desejar configurar imediatamente a Miele@home, selecione Continuar.
- Se pretender adiar a configuração, selecione Ignorar.
  As informações sobre o adiamento da configuração se encontram no capítulo «Regulações», seção «Miele@home».
- Se você desejar configurar a Miele@home agora, selecione o método de ligação desejado.

O visor e o app Miele levarão você através dos passos seguintes.

Configurar a data

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

Configurar a hora do dia

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

Ajustar a dureza da água

A companhia distribuidora de água competente pode fornecer informações sobre a dureza da água no local.

No capítulo «Configurações», seção «Dureza da água», são encontradas 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.

A primeira colocação em funcionamento está concluída.

Ativar a detecção da frente do móvel

Caso o forno a vapor tenha sido instalado atrás da parte da frente do móvel (p. ex., uma porta), deve ser impreterivelmente ativada a detecção da frente do móvel.

- Selecione Regulações ⚙ | Reconhecim. frontal do móvel | Ativado.

Limpar o forno a vapor pela primeira vez

- Retire todos os adesivos ou películas de proteção que possam estar no forno a vapor e nos acessórios.

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

Limpe o reservatório de água e o reservatório de água condensada

⚠ Perigo de ferimentos no painel de controle.
Quando o painel de controle abre ou fecha, há risco de ficar preso.
Ao abrir ou fechar o painel de controle, não toque no canto superior da porta.

- Ligue o forno a vapor com o botão liga/desliga ⏻.
- Selecione a tecla tátil *Lift Panel* para abrir o painel de controle.
- Retire o reservatório de água e o reservatório de água condensada. Ao retirar o reservatório de água e o reservatório de água condensada, pressione-os ligeiramente para cima.
- Lave o reservatório de água e o reservatório de água condensada manualmente ou no lava-louças.
- Encaixe novamente o reservatório de água e o reservatório de água condensada.
- Selecione a tecla tátil *Lift Panel* para fechar o painel de controle.

Será exibida a indicação Para fechar o painel elevatório pressione a tecla OK.

- Confirme com *OK*.

Limpar acessórios/interior do forno

- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Lave os recipientes para cozinhar manualmente ou no lava-louças.

As superfícies da bandeja universal e da grelha Combi possuem revestimento PerfectClean e devem ser lavadas **apenas** manualmente.
Para isso, consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «PerfectClean».

- Realize a limpeza da bandeja universal e da grelha Combi com um pano esponja limpo, detergente e água quente.

O forno a vapor foi tratado antes da entrega com um produto de tratamento.

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

Ajuste a temperatura de ebulição

Antes de cozinhar alimentos pela primeira vez, o forno a vapor deve ter sua temperatura de ebulição ajustada, de acordo com a altitude do local de instalação. Durante esse processo, as peças que conduzem a água são lavadas.

Esse processo deve ser executado **impreterivelmente** para garantir um bom funcionamento.

A água destilada ou gaseificada e outros líquidos podem danificar o forno a vapor.
Use **exclusivamente água potável fresca, fria** (abaixo dos 20 °C).

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

Adaptar a temperatura de ebulição após relocalização

Após uma movimentação, deve-se adaptar o forno a vapor à temperatura de ebulição alterada da água 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 do forno a vapor», seção «Manutenção»).

Aquecer o forno a vapor

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nas grelhas laterais.
Use luvas de forno ao trabalhar com o interior do forno quente.

Durante o primeiro funcionamento da resistência, você notará a formação de odores. A formação de odor e a eventual ocorrência de névoa desaparecem após algum tempo e não apontam para qualquer conexão incorreta ou defeito do aparelho.

Forneça uma boa ventilação da cozinha.

Regulações

Visão geral de configurações

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

* Configuração de fábrica

Ponto do menu	Configurações possíveis
Manter quente	Ativado Desligado*
Redução de vapor	Ativado* Desligado
Temperaturas propostas	
Booster	Ativado* Desligado
Enxaguagem aut.	Ativado* Desligado
Dureza da água	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH
Comando por sensor	Ligar luz Durante o proc. confeção* | Sempre ligado | Desligado Ligar aparelho Ativado | Desligado* Silenciar sons acústicos Ativado* | Desligado
Segurança	Bloqueio funci. Ativado | Desligado* Bloqu.de teclas Ativado | Desligado*
Reconhecim. frontal do móvel	Ativado Desligado*
Miele@home	Activar Desativar Estado da ligação Instalar de novo Repor Instalar
Comando à distância	Ativado* Desligado
SuperVision	Indicação SuperVision Ativado | Desligado* Indicação em Standby Ativado | Só se houver erros* Lista aparelhos Mostrar aparelho | Sinais acústic.

* Configuração de fábrica

Regulações

Ponto do menu	Configurações possíveis
RemoteUpdate	Ativado* Desligado
Versão Software	
Informações legais	Licenças Open-Source
Agente	Modo exposição Ativado | Desligado*
Regulações de fábrica	Regulações do aparelho Programas favoritos MyMiele Temperaturas propostas
Horas (total) de funcionamento	

* Configuração de fábrica

Acessar o menu «Regulações»

No menu ⚙ Regulações, você consegue personalizar o seu forno a vapor, adaptando as configurações de fábrica às suas necessidades.

Vá para o menu principal.

- Selecione ⚙ Regulações.
- Selecione a configuração pretendida.

Você pode verificar ou alterar as configurações.

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

Idioma ⚑

Você pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

Selecione o tipo de indicação de horas atual para o forno a vapor desligado:

- Ativado
  A indicação das horas aparece sempre na tela. Esta configuração aumento o consumo de energia.
  Caso selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado, todas as teclas táteis reagem de imediato ao toque e o sensor de aproximação detecta automaticamente quando você se aproximar da tela.
  Caso também selecione a configuração Visor | QuickTouch | Desligado, você precisará ligar o forno a vapor antes de operá-lo.
- Desligado
  A tela fica escura para poupar energia. É preciso ligar o forno a vapor antes de poder operá-lo.
- Desligar noturno
  A hora aparece na tela apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, a tela fica escura. Esta configuração aumenta o consumo de energia.

Apresentação

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

Na forma digital, aparece adicionalmente a data indicada.

Formato de horas

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

Acertar

Você define as horas e os minutos.

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

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

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

Data

Você ajusta a data.

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

Iluminação

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

Ecrã inicial

Ao ligar o forno a vapor, surge o menu principal como configuração de fábrica. Em vez disso, também é possível selecionar como tela de início, por exemplo , os modos de funcionamento ou as entradas no MyMiele (ver capítulo «MyMiele»).

A tela inicial alterada só é exibida após uma nova ativação do forno a vapor.

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

Visor

Luminosidade

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

- ■■■■■■■
  luminosidade máxima
- ■⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  luminosidade mínima

Esquema de cores

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

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

QuickTouch

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

- Ativado
  Caso também tenha selecionado a configuração Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno, as teclas táteis e o sensor de aproximação reagem mesmo quando o forno a vapor está desligado. Esta configuração aumenta o consumo de energia.
- Desligado
  Independentemente da configuração Horas | Indicação, as teclas táteis e o sensor de aproximação só reagem quando o forno a vapor está ligado, bem como por um determinado tempo após a desativação do forno a vapor.

Volume do sinal

Sinais acústic.

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

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

- ■■■■■■■
  Volume máximo
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  Os sinais sonoros estão desligados

Som das teclas

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

- ■■■■■■■
  Volume máximo
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  O som das teclas está desligado

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

Peso

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

Temperatura

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

Manter aquecido

Com a função Manter quente, você consegue manter o alimento quente após o processo de cozimento a vapor terminar. O alimento é mantido quente com uma temperatura predefinida durante, no máximo, 15 minutos. Você pode interromper a fase de retenção de calor ao abrir a porta.

Tenha em mente que alimentos sensíveis, especialmente peixes, podem continuar o cozimento 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 desligada.

Redução de vapor

A função Redução de vapor faz com que não escape muito 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 umidade (cozinhar Combi), a redução do vapor liga-se automaticamente no final do processo de cozimento. Na tela 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 você selecionar temperaturas diferentes na maioria das vezes, faz sentido alterar as temperaturas recomendadas.

Assim que ativado o Item do menu, a lista de seleção dos modos de funcionamento é exibida.

■ Selecione o modo de funcionamento desejado.

A temperatura recomendada é indicada e simultaneamente aparece o limite de alteração de temperatura.

■ Altere a temperatura recomendada.

■ Confirme com *OK*.

Booster

A função Booster serve para aquecer mais rapidamente o forno.

- Ativado
  A função Booster é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. A resistência de aquecimento superior/do grill, a resistência circular e o ventilador pré-aquecem o interior do forno em simultâneo para a temperatura desejada.
- Desligado
  A função Booster é desligada durante a fase de aquecimento de um cozimento. Só as resistências correspondentes ao modo de funcionamento é que aquecem o forno.

Também é possível ligar ou desligar a função Booster para um processo de cozimento através do menu suspenso.

Enxaguamento automático

Após ter desligado o forno a vapor, aparece na tela Aparelho a ser enxaguado após um processo de cozimento com vapor.

Durante este processo, quaisquer resíduos alimentares que possam estar presentes são eliminados do sistema.

É possível ligar ou desligar o processo de enxaguamento automático.

Regulações

Dureza da água

Para que o forno a vapor funcione adequadamente e seja descalcificado no momento certo, é necessário configurar a dureza da água em relação ao local onde está instalado. Quanto mais dura for a água, mais frequentemente deve ocorrer a descalcificação do forno a vapor. A empresa de abastecimento de água local pode fornecer informações sobre a dureza da água.

Caso utilize um sistema de descalcificação de água interno, faça a regulação no forno a vapor de acordo com o valor definido do sistema de descalcificação de água.

Caso utilize um sistema interno para a desmineralização total da água (p. ex., sistema de osmose inversa), ele deverá ser regulado de modo a que a água tratada tenha uma condutividade de, pelo menos, 100 µS/cm. Para a maioria das qualidades de água, isso pode ser obtido sem necessariamente desmineralizar totalmente a água, mas regulando a dureza da água em, pelo menos, 3 °dH. A condutividade é necessária para a detecção do nível de enchimento no gerador de vapor. Efetue a regulação no forno a vapor de acordo com o valor definido do sistema para desmineralização da água.

Caso utilize água engarrafada, esta deve estar em conformidade com o decreto relativo à água potável. Não utilize água mineral ou água gaseificada. Faça a regulação no forno a vapor de acordo com o teor de cálcio. O teor de cálcio está indicado no rótulo da garrafa em mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg/l $CaCO_3$).

Dureza da água			**Teor de cálcio** mg/l Ca^{2+}	**Teor de carbonato de cálcio** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Ajuste do forno a vapor**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15

Dureza da água			Teor de cálcio mg/l Ca^{2+}	Teor de carbonato de cálcio ppm (mg/l $CaCO_3$)	Ajuste do forno a vapor
°dH	°fH	mmol/l			
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Comando por sensor

O sensor de aproximação reconhece quando você se aproxima da tela tátil, por ex., com a mão ou com o corpo.

Caso deseje que o sensor de aproximação reaja mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado.

Ligar luz

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

Ligar aparelho

- Ativado
  Quando as horas forem exibidas, o forno a vapor liga e o menu principal aparece logo que você se aproximar da tela tátil.
- Desligado
  O sensor de aproximação não reage quando você se aproximar da tela tátil. Ligue o forno a vapor com o botão ligar/desligar ⏻.

Silenciar sons acústicos

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

Segurança

Bloqueio funci.

O bloqueio de funcionamento impede a conexão acidental do forno a vapor.

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

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

- Ativado
  O bloqueio de funcionamento é ativado. Antes de poder usar o forno a vapor, ligue-o e toque no símbolo por pelo menos 6 segundos.
- Desligado
  O bloqueio de funcionamento está desativado. Você pode usar o forno a vapor como habitualmente.

Bloqu.de teclas

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

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

Reconhecim. frontal do móvel

- Ativado
  A detecção da frente do móvel está ativada. Através do sensor de aproximação, o forno a vapor detecta automaticamente se a porta do móvel está fechada.

  Caso a porta do móvel esteja fechada, o forno a vapor desliga automaticamente ao término de um determinado tempo.
- Desligado
  A detecção da frente do móvel está desativada. O forno a vapor não detecta se a porta do móvel está fechada.

Se o forno a vapor tiver sido embutido por trás da frente de um móvel (por ex., uma porta), o forno a vapor, o móvel e a base podem ser danificados pelo acúmulo de calor e umidade atrás da frente fechada do móvel.

Deixe sempre a porta do móvel aberta durante o uso do forno a vapor.

Feche a porta do móvel somente quando o forno a vapor estiver completamente frio.

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 o Miele@home e possui a função SuperVision.

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

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

- Activar
  Essa configuração só é visível se o Miele@home se encontrar desativado. A função Wi-Fi é ativada de novo.
- Desativar
  Essa configuração só é visível se o Miele@home se encontrar ativado. O Miele@home fica configurado, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação
  Essa configuração só é visível se o Miele@home se encontrar ativado. A tela exibe informações como a qualidade de recebimento do Wi-Fi, o nome da rede e o endereço de IP.
- Instalar de novo
  Essa configuração só é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Redefina as configurações de rede e configure imediatamente uma nova conexão à rede.
- Repor
  Essa configuração só é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a conexão à rede Wi-Fi é restaurada para a configuração de fábrica. É necessário configurar novamente a conexão à rede Wi-Fi para poder usar o Miele@home.
  Redefina as configurações de rede ao eliminar o forno a vapor, ao vendê-lo ou ao colocar em funcionamento um forno a vapor usado. Somente deste modo fica garantida a eliminação de todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consiga acessar o forno a vapor.
- Instalar
  Essa configuração só é visível se não existir qualquer conexão à rede Wi-Fi. É necessário configurar novamente a conexão à rede Wi-Fi para poder utilizar o Miele@home.

Efetuar Scan & Connect

A primeira colocação em funcionamento foi efetuada sem configurar o Miele@home.

■ Digitalize o código QR.

Se tiver instalado a app da Miele e possuir uma conta de utilizador será encaminhado diretamente para a ligação à rede.

Se ainda não tiver instalado a app da Miele será encaminhado para a Apple App Store® ou Google Play Store™.

■ Instale a app da Miele e configure uma conta de utilizador.

■ Digitalize novamente o código QR.

A app da Miele guia-o através do processo de configuração.

Comando à distância

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

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

Ativar MobileStart

■ Selecione a tecla tátil *Remote* para ativar o MobileStart.

A tecla tátil *Remote* se acende. Você consegue comandar o forno a vapor a distância, através do app Miele.

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

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

SuperVision

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

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

Indicação SuperVision

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

Indicação em Standby

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

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

Lista aparelhos

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

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

RemoteUpdate

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

O RemoteUpdate pode ser usado para atualizar o software do forno a vapor. Se houver uma atualização disponível para o seu forno a vapor, ela será baixada automaticamente. A instalação de uma atualização não ocorre automaticamente. Em vez disso, ela deve ser iniciada manualmente por você.

Caso não instale uma atualização, ainda será possível usar o forno a vapor normalmente. No entanto, a Miele recomenda instalar as atualizações.

Ligar/Desligar

A RemoteUpdate é ativada de fábrica. Uma atualização disponível é baixada automaticamente e deve ser iniciada manualmente.

Desligue a RemoteUpdate se desejar não baixar automaticamente uma atualização.

Processo de RemoteUpdate

No app Miele, são fornecidas informações sobre o conteúdo e o âmbito de uma atualização.

Se estiver disponível uma atualização, é exibida uma mensagem na tela do seu forno a vapor.

É possível instalar a atualização imediatamente ou adiar a instalação para mais tarde. A pergunta ocorre 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 qualquer 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 será interrompida e não será instalada.
- Algumas atualizações de software só podem ser executadas pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Versão Software

A versão de software destina-se ao serviço de assistência técnica da Miele. Para a utilização doméstica, você não precisa destas informações.

■ Confirme com *OK*.

Informações legais

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

■ Confirme com *OK*.

Agente

Esta função possibilita ao revendendor a apresentação do forno a vapor sem aquecimento. Para uso particular, essa configuração não é necessária.

Modo exposição

Ao 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 ao tocar em *OK* durante, pelo menos, 4 segundos.
- Desligado
  O modo de demonstração é desativado ao tocar em *OK* durante, pelo menos, 4 segundos. Você pode usar o forno a vapor como habitualmente.

Regulações de fábrica

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

Horas (total) de funcionamento

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

Alarme e Tempo curto

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

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

Utilizar a função Alarme

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

Ajustar o alarme

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

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

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

Quando está havendo um processo de cozimento simultâneamente ou se estiver em um menu, na tela aparecerá ⏰ e a hora do alarme em cima, à direita.

A hora ajustada para o alarme ⏰ pisca junto à indicação das horas na tela, e soa um sinal.

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* ou a hora programada para o alarme na tela.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o alarme

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

A hora programada para o alarme aparece.

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

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

Apagar o alarme

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

A hora programada para o alarme aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O alarme foi apagado.

Utilizar a função Tempo curto

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

Também é possível utilizar o tempo mínimo se, simultaneamente, você regulou tempos para ligar e desligar automaticamente um processo de cozimento (por ex., como lembrança para adicionar temperos ao alimento depois de uma parte do tempo de cozimento ter decorrido ou para acrescentar água).

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

Configurar o tempo mínimo

Se tiver selecionado a configuração Visor | QuickTouch | Desligado, ligue o forno a vapor para selecionar o tempo mínimo. Com o forno a vapor desligado, aparece o tempo mínimo em andamento.

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

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

Quando o forno a vapor estiver desligado, aparece 🔔 e o tempo mínimo em andamento, em vez da hora do dia.

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

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

- Selecione a tecla tátil *Timer (Tempo mínimo)* ou o tempo mínimo desejado na tela.

Tanto o sinal sonoro como o visual são desativados.

Alterar o tempo mínimo

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

O tempo mínimo ajustado aparece.

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

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

Excluir o tempo mínimo

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

O tempo mínimo ajustado aparece.

- Selecione Eliminar.
- Confirme com Fechar.

O tempo mínimo é apagado.

Menu principal e submenus

Menu	Valor sugerido	Área
Modos de funcionamento		
Ar quente plus para cozer	160 °C	30 – 230 °C
Ar quente plus para assar	190 °C	30 – 230 °C
Aquecimento superior/inferior	180 °C	30 – 230 °C
Cozinhar Combi		
Cozi. Combi c/ ar quente +	170 °C	30 – 230 °C
Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.	180 °C	30 – 230 °C
Cozinhar Combi com Grill	Nível 3	Nível 1 – 3
Cozinhar vapor	100 °C	40 – 100 °C
Sous-vide	65 °C	45 – 90 °C
Aquecimento intensivo	180 °C	50 – 230 °C
Aquecimento inferior	190 °C	100 – 200 °C
Aquecimento superior	190 °C	100 – 230 °C
Grill total	Nível 3	Nível 1 – 3
Grill parcial	Nível 3	Nível 1 – 3
Grill com circulação de ar	200 °C	50 – 230 °C
Bolos especial	160 °C	30 – 230 °C
Programas automáticos Auto		
Aplic. especiais		
Aquecer	130 °C	120 – 140 °C
Descongelar	60 °C	50 – 60 °C

Menu	Valor sugerido	Área
Aplic. especiais		
Mix & Match		
Cozinhar crocante	–	–
Cozinhar brando	–	–
Aquecer crocante	–	–
Aquecer brando	–	–
Branquear	–	–
Conservas	90 °C	80–100 °C
Secar/Desidrat.	50 °C	30–70 °C
Deixar levedar a massa	–	–
Cozinhar menu	–	–
Esterilizar louça	–	–
Progra. Sabbat	180 °C	50–230 °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 economia de energia

Processos de cozimento

- Retire de dentro do forno os acessórios dos quais você não necessita para o processo de cozimento.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita ou na tabela de cozimento e controle os alimentos, ao fim do tempo mínimo indicado.
- Aqueça o forno apenas quando for indicado na receita ou na tabela de cozimento.
- Se possível, não abra a porta durante o processo de cozimento.
- Utilize, de preferência, fôrmas escuras e sem brilho para cozinhar. Estas absorvem melhor o calor e o transmitem mais rapidamente à massa. Os materiais polidos, como o aço ou o alumínio, refletem calor que, dessa forma, não alcança tão facilmente os alimentos. Não cubra o fundo do forno ou a grelha com papel alumínio refletor de calor.
- Controle o tempo de cozimento para evitar perda de energia durante o processo de cozimento de alimentos. Ajuste um tempo de cozimento ou utilize um termômetro, se disponível.
- Para muitas refeições, é possível utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus para cozer ou Ar quente plus para assar. Assim, é possível cozinhar com temperaturas mais baixas do que com Aquecimento superior/inferior, devido o calor ser imediatamente distribuído pelo forno. Além disso, é possível cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Para grelhados, utilize, se possível, o modo de funcionamento Grill com circulação de ar. Nesse caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com grill, regulando a temperatura máxima.
- Se possível, cozinhe vários pratos simultanamente. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não podem ser preparados simultaneamente, se possível, imediatamente um após o outro para aproveitar o calor já existente.

