

Instruções de utilização e montagem

Forno a vapor combinado



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

Índice

Medidas de segurança e precauções	7
Sustentabilidade e proteção do ambiente	14
Recomendações para poupar energia.....	14
Conhecer melhor	16
Forno a vapor combinado.....	16
Placa de características.....	18
Acessórios fornecidos	18
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente.....	19
Elementos de comando.....	20
Interruptor para ligar/desligar	21
Visor.....	21
Teclas sensoras	21
Símbolos	23
Princípio de utilização	24
Selecionar o menu	24
Alterar a regulação numa lista de seleção.....	24
Alterar a regulação com uma barra de segmentos	24
Selecionar modo de funcionamento ou função	24
Selecionar números.....	25
Selecionar letras	25
Ativar MobileStart	25
Descrição do funcionamento	26
Painel de comandos	26
Reservatório de água.....	26
Reservatório de água condensada	26
Temperatura.....	26
Humidade	26
Tempo de confeção	26
Ruídos.....	27
Fase de aquecimento	27
Fase de confeção.....	27
Redução de vapor	27
Iluminação do interior do forno.....	27
Colocar em funcionamento	28
Ligação em rede.....	28
Regulações base.....	29
Efetuar a primeira limpeza do forno a vapor combinado	30
Adaptar a temperatura de ebulição	31
Aquecer o forno a vapor combinado	31
Regulações	32
Tabela de regulações	32

Aceder ao menu «Regulações»	34
Idioma 	34
Horas	34
Data	35
Iluminação	35
Visor	35
Volume do sinal	36
Unidades	36
Manter quente	37
Redução de vapor	37
Temperaturas propostas	37
Booster	37
Grau de dureza da água	38
Enxaguagem automática	40
Segurança	40
Miele@home	40
Efetuar Scan & Connect	41
Comando à distância	42
Ativar MobileStart	42
RemoteUpdate	42
Versão de Software	43
Agente	43
Regulações de fábrica	43
Horas de funcionamento	43
Menus principal e submenus	44
Utilização	46
Utilização simples	46
Alterar valores e regulações para um processo de confeção	47
Alterar a temperatura	47
Alterar Humidade	47
Regular os tempos de funcionamento	48
Alterar tempos de confeção regulados	48
Apagar tempos de confeção regulados	49
Interromper o processo de confeção	49
Interromper o processo de confeção	49
Pré-aquecer o forno	50
Booster	50
Pré-aquecer	51
Crisp function	51
Ativar jatos de vapor	52
Timer	52

Índice

Importante e interessante	54
O que é especial no cozinhar a vapor	54
Recipientes para cozinhar a vapor	54
Louça própria	54
Nível de encaixe	54
Produtos ultracongelados	55
Temperatura	55
Tempo de confeção	55
Cozinhar em líquido	55
Receitas próprias: Cozinhar a vapor	55
Tabuleiro universal e grelha	55
Cozinhar a vapor	56
Cozinhar a vapor Eco	56
Indicações sobre as tabelas de confeção	56
Legumes	57
Peixe	60
Carne	63
Arroz	65
Cereais	66
Massas alimentícias	67
Klöße	68
Leguminosas secas	69
Ovos	71
Fruta	72
Produtos de charcutaria	72
Crustáceos	73
Bivalves	74
Cozinhar menu - manual	75
Sous-vide	77
Outras aplicações	84
Aquecer	84
Descongelar	86
Mix & Match	89
Cozinhar menu – automático	97
Preparar conservas	97
Bolos em conserva	100
Secar/Desidratar	101
Extrair sumo	102
Branquear	103
Esterilizar louça	103
Aquecer louça	104
Manter quente	104