Configurações

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

Modo de economia de energia

Por motivos de economia de energia, o forno a vapor desliga automaticamente se não estiver sendo executado qualquer outro uso. As horas são indicadas ou a tela está escura (consulte o capítulo «Regulações»).

Erro de funcionamento devido a filtro na base ausente.
Se o filtro na base estiver ausente, os restos de alimentos podem atingir o esgoto de água. A água não pode ser drenada.
Verifique antes de cada processo de cozimento se o filtro na base está encaixado.

- Ligue o forno a vapor.

O menu principal é exibido.

- Caso queira cozinhar em um modo de funcionamento com vapor ou com ativação de jatos de vapor, encha o reservatório de água e insira-o.

A água destilada ou gaseificada e outros líquidos podem danificar o forno a vapor.
Use **exclusivamente água potável fresca, fria** (abaixo dos 20 °C).

- Introduza o alimento no forno.
- Selecione Modos de funcionamento.
- Selecione o modo de funcionamento desejado.

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

- Altere os valores propostos, se necessário.

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

- Confirme com *OK*.

As temperaturas nominal e real aparecem e a fase de aquecimento é iniciada.

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

- Selecione após o processo de cozimento Terminar.

Ao cozinhar a uma temperatura a partir de aprox. 80 °C (cozinhar a vapor) ou 80–100 °C e 100% de umidade (cozinhar Combi), a redução do vapor é ligada automaticamente no final do processo de cozimento.
Antes de abrir a porta, espere até que Redução de vapor apague.

- Retire o alimento do forno.

Limpar o forno a vapor

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

Após um processo de cozimento com vapor, é exibido Aparelho a ser enxaguado.

- Siga as indicações que aparecem na tela.

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

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

Reabastecer com água

Caso ocorra falta de água durante o processo de cozimento, um sinal é emitido e surge a solicitação para abastecer água potável.

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

O processo de cozimento é retomado.

Alterar valores e configurações para um processo de cozimento

Assim que um processo de cozimento estiver em curso, você pode alterar os valores ou as configurações para este processo, de acordo com o modo de funcionamento.

Dependendo de cada modo de funcionamento, você pode alterar as seguintes configurações:

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

Alterar a temperatura e a temperatura interna

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

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

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

O processo decorre com a temperatura definida alterada.

Alterar Humidade

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

O processo de cozimento continua com a umidade alterada.

Ajustar os tempos de funcionamento

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

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

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

- Tempo
  Selecione o tempo necessário para o alimento ser preparado. Após esse tempo, o aquecimento do forno desliga automaticamente. O tempo de cozimento máximo que pode ser regulado depende do modo de funcionamento selecionado.
- Pronto às
  Determine a hora pretendida para terminar o processo de cozimento. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.
- Início às
  Esta função não aparece no menu enquanto você não programar Tempo ou Pronto às. Com Início às, determine a hora na qual o processo de cozimento deve ser iniciado. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.

- Selecione ◴ ou Timer.
- Regule os tempos desejados.
- Confirme com *OK*.

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

Ao cozinhar a uma temperatura a partir de aprox. 80 °C (cozinhar a vapor) ou 80–100 °C e 100% de umidade (cozinhar na grelha), a redução do vapor é ligada no final do processo de cozimento.

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

Alterar tempos de cozimento ajustados

- Selecione ◴, o tempo necessário ou Timer.
- Selecione o tempo desejado e altere-o.
- Confirme com *OK*.

Em uma falta de energia, as configurações efetuadas serão apagadas.

Apagar tempos de cozimento programados

- Selecione ◴, o tempo necessário ou Timer.
- Selecione o tempo desejado.
- Selecione Eliminar.
- Confirme com *OK*.

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

Se apagar Pronto às ou Início às, o processo de cozimento começa com o tempo de cozimento programado.

Cancelar o processo de cozimento

Caso interrompa o processo de cozimento, a iluminação e o aquecimento do forno desligam. Os tempos de cozimento ajustados são apagados.

Em um processo de cozimento com vapor, aparece Redução de vapor caso tenha definido uma temperatura de aproximadamente 80 °C (cozinhar a vapor) ou 80–100 °C e 100% de umidade (cozinhar Combi).

Através de Fechar, você acessa de novo o menu principal.

Interromper o processo de cozimento sem tempo programado

- Selecione Terminar.

Aparece o menu principal.

Interromper o processo de cozimento com tempo programado

- Selecione Cancelar.

Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.

Aparece o menu principal.

Interromper o processo de cozimento

Caso a porta seja aberta, o processo de cozimento 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 cozimento regulado é memorizado.

⚠ Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.
Durante um processo de cozimento com vapor, pode sair bastante vapor quente ao abrir a porta. Você pode se queimar 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. Você pode se queimar nas resistências, nas paredes do interior do forno, nas grelhas laterais, nos acessórios e no alimento.
Utilize luvas de forno para introduzir e retirar os recipientes do forno quente e sempre que precisar mexer no forno quente.
Ao introduzir ou retirar os recipientes para cozinhar, certifique-se de que o alimento quente não derrame.

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

Primeiro, o aquecimento volta a entrar em ação e o aumento da temperatura no interior do forno é exibido.

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

Pré-aquecer o forno

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

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

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

■ Pré-aqueça o forno para as seguintes preparações:

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

Booster

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

- Ar quente plus para cozer
- Ar quente plus para assar
- Aquecimento superior/inferior

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

As massas sensíveis (por ex., biscoitos e bolachas) ficam rapidamente escuras em cima através da função Booster.
Para este tipo de preparação, desligue a função Booster.

Ligar ou desligar Booster para um processo

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

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

Exemplo: você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por exemplo, uma temperatura.
Você deseja desativar a função Booster para este processo.

■ Arraste o menu suspenso para baixo.

Booster está marcado em laranja.

■ Selecione Booster.

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

■ Feche o menu suspenso.

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

Pré-aquecer

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

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

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

Ligar Pré-aquecer

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

Exemplo: você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por exemplo, uma temperatura.
Você deseja ativar a função Pré-aquecer para este processo de cozimento.

■ Arraste o menu suspenso para baixo.

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

■ Selecione Pré-aquecer.

Pré-aquecer está marcado em laranja.

■ Feche o menu suspenso.

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

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

■ Confirme com *OK*.

Crisp function

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

A utilização desta função é útil com alimentos como, p. ex., quiche, pizza, bolinhos feitos na assadeira com cobertura úmida ou muffins.

Especialmente, as aves adquirem uma pele crocante com esta função.

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

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

Ligar Crisp function

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

Você selecionou um modo de funcionamento e as configurações necessárias, como por ex., uma temperatura.
Você deseja ativar a função Crisp function para este processo de cozimento.

- Arraste o menu suspenso para baixo.

Dependendo do esquema de cores, Crisp function estará marcado em preto ou em branco.

- Selecione Crisp function.

Crisp function está marcado em laranja.

- Feche o menu suspenso.

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

Ativar jatos de vapor

Em todos os modos de funcionamento de forno, você pode ativar os jatos de vapor durante o processo de cozimento. A quantidade de jatos de vapor não é limitada.

Logo que Difusão vapor aparecer e Start ficar destacado em verde, você poderá ativar um jato de vapor.

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

- Selecione Start.

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

- Prossiga em conformidade para acionar outros jatos de vapor assim que Start estiver novamente destacado em verde.

Mudar modo de funcionamento

Durante o processo de cozimento, você pode mudar para outro modo de funcionamento.

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

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

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

No capítulo «Informações importantes e úteis» você encontra instruções gerais. Se para um determinado alimento e/ou uso for necessário dar atenção a particularidades, você encontrará uma referência no capítulo correspondente.

O que há de especial no cozimento a vapor

As vitaminas e os minerais ficam conservados quase na totalidade ao cozinhar a vapor, porque o alimento não é cozido 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 isso, recomendamos que não salgue totalmente ou que o faça apenas após o cozimento. O alimento conserva também a sua cor fresca e natural.

Utensílios de cozinha

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»). Ali, você encontra os recipientes para cozinhar adequados aos respectivos alimentos.

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

Utensílios próprios

Você pode utilizar seus próprios utensílios Observe que:

- O utensílio deve ser adequado para uso em fornos e resistente ao vapor. Se você pretende usar utensílios plásticos para cozinhar a vapor, verifique com o fabricante se ele é adequado.
- Utensílios mais grossos como, p. ex. de porcelana, cerâmica ou barro, são menos adequados para cozinhar a vapor. As paredes grossas não são boas condutoras de calor e, por isso, fazem com que o tempo de cozimento indicado na tabela se prolongue significativamente.
- Coloque o utensílio na grelha, dentro de um recipiente de cozimento próprio. Conforme o tamanho do utensílio, você também pode colocar a grelha com a superfície de suporte voltada para cima no fundo do forno, colocar o utensílio em cima e desmontar também as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «Limpar grelhas laterais»).
- Deve haver certa distância entre a borda superior da louça e o teto do interior do forno, para que o vapor penetre no recipiente em quantidade suficiente.

Nível de encaixe

É possível escolher o nível de encaixe que se pretender e também é possível cozinhar em vários níveis simultaneamente. Desse modo, o tempo de cozimento não se altera.

Se utilizar ao mesmo tempo vários recipientes para cozinhar altos para cozinhar a vapor, insira os recipientes afastados uns dos outros. Se possível, deixe um nível livre entre os recipientes para cozinhar.

Encaixe os recipientes, a grelha e a bandeja sempre entre os trilhos das grelhas laterais para que a proteção contra queda seja garantida.

Produtos ultracongelados

Ao preparar produtos ultracongelados, o tempo de aquecimento é mais prolongado do que para alimentos frescos. Quanto mais produtos ultracongelados 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 cozidos a essa temperatura. Alguns alimentos sensíveis, p. ex., frutos carnosos devem ser cozidos a uma temperatura mais baixa, já que, caso contrário, desmancham. Isto está indicado nos respectivos capítulos.

Tempo de cozimento

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

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

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

Cozinhar em líquido

Se cozinhar utilizando líquido encha o recipiente só até $^2/_3$ da sua capacidade para evitar que, ao retirar o recipiente do forno, o líquido derrame.

Receitas próprias – Cozinhar a vapor

Os alimentos cozidos em um recipiente também podem ser cozidos no forno a vapor. Os tempos de cozimento são transmissíveis para o forno a vapor. Observe que não é possível obter a cor tostada ao cozinhar a vapor.

Bandeja universal e grelha Combi

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

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

Proteção contra extração

A grelha Combi e a bandeja universal têm uma proteção contra extração que evita que escorreguem para fora do nível de encaixe se forem apenas parcialmente puxadas para fora. A bandeja universal e a grelha Combi devem ser levantadas para serem removidas.

Instruções sobre as tabelas de cozimento

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

Selecionar o tempo de cozimento

Os tempos de cozimento indicados são valores de referência.

- Selecione primeiro o tempo mais curto. Se necessário, você pode continuar o cozimento.

Legumes

Produtos frescos

Prepare os legumes frescos como habitualmente, ou seja, lave-os, limpe-os e corte-os.

Produtos ultracongelados

Os legumes ultracongelados devem ser descongelados antes do cozimento. Exceção: Legumes congelados em bloco.

Os legumes ultracongelados e os legumes frescos com tempos de cozimento iguais podem ser preparados simultaneamente.

Corte os pedaços maiores congelados. Os tempos de cozimento estão indicados na embalagem.

Recipiente para cozinhar a vapor

Os alimentos com diâmetro menor por peça (por ex., ervilhas, talos de aspargos) não formam nenhuma cavidade, ou apenas algumas cavidades e o vapor dificilmente pode adentrar. Para obter um resultado de cozimento uniforme, opte por recipientes rasos e encha-os apenas até cerca de 3–5 cm de altura. Distribua grandes quantidades de alimentos em vários recipientes rasos.

Diferentes legumes com tempos de cozimento iguais podem ser preparados em um utensílio de cozinha.

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

Nível de encaixe

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

Tempo de cozimento

O tempo de cozimento depende, tal como o cozimento de forma convencional, do tamanho do alimento e do grau de cozimento desejado. Exemplo:
batatas de consistência rígida, cortadas em quartos:
aprox. 17 minutos
batatas de consistência rígida, cortadas ao meio:
aprox. 20 minutos

Configurações

Programas automáticos Auto | Legumes | ... |

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C
Tempo de cozimento: consulte a tabela

Legumes	[min]
Alcachofras	32–38
Couve-flor, inteira	27–28
Couve-flor, cortada	8
Feijões verdes	10–12
Brócolis, floretes	3–4
Molho de cenouras, inteiras	7–8
Molho de cenouras, cortadas ao meio	6–7
Molho de cenouras, trituradas	4
Chicória, cortada ao 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 de consistência rígida, descascadas inteiras cortadas ao meio cortadas em quartos	 27–29 21–22 16–18
Batatas de consistência semirrígida, descascadas inteiras cortadas ao meio cortadas em quartos	 25–27 19–21 17–18
Batatas de consistência farinhenta, descascadas inteiras cortadas ao meio cortadas em quartos	 26–28 19–20 15–16
Couve-rábano, cortado em tiras	6–7
Abóbora, cortada aos cubos	2–4
Espiga de milho	30–35
Acelga, cortada	2–3
Pimentas, em cubos ou em tiras	2

Cozinhar a vapor

Legumes	🕘 [min]
Batatas cozidas com a casca, consistência rígida	30–32
Cogumelos	2
Alho-poró, cortado	4–5
Alho-poró, talo cortado ao meio	6
Romanesca, inteira	22–25
Romanesca, cortada	5–7
Couve-de-Bruxelas	10–12
Beterraba, inteira	53–57
Repolho roxo, cortado	23–26
Escorcioneira, inteira, espessura de um polegar	9–10
Raiz de aipo, cortado em tiras	6–7
Aspargos, verdes	7
Aspargos, brancos, largura de um polegar	9–10
Cenouras, cortadas	6
Espinafres	1–2
Repolho coração-de-boi, cortado	10–11
Aipo, cortado	4–5
Nabos, cortados	6–7
Repolho branco, cortado	12
Couve-lombarda, cortada	10–11
Abobrinha, fatiada	2–3
Ervilhas tortas	5–7

🕘 Tempo de cozimento

Peixe

Produtos frescos

Prepare o peixe fresco como habitualmente, p. ex. escamar, arranjar e limpar.

Produtos ultracongelados

O peixe não deve ser totalmente descongelado para cozinhar. É suficiente se a superfície ficar macia o suficiente para absorver as especiarias.

Preparação

Tempere o peixe antes de cozinhar, por ex. com suco de limão ou outro cítrico. A acidificação torna a carne do peixe mais firme.

O peixe não deve levar sal para que não se percam os seus minerais, que contribuem para o sabor caraterístico se mantenha na medida do possível ao cozinhar a vapor.

Recipiente para cozinhar

Unte o recipiente para cozinhar perfurado.

Nível de encaixe

Caso cozinhe peixe em recipientes de cozimento perfurados e, ao mesmo tempo, outros alimentos em outros recipientes para cozinhar, você evita transferências de sabor devido ao líquido que pinga, introduzindo o peixe diretamente por cima da bandeja universal.

Temperatura

85–90 °C
Para cozinhar delicadamente espécies de peixe sensíveis, p. ex. linguado.

100 °C
Para cozinhar espécies de peixe com carne firme, p. ex. bacalhau e salmão. Para cozinhar peixe em molho ou caldo.

Tempo de cozimento

O tempo de cozimento depende da espessura e da qualidade do alimento, não do peso. Quanto mais grossa a peça, maior o tempo de cozimento. Uma peça de peixe com 500 g e 3 cm de altura tem um tempo de cozimento superior a uma peça com 500 g e 2 cm de altura.

Quanto mais tempo o peixe for cozido, mais firme se torna a sua carne. Respeite os tempos de cozimento especificados. Se o peixe não estiver suficientemente cozido continue o cozimento. durante mais alguns minutos.

Prolongue em alguns minutos os tempos de cozimento especificados, se cozinhar peixe em molho ou caldo.

Cozinhar a vapor

Sugestões

- Ao usar especiarias e ervas, p. ex. endro, estimula o sabor natural.
- Cozinhe peixes maiores na posição flutuante. Para obter o apoio necessário, coloque no recipiente para cozinhar uma xícara pequena ou similar voltada para baixo. Coloque o peixe com a parte aberta para baixo.
- Em um utensílio de cozinha, coloque os resíduos, 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 cozimento, mais forte fica o caldo.
- Para a preparação de **peixe azul**, o peixe é cozido 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 são adequados para este tipo de preparação.

Configurações

Programas automáticos Auto | Peixe | ... | Cozinhar vapor

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: consulte a tabela
Tempo de cozimento: consulte a tabela

Peixe	[°C]	[min]
Enguia	100	5–7
Filé de garoupa	100	8–10
Filé de dourado	85	3
Truta, 250 g	90	10–13
Filé de alabote	85	4–6
Filé de bacalhau	100	6
Carpas, 1,5 kg	100	18–25
Filés de salmão	100	6–8
Lombos de salmão	100	8–10
Truta salmonada	90	14–17
Filé de peixe-gato	85	3
Filé de peixe vermelho	100	6–8
Filé de badejo	100	4–6
Filé de solha	85	4–5
Filé de tamboril	85	8–10
Filé de linguado	85	3
Filé de rodovalho	85	5–8
Lombo de atum	85	5–10
Filé de lúcio	85	4

Temperatura, Tempo de cozimento

Carne

Produtos frescos

Prepare a carne como habitual.

Produtos ultracongelados

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

Preparação

Carne que tenha de ficar com uma crosta tostada e que, em seguida, deva ser recheada, p. ex. goulash, deve ser dourada primeiro sobre a placa.

Tempo de cozimento

O tempo de cozimento depende da espessura e da qualidade do alimento, não do peso. Quanto mais grossa a peça, maior o tempo de cozimento. Uma peça de carne com 500 g e 10 cm de altura tem um tempo de cozimento superior a uma peça com 500 g e 5 cm de altura.

Sugestões

- Caso pretenda que as **substâncias aromáticas** sejam preservadas, use um recipiente para cozinhar perfurado. Insira um recipiente para cozinhar não perfurado ou a bandeja universal por baixo para recolher o concentrado. Você pode reduzir molhos com o concentrado ou congelá-lo para uso posterior.
- Para criar um **caldo forte** podem ser utilizados carne de galinha e músculo bovino, peito, acém ou ossos. Coloque a carne juntamente com os ossos, os legumes e a água fria em um utensílio de cozinha. Quanto maior for o tempo de cozimento, mais forte fica o caldo.

Configurações

Programas automáticos Auto | Carne | ... | Cozinhar vapor

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor ♨

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: consulte a tabela

Carne	🕘 [min]
Músculo bovino, 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
Ragu de carneiro	12–16
Frango	60–70
Bifes de peru enrolados	12–15
Bifes de peru	4–6
Costelinhas, cobertas com água	130–140
Goulash com carne bovina	105–115
Galinha, coberta com água	80–90
Lombo bovino	110–120

🕘 Tempo de cozimento

Arroz

O arroz aumenta de volume durante o cozimento, por isso, precisa ser cozido em líquido. O líquido que é absorvido depende da variedade do arroz e, portanto, a proporção de arroz em relação ao líquido varia.

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

Recipiente para cozinhar a vapor

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

Preparação

Lavar o arroz antes de cozinhar. Quando você lavar o arroz no recipiente para cozinhar a vapor, 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 em um copo e depois coloque o arroz no recipiente para cozinhar a vapor. Em seguida, meça a quantidade de líquido necessária (ver tabela) com o copo e adicione a mesma ao arroz.

Assegure-se de que o arroz é distribuído uniformemente no recipiente para cozinhar a vapor.

Configurações

Programas automáticos Auto | Arroz | ... |

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: 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 cozimento

Cereais

Os cereais aumentam de volume durante o cozimento, por isso, devem ser cozidos em líquido. A proporção de cereais em relação ao líquido depende do tipo de cereal.

Os cereais podem ser cozidos inteiros ou triturados.

Configurações

Programas automáticos Auto | Cereais | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de cozimento: consulte a tabela

	Proporção Cereais : Líquido	🕘 [min]
Amaranto	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 cozimento

Cozinhar a vapor

Massas alimentícias

Produtos secos

As massas alimentícias secas aumentam de volume durante o cozimento, por isso, devem ser cozidas em líquido. O líquido deve cobrir adequadamente as massas. Caso se utilize líquido quente, o resultado de cozimento será melhor.

Prolongue o tempo de cozimento indicado pelo fabricante em aprox. $^1/_3$.

Produtos frescos

As massas alimentícias frescas, p. ex. retiradas do frigorífico, não têm que inchar. Cozinhe-as em um recipiente perfurado e untado.

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

Configurações

Programas automáticos Auto | Massas alimentícias | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: consulte a tabela

Produtos frescos	🕘 [min]
Nhoque	2
Knöpfli	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2

🕘 Tempo de cozimento

Knödel

As knödel pré-cozidas e embaladas devem ficar completamente cobertas por água, caso contrário, mesmo apesar de terem estado previamente de molho, não absorvem umidade suficiente e abrem.

As knödel frescas devem ser cozidas em um recipiente perfurado e untado.

Configurações

Programas automáticos Auto | Massas alimentícias | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: consulte a tabela

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

🕘 Tempo de cozimento

Leguminosas, secas

As leguminosas secas devem ser deixadas de molho em água fria antes do cozimento durante, pelo menos, 10 horas. O molho as torna mais digeríveis e o tempo de cozimento é reduzido. As leguminosas demolhadas devem estar cobertas com líquido durante o cozimento.

Lentilhas não precisam ficar de molho.

No caso das leguminosas não demolhadas, deve ser considerada uma determinada proporção de leguminosas em relação ao líquido, consoante a variedade.

Configurações

Programas automáticos Auto | Leguminosas | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: consulte a tabela

Demolhado	
	🕘 **[min]**
Feijões	
Feijões vermelhos	55–65
Feijões vermelhos (feijões Azuki)	20–25
Feijões pretos	55–60
Feijões Cranberry	55–65
Feijões brancos	34–36
Ervilhas	
Ervilhas amarelas	40–50
Ervilhas verdes, descascadas	27

🕘 Tempo de cozimento

Não encharcado		
	Proporção Leguminosas : Líquido	**🕘 [min]**
Feijões		
Feijões vermelhos	1 : 3	130–140
Feijões vermelhos (feijões Azuki)	1 : 3	95–105
Feijões pretos	1 : 3	100–120
Feijões Cranberry	1 : 3	115–135
Feijões brancos	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 cozimento

Ovos de galinha

Utilize um recipiente perfurado se pretender cozinhar ovos.

Os ovos não devem ser picados antes do cozimento. Como são aquecidos lentamente durante a fase de aquecimento, não estouram ao serem cozidos a vapor.

Unte um recipiente não perfurado se, p. ex., pretender fazer omelete.

Configurações

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

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: consulte a tabela

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

🕘 Tempo de cozimento

Fruta

Para evitar a perda de sucos, cozinhe a fruta em um utensílio de cozinha não perfurado. Se cozinhar fruta em um recipiente perfurado, encaixe por baixo um recipiente não perfurado. Desse modo, não há qualquer perda de suco.

Dica: Você pode utilizar o suco recolhido para fazer a cobertura de um bolo.

Configurações

Programas automáticos Auto | Fruta | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: 100 °C

Tempo de cozimento: 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, aos cubos	6–8
Ruibarbo, em pedaços	1–2
Groselhas	2–3

🕘 Tempo de cozimento

Linguiças

Configurações

Programas automáticos Auto | Enchidos | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: 90 °C

Tempo de cozimento: consulte a tabela

Linguiças	🕘 [min]
Salsichas	6–8
Salsicha de carne	6–8
Salsicha branca	6–8

🕘 Tempo de cozimento

Cozinhar a vapor

Crustáceos

Preparação

Os crustáceos devem ser descongelados antes de serem cozidos.

Descasque os crustáceos, remova as entranhas e lave-os.

Recipiente para cozinhar

Unte o recipiente para cozinhar perfurado.

Tempo de cozimento

Quanto mais tempo você cozinhar os crustáceos, mais enrijecidos ficam. Respeite os tempos de cozimento especificados.

Prolongue em alguns minutos os tempos de cozimento especificados, se cozinhar crustáceos em molho ou em caldo.

Configurações

Programas automáticos Auto | Crustáceos | ... |

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de cozimento: consulte a tabela

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

Temperatura, Tempo de cozimento

Mexilhões

Produtos frescos

⚠ Risco de intoxicação por mexilhões estragados.
Mexilhões estragados podem causar intoxicação alimentar.
Cozinhe somente mexilhões que estejam fechados.
Não se deve comer os mexilhões que não abriram após o cozimento.

Deixe os mexilhões frescos em água durante algumas horas antes de cozinhar para que qualquer areia eventualmente presente possa ser enxaguada. Escove, em seguida, os mexilhões vigorosamente para remover as fibras aderentes.

Produtos ultracongelados

Descongele os mexilhões, caso estejam congelados.

Tempo de cozimento

Quanto mais tempo os mexilhões forem cozidos, mais dura se torna a carne. Respeite os tempos de cozimento especificados.

Configurações

Programas automáticos Auto | Bivalves | ... |

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: consulte a tabela
Tempo de cozimento: consulte a tabela

	[°C]	[min]
Percebes	100	2
Berbigões	100	2
Mexilhões	90	12
Vieiras	90	5
Lingueirões	100	2–4
Amêijoas	90	4

Temperatura, Tempo de cozimento

Cozinhar menu – manual

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

Ao cozinhar um menu, você pode combinar em um menu diferentes alimentos com diversos tempos de cozimento, p. ex., filé de peixe vermelho com arroz e brócolis. Os alimentos são introduzidos no interior do forno com um atraso, de forma que fiquem prontos ao mesmo tempo.

Nível de encaixe

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

Temperatura

A temperatura ao cozinhar um menu deve ser de 100 °C, pois a maioria dos alimentos só fica cozida a esta temperatura. Nunca cozinhe o menu com a temperatura mais baixa, se forem recomendadas temperaturas diferentes para o alimento, p. ex., 85 °C para filé de dourada e 100 °C para batatas.

Se para um alimento for recomendada uma temperatura de p. ex. 85 °C, então deverá testar primeiro o resultado ao cozinhar a 100 °C. As espécies de peixe sensíveis com estrutura delicada, por ex., linguado e solha, tornam-se muito firmes a 100 °C.

Tempo de cozimento

Se a temperatura de cozimento recomendada for aumentada, terá de reduzir o tempo de cozimento em aprox. $^1/_3$.

Exemplo

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

Arroz parboilizado	24 minutos
Filé de peixe vermelho	6 minutos
Brócolis	4 minutos

Cálculo dos tempos de cozimento a serem ajustados:

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

6 minutos menos 4 minutos = 2 minutos (2º tempo de cozimento: filé de peixe vermelho)

Restante = 4 minutos (3º tempo de cozimento: brócolis)

Tempo de cozimento	Arroz 24 min.		
		Filé de peixe vermelho 6 min.	
			Brócolis 4 min.
Configuração	18 min.	2 min.	4 min.

Cozinhar um menu

- Introduza primeiro o arroz no forno.
- Configure o 1º tempo de cozimento, ou seja, 18 minutos.
- Quando os 18 minutos terminarem, introduza o filé de peixe vermelho.
- Configure o 2º tempo de cozimento, ou seja, 2 minutos.
- Quando os 2 minutos terminarem, introduza os brócolis.
- Configure o 3º tempo de cozimento, ou seja, 4 minutos.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Neste processo de cozimento delicado, os alimentos são cozidos lentamente em uma embalagem a vácuo e com temperaturas baixas e constantes.

Por conter vedação a vácuo, nenhuma umidade evapora durante o processo de cozimento e nutrientes e sabores são preservados.

O resultado é um alimento saboroso e uniformemente cozido.

Utilize apenas alimentos frescos e em perfeito estado.
Atente-se às condições de higiene, assim como à manutenção da circulação de frio.

Utilize apenas sacos a vácuo resistentes ao calor.
Não cozinhe os alimentos na própria embalagem original, p. ex. produtos congelados embalados a vácuo, pois possivelmente não foram utilizados sacos a vácuo adequados.
Não reutilize saco a vácuo.

Sele os alimentos a vácuo somente com uma seladora.

Instruções de uso importantes

Para obter um resultado de cozimento ideal, observe as instruções a seguir:

- Use menos especiarias e ervas do que na preparação convencional, pois o efeito no sabor dos alimentos é mais intenso.
  Também é possível cozinhar o alimento asem temperos e temperá-lo após o processo de cozimento.
- A adição de sal, açúcar e líquidos reduz o tempo de cozimento.
- A adição de alimentos ácidos como limão ou vinagre torna o alimento mais consistente.
- Não use álcool ou alho, pois eles podem produzir um sabor desagradável.
- Utilize apenas sacos a vácuo que se adequem ao tamanho do alimento a ser preparado. Se o saco a vácuo for muito grande, é possível que permaneça ar em seu interior.
- Caso pretenda cozinhar vários alimentos em um saco a vácuo, disponha os alimentos lado a lado no saco.
- Caso pretenda cozinhar alimentos em vários sacos a vácuo simultaneamente, disponha os sacos lado a lado na grelha.
- Os tempos de cozimento dependem da espessura do alimento a ser preparado.
- Mantenha a porta fechada durante o processo de cozimento. A abertura da porta prolonga o processo de cozimento e pode levar a outros resultados de cozimento.
- As instruções sobre a temperatura e o tempo de cozimento de receitas Sous-vide nem sempre podem ser adotadas 1:1. Ajuste essas configurações para o nível de cozimento pretendido.
- Pode ocorrer falta de água ao cozinhar em temperaturas mais elevadas e/ou tempos de cozimento mais longos. De vez em quando, verifique as instruções na tela.

Sugestões

- Para encurtar o tempo de preparação, é possível colocar os alimentos a vácuo 1–2 dias antes do processo de cozimento. Guarde o alimento embalado a vácuo no refrigerador a, no máximo, 5 °C. Para preservar a qualidade e o sabor, os alimentos devem ser cozidos após, no máximo, 2 dias.
- Congele os líquidos, p. ex. marinadas, antes de colocar a vácuo para evitar o vazamento do saco a vácuo.
- Dobre as bordas do saco a vácuo para fora antes de enchê-lo. Deste modo, a tira de selagem mantém-se limpa e em bom estado.
- Caso não pretenda consumir o alimento a ser cozido logo após o processo de cozimento, coloque-o imediatamente em água com gelo e deixe-o esfriar completamente. Em seguida, armazene o alimento a ser cozido a um máximo de 5 °C.
  Dessa forma, a qualidade e o sabor são mantidos e o prazo de validade é estendido.
  Exceção: Consuma a carne de aves logo após o processo de cozimento.
- Corte o saco a vácuo após o processo de cozimento em todos os lados, para alcançar o alimento mais facilmente.
- Asse carne e peixes firmes (p. ex. salmão) durante um curto espaço de tempo antes de servir. Dessa forma, os aromas do assado podem desenvolver-se.
- Utilize o caldo ou a marinada dos legumes, peixe ou carne para preparar um molho.
- Sirva o alimento em pratos pré-aquecidos.

Use o modo de funcionamento Sous-vide

- Lave o alimento com água fria e seque-o.
- Coloque o alimento em um saco de vácuo e adicione, se necessário, especiarias ou líquidos.
- Submeta ao vácuo o alimento a ser cozido com uma seladora a vácuo de câmara.
- Para um resultado de cozimento ideal, encaixe a grelha no nível 2.
- Coloque o alimento em vácuo (no caso de vários sacos, lado a lado) na grelha.
- Selecione Modos de funcionamento .
- Selecione Sous-vide .
- Altere a temperatura recomendada, se necessário.
- Confirme com *OK*.
- Se necessário, faça regulações adicionais (consulte o capítulo «Uso»).

Possíveis causas para maus resultados

O saco de vácuo abriu:

- A tira de selagem não estava limpa ou suficientemente fixa e soltou-se.
- O saco ficou danificado por um osso saliente.

O alimento ficou com um gosto residual desagradável ou um sabor estranho:

- Acondicionamento incorreto do alimento, a cadeia de frio foi interrompida.
- O alimento estava carregado de germes antes de ser submetido a vácuo.
- Ingredientes (p. ex. temperos) foram dosados de maneira errada.
- O saco ou a tira de selagem não estava impecável.
- O vácuo foi muito fraco.
- O alimento não foi consumido ou refrigerado logo após o processo de cozimento.

Sous-vide

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

Alimento a ser cozido	Adição prévia		[°C]	[min]
	Açúcar	Sal		
Peixe				
Filé de bacalhau, 2,5 cm de espessura		x	54	35
Filé de salmão, 2–3 cm de espessura		x	52	30
Filé de tamboril		x	62	18
Filé de lúcio, 2 cm de espessura		x	55	30
Legumes				
Pedacinhos de couve-flor, médios a grandes		x	85	40
Abóbora Hokkaido, em gomos		x	85	15
Couve-rábano, em fatias		x	85	30
Aspargos, brancos, inteiros	x	x	85	22–27
Batata-doce, em rodelas		x	85	18
Fruta				
Abacaxi, em tiras	x		85	75
Maçãs, em rodelas	x		80	20
Bananas nanicas, inteiras			62	10
Pêssegos, cortados ao meio	x		62	25–30
Ruibarbo, em pedaços			75	13
Ameixas, cortadas ao meio	x		70	10–12
Outros				
Feijões, brancos, de molho em uma proporção de 1 : 2 (feijões : líquido)		x	90	240
Camarões, descascados e limpos		x	56	19–21
Ovos de galinha, inteiros			65–66	60
Vieiras, de concha aberta			52	25
Chalota, inteira	x	x	85	45–60

Temperatura, Tempo de cozimento

Alimento a ser cozido	Adição prévia		[°C]		[min]
	Açúcar	Sal	médio*	bem passado*	
Carne					
Peito de pato, inteiro		x	66	72	35
Lombo de cordeiro com osso			58	62	50
Bife de Contra Filé, bovino, 4 cm de espessura			56	61	120
Bife de Contra Filé, bovino, 2,5 cm de espessura			56	–	120
Lombo de porco, inteiro		x	63	67	60

Temperatura, Tempo de cozimento

* Grau de cozimento
O grau de cozimento «bem passado» corresponde a um grau de cozimento com uma temperatura central mais elevada do que «médio», não sendo, contudo, completamente cozido no sentido tradicional.

Reaquecer

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

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

Preparação

Coloque o alimento cozido em água com gelo imediatamente após o processo de cozimento, durante cerca de 1 hora. O esfriamento rápido impede que o alimento continue a cozinhar. Assim é mantido o estado ideal de cozimento. Guarde o alimento, de seguida, no refrigerador a, no máximo, 5 °C.

Tenha em conta que a qualidade do alimento diminui quanto mais tempo estiver armazenado.

Recomendamos que guarde os alimentos no refrigerador por um período não superior a 5 dias antes de reaquecê-los.

Configurações

Modos de funcionamento | 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, você pode prolongar o tempo. O tempo começa a decorrer somente após atingir a temperatura ajustada.

Alimentos	[°C]		[min][2]
	médio[1]	bem passado[1]	
Carne			
Lombo de cordeiro com osso	58	62	30
Bife de Contra Filé, bovino, 4 cm de espessura	56	61	30
Bife de Contra Filé, bovino, 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			
Abacaxi, em tiras	85		10
Outros			
Feijões, brancos, demolhados em uma proporção de 1 : 2 (feijões : líquido)	90		10
Chalota, inteira	85		10

Temperatura, Tempo

[1] Grau de cozimento
O grau de cozimento «bem passado» corresponde a um grau de cozimento com temperatura central mais elevada do que «médio», não sendo, contudo, completamente cozido no sentido tradicional.

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

[3] Reaquecer apenas cozidos em molho.

Aquecer

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Para aquecer alimentos cozidos em Sous-vide, utilize o modo de funcionamento Sous-vide (consulte o capítulo «Sous-vide», seção «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 de vez em quando.

Tanto podem ser aquecidos pratos combinados prontos a servir (carne, legumes, batatas) como cada alimento individualmente.

Utensílios de cozinha

Pequenas quantidades podem ser aquecidas em um prato, quantidades maiores no utensílio maior.

Tempo

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

Umidade

Quanto mais úmido for o alimento menor será a umidade a ser definida.

Sugestões

- Não aqueça peças grandes, como assados, na totalidade, mas sim divididas em porções, como prato combinado.
- Corte ao meio as peças compactas, como pimentões recheados ou rolos de carne.
- Aqueça os molhos separadamente. Exceto os alimentos que são preparados com molho (p. ex. goulash).
- Observe que alimentos empanados como, p. ex., escalopes, não ficam crocantes.

Para aquecer alimentos, não é necessário tampá-los.

Configurações

Aplic. especiais | Aquecer
ou
Modos de funcionamento | Cozinhar
Combi | Cozi. Combi c/ ar quente +

Temperatura: consulte a tabela
umidade: consulte a tabela
Tempo: consulte a tabela

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

Alimentos	[°C]	[%]	* [min]
Legumes			
Cenouras Couve-flor Couve-rábano Feijão	120	70	8–10
Acompanhamentos			
Massas Arroz Batatas, cortadas ao meio na longitudinal	120	70	8–10
Knödel Purê de batata	140	70	18–20
Carnes e aves			
Assados, fatias de 1,5 cm de espessura Rolos de carne, cortados em fatias Goulash Ragu de carneiro guisado Almôndegas Bifes de frango Bifes de peru, cortados em fatias	140	70	11–13
Peixe			
Filés de peixe Rolos de peixe, cortados ao meio	140	70	10–12
Pratos combinados			
Espaguete, molho de tomate Carne de porco assada, batatas, legumes Pimentão recheado (cortado ao meio), arroz Fricassé de frango, arroz Sopa de legumes Sopa cremosa Sopa clara Ensopado	120	70	10–12

Temperatura, umidade, Tempo

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

Descongelar

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Ao descongelar no forno a vapor, é possível alcançar tempos de descongelamento muito mais curtos do que em temperatura ambiente.

⚠ Risco de infeções devido a nucleação.

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

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

Não utilize o líquido descongelado.

Cozinhe os alimentos imediatamente após o tempo de compensação.

Temperatura

A temperatura de descongelação ideal é 60 °C.
Exceções: Carne moída e de caça 50 °C.

Preparação/Revisão

Para descongelar, retire, se necessário, a embalagem.
Exceções: Pães devem ser descongelados na embalagem, caso contrário, a umidade é absorvida e eles 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 da parte externa para a interna.

Recipiente para cozinhar

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

Alimentos que não pinguem podem ser descongelados em um recipiente não perfurado.