Deixar levedar a massa.....	105
Aquecer panos húmidos.....	105
Derreter gelatina.....	105
Liquefazer mel cristalizado.....	106
Derreter chocolate	106
Derreter bacon.....	107
Alourar cebola	107
Conservar maçãs	107
Preparar omeletas	107
Fruta para barrar	108
Pelar alimentos	109
Fazer iogurtes.....	110
Programas automáticos.....	111
Categorias	111
Utilizar os programas automáticos.....	111
Indicações sobre a utilização.....	111
Programas favoritos	113
Cozer.....	116
Indicações para cozedura	116
Dicas para cozer	117
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	117
Assar	119
Indicações para assar	119
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	119
Grelhar.....	121
Indicações para grelhar	121
Dicas para grelhar.....	121
Indicações sobre os modos de funcionamento.....	122
Limpeza e manutenção.....	123
Indicações sobre limpeza e manutenção.....	123
Produtos de limpeza inadequados.....	124
Limpar a frente.....	124
PerfectClean	125
Interior do forno	126
Limpe o reservatório de água e a gaveta de condensação.....	127
Acessórios	128
Limpar as grelhas laterais	129
Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill.....	130

Índice

Manutenção	131
Amolecer	131
Secagem	131
Enxaguamento.....	131
Descalcificar	131
HydroClean.....	133
Desmontar a porta	137
Montar a porta.....	138
Resolver problemas.....	139
Indicações no visor	139
Comportamento inesperado	141
Ruídos	142
Resultado não satisfatório	143
Problemas gerais ou anomalias técnicas.....	144
Serviço de assistência técnica.....	148
Contacto no caso de avarias	148
Garantia	148
Instalação	149
Indicações de segurança para encastrar	149
Dimensões para encastrar	150
Montagem num móvel alto	150
Montagem num armário inferior.....	151
Vista lateral	152
Zona de abertura do painel de comandos	153
Ligação e ventilação	154
Instalar o forno a vapor combinado	155
Ligação elétrica	156
Indicação para laboratórios de ensaios	157
Classe de eficiência energética em conformidade com a EN 60350–1	159
Caraterísticas técnicas	161
Declaração de Conformidade	161
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação.....	161

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

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

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

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

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

Uso adequado

- ▶ Este forno a vapor combinado destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares.
 - ▶ Este forno a vapor combinado não se destina a ser utilizado no exterior.
 - ▶ Utilize o forno a vapor combinado exclusivamente num contexto doméstico para cozinhar a vapor, cozer, assar, grelhar, descongelar e aquecer alimentos.
- Quaisquer outros tipos de utilização não são permitidos.
- ▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o forno a vapor combinado com segurança, terão de estar sob vigilância durante a utilização.
- Estas pessoas só podem utilizar o forno a vapor combinado sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Medidas de segurança e precauções

► Devido a requisitos especiais (como, por exemplo, temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), existem fontes de luz especiais instaladas no interior do forno. Estas fontes de luz especiais só podem ser utilizadas para o fim previsto. Não são adequadas para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço técnico da Miele.

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

Crianças em casa

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

► As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno a vapor combinado, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.

► As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o forno a vapor combinado sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter a capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

► As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno a vapor combinado sem serem vigiadas.

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

► Risco de asfixia devido a material da embalagem. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material.

Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

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

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

- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.

A porta suporta no máximo 10 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.

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

- ▶ Ao tocar na tecla sensora , a porta abre totalmente de modo automático. Ao fazer isso, a porta pode, p. ex., colidir com crianças pequenas ou animais.

Quando abre a porta por comando à distância utilizando um assistente comandado por voz, o forno a vapor combinado emite um sinal. Ao abrir, certifique-se de que não se encontram pessoas ou objetos na área de abertura da porta.

Segurança técnica

- ▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.

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

- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

- ▶ A segurança elétrica do forno a vapor combinado só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida, solicite a um eletricista qualificado a verificação da instalação elétrica.

Medidas de segurança e precauções

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

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

► Utilize o forno a vapor combinado apenas no estado montado, para que o funcionamento seguro esteja garantido.

► Este forno a vapor combinado não pode ser utilizado em locais móveis (p. ex., navios/barcos).

► Perigo de ferimentos devido a choque elétrico. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do forno a vapor combinado.

Nunca abra o revestimento exterior do forno a vapor combinado.

► Perde o direito à garantia se o forno a vapor combinado não for reparado pelo serviço de assistência técnica Miele ou por um técnico autorizado Miele.

► Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.

► Caso a ficha de ligação seja retirada do cabo de ligação elétrica ou se o cabo de ligação elétrica não estiver equipado com uma ficha, o forno a vapor combinado deve ser ligado à corrente elétrica por um eletricitista qualificado.

► Um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído por um técnico utilizando um cabo de alimentação especial.