Sugestões

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

Configurações

Aplic. especiais | Descongelar
ou
Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: consulte a tabela
Tempo de descongelamento: consulte a tabela
Tempo de compensação: consulte a tabela

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

Alimento congelado	Quantidade	[°C]	[min]	[min]
Laticínios				
Queijo em fatias	125 g	60	15	10
Requeijão	250 g	60	20–25	10–15
Natas	250 g	60	20–25	10–15
Queijo cremoso	100 g	60	15	10–15
Fruta				
Purê de maçã	250 g	60	20–25	10–15
Fatias de maçã	250 g	60	20–25	10–15
Damascos	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
Groselhas	250 g	60	20–22	10–15
Legumes				
congelados em bloco	300 g	60	20–25	10–15
Peixe				
Filés de peixe	400 g	60	15	10–15
Trutas	500 g	60	15–18	10–15
Lagosta	300 g	60	25–30	10–15
Caranguejos	300 g	60	4–6	5
Alimentos pré-cozidos				
Carnes, legumes, acompanhamentos/ Ensopados/sopas	480 g	60	20–25	10–15

Aplicações especiais

Alimento congelado	Quantidade	[°C]	[min]	[min]
Carne				
Carne assada, em fatias	cada 125–150 g	60	8–10	15–20
Carne moída	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Goulash	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
Escalopes/costeletas/salsicha para fritar	800 g	60	25–35	15–20
Aves				
Frango	1000 g	60	40	15–20
Coxas inteiras de frango	150 g	60	20–25	10–15
Bife de frango	500 g	60	25–30	10–15
Coxas de peru	500 g	60	40–45	10–15
Pastelaria				
Massa folhada/fermentados	–	60	10–12	10–15
Pães/bolos de massa simples	400 g	60	15	10–15
Pães/pão francês				
Pãezinhos	–	60	30	2
Pão escuro, fatiado	250 g	60	40	15
Pão integral, fatiado	250 g	60	65	15
Pão branco, fatiado	150 g	60	30	20

Temperatura, Tempo de descongelamento, Tempo de compensação

Mix & Match

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

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

Use apenas alimentos totalmente limpos. Em caso de dúvida, descarte os alimentos.

Dica: Recomendamos o uso do aplicativo da Miele para a aplicação especial Mix & Match. Com o aplicativo da Miele, é possível compor interativamente a refeição do seu prato a partir de uma vasta gama de ingredientes e transferir as regulações do programa para o seu forno a vapor combinado.

Para esta função, é necessário conectar o seu forno a vapor combinado à rede Wi-Fi. Para saber como fazer isto, consulte a seção "Miele@home" no capítulo "Primeiro uso".

Caso não utilize o aplicativo da Miele, siga as instruções abaixo e crie o seu prato utilizando as tabelas de cozimento.

Utensílios de cozinha

Use:

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

você 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.
Use recipientes para cozinhar adequados para as refeições prontas.

Indicações para aquecer pratos combinados

- Para alimentos fritos ou gratinados, use Aquecer crocante e para alimentos preparados ou cozidos Aquecer brando.
- Tenha em mente 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. Use louça mais plana para alimentos mais altos (p. ex. ensopados) ou corte peças compactas em fatias (p. ex., rolos, souflés).
- Somente aqueça massas misturadas com molho.
- É possível ocorrer formação de água condensada no fundo do recipiente. Antes de servir, seque a água condensada.

Indicações sobre cozinhar pratos combinados

- Você 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, você também pode usar 1 colher de chá de purê de batata em pó (instantâneo) ou 1 pitada de goma de guar.
- Você pode ajustar os tempos de cozimento desiguais dos alimentos através do tamanho da peça: quanto mais curto for o tempo de cozimento, maior deve ser a peça preparada (p. ex., pedaços de couve-flor grandes). Quanto mais longo for o tempo de cozimento, menores deverão ser as peças preparadas (p. ex., batatas cortadas em cubos).
- Os tempos de cozimento irregulares também podem ser compensados com sobreposições: coloque um alimento com um tempo de cozimento curto sob um alimento com um tempo de cozimento longo ou elabore um pequeno souflé.
- Para evitar que os alimentos sequem, refine o seu prato com um molho ou uma marinada. Você também pode usar queijo ou bacon.

Compor um prato combinado a partir de diferentes componentes

Para um bom resultado de cozimento, você deve dispor os componentes individuais do prato combinado, tais como carne, acompanhamentos e legumes, de modo a poder selecionar uma configuração comum para tostar. Esta configuração 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 cozimento, p. ex., bife de boi.
- Selecione outros ingredientes que tenham regulações de escurecimento adequadas, p. ex., feijão verde e arroz.

Instruções sobre as tabelas de cozimento

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

O escurecimento é representado na tela por uma barra com sete segmentos. Como regra geral, aplica-se: quanto mais segmentos estiverem preenchidos, maior será o tempo de cozimento.

Você pode utilizar os símbolos para determinar qual a configuração adequada para o escurecimento do alimento em questão:

Símbolo	Significado
▁	não adequado
▭	adequado de forma condicionada
▬	adequado

Usar aplicação especial Mix & Match

Na preparação, os alimentos não precisam ser cobertos.

- Se necessário, prepare os alimentos.
- Selecione Aplic. especiais ☼ I Mix & Match.
- Se estiver preparando alimentos que já foram **cozidos**, selecione Aquecer brando ou Aquecer crocante.
- Se estiver preparando alimentos **frescos** ou apenas alimentos pré-cozidos, selecione Cozinhar brando ou Cozinhar crocante.
- Se necessário, altere a regulação para o escurecimento.
- Confirme com *OK*.
- Coloque os alimentos na grelha no nível 2.
- Confirme com *OK*.

Você pode começar o processo de cozimento de imediato ou posteriormente.

- Se, depois do decorrer do processo de cozimento, o prato combinado ainda não estiver cozido como pretendido, selecione Prolongar cozedura.

Aplicações especiais

Aquecer alimentos com a aplicação especial «Aquecer crocante»

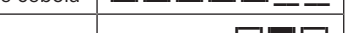
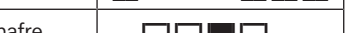
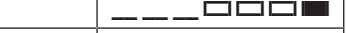
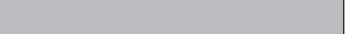
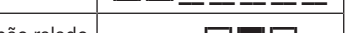
Alimentos	Configuração Barra de segmentos Tostado
Strudel de maçã, 4 cm de altura, totalmente cozido	
Queijo camembert no forno, 25 g, totalmente cozido	
Queijo camembert no forno, 75 g, totalmente cozido	
Baguete	
Aperitivo de massa folhada, totalmente cozido	
Massa fol. rech. (espin.), totalmente cozida	
Börek, 3 cm de altura, pré-cozido ou totalmente cozido	
Batatas assadas, 1 cm de altura, pré-cozidas ou totalmente cozidas	
Tofu[1], totalmente cozido	
Pãezinhos (trigo), pré-cozidos	
Pãezinhos (centeio), pré-cozidos	
Pãezinhos, totalmente cozidos, guardados	
Cheeseburger, totalmente cozido	
Chili com carne[1], 2 cm de altura, totalmente cozido	
Pães ciabatta, pré-cozidos	
Pães ciabatta, totalmente cozidos, guardados	
Crepe[1], totalmente cozido	
Tarte Flambée, totalmente cozida	
Tarte Flambée	
Tiras de carne[1], pré-cozidas ou totalmente cozidas	
Focaccia, 3–4 cm de altura, pré-cozida ou totalmente cozida	
Almôndega[1] (porco), 25 g, totalmente cozida	
Almôndega[1] (porco), 60 g, totalmente cozida	
Almôndega[1] (porco), 100 g, totalmente cozida	
Crepe primavera, 25 g, totalmente cozido	
Crepe primavera, 100 g, totalmente cozido	
Cachorro-quente[1], pré-cozido	
Kaiserschmarrn[1], ultracongelado, descongelado	
Batatas para cozinhar, em rodelas, totalmente cozidas	
Bolinhos de batata, totalmente cozidos	

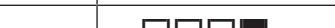
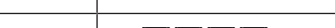
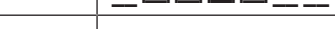
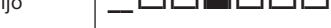
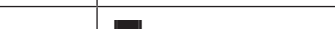
Alimentos	Configuração Barra de segmentos Tostado
Lasanha[1], 3 cm de altura, totalmente cozida	
Naan[1], totalmente cozido	
Massa fresca grat. com queijo, 4,5 cm de altura, pré-cozida	
Macarrão gratinado[1], 2 cm de altura, totalmente cozido	
Macarrão gratinado[1], 4,5 cm de altura, totalmente cozido	
Macarrão gratinado[1], 6 cm de altura, totalmente cozido	
Panqueca[1], totalmente cozida	
Panquecas[1]	
Pão pita[1], pré-cozido	
Pizza, totalmente cozida	
Poffertjes (doce típico holandês)	
Quiche, 25 g, totalmente cozida	
Quiche, 2 cm de altura, totalmente cozida	
Quiche, 3,5 cm de altura, totalmente cozida	
Panqueca de batatas[1], totalmente cozida	
Fatias de batata rosti, totalmente cozidas	
Costeleta empanada, totalmente cozida	
Taco Shell, totalmente cozido	
Torrada havaiana, totalmente cozida	
Torrada de queijo, totalmente cozida	
Chips de tortilha, totalmente cozidos, polvilhados com queijo	
Wraps de tortilha[1], pré-cozidos ou totalmente cozidos, enrolados em folha de alumínio	

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

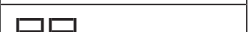
Aplicações especiais

Aquecer alimentos com a aplicação especial «Cozinhar crocante»

Alimentos	Indicações de preparo	Configuração Barra de segmentos Tostado
Carne[1]		
Salsicha, 25 g, escaldada	–	
Salsicha, 100 g, escaldada	cortada	
Salsicha, grossa, crua	cortada, com um pouco de óleo	
Espeto de filé de carne, cubos de 50 g, cru	marinado, com bacon	
Espeto de porco, cubos de 50 g, cru	marinado, com pimentas e cebola	
Almôndega, 60 g, 2,5 cm de altura	carne moída temperada	
Peito de frango, 3 cm de altura, cru	embrulhado em bacon, sal, pimenta	
Peito de frango, 3 cm de altura, cru	natural, temperado	
Peito de frango, recheado, cru	temperado, recheio: espinafre, crème fraîche	
Espeto de frango, cubos de 50 g, cru	marinado, com pimentas e cebola	
Coxa de frango, crua	marinado	
Costela de vitela, 2,5 cm de altura, crua	marinada, com molho	
Costeleta. 3,5 cm de altura, crua	–	
Costeleta, 2 cm de altura, crua	–	
Costeleta de cordeiro, 2 cm de altura, crua	marinado	
Bife, 3 cm de altura, cru	marinado	
Lombinho de porco, 4 cm de altura, cru	embrulhado em bacon, sal, pimenta	
Costeleta de porco, 1,5 cm de altura, crua	empanada, com um pouco de óleo	
Peixe[1]		
Lombo de alabote, 3 cm de altura, cru	marinado	
Filé de bacalhau, 3 cm de altura, cru	com crosta de manteiga e pão ralado	
Filé de bacalhau, 3,5 cm de altura, cru	marinado	
Filé de bacalhau, recheado, cru	temperado, recheio: espinafre, tomate	
Filé de salmão, 3 cm de altura, cru	temperado	
Lombo de salmão, 3 cm de altura, cru	marinado	
Espeto de salmão, cubos de 50 g, cru	temperado	
Filés de salmão, 3 cm de altura, crus	temperados, cobertura: espinafre, Feta	
Lombo de atum, 3 cm de altura, cru	marinado	
Lombo de atum, 3 cm de altura, cru	temperado, cobertura: tomate, queijo	

Alimentos	Indicações de preparo	Configuração Barra de segmentos Tostado
Espeto de bagre, cubos de 50 g, cru	marinado, com bacon	
Legumes		
Berinjela, 2 cm de altura, crua	marinado	
Couve-flor, pedaços grandes, crua	sal, pimenta, pinceladas de manteiga	
Brócolis, pedaços grandes, cru	molho de queijo	
Feijão verde embrulhado em bacon, cru	enrolado com fatias de bacon, temperado	
Tomates-cereja, inteiros, crus	marinado	
Batatas[2], rodelas/cubos 3 mm, cruas	manteiga, sal ou queijo	
Couve-rábano, rodelas 2 cm, crua	sal, pimenta, noz-moscada	
Abóbora, cubos de 2 cm, crua	sal, pimenta, óleo de semente de abóbora	
Espiga de milho, crua	sal, manteiga	
Cenouras, cortadas em quartos/rodelas 2 cm, cruas	sal, pimenta, manteiga	
Pimentas, em pedaços grandes, crua	marinado	
Ratatouille, cubos de 2 cm, cru	polpa de tomate, condimentos, maisena	
Abobrinha, rodelas 2 cm, crua	marinado	
Macarrão e arroz		
Massa fresca grat. com carne, 4,5 cm de altura, crua	legumes crus, molho, queijo	
Massa fresca, Tortellini, pré-cozida	–	
Lasanha, 3 cm de altura, pré-cozida	–	
Macarrão gratinado, 2 cm de altura, pré-cozido	–	
Arroz, arroz integral, tempo de cozimento 8 minutos, cru	sal, 1:2 (arroz : líquido)	
Arroz, arroz parboilizado, tempo de cozimento 8 minutos, cru	sal, 1:1,5 (arroz : líquido)	
Arroz, arroz parboilizado, tempo de cozimento 10–12 minutos, cru	sal, 1:1,5 (arroz : líquido)	
Arroz, pré-cozido	–	
Pizza, etc.		
Queijo camembert no forno, 25 g, ultracongelado	descongelado	

Aplicações especiais

Alimentos	Indicações de preparo	Configuração Barra de segmentos Tostado
Baguete, ultracongelada	descongelado	
Baguete, pré-cozida	–	
Batatas assadas, pré-cozidas	–	
Pãezinhos, totalmente cozidos, guardados	–	
Cheeseburger, pré-cozido	–	
Tâmaras com bacon, crus	–	
Tarte Flambée, crua	Produto do balcão refrigerado	
Tarte Flambée, crua	Cubra a massa do balcão refrigerado	
Crepe primavera, 25 g ou 100 g, ultracongelado	descongelado	
Queijo para grelhar, 90 g, pré-cozido	–	
Bolinhos de batata, totalmente cozidos	–	
Bolinhos de batata, ultracongelado	descongelado	
Nhoque, pré-cozido	manteiga, sal, queijo	
Crepes (massa ultracongel.), crus	com um pouco de óleo	
Macarrão, pré-cozido	–	
Tofu, 80 g, totalmente cozido	–	
Pizza, totalmente cozida	–	
Rolinhos de centeio, ultracongelados	descongelado	
Rolinhos de centeio, pré-cozidos	–	
Fatias de batata rosti, totalmente cozidas	manteiga, sal	
Fatias de batata rosti, ultracongeladas	descongelado	
Pãezinhos de trigo, ultracongelados	descongelado	
Pães de trigo, pré-cozidos	–	
Torta de cebola, 2,5 cm de altura, pré-cozida	–	
Sobremesas		
Kaiserschmarrn, totalmente cozido	–	
Kaiserschmarrn, ultracongelado	descongelado	
Kaiserschmarrn, cru	misturar a massa	

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

[2] para cozinhar

Alimentos adequados para a aplicação especial «Cozinhar brando»

Alimentos	Indicação de preparo
Carne[1]	
Salsicha Bock (porco), 100 g, totalmente cozida	–
Espeto de filé de carne, cubos de 50 g, cru	marinado, com bacon
Espeto de porco, cubos de 50 g, cru	marinado, com pimentas e cebola
Peito de frango, 3 cm de altura, cru	natural, temperado
Peito de frango, recheado, cru	temperado, recheio: espinafre, crème fraîche
Espeto de frango, cubos de 50 g, cru	marinado, com pimentas e cebola
Costela de vitela, 2,5 cm de altura, crua	marinada, no molho
Kassler, 3,5 cm de altura, crua	–
Costeleta, 2 cm de altura, crua	–
Almôndegas alemãs, 75 g, cruas	Carne moída temperada, no molho
Peixe[1]	
Truta, inteira, 350 g, crua	temperada, recheio: manteiga, ervas
Lombo de alabote, 3 cm de altura, cru	marinada
Filé de bacalhau, 3,5 cm de altura, cru	marinada
Filé de bacalhau, recheado, cru	temperado, recheio: espinafre, tomate
Filé de salmão, 3 cm de altura, cru	temperado
Lombo de salmão, 3 cm de altura, cru	marinada
Espeto de salmão, cubos de 50 g, cru	temperado
Filés de salmão, 180 g	Cobertura: espinafre e crème fraîche
Lombo de atum, 3 cm de altura, cru	marinada
Espeto de bagre, cubo de 50 g	marinado, com bacon
Legumes	
Couve-flor, pedaços grandes, crua	temperado
Brócolis, pedaços grandes, cru	temperados, com/sem molho de queijo
Tomates-cereja, inteiros, crus	marinada
Funcho, 2 cm aos cubos/gomos, cru	temperado
Batatas[2], em quartos/aos gomos, cruas	Sal
Batatas, farinhentas, cortadas ao meio, cruas	Sal
Couve-rábano, rodelas 2 cm, crua	sal, pimenta, noz-moscada
Abóbora, cubos de 1,5 cm, crua	sal, pimenta, óleo de semente de abóbora

Aplicações especiais

Alimentos	Indicação de preparo
Espiga de milho, crua	sal, manteiga
Cenouras, cortadas em quartos/rodelas 2 cm, cruas	sal, pimenta, manteiga
Pimentas, em pedaços grandes, crua	marinada
Ratatouille, cubos de 2 cm, cru	polpa de tomate, condimentos, maisena
Couve-de-bruxelas, inteira, crua	sal, pimenta, noz-moscada
Feijão-verde embrulhado em bacon	enrolado com fatias de bacon, temperado
Aspargos, palitos, inteiros, crus	sal, manteiga
Batata doce, 1,5 cm aos cubos/gomos, crua	Sal
Abobrinha, rodelas 2 cm, crua	marinada
Macarrão e arroz	
Massa fresca, Tortellini, pré-cozida	Molho
Macarrão, curto, cru	sal, 1:3 (macarrão:água)
Arroz, arroz basmati, tempo de cozimento 10 minutos, cru	sal, 1:2,5 (arroz : líquido)
Arroz, arroz integral, tempo de cozimento 8 minutos, cru	sal, 1:2 (arroz : líquido)
Arroz, arroz parboilizado, tempo de cozimento 8 minutos, cru	sal, 1:2 (arroz : líquido)
Arroz, arroz parboilizado, tempo de cozimento 10–12 minutos, cru	sal, 1:2 (arroz : líquido)
Arroz, arroz de grão redondo, totalmente cozido	–
Massas para sopa, cruas	cobertas com caldo
Pizza, etc.	
Nhoque, pré-cozido	sal, manteiga
Bolinhos de batata, em saco de cozimento, pré-cozidos	cobertos com água
Purê de batata, instantâneo	pó misturado conforme indicação na embalagem.
Purê de batata, totalmente cozido	–
Schupfnudeln, pré-cozidos	sal, manteiga

[1] Adicione 1 colher de chá de maisena à carne crua/ao peixe cru.
[2] para cozinhar

Cozinhar menu – automático

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

Ao cozinhar um menu, os alimentos são introduzidos no interior do forno com um atraso, de forma que fiquem prontos ao mesmo tempo.
Os alimentos podem ser selecionados em qualquer ordem, pois o forno a vapor os ordena automaticamente de acordo com a duração do tempo de cozimento e indica quando inserir cada alimento.

As funções Pronto às e Início às não são disponibilizadas para cozinhar um menu.

Usar aplicação especial Cozinhar menu

- Selecione Aplic. especiais ☼ | Cozinhar menu.
- Selecione o alimento desejado.

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

- Selecione os valores desejados e confirme com *OK*.
- Selecione Juntar alimento.
- Selecione o alimento pretendido e prossiga como no primeiro alimento.
- Se necessário, repita o processo para o terceiro alimento.

Após a confirmação de Iniciar cozinhar menu, será solicitado que você insira o alimento com o maior tempo de cozimento no interior do forno.

- Se cozinhar alimentos que pinguem ou de cor em recipientes para cozinhar a vapor perfurados, insira-os diretamente sobre a bandeja 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, um sinal é emitido.
Repete-se este processo, se necessário, para o terceiro alimento.

Também é possível combinar em um menu os alimentos que não estão listados. Para isso, você encontra outras informações no capítulo «Cozinhar a vapor», seção «Cozinhar menu – manualmente».

Preparar conservas

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Utilize apenas alimentos frescos e em bom estado, sem pisaduras ou pontos podres.

Recipientes

Utilize apenas recipientes e acessórios em bom estado, impecavelmente limpos. Pode utilizar recipientes com tampas Twist Off, assim como tampas em vidro e vedação de borracha.

Certifique-se de que os recipientes tenham o mesmo tamanho, de modo que tudo seja conservado uniformemente.

Após introduzir o alimento a conservar, limpe a borda do recipiente com um pano limpo e água quente e feche o recipiente.

Fruta

Escolha bem a fruta, lave-a rapidamente, mas meticulosamente e deixe-a escorrer. Lave a fruta de baga com muita cautela, pois esta é muito sensível e marca facilmente.

Remova, dependendo do caso, cascas, pedúnculos, sementes ou caroços. Corte as frutas maiores. As maçãs, p. ex., corte em gomos.

A fruta grande com caroço (ameixas, damascos) deve ser furada várias vezes com um garfo ou com um palito para que não estoure.

Legumes

Lave, limpe e corte os legumes.

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

Quantidade de enchimento

Encha os recipientes com os alimentos somente soltos até, no máximo, 3 cm abaixo da borda. As paredes celulares serão destruídas se os alimentos forem comprimidos. Bata levemente o recipiente sobre um pano para que o conteúdo se distribua melhor. Encha os recipientes com líquido. O alimento a conservar deve estar coberto.

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

Carne e linguiças

Asse ou cozinhe a carne antes de colocá-la em conserva. Para acabar de encher, adicione o molho do assado, que você pode renovar com água, ou o caldo em que a carne foi cozida. Certifique-se de que a borda do recipiente não tem nenhuma gordura.
Encha os recipientes com linguiças apenas até a metade, pois o volume aumenta durante a conservação.

Sugestões

- Aproveite o calor residual e retire os recipientes do forno apenas 30 minutos após desligar o forno.
- Deixe os recipientes esfriarem 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 recipientes não devem se encostar.

Configurações

Aplic. especiais | Conservas
ou
Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: consulte a tabela
Tempo de preparo de conservas: consulte a tabela

Os tempos indicados na tabela são valores de referência.

Alimento a conservar	[°C]	* [min]
Fruta de baga		
Passas	80	50
Groselhas	80	55
Oxicocos	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
Purê de maçã	90	65
Marmelos	90	65
Legumes		
Feijões	100	120
Favas	100	120
Pepinos	90	55
Beterraba	100	60
Carne		
Pré-cozida	90	90
Assada	90	90

Temperatura, Tempo de preparo de conservas

* Os tempos de preparo de conservas são válidos para recipientes de 1,0 l. Para recipientes de 0,5 l, reduz-se o tempo em aprox. 15 minutos, para recipientes de 0,25 l em aprox. 20 minutos.

Aplicações especiais

Bolos em conserva

A massa simples, a massa tipo pão de ló e a massa com levedura são adequadas para manter em conserva. O bolo tem um prazo de validade de aprox. 6 meses. Bolo **com fruta não pode ser conservado**, e deverá ser consumido, no máximo, em até 2 dias.

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

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

Certifique-se de que os recipientes tenham o mesmo tamanho, de modo que tudo seja conservado uniformemente.

- Unte os recipientes com manteiga até aprox. 1 cm abaixo da borda.
- Polvilhe o recipiente com farinha de rosca.
- Encha os recipientes $^1/_2$ ou $^2/_3$ com massa (depende da receita). Certifique-se de que a borda dos recipientes permaneça limpa.
- Encaixe a grelha no nível 1.
- Coloque os recipientes de tamanho igual **abertos** sobre a grelha. Os recipientes não devem se encostar.
- Feche os recipientes **imediatamente** após o preparo com a borracha circular, a tampa e a mola; o bolo não deve esfriar. Se a massa subir ligeiramente acima da borda, pode ser pressionada para dentro do recipiente com a tampa de vidro.

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

Tipo de massa	Modo de funcionamento	Etapa	[°C]	[%]	[min]
Massa simples	Aquecimento superior/inferior	–	160	–	35–45
Massa tipo pão de ló	Aquecimento superior/inferior	–	160	–	50–55
massa com levedura	Cozinhar Combi + Aquecimento superior/inferior Cozinhar Combi + Aquecimento superior/inferior	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Temperatura, umidade, Tempo de conservação
Aquecimento superior/inferior, Cozinhar Combi + Aquecimento superior/inferior

Secar/Desidrat.

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

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

- Corte os alimentos a desidratar em pedaços de igual tamanho.
- Coloque papel vegetal na grelha e espalhe os alimentos a desidratar uniformemente na grelha, se possível em uma só camada.
- Deixe a fruta ou os legumes esfriar após a desidratação.
- Armazene os alimentos a desidratar em copos ou latas de conserva bem tampados.
  Para prevenir a formação de bolor e a decomposição, assegure-se de que nenhuma umidade entra no recipiente de armazenamento.

Configurações

Aplic. especiais | Secar/ Desidratar
Temperatura: consulte a tabela
Tempo de secagem: consulte a tabela

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar Combi | Cozi. Combi c/ ar quente +
Temperatura: consulte a tabela
Umidade: 0%
Tempo de secagem: consulte a tabela

Os tempos de desidratação indicados na tabela são valores de referência. Recomendamos a seleção do primeiro tempo de desidratação mais curto. Se necessário, é possível prolongar o tempo.

Alimento para desidratar	[°C]	[h]
Maçã em rodelas	70	6–8
Damascos, cortados ao meio, sem caroço	60–70	10–12
Peras em fatias	70	7–9
Ervas	40	1,5–2,5
Cogumelos*	50	5–7
Tomates em rodelas	70	7–9
Frutas cítricas em rodelas	70	8–9
Ameixas sem caroço	60–70	10–12

Temperatura, Tempo de desidratação (horas)

* Cogumelo porcini, shiitake, cogumelo morel e castanhas são adequados para a desidratação. Os cogumelos estão suficientemente secos quando estão "crocantes".

Utilier a programação Sabbat e Yom Tov

Os aplicativos especiais Progr. Sabbat e Yom-Tov destinam-se a apoiar costumes religiosos.

Siga as instruções na tela para cumprir os mandamentos do Sabbat.

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

- Desative o reconhecimento da frente do móvel.
- Introduza o alimento a ser cozido no interior do forno.
- Selecione Aplic. especiais ☼.
- Selecione Progr. Sabbat.
- Selecione a aplicação especial pretendida (Progr. Sabbat ou Yom-Tov).

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

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

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

Use Progr. Sabbat

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

- Ajuste a temperatura.
- Selecione Iniciar.

Progr. Sabbat e a temperatura ajustada aparecerá.

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

O horário não será exibido. O sensor de aproximação e todas as teclas táteis (exceto o interruptor liga/desliga ⏻) não respondem.

Será exibida a mensagem Sabbat - Não abrir a porta. Após aprox. 45 minutos, esta mensagem desaparece inicialmente e reaparece de tempos a tempos.

Se a mensagem **não** aparecer, o forno a vapor não está aquecendo e você pode abrir e voltar a fechar a porta. Quando a porta é aberta, o aquecimento do interior do forno **permanece desligado** até o final da aplicação especial.

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

- Caso queira encerrar a aplicação especial antecipadamente, desligue o forno a vapor com o interruptor liga/desliga ⏻.

No final da aplicação especial, a indicação Sabbat - Não abrir a porta apaga e o aquecimento do interior do forno desliga. As outras indicações continuarão sendo mostradas na tela até que o forno a vapor desligue automaticamente após 76 horas.

Use Yom-Tov

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

- Ajuste a temperatura.
- Selecione Iniciar.

Yom-Tov e a temperatura ajustada aparecerá.

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

O horário não será exibido. O sensor de aproximação e todas as teclas táteis (exceto o interruptor liga/desliga ⏻) não respondem.

Será exibida a mensagem Sabbat - Não abrir a porta. Após aprox. 45 minutos, esta mensagem desaparece inicialmente e reaparece de tempos a tempos.

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

- Caso queira encerrar a aplicação especial antecipadamente, desligue o forno a vapor com o interruptor liga/desliga ⏻.

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

Extrair suco

No seu forno a vapor, você pode extrair suco de fruta madura e fruta bem madura.

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

Preparação

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

Retire o caule das uvas e das cerejas, pois contêm substâncias amargas. Não deve ser removido o pedúnculo dos frutos silvestres.

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

Sugestões

- Para obter um sabor mais agradável misture fruta madura com a mais rígida.
- Com a maioria das frutas, a quantidade de suco e o aroma melhoram se juntar um pouco de açúcar à fruta e deixar em repouso durante algumas horas. Para 1 kg de fruta doce recomendamos 50–100 g de açúcar, para 1 kg de fruta azeda recomendamos 100–150 g de açúcar.
- Se pretender guardar o suco obtido, derrame-o ainda quente para uma garrafa limpa e feche-a de imediato.

Extrair suco da fruta

- Coloque a fruta preparada em um utensílio para cozinhar perfurado.
- Para recolher o suco, introduza por baixo um recipiente para cozinhar não perfurado ou a bandeja universal.

Configurações

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 40–70 minutos

Escaldar

Os legumes que pretenda congelar devem ser escaldados previamente. Assim a qualidade dos alimentos é melhor preservada durante o armazenamento com congelação.

Os legumes que forem escaldados antes de serem cozidos mantêm melhor a sua cor.

- Coloque os legumes preparados em um utensílio de cozinha perfurado.
- Após escaldar os legumes, coloque-os em água com gelo para esfriarem rapidamente. No final, deixe escorrer bem.

Configurações

Aplic. especiais | Branquear

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de escaldar: 1 minuto

Esterilizar o utensílio

Utensílios e mamadeiras desinfetadas no forno a vapor estão livres de germes no final do programa de fervura convencional. No entanto, verifique previamente se de acordo com as indica instruções do fabricante, se as peças são resistentes às temperaturas elevadas (até 100 °C) e ao vapor.

Desmonte os componentes das mamadeiras. Volte a montar as mamadeiras apenas quando estiverem completamente secas. Somente assim é possível evitar uma recontaminação.

- Coloque todas as peças na grelha ou em um recipiente de cozimento perfurado, de modo que não entrem em contato umas com as outras (deitadas ou com a abertura para baixo). Dessa forma, o vapor quente pode fluir em torno das peças individuais, sem impedimentos.

Configurações

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

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15 minutos

Aquecer louça

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Use luvas de forno ao manusear o prato.

Manter quente

Você pode manter alimentos quentes no interior do forno por até 2 horas.

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

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

Fermentar massa com levedura

- Prepare a massa de acordo com as instruções na receita.
- Coloque o recipiente com a massa aberto em um utensílio de cozinha perfurado ou dentro da grelha. Conforme o tamanho do recipiente com a massa, você também pode colocar a grelha com a superfície de suporte voltada para cima, na base do forno e sobre ela o recipiente com a massa. Se necessário, você também pode desmontar as grelhas laterais.

Configurações

Aplic. especiais | Deixar levedar a massa

ou

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

Temperatura: 30 °C
Umidade: 100%
Tempo: de acordo com a indicação da receita

Aquecer panos úmidos

- Umedeça os panos de mão e enrole-os bem.
- Coloque os panos de mão lado a lado em um recipiente perfurado.

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Aquecer panos húmidos

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: 70 °C
Tempo de cozimento: 2 minutos

Derreter gelatina

- Ponha de molho as **folhas de gelatina** durante 5 minutos em uma vasilha com água fria. As folhas de gelatina devem ficar completamente cobertas pela água. Escorra as folhas de gelatina e despeje a água da vasilha. Volte a colocar as folhas de gelatina escorridas na vasilha.
- Coloque a gelatina **moída** em uma vasilha e preencha com água suficiente, conforme indicado na embalagem.
- Tampe o recipiente e coloque-o sobre um recipiente perfurado.

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Dissolver gelatina

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor

Temperatura: 90 °C
Tempo de cozimento: 1 minuto

Liquefazer mel cristalizado

- Abra a tampa levemente e coloque o recipiente de vidro em um recipiente para cozinhar a vapor perfurado.
- Mexa o mel de vez em quando.

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

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Liquefazer mel cristalizado

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 60 °C
Tempo: 90 minutos (independente do tamanho do recipiente ou da quantidade de mel em recipiente de vidro)

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

Modos de funcionamento | Cozinhar Combi | Cozi. Combi c/ aquec. sup./ inf.
Temperatura: 37 °C
Umidade: 100%
Tempo: até o mel aparecer visualmente homogêneo

Derreter chocolate

Você pode derreter qualquer tipo de chocolate no forno a vapor.
Ao utilizar gordura, coloque a embalagem fechada em um recipiente para cozinhar perfurado.

- Parta o chocolate em pedaços.
- Quantidades maiores devem ser colocadas em um utensílio de cozinha não perfurado, e quantidades menores em uma xícara ou em uma tigela.
- Cubra o recipiente de cozimento ou o utensílio com uma película resistente à temperatura (até 100 °C) ou ao vapor.
- As quantidades maiores devem ser mexidas de vez em quando.

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Derreter chocolate

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 65 °C
Tempo de cozimento: 20 minutos

Derreter bacon

O bacon não fica tostado.

- Coloque o bacon (em cubos, em tiras ou em rodelas) em um recipiente não perfurado.
- Cubra o recipiente para cozinhar com uma película resistente à temperatura (até 100 °C) ou ao vapor.

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Derreter gordura

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de cozimento: 4 minutos

Refogar cebolas

Refogar significa cozinhar no próprio caldo, eventualmente adicionando um pouco de gordura.

- Pique as cebolas e coloque-as com um pouco de manteiga em um recipiente não perfurado.
- Cubra o recipiente para cozinhar com uma película resistente à temperatura (até 100 °C) ou ao vapor.

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Alourar cebola

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de cozimento: 4 minutos

Conservar maçãs

O tempo de armazenagem de maçãs não tratadas pode ser prolongado. Vaporizar as maçãs reduz a putrefação. No caso de armazenamento adequado em um local seco, fresco e bem ventilado, o prazo de conservação será de 5 a 6 meses. Isto só é válido para maçãs e não para outro tipo de fruta com caroço.

Configurações

Programas automáticos Auto | Fruta | Maçã | Inteiro

ou

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 50 °C
Tempo de conservação: 5 minutos

Preparar omeletes

- Bata 6 ovos com 375 ml de leite (sem fazer espuma).
- Tempere a mistura de ovos e leite e coloque em um recipiente não perfurado, untado com manteiga.

Configurações

Modos de funcionamento | Cozinhar vapor
Temperatura: 100 °C
Tempo de cozimento: 4 minutos

Fruta em pasta

Utilize apenas alimentos frescos e em bom estado, sem pisaduras ou pontos podres.

Recipientes

Utilize recipientes limpos e enxaguados com tampas Twist-Off e, no máximo, com 250 ml de capacidade.

Após introduzir a pasta, limpe a borda do recipiente com um pano limpo e água quente.

Preparação

Escolha bem a fruta, lave-a rapidamente, mas meticulosamente e deixe-a escorrer. Lave a fruta de baga com muita cautela, pois esta é muito sensível e marca facilmente.
Remova pedúnculos, sementes ou caroços.

Reduza a purê, caso contrário, a fruta não solidifica para espalhar. Junte ao purê a quantidade de açúcar cristalizado correspondente (consulte as instruções do fabricante). Mexa bem a pasta.

Se utilizar fruta doce na preparação recomendamos adicionar ácido cítrico.

Preparar a pasta de frutas

- Encha os recipientes até, no máximo, dois terços.
- Coloque os recipientes de vidro abertos em um recipiente para cozinhar a vapor perfurado ou na grelha.
- Deixe os recipientes de vidro na vertical durante 1–2 minutos depois de decorrido o tempo de preparação.
- Em seguida, feche os recipientes de vidro com uma tampa e deixe esfriar.

Configurações

Modos de funcionamento | Cozinhar Combi | Cozi. Combi c/ ar quente +
Temperatura: 150 °C
Umidade: 0%
Tempo: 35–45 minutos

Descascar alimentos

- Corte alimentos como tomates, nectarinas, etc., pela base do caule em cruz. Dessa forma, é mais fácil descascar.
- Coloque os alimentos em um utensílio de cozinha perfurado se cozinhar com vapor, e coloque-os na bandeja universal se utilizar o Grill.
- No caso de amêndoas, é necessário passá-las de imediato por água fria. Caso contrário, será muito difícil retirar a pele.

Configurações

Modos de funcionamento ▭ | Grill total ▭
Nível: 3
Tempo: consulte a tabela

Alimento	🕘 [min]
Pimentões	10
Tomates	7

🕘 Tempo

Configurações

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor ▭
Temperatura: 100 °C
Tempo: consulte a tabela

Alimento	🕘 [min]
Damascos	1
Amêndoas	1
Nectarinas	1
Pimentões	4
Pêssegos	1
Tomates	1

🕘 Tempo

Fazer iogurtes

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Você precisará 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. O iogurte tratado termicamente não é adequado.

O iogurte deve estar fresco (tempo de armazenagem curto).

Leite fresco e leite ultrapasteurizado à temperatura ambiente são os mais adequados para fazer iogurtes.
Leite UHT pode ser utilizado sem tratamento adicional. O leite fresco deve ser aquecido previamente a 90 °C (não deve ferver) e depois deve ser deixado esfriar até aos 35 °C. Utilizando leite fresco, o iogurte fica mais consistente do que se utilizar leite ultrapasteurizado.

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

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

Após a preparação, o iogurte deve ser refrigerado de imediato no refrigerador.

A consistência, o teor de gordura e as culturas usadas 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/creme de leite. Misture $^{3}/_{4}$ de litro de leite com $^{1}/_{4}$ de litro de creme de leite.

- 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 recipientes com a mistura e feche os recipientes.
- Coloque os recipientes tapados sobre um recipiente perfurado. Os recipientes não se devem tocar.
- Logo que o tempo de preparação tenha terminado coloque os recipientes de imediato no frigorífico. Não movimente os recipientes desnecessariamente.

Configurações

Programas automáticos Auto | Especial | Preparação de iogurtes

ou

Modos de funcionamento ▭ | Cozinhar vapor ♨
Temperatura: 40 °C
Tempo: 5 horas

Possíveis causas para maus resultados

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

Está muito líquido:
Os recipientes foram movimentados, o iogurte não foi refrigerado suficientemente rápido.

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.

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

Categorias

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

Utilizar programas automáticos

■ Selecione Programas automáticos Auto.

Aparece a lista de seleção.

■ Selecione a categoria desejada.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

■ Selecione o programa automático desejado.

■ Siga as indicações que aparecem no visor.

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

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

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

Indicações sobre a utilização

- Deixe o interior do forno esfriar à temperatura ambiente depois de um processo de cozimento e antes de iniciar um programa automático.
- As instruções de peso referem-se ao peso por peça. Você pode cozinhar simultaneamente uma peça de salmão de 250 g ou dez peças de salmão de 250 g ao mesmo tempo.
- O grau de cozimento e o tostado são representados por uma barra com sete segmentos. Regule os graus de cozimento ou de tostado desejados tocando no respectivo segmento.
- Em alguns programas de assar, existe adicionalmente a opção Assar Gourmet. A carne é cozida delicadamente e de modo brando, com temperatura baixa e tempo de cozimento mais longo. O uso adicional de umidade contribui para um ótimo resultado de cozimento e de tostado: a carne fica muito macia e suculenta. Tem um grau uniforme de cozimento no corte e uma fina crosta castanha que se forma durante o programa de assar. Deste modo, não é necessário dourar previamente a carne. Ao contrário da seleção de Assar, o uso do termômetro culinário não é necessário aqui e é possível definir um tempo de início ou de término adequado ao seu planejamento do menu.
- Para cozinhar, utilize, de preferência, o tipo de fôrma indicado na receita.
- Na categoria Arroz, para os programas de arroz de grãos longos e redondos, também pode selecionar Geral. Utilize este programa automático se quiser preparar variedades de arroz de grão

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

- Em alguns programas automáticos, o tempo de início ou de término pode ser reagendado por meio de Início às ou Pronto às.
- No item do menu Mostrar etapas de confeção são listadas as etapas de cozimento individuais do programa automático. Em alguns programas automáticos também há o item do menu Exibir acções. 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 cozimento, pode exibir as ações através de i info.
- Quando você inserir alimentos no interior do forno quente, seja prudente ao abrir a porta. Pode sair vapor quente. Afaste-se e aguarde até que o vapor tenha se dissipado. Certifique-se de não entrar em contato nem com vapor quente, nem com as paredes quentes do interior do forno. Há perigo de queimaduras.
- Se no final de um programa automático o alimento ainda não estiver cozido como desejado, selecione Prolongar cozedura ou Prolongar cozedura.
- Os programas automáticos também podem ser memorizados como Programas favoritos.

Procurar

(de acordo com o idioma)
Em Programas automáticos, é possível procurar pelo nome das categorias e dos programas automáticos.

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

Vá para o menu principal.

■ Selecione Programas automáticos Auto.

A lista de seleção das categorias aparece.

■ Selecione Procurar.

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

O número de correspondências aparece no rodapé.

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

■ Selecione XX resultados.

Aparecem as categorias encontradas e os programas automáticos.

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

O programa automático inicia.

■ Siga as indicações que aparecem na tela.

É possível armazenar as aplicações mais utilizadas em MyMiele.

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

Dica: Também é possível configurar como tela inicial os pontos do menu registrados em MyMiele (consulte o capítulo «Configurações», seção «Tela inicial»).

Adicionar registros

Você pode adicionar até 20 registros.

- Selecione MyMiele.
- Selecione Adicionar registo.

É possível selecionar sub-itens a partir das seguintes categorias:

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

- Confirme com *OK*.

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

- Proceda da mesma forma com os outros registros. Só estão disponíveis os sub-itens que ainda não foram adicionados.

Apagar registros,

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

O registro é apagado da lista.

Mover registros

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

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Mova o registro.

O registro fica na posição pretendida.

Programas favoritos

Você pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

- É possível combinar até 9 etapas de cozimento para descrever exatamente o desenrolar das suas receitas preferidas ou que são feitas com frequência. Para isso, selecione configurações para cada etapa de cozimento como, p. ex., modo de funcionamento, temperatura e tempo de cozimento.
- Você pode introduzir o nome do programa que atribuiu à sua receita.

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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

- Após o decorrer de um programa automático ou de uma aplicação especial, memorize como programa favorito.
- Após o decorrer de um processo de cozimento, memorize com um tempo de cozimento ajustado.

No final, atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

■ Selecione Programas favoritos [👤].

■ Selecione Criar programa.

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

Siga as indicações que aparecem na tela:

■ Selecione e confirme as configurações desejadas.

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

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

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

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

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

■ Assim que definidas todas as etapas de cozimento necessárias, selecione Memorizar.

■ Introduza o nome do programa através do teclado.

Através do caractere ⌠, pode-se inserir uma mudança de linha para nomes de programa maiores.

■ Após inserir o nome do programa, selecione Memorizar.

Na tela, é exibida a confirmação de que o nome do programa foi memorizado.

■ Confirme com *OK*.

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

Iniciar programas favoritos

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

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

- Iniciar imediato
  O programa é iniciado imediatamente. O aquecimento da parte interna do forno liga imediatamente.
- Pronto às
  Determine o momento em que o programa deve ser finalizado. O aquecimento da parte interna do forno é desligado automaticamente nesse momento.
- Início às
  Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento da parte interna do forno é ligado automaticamente nesse momento.
- Mostrar etapas de confeção
  Aparece o resumo das suas configurações.
- Exibir acções
  As ações necessárias, por ex., para encaixar o alimento, aparecem.

- Selecione o Item do menu desejado.

O programa inicia imediatamente ou no momento ajustado.

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

- Quando o programa terminar, selecione Fechar.

Alterar etapas de cozimento

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

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

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

- Confirme com *OK*.

O programa memorizado está alterado e você poderá iniciá-lo de imediato ou mais tarde.

Renomear os programas favoritos

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

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

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

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

- Confirme com *OK*.

O nome do programa foi alterado.

Apagar programas favoritos

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

O programa é apagado.

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

Mover programas favoritos

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

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Mova o programa.

O programa fica na posição pretendida.

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Instruções de cozimento

- Ajuste um tempo de cozimento. Para assar bolos, não se deve selecionar o tempo com muita antecedência. A massa ficará seca e o fermento perderá o efeito.
- Em geral, você pode utilizar grelhas, bandeja universal e qualquer fôrma 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, a bandeja universal pode ficar tão deformada que, se estiver quente, será impossível ser retirada de dentro do forno.

- Você pode cozinhar produtos ultracongelados, como batatas fritas, croquetes ou similares, na bandeja universal. Durante a preparação, vire estes produtos ultracongelados diversas vezes.
- Cozinhe, no máximo, em 2 níveis simultaneamente. Quando preparar bolos úmidos, como, p. ex., tarte de ameixa, faça apenas em um nível.

Utilizar papel vegetal

Os acessórios Miele, tais como a bandeja universal, possuem acabamento PerfectClean (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor»). Geralmente, as superfícies com acabamento PerfectClean não precisam ser untadas ou forradas com papel vegetal.

■ Use 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 grudam facilmente
- Massas folhadas ou de strudel
- Produtos ultracongelados na grelha
- Produtos ultracongelados, como batatas fritas, croquetes ou similares, na bandeja universal

Dicas de cozimento

- Utilize, de preferência, fôrmas escuras para cozinhar. Evite utilizar fôrmas de cor clara e finas e materiais polidos, pois as fôrmas de cor clara produzem uma cor desigual ou fraca. Em circunstâncias adversas, os alimentos não são cozidos.
- Coloque a massa em uma fôrma retangular ou fôrmas alongadas e leve ao forno na transversal, para que obtenha uma distribuição de calor otimizada e resultados de cozimento uniformes.
- Caso prepare 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 cozimento, verifique após o tempo mais curto terminar se o alimento está pronto. Para isso, espete um palito de madeira na massa. Se não forem aderidas quaisquer migalhas úmidas de massa ao palito de madeira, o alimento está cozido.

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi

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

Você pode selecionar entre diferentes tipos de aquecimento:

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

Recomendamos assar pão e pãezinhos em várias etapas de cozimento: na 1ª etapa de cozimento, obtém-se um brilho com a vaporização (umidade máxima, temperatura baixa). O processo de dourar ocorre na etapa de cozimento seguinte, com umidade e temperatura alta. A secagem é, então, efetuada com baixa umidade e uma temperatura média a alta.

Dica: As receitas e outras informações podem ser encontradas no app Miele.

Programas automáticos Auto

Siga as indicações que aparecem na tela.

Ar quente plus para cozer

Use este modo de funcionamento quando cozinhar em vários níveis simultaneamente.

Você pode utilizar qualquer fôrma feita de material resistente à temperatura.

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

Aquecimento superior/inferior

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

Cozinhe apenas em um nível. Ao preparar bolinhos feitos na assadeira, utilize o nível 2.

Aquecimento intensivo

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

Aquecimento inferior

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

Aquecimento superior

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

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

Bolos especial

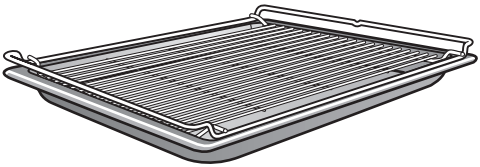
Não utilize este modo de funcionamento para preparar massa simples e «Laugengebäck» (bolos sortidos) ultracongelados.

Assado

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Instruções para assar

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

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi

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

Você pode selecionar entre diferentes tipos de aquecimento:

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

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

Dica: As receitas e outras informações podem ser encontradas no app Miele.

Programas automáticos Auto

Siga as indicações que aparecem na tela.

Ar quente plus para assar

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

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

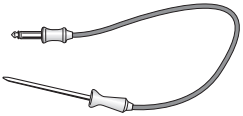
Aquecimento superior/inferior

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

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

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

Termômetro culinário



Através do termômetro culinário, você pode controlar a temperatura exata dos processos de cozimento.

Modo de funcionamento

A ponta metálica do termômetro culinário fica completamente espetada no alimento, até a alça. Na ponta metálica, encontra-se um sensor de temperatura que mede a temperatura no interior do alimento durante o processo de cozimento.

A temperatura central a ser ajustada depende do grau de cozimento desejado e do tipo de carne. Esta pode ser selecionada em uma faixa de 30 a 99 °C.

O tempo de cozimento depende de vários fatores: quanto maior for a temperatura do interior do forno e, eventualmente, a umidade, e quanto mais fina for carne, mais rapidamente será alcançada a temperatura central ajustada.

⚠ Danos devido a temperaturas elevadas.

O sensor de temperatura do termômetro culinário fica danificado com temperaturas acima dos 100 °C.

Se não for utilizar o termômetro culinário, retire-o do interior do forno durante o processo de cozimento.

Possibilidades de uso

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

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

- Ar quente plus para cozer
- Ar quente plus para assar
- Aquecimento superior/inferior
- Cozi. Combi c/ ar quente +
- Cozi. Combi c/ aquec. sup./inf.
- Cozinhar vapor
- Aquecimento intensivo
- Grill com circulação de ar
- Bolos especial

Instruções de uso importantes

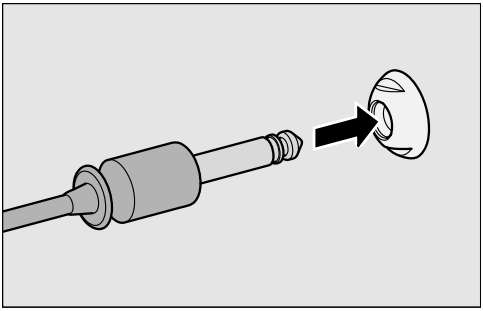
- Você pode colocar a carne em um recipiente ou sobre a grelha.
- A ponta metálica do termômetro culinário é espetada na totalidade no alimento até a alça, de modo que o sensor de temperatura atinja seu núcleo.
- Em aves, insira bem o termômetro na área do peito com mais carne. Apalpe a área do peito com o dedo polegar e o indicador para detectar a área com mais carne.
- A ponta de metal não pode tocar em nenhum osso e não pode ser inserida em partes especialmente ricas em gordura. O tecido gordo e os ossos podem conduzir ao desligamento precoce.
- Em caso de carne intensamente marmoreada e com muita gordura, selecione o valor mais alto do intervalo de temperatura interior, indicado nas tabelas de cozimento.
- Em caso de uso de papel alumínio ou saco, insira o termômetro culinário na folha, até o núcleo do alimento. Também é possível colocar o termômetro culinário junto com a carne na folha. Atente-se às instruções do fabricante do papel alumínio.

Utilizar o termômetro culinário

■ Espete a totalidade da ponta metálica do termômetro culinário no alimento até a alça.

Se pretender cozinhar várias peças de carne ao mesmo tempo, espete a sonda de temperatura na peça mais alta.

■ Introduza o alimento no forno.



■ Encaixe o conector do termômetro culinário na tomada até sentir o encaixe.

■ Feche a porta.

■ Selecione o modo de funcionamento ou um programa automático.

■ Regule a temperatura e a temperatura interna, se for necessário.

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

Siga as indicações que aparecem no visor.

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

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O termômetro culinário pode ficar quente. Você pode se queimar na sonda de temperatura.
Use luvas de cozinha ao retirar a sonda de temperatura da tomada de ligação.

Iniciar o processo com a sonda de temperatura mais tarde

Você também pode iniciar o processo mais tarde.

■ Selecione Início às.

O término do processo pode ser calculado de uma forma aproximada, uma vez que o tempo de cozimento utilizando o termômetro culinário corresponde aproximadamente ao tempo de cozimento sem utilizar o termômetro culinário.

Você não pode ajustar Tempo e Pronto às, uma vez que o tempo total depende do alcance da temperatura interior.

Tabela com temperaturas interiores

Carne	[°C]
Vitela assada	75–80
Kasseler	63
Perna de borrego mal passada ao ponto bem passada	 64 76 82
Lombo de borrego mal passado ao ponto bem passado	 53 65 80
Lombo de veado mal passado ao ponto bem passado	 60 72 81
Carne bovina assada	80
Lombinho de vaca/ Rosbife mal passado ao ponto bem passado	 45 54 75
Presunto assado/ Assado com crosta	85
Lombinho de porco mal passado ao ponto bem passado	 60 66 75
Carnes/Perna	85

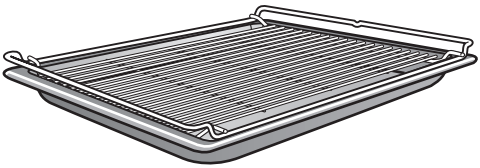
Temperatura central

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
Se você abrir a porta ao grelhar, os controles ficarão muito quentes.
Ao grelhar, mantenha a porta fechada.

Siga sempre as diretrizes de segurança alimentar aplicadas ao país.

Instruções sobre a grelha

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



- Ao grelhar peixe, coloque papel vegetal cortado do tamanho do alimento a ser cozido 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 $^{2}/_{3}$ do tempo de cozimento decorrerem. Exceção: o peixe não precisa ser virado.

Dicas para grelhar

- Ponha carne magra para marinar ou pincele-a com óleo. Outros tipos de gordura ficam facilmente escuras ou produzem fumaça.
- Corte as salsichas na transversal antes de grelhar.
- Use 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 cozimento**, pressione a mesma com uma colher. Desta forma, será possível verificar até que ponto a carne está cozida.
  - **Mal passada**
    Se a carne ainda estiver com muita elasticidade, o interior ainda está em sangue.
  - **Ao ponto**
    Se a carne ceder um pouco, internamente está rosada.
  - **Bem passada**
    Se a carne não ceder, está bem passada.
- Se a superfície de peças de carne maiores estiver muito escura, mas o interior ainda não estiver cozido, coloque o alimento em um nível inferior ou reduza a temperatura do Grill.

Instruções sobre os modos de funcionamento

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

O plástico do termômetro culinário pode derreter em caso de temperaturas muito altas.
Não utilize o termômetro culinário no modo de funcionamento com grill (Exceção: Grill com circulação de ar).
Não guarde o termômetro culinário na parte interna do forno.

Cozinhar Combi com Grill

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

Grill total

Use esse modo de funcionamento para grelhar alimentos planos em quantidades maiores e para gratinar em fôrmas grandes.

Grill parcial

Use este modo de funcionamento para grelhar alimentos planos em pequenas quantidades e para gratinar em fôrmas pequenas.

Grill com circulação de ar

Este modo de funcionamento é adequado para grelhados com maior diâmetro como, p. ex., aves, rolos de carne.

Instruções de limpeza e manutenção

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar 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 esfriarem antes de efetuar a limpeza manual.

⚠ Risco de ferimentos devido a choque elétrico.
O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos.
Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno a vapor.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações caso sejam utilizados 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 podem sofrer arranhões. Em determinadas circunstâncias, os riscos podem provocar a quebra de superfícies de vidro.
Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Sujeira mais intensa pode, eventualmente, danificar o forno a vapor.
Limpe a parte interna do forno, o interior da porta e a junta da porta, assim que resfriarem. 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, apenas detergente para uso doméstico.
Não use produtos de limpeza ou detergentes que contenham hidrocarbonetos alifáticos. As vedações podem dilatar.

- Limpe e seque o forno a vapor e os acessórios no final de cada uso.
- Feche a porta apenas quando o interior do forno estiver completamente seco.

Se o forno a vapor estiver a um longo período de tempo sem ser utilizado, realize uma limpeza profunda para evitar a formação de odores, etc. No final, deixe a porta aberta.

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 de descalcificação
- produtos abrasivos (como, p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica)
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produtos de limpeza de aço inoxidável
- detergentes de máquinas de lavar louça
- detergentes para placas de vitrocerâmica
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (por ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- esponja mágica
- raspadores metálicos afiados
- palha de aço;
- espirais em aço inoxidável;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos
- produtos de limpeza e sprays para fornos

Limpa-vidros **podem ser utilizados** para limpar o exterior. **Não** o deixe ligado durante muito tempo ou permita que forme uma película, pois pode danificar a superfície. **Remova imediatamente o produto de limpeza.**

Limpar a frente

- Efetue a limpeza da frente com um pano esponja limpo, detergente e água quente.
- Em seguida, seque a frente com um pano macio.

Dica: Você pode também utilizar na limpeza um pano de microfibras limpo e úmido sem utilizar detergente.

PerfectClean

As superfícies do interior do forno, das grelhas laterais, da bandeja universal e da grelha Combi têm **acabamento PerfectClean**. Isso cria um efeito visual que faz com que a superfície tenha um aspecto brilhante. As superfícies com acabamento PerfectClean convencem pelo seu efeito antiaderente e fácil limpeza.

Para uma uso ideal é importante limpar as superfícies após cada uso.
Se a superfície com acabamento PerfectClean estiver coberta por resíduos de usos anteriores, o efeito antiaderente não funciona. O uso repetido sem limpeza habitual leva a um esforço de limpeza maior.

Remove-se melhor a sujeira, por ex., suco de fruta e massa de bolo de formas mal fechadas, enquanto o forno ainda estiver ligeiramente quente.

Os sucos de fruta que tenham se derramado podem provocar alterações na cor das superfícies que não poderão ser eliminadas. Isso não afeta, 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 com acabamento PerfectClean, não utilize na limpeza:

- produtos abrasivos (p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmica)
- detergentes para placas de vitrocerâmica
- produto de limpeza para vitrocerâmica e aço inox
- palha-de-aço
- esponjas abrasivas (p. ex., esponjas com esfregão ou esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- spray para limpeza de fornos
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos

Nunca lave as peças com acabamento PerfectClean na lava-louças.

Interior do forno

A superfície do interior do forno possui acabamento PerfectClean.
Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «PerfectClean».

Certifique-se de que nenhum detergente atinja as aberturas da parede posterior do interior do forno.

Para limpar facilmente o interior do forno, você pode retirar a porta, desmontar as grelhas laterais e rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill.

Limpar após um processo de cozimento a vapor

- Remova:
- condensado com uma esponja ou um pano esponja,
- gordura leve com um pano esponja limpo, detergente e água quente.
- 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: Por fim, você pode deixar o forno a vapor secar automaticamente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «Manutenção»).

Limpar após um processo de assar, grelhar ou preparar bolos

Efetue a limpeza do interior do forno no final de cada processo de assar, grelhar ou cozinhar, caso contrário, a sujeira 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 louça à mão. Se necessário, para limpar o interior do forno, você também pode utilizar o lado mais duro da esponja de louças.
- 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 a sujeira for amolecida durante alguns minutos com uma solução de água e detergente ou se você selecionar o programa Manutenção ⓐ | Amolecer (consulte o capítulo «Limpeza e Manutenção do forno a vapor», seção «Manutenção»).

Limpar o filtro na base

- Lave e seque o filtro na base após cada uso.
- Remova as manchas e os depósitos de calcário do filtro na base com vinagre e, em seguida, lave-o com água limpa.

Limpar a vedação da porta

A junta da porta pode ser danificada por resíduos de gordura e romper.
Limpe a junta da porta entre o interior da porta e o interior do forno no final de cada processo de preparo ou cozimento.

- Limpe a vedação da porta com um pano de microfibras limpo e úmido, sem detergente. Também é possível utilizar um pano esponja limpo, detergente e água quente.
- No final de cada limpeza, seque a junta com um pano macio.
- Substitua a vedação da porta se ela ficar frágil ou quebradiça.

Pode-se adquirir a vedação da porta através dos serviços de assistência técnica (consulte o final destas instruções de uso).

Limpe o reservatório de água e o reservatório de condensação

O reservatório de água e o reservatório de condensação são adequados para serem lavados no lava-louças.

- Remova o reservatório de água e o reservatório de condensação após cada uso. Ao retirar o reservatório de água e o reservatório de condensação, pressione-os ligeiramente para cima.
- Esvazie o reservatório de água e o reservatório de condensação.

Ao retirar o reservatório da água e o reservatório de condensação, é possível pingar água para o compartimento de encaixe.

- Se necessário, seque o compartimento de encaixe.
- Lave o reservatório de água e o reservatório de condensação manualmente ou no lava-louças.
- Seque o reservatório de água e o reservatório de condensação em seguida com um pano, para evitar resíduos de calcário.

Acessórios

Limpe a bandeja universal e a grelha Combi

As superfícies da bandeja universal e da grelha Combi possuem acabamento PerfectClean.
Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «PerfectClean».

■ Remova:

- pequenas sujeiras com um pano esponja limpo, detergente e água quente.
- sujeiras mais persistentes com uma esponja de louça limpa, água quente e detergente de lavar louça à mão. Caso seja necessário, você também pode utilizar o lado duro da esponja de louças.

■ Depois da limpeza, passe por água limpa até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

■ Depois, seque as superfícies com um pano macio.

Limpar recipientes para cozinhar

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

■ Lave e seque os recipientes para cozinhar após cada uso.

■ Remova as manchas azuladas com vinagre e, em seguida, lave os recipientes para cozinhar com água limpa.

Limpar o termômetro culinário

O termômetro culinário não pode ser imerso em água ou lavado na máquina de lavar louças porque pode ser danificado.
Limpe o termômetro culinário somente com um pano úmido.

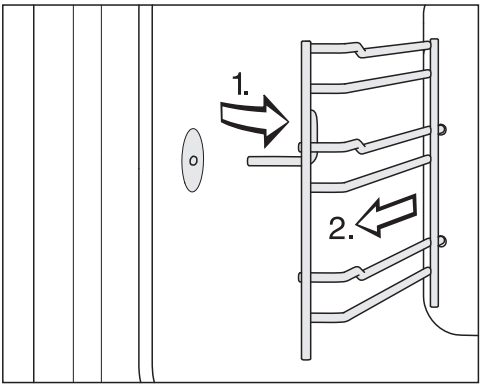
Limpar grelhas laterais

As superfícies das grelhas laterais possuem acabamento PerfectClean.
Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «PerfectClean».

Os suportes laterais podem ser desmontados em conjunto com os trilhos telescópicos FlexiClip (se disponíveis).

Caso deseje desmontar os trilhos telescópicos FlexiClip primeiro em separado, siga as instruções mencionadas no capítulo «Visão geral», seção «Montar e desmontar os trilhos telescópicos FlexiClip».

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar nas resistências, no interior do forno e nos acessórios.
Deixe as resistências, o forno e os acessórios resfriarem antes de desmontar as grelhas laterais.



- Desencaixe as grelhas laterais da fixação (primeiro) à frente e retire-as (segundo).
- Remova:
  - pequenas sujeiras com um pano esponja limpo, detergente e água quente,
  - sujeiras mais persistentes com uma esponja de louça limpa, água quente e detergente de lavar louça à mão. Caso seja necessário, você também pode utilizar o lado duro da esponja de louças.
- 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 em ordem inversa.

- Monte novamente as grelhas laterais com cautela.

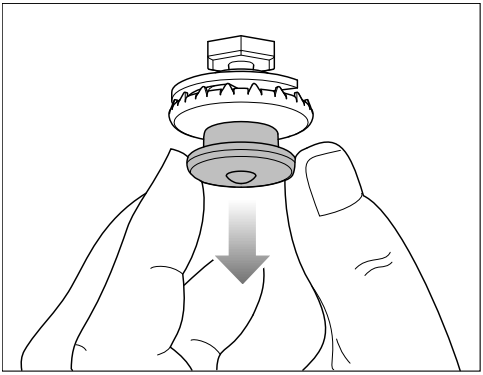
Se as grelhas laterais não forem corretamente encaixadas, a proteção contra queda e contra extração não estará assegurada. Além disso, o sensor de temperatura pode ficar danificado ao inserir os recipientes para cozinhar.

Incline para baixo a resistência de aquecimento superior do forno/grelha

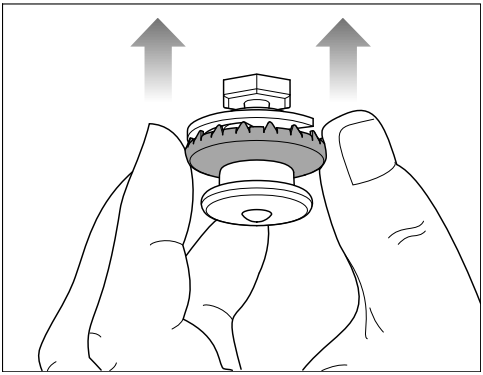
Se o teto da câmara de cozimento estiver particularmente sujo, é possível inclinar a resistência de aquecimento superior do forno/grelha para baixo em aproximadamente 5 cm para limpar.

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O forno a vapor fica quente durante o funcionamento. Você pode se queimar 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 esfriarem antes de efetuar a limpeza.

O elemento de aquecimento superior do forno/grelha pode ser danificado.
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 forno/grelha inclina automaticamente para baixo.
- Limpe regularmente o teto do interior do forno com um pano esponja ou uma esponja de louça (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção", seção "Interior do forno").



- Após a limpeza, pressione a resistência de aquecimento superior do forno/grelha no anel exterior do fecho de pressão novamente 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 sujeiras mais persistentes podem ser amolecidas com este programa de manutenção.

- Deixe o interior do forno esfriar.
- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Remova a sujeira maior com um pano.
- Selecione Manutenção ⓪ | Amolecer.

O processo de amolecimento demora aprox. 10 minutos.

Secagem

Com este programa de manutenção, a umidade existente no interior do forno seca por completo, mesmo em locais inacessíveis.

- Seque previamente o interior do forno com um pano.
- Selecione Manutenção ⓪ | Secar.

O processo de secagem demora aprox. 20 minutos.

Enxaguar

Através deste programa de manutenção, é enxaguado o sistema de passagem da água. São enxaguados restos de alimentos eventualmente presentes.

- Selecione Manutenção ⓪ | Enxaguar.
- Siga as indicações que aparecem na tela.

O processo de enxágue demora cerca de 10 minutos.

Descalcificar o forno a vapor

Para a descalcificação, recomendamos utilizar as pastilhas de descalcificação da Miele (consulte «Acessórios opcionais»). Elas 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 a solução de descalcificação entrar em contato com metal, podem aparecer manchas.
Limpe a solução de descalcificação imediatamente.

Após um determinado período de funcionamento, o forno a vapor deve ser descalcificado. Quando é atingido o momento para descalcificar, é exibido na tela o número dos processos de cozimento restantes. São contados apenas os processos de cozimento com vapor. Após o último processo de cozimento a vapor restante, o forno a vapor é bloqueado.

Recomendamos efetuar a descalcificação do forno a vapor antes de este ser bloqueado.

Durante o decorrer do processo de descalcificação, o reservatório de água deve ser enxaguado e abastecido com água potável. A gaveta de condensação deve ser esvaziada.

- Ligue o forno a vapor e selecione Manutenção ⓪ | Descalcificar.

Na tela, é exibida a indicação Espere p.f.. O processo de descalcificação é preparado. Isso pode demorar alguns minutos. Assim que a preparação estiver concluída, é solicitado que o reservatório de água seja preenchido com produto descalcificador.

- Encha o reservatório de água até à marcação ⇆ com água morna e adicione 2 pastilhas de descalcificação Miele.
- Aguarde até que as pastilhas de descalcificação tenham se dissolvido.
- Insira o reservatório de água.
- Confirme com *OK*.
- Esvazie o reservatório de condensação.
- Confirme com *OK*.

É exibido o tempo restante. O processo de descalcificação inicia.

Não desligue o forno a vapor de modo algum antes do final do processo de descalcificação pois, caso contrário, o processo de descalcificação precisará ser reiniciado.

No decorrer do processo, o reservatório de água deve ser lavado duas vezes e abastecido com água potável. O reservatório de condensação deve ser esvaziado.

- Siga as indicações que aparecem na tela.
- Confirme respectivamente com *OK*.

No final do tempo restante, é exibido Pronto e Redução de vapor. Um sinal é emitido.

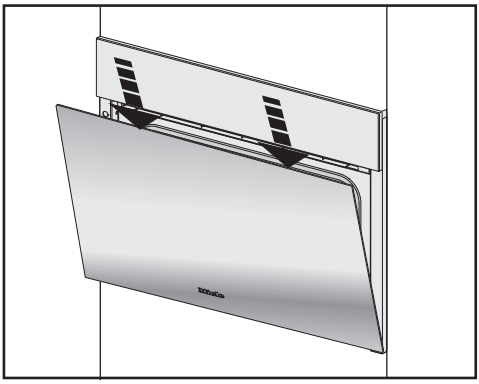
- Espere até que Redução de vapor apague.

O processo de descalcificação está finalizado.

- Selecione Fechar para voltar ao menu principal.
- Se necessário, retire o reservatório de água e a gaveta de condensação e esvazie-os.
- Limpe e seque o reservatório de água e a gaveta de condensação.
- Desligue o forno a vapor.
- Abra a porta e deixe o interior do forno esfriar.
- No final, seque o interior do forno.
- Feche a porta apenas quando o interior do forno estiver completamente seco.

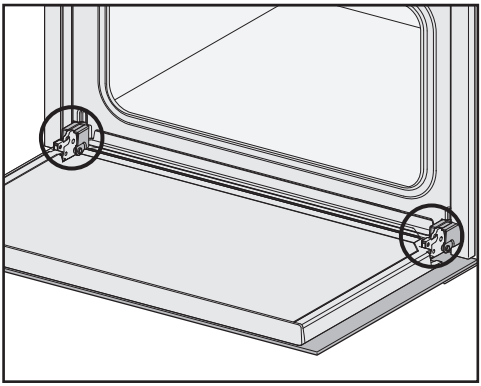
Desmontar a porta

- Prepare uma superfície de apoio adequada para a porta, p. ex. um pano macio.
- Abra um pouco a porta.

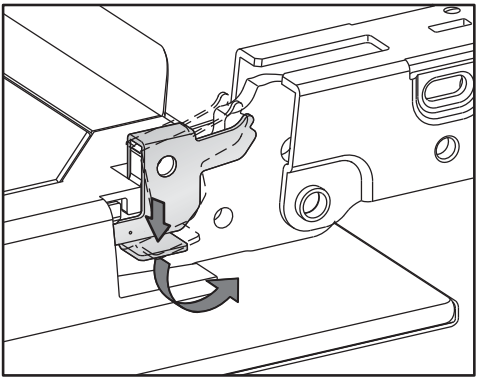


- Com as duas mãos, pressione uma vez brevemente o canto superior da porta para baixo.

A porta está unida às dobradiças através de fixadores. Antes de poder retirar a porta dos fixadores, é necessário desbloquear os suportes de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.



- Abra a porta completamente.



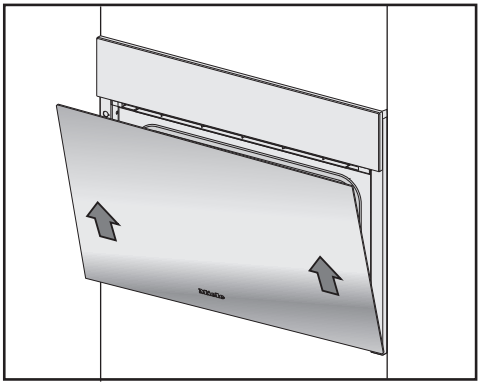
- Desbloqueie os suportes de bloqueio, girando-os nas duas dobradiças, até o batente, na posição inclinada.

O forno a vapor será danificado se a porta for desmontada incorretamente.

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

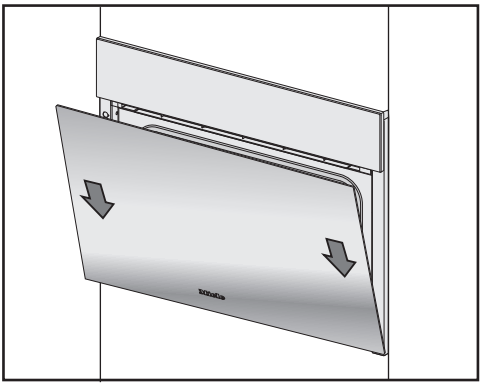
Nunca puxe a porta dos fixadores segurando-a pela alça, pois eles podem se quebrar.

- Feche a porta até o batente.



- Segure na porta pelos lados e puxe-a uniformemente em posição oblíqua para cima, retirando-a dos fixadores. Atente-se para que a porta não fique inclinada.
- Coloque a porta sobre a superfície de apoio preparada.

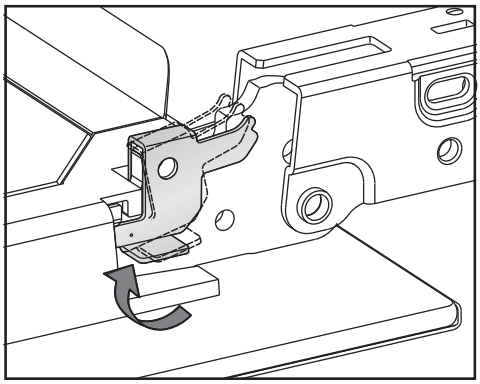
Montar a porta



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

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

Bloqueie impreterivelmente os dispositivos de bloqueio.



- Bloqueie os suportes de bloqueio, rodando-os em ambas as dobradiças até o batente, na posição horizontal.

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

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

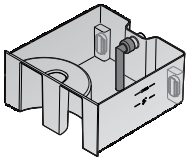
As tabelas apresentadas a seguir podem ajudá-lo a encontrar as causas de uma falha ou de um erro e a solucioná-los.

Problema	Causa e solução
Não é possível ligar o forno a vapor.	O disjuntor está desarmado. ■ Ligue o disjuntor (proteção mínima: consulte a placa de identificação).
	Pode ter ocorrido uma avaria técnica. ■ Desligue o forno a vapor da corrente elétrica durante aprox. 1 minuto – desligando o disjuntor correspondente/desligando completamente o disjuntor de segurança ou – desligando o disjuntor diferencial. ■ Se, depois de voltar a ligar o disjuntor/disjuntor diferencial, o forno a vapor continuar a não funcionar, entre em contato com um eletricista ou serviço de assistência técnica.
O interior do forno não aquece.	O modo showroom está ativado. O forno a vapor pode ser utilizado mas o aquecimento do forno não funciona. ■ Desative o modo showroom (consulte o capítulo «Configurações», seção «Revendedor»).
	O forno aqueceu devido ao funcionamento de uma gaveta aquecedora encaixada por baixo. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno esfriar.
Após a desativação deve ser ainda ouvido um ruído do ventilador.	O ventilador não funciona. O forno a vapor está equipado com um ventilador que direciona o vapor do interior do forno para fora. O ventilador continua a funcionar mesmo após a desativação do forno a vapor. O ventilador desliga-se automaticamente após algum tempo.

Problema	Causa e solução
As teclas táteis ou o sensor de aproximação não reagem.	Você selecionou a configuração Visor | QuickTouch | Desligado. Deste modo, as teclas táteis e o sensor de aproximação não reagem quando o forno a vapor estiver desligado. ■ Assim que ligar o forno a vapor, as teclas táteis e o sensor de aproximação reagem. Caso queira que as teclas táteis e o sensor de aproximação reajam sempre, mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a configuração Visor | QuickTouch | Ativado.
	As configurações para o sensor de aproximação estão desligadas. ■ Altere as configurações do sensor de aproximação através de Configurações | Comando por sensor.
	O sensor de aproximação está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica da Miele.
	O forno a vapor não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se o plugue do forno a vapor está encaixado na tomada. ■ Verifique se o disjuntor da instalação elétrica desarmou. Solicite a intervenção de um eletricista ou do serviço técnico da Miele.
	Se a tela também não reagir, há um problema no comando. ■ Toque no botão ligar/desligar ⏻ até que a tela desligue e o forno a vapor seja reiniciado.
Durante o funcionamento e depois de desligado o forno a vapor, é possível ouvir um ruído (zumbido).	Este ruído não indica erro de funcionamento ou qualquer defeito do aparelho. Ocorre durante o bombeamento e drenagem da água.
Após uma movimentação, o forno a vapor não muda da fase de aquecimento para a fase de cozimento.	A temperatura de ebulição da água se alterou, porque o novo local de instalação difere, pelo menos, 300 m de altura do antigo. ■ Efetue um processo de descalcificação do aparelho para ajustar a temperatura de ebulição (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «Manutenção»).

Problema	Causa e solução
Durante o funcionamento, escapa uma quantidade anormal e grande de vapor ou escapa vapor em outros pontos do que o habitual.	A porta não está bem fechada. ■ Feche a porta.
	A vedação da porta não está corretamente ajustada. ■ Pressione a vedação da porta de novo de modo a que fique uniformemente ajustada em toda a volta.
	A vedação da porta apresenta danos, p. ex. fissuras. ■ Substitua a vedação da porta. Pode-se adquirir a vedação da porta através dos serviços de assistência técnica (consulte o final destas instruções de uso).
A luz interna do forno não funciona.	A lâmpada está com anomalia. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica caso a lâmpada deva ser substituída.
O painel não abre/fecha automaticamente, apesar de pressionar várias vezes a tecla tátil *Lift Panel (Painel rotativo)*.	Na área de oscilação do painel existe um objeto. ■ Retire o objeto.
	A proteção de retenção reage com muita sensibilidade, por isso, por vezes, pode acontecer que o painel não abra ou feche. ■ Abra/feche o painel manualmente (consulte o fim do capítulo). ■ Se este problema ocorrer com frequência, entre em contato com o serviço de assistência técnica.
As funções Início às **e** Pronto às **não são executadas.**	A temperatura no interior do forno está demasiadamente alta, p. ex. após o fim de um processo de cozimento. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno esfriar.
	Geralmente, estas funções não estão disponíveis nos programas de manutenção.
O bolo/sortido ainda não está cozido após o término do tempo indicado na receita.	A temperatura configurada não corresponde à temperatura indicada na receita. ■ Altere a temperatura.
	Alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, p. ex., o tempo de cozimento é prolongado. ■ Ajuste a temperatura e/ou o tempo de cozimento à receita alterada.

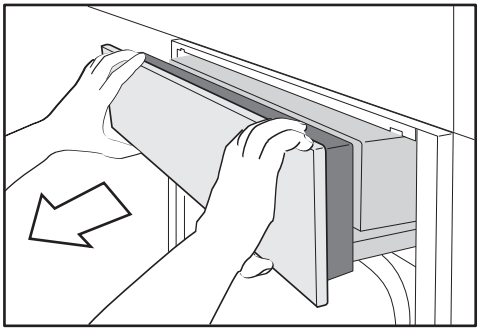
O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
O bolo/sortido apresenta diferença acentuada de tostado.	A temperatura configurada é demasiadamente alta.
	Cozinhou em mais do que dois níveis. ■ Para cozinhar, use no máximo dois níveis.
F10	O tubo de sucção no reservatório de água não está corretamente encaixado ou não está vertical. ■ Corrija a posição do tubo de sucção: 
F11 F20	Os tubos de descarga de água estão obstruídos. ■ Prossiga com a descalcificação do forno a vapor (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção do forno a vapor», seção «Manutenção»). ■ Se a mensagem de erro aparecer novamente, contate o serviço de assistência técnica.
F44	Ocorreu um problema técnico. ■ Desligue o forno a vapor e ligue-o novamente após alguns minutos. ■ Se a mensagem de erro continuar aparecendo, entre em contato com o serviço de assistência técnica.
F55	O período máximo de funcionamento de um modo de funcionamento foi ultrapassado e a desativação de segurança disparou. ■ Desligue o forno a vapor e volte a ligar. O forno a vapor está pronto a funcionar de imediato.

Problema	Causa e solução
F196	Ocorreu uma anomalia. ■ Desligue o forno a vapor e ligue novamente.
	O filtro no fundo do interior do forno não está corretamente encaixado. ■ Desligue o forno a vapor. ■ Encaixe o filtro corretamente: ■ Ligue novamente o forno a vapor. ■ Se a mensagem de erro voltar a aparecer, entre em contato com o serviço de assistência técnica.
F **e outros números**	Anomalia técnica ■ Desligue o forno a vapor e entre em contato o serviço de assistência técnica.

Abra o painel de controle manualmente

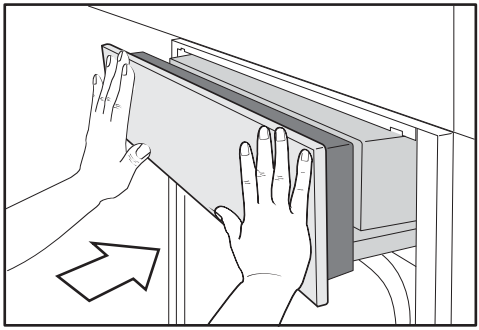
- Abra a porta com cautela.



- Segure o painel de controle por cima e por baixo.
- Retire o painel de controle primeiro para a frente.
- Pressione o painel de controle para cima com cuidado.

Feche o painel de controle manualmente

- Segure o painel de controle por cima e por baixo.
- Pressione o painel de controle para baixo com cuidado.



- Insira o painel de controle.

A Miele oferece uma vasta linha de acessórios, bem como produtos de limpeza e manutenção adequados para o seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos por meio do serviço de assistência ao cliente da Miele (consulte as páginas finais destas instruções de uso) ou através do seu revendedor Miele.

Utensílios de cozinha

A Miele oferece uma vasta gama de recipientes para cozinhar. Eles são perfeitamente compatíveis com os aparelhos Miele quanto ao respectivo funcionamento e dimensões. Informações detalhadas referentes aos produtos individuais podem ser encontradas no site 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

- Bandejas
- Fôrma redonda
- Trilhos telescópicos FlexiClip HFC 71
- Grelha de suporte de recipiente para cozinhar a vapor com 325 mm de largura

Produto de limpeza e tratamento

- DGClean
  Detergente especial para sujeiras mais persistentes no interior do forno, especialmente após assar
- Pastilhas de descalcificação (6 unidades)
- Pano multiuso de microfibras
  para eliminar marcas de dedo e sujeira rápida

Serviço de assistência técnica

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

Assistência técnica

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

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

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

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

A placa de identificação pode ser vista na parte superior do painel aberto.

Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

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

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas e para a redução de resíduos. O seu agente autorizado aceita a embalagem de volta.

Descarte de aparelho antigo

Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no meio ambiente. Por isso, não coloque o seu aparelho usado, em circunstância alguma, no lixo doméstico.

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

Instalação

Instruções para uma instalação segura

⚠ Danos devido à instalação incorreta.

O forno a vapor pode ficar danificado com uma instalação incorreta.

O forno a vapor deve ser instalado somente por um técnico qualificado.

▶ Os dados da conexão (frequência e tensão) na placa de identificação do forno a vapor devem corresponder aos da rede elétrica, para que não surjam quaisquer danos no forno a vapor.
Antes de conectar, compare esses dados. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

▶ As tomadas múltiplas ou cabos de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não conecte o forno a vapor à rede elétrica.

▶ Certifique-se de que, após encaixar o forno a vapor, a tomada fique facilmente acessível.

▶ O forno a vapor deve ser colocado de modo que o conteúdo do recipiente para cozinhar possa ser visto no nível de encaixe superior. Somente desta forma é possível evitar ferimentos devido ao transbordamento de alimentos quentes.

Indicação para o instalador:

Deixe este manual com o cliente para uso do inspetor local de edifícios.

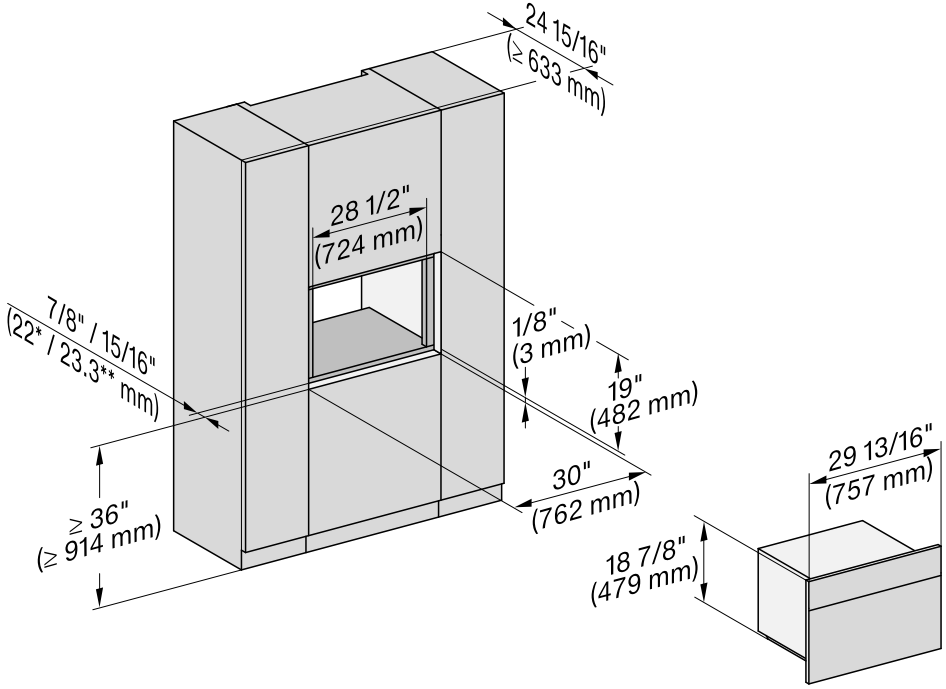
Dimensões de montagem

Montagem em um móvel alto

Atente-se à altura de montagem mínima requerida, que é de 914 mm.

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

Outros desenhos de montagem estão disponíveis no site da Miele.

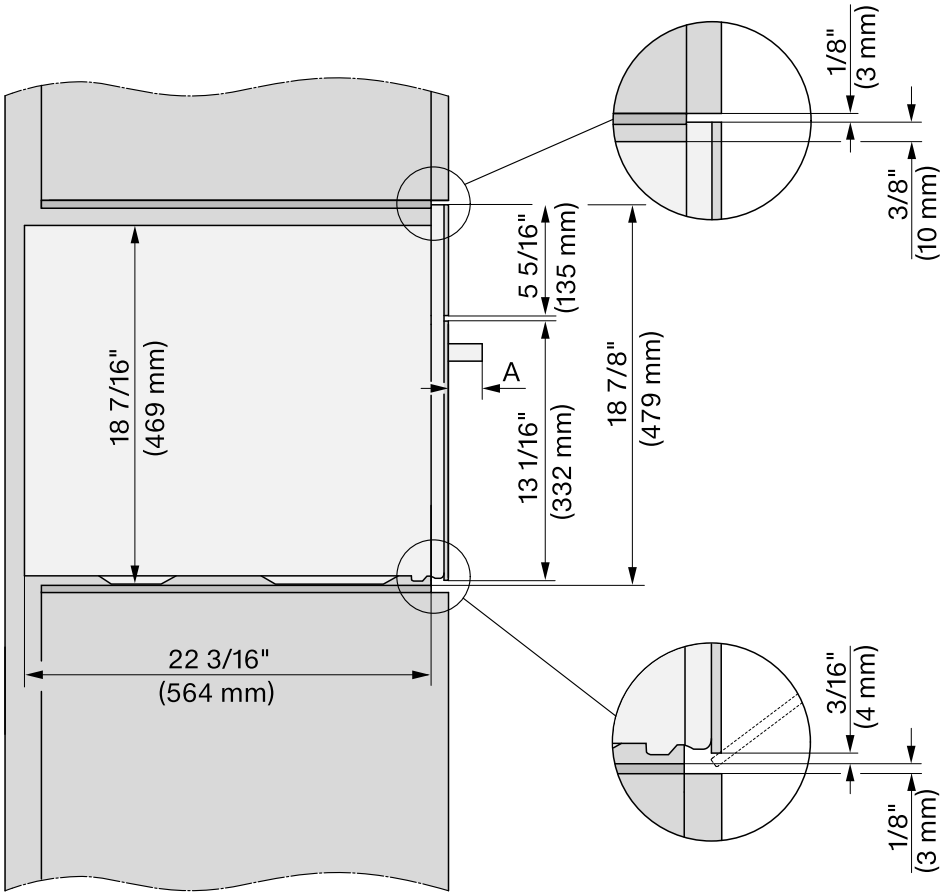


* Forno a vapor com frente em vidro

** Forno a vapor com frente em metal

Instalação

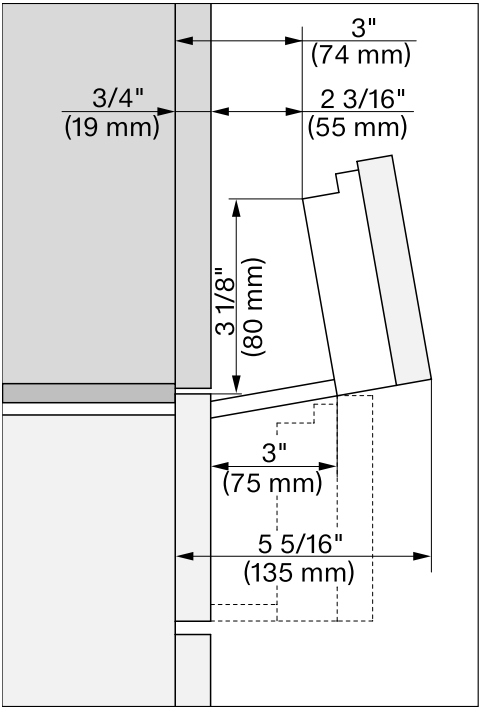
Visão lateral



A DGC 78xx: 1 7/8" (47 mm)

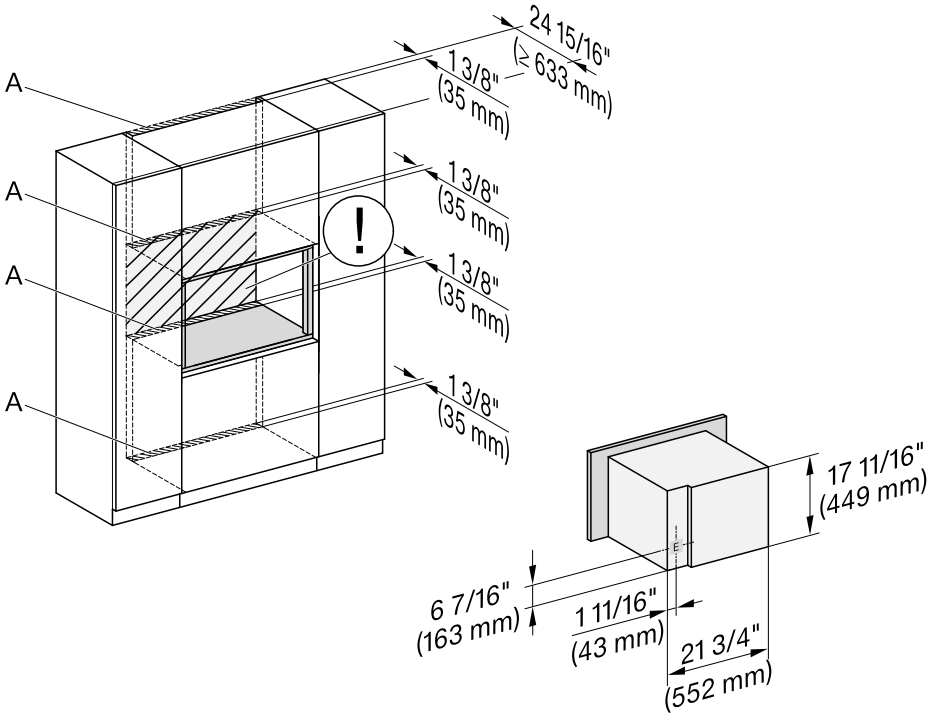
Área de oscilação do painel

Na área de oscilação do painel, não devem existir objetos (p. ex. puxador da porta) que possam impedir a abertura ou o fechamento do painel.



Instalação

Conexões e ventilação



A Corte (mín. 180 cm²) para cabo de conexão de rede e ventilação

Ⓘ Nenhuma conexão elétrica nesta área. A tomada para conexão elétrica deve estar acessível, p. ex., em um armário de cozinha adjacente.

E Conexão elétrica

Instalação e remoção do forno a vapor

Utilize o forno a vapor apenas após estar instalado, para que o funcionamento correto seja garantido.

A porta pode ser danificada se for aberta enquanto o forno a vapor estiver no chão.
Somente abra a porta se o forno a vapor estiver instalado em um móvel.

Mantenha a altura de montagem mínima de 914 mm.

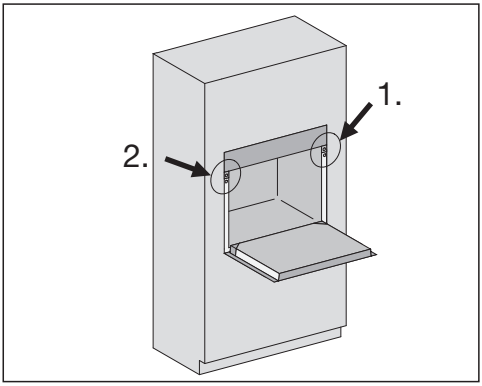
Antes da instalação, atente-se às instruções no capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica».

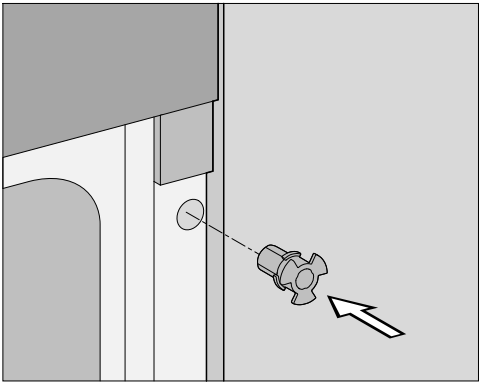
Fixar o forno a vapor no móvel

Danos devido a transporte incorreto.
A porta pode ficar danificada caso transporte o forno a vapor utilizando a alça da porta.
Para transportá-lo, utilize o punho rebaixado para transporte na lateral do aparelho.

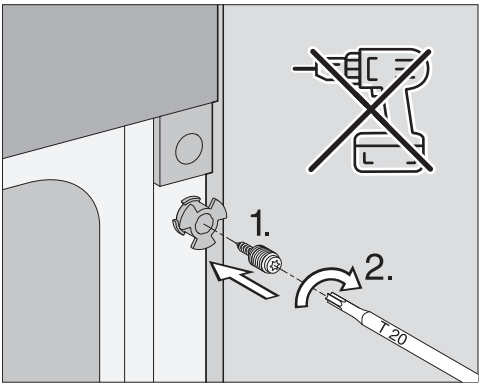
O gerador de vapor não funciona corretamente se o forno a vapor não estiver na horizontal.
Um desvio do plano horizontal pode ser de, no máximo, 2°.

- Deslize o forno a vapor para o interior do móvel e alinhe o forno a vapor com o móvel, de forma centralizada. Certifique-se de que o cabo elétrico não fique preso ou seja danificado.
- Abra a porta.

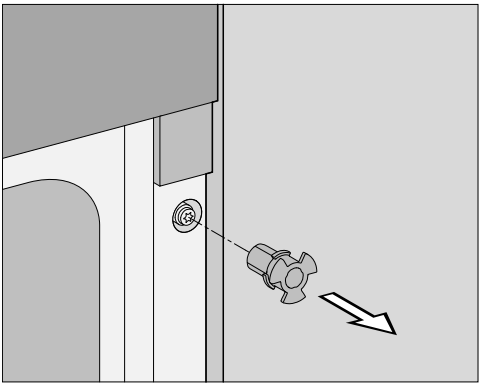




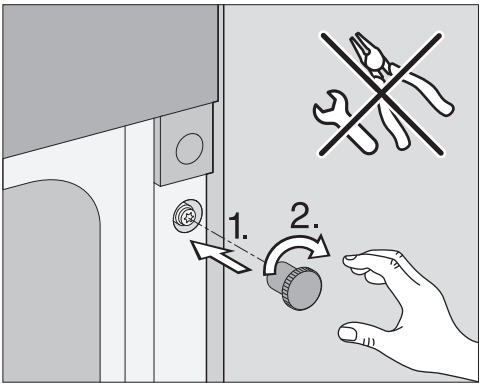
- Insira o suporte de montagem no orifício da armação frontal.



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



- Remova o suporte de montagem.



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

A porta pode ser danificada se as porcas serrilhadas na armação frontal sobressaírem.
Certifique-se de que as porcas serrilhadas estão niveladas com a armação frontal após a montagem.

- Repita este processo para o outro lado.
- Conecte o forno a vapor à rede elétrica.
- Verifique todas as funções do forno a vapor com a ajuda das instruções de uso.

Retirar o forno a vapor do móvel

- Abra a porta.
- Desaparafuse as porcas serrilhadas e os parafusos na armação frontal (ver seção «Fixar o forno a vapor no móvel»).
  Conserve as peças para montagem posterior.
- Puxe o forno a vapor para fora do móvel.

Danos devido a transporte incorreto.
A porta pode ficar danificada caso transporte o forno a vapor utilizando a alça da porta.
Para transportá-lo, utilize o punho rebaixado para transporte na lateral do aparelho.

- Retire o forno a vapor do móvel.
- Deligue a conexão da eletricidade.

Conexão elétrica

⚠ Risco de ferimentos devido a choque elétrico.
Nos trabalhos de instalação, manutenção e reparos, o forno a vapor deve estar completamente desligado da eletricidade:
Desconecte completamente o forno a vapor da rede elétrica, desligando completamente os disjuntores da instalação elétrica, acionando o disjuntor diferencial ou removendo o plugue da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação, mas sim pelo conector da tomada.

⚠ Risco de lesões.
A instalação, manutenção e reparo realizados inadequadamente podem resultar em riscos significativos para o usuário, pelos quais a Miele não assume qualquer responsabilidade.
Os trabalhos de instalação, manutenção e reparo devem ser executados somente por técnicos autorizados pela Miele.

Os dados da conexão (frequência e tensão) na placa de identificação do forno a vapor devem corresponder aos da rede elétrica, para que não surjam quaisquer danos no forno a vapor.
Verifique estes dados antes de efetuar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Utilize o forno a vapor somente após estar montado, para que o funcionamento correto seja garantido.

- Importante: guarde estas instruções para uso pelo seu inspetor elétrico local.

Conexão

- Certifique-se de que os dados da conexão na placa de identificação correspondam aos da sua rede elétrica.

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

Dados da conexão

O forno a vapor é equipado com um cabo de alimentação de 2,0 m de comprimento com plugue e está pronto para conexão a uma rede elétrica com:

220 V/20 A/60 Hz

Certifique-se de que a tomada esteja acessível após encaixar o forno a vapor.

Substituição do cabo elétrico

⚠ Perigo de choque elétrico devido a tensão da rede.
A conexão incorreta pode resultar em choque elétrico.
O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um técnico qualificado.

Na substituição do cabo elétrico, use apenas o tipo de cabo H 05 VV-F com um corte transversal adequado. O cabo elétrico pode ser obtido no serviço de assistência técnica ou no fabricante.

PT	BR
Aplic. especiais	Aplicações especiais
Aqueci. inferior	Aquecimento inferior
Bloqueio funci.	Bloqueio funcion
Bloqu.de teclas	Bloqueio de teclas
Durante o proc. confeção	Durante o proc. cozimento
Modo exposição	Modo Showroom
Progra. Sabbat	Programa Sabbat
Regulações	Configurações
Regulações de fábrica	Configurações de fábrica
Regulações do aparelho	Configurações do aparelho
Secar/Desidrat.	Secar/Desidratar
Sinais acústic.	Sinais acústicos
Tempo curto	Tempo mínimo

Direitos autorais e de licenças

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

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

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

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

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

Direitos autorais e de licenças para o módulo de comunicação

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

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

Miele do Brasil
Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819
Sao Paulo – SP – CEP 01441 000
Fone: (11) 3061-0430
Brasil
www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

Miele

DGC 7870

pt-BR

M.-Nr. 12 079 030 / 03