► O forno a vapor combinado deve ser desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção, assim como de reparação. Certifique-se de que procede da seguinte forma:

- Desligue os disjuntores da instalação elétrica ou
- desaparafuse completamente os disjuntores da instalação elétrica ou
- desligue a ficha (se existir) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas pela ficha, para desligar o aparelho da corrente.

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

Utilização adequada

► Perigo de ferimentos devido a vapor e superfícies quentes. O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se com o vapor, nas resistências, no interior do forno, nos acesórios, no vidro da porta e com o alimento.

Utilize pegas de cozinha para introduzir e retirar alimentos quentes e sempre que tiver de mexer no interior do forno quente, bem como para fechar a porta.

► Perigo de ferimentos devido a alimentos quentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A porta suporta no máximo 10 kg de peso. Não se sente e não se apoie na porta aberta do forno e não coloque quaisquer objetos pesados em cima. Certifique-se de que nada fica preso entre a porta e o interior do forno. O forno a vapor combinado pode ser danificado.
- ▶ Os óleos e as gorduras podem aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou óleos, mantenha o forno a vapor combinado sempre sob vigilância. Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Desligue o forno a vapor combinado e abafe a chama mantendo a porta fechada.
- ▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto do forno a vapor combinado ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o forno a vapor combinado como aquecedor de espaços.
- ▶ Ao grelhar alimentos, os tempos de confeção demasiado longos contribuem para que o alimento seque e há o risco de incêndio. Observe os tempos de confeção recomendados.
- ▶ Alguns alimentos secam rapidamente e podem inflamar devido às elevadas temperaturas de grill. Nunca utilize modos de funcionamento de grill para cozer pão ou para secar flores ou ervas. Utilize os modos de funcionamento Ar quente plus  ou Aquecimento superior/inferior.
- ▶ Mantenha a porta do forno a vapor combinado fechada se os alimentos no interior do forno formarem fumo, de forma a abafar eventuais chamas emergentes. Interrompa o processo, desligando o forno a vapor combinado e puxando a ficha elétrica. Apenas abra a porta do aparelho depois do fumo se dissipar.
- ▶ Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alguns alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas. O álcool evaporado pode incendiar-se nas resistências quentes.
- ▶ Não tape a base do forno com por ex., papel-alumínio ou folha de proteção para fornos. Não coloque louça, frigideiras, panelas ou tabuleiros diretamente no fundo do interior do forno. Se quiser utilizar a base do forno como superfície de suporte, coloque a grelha com a superfície de suporte voltada para cima sobre o fundo do forno e coloque a louça em cima. Certifique-se de que o filtro na base não é deslocado nesse processo.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A base do interior do forno pode ficar danificada se deslizar a grelha de um lado e para o outro.
Não deslize a grelha sobre a base do interior do forno de um lado e para o outro.
- ▶ Os restos de comida grandes podem obstruir a descarga de água e a bomba. Verifique sempre se o filtro na base está encaixado.
- ▶ Se utilizar um aparelho elétrico, por ex., uma batedeira, nas proximidades do forno a vapor combinado, certifique-se de que o cabo elétrico não entra em contato com a porta do forno a vapor combinado. O isolamento do cabo pode ser danificado.
- ▶ O vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Além disso, os componentes elétricos podem ficar inutilizados. Nunca coloque o forno a vapor combinado em funcionamento sem cobertura de lâmpada.

Limpeza e manutenção

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

Acessórios

- ▶ Utilize apenas acessórios originais Miele. Se forem montados ou ligados outros acessórios ou peças, fica excluído o direito à garantia.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu forno a vapor combinado.

Sustentabilidade e proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrônicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está le-

galmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

Recomendações para poupar energia

Processos de confeção

- Utilize, se possível, os programas automáticos para a preparação dos seus alimentos.
- Retire do interior do forno os acessórios dos quais não necessita para o processo de confeção.
- Selecione a temperatura mais baixa indicada na receita ou na tabela de confeção e controle os alimentos a confeccionar ao fim do tempo mais curto indicado.
- Aqueça o interior do forno apenas quando isso for indicado na receita ou na tabela de confeção.
- Se possível, não abra a porta durante o processo de confeção.
- Utilize de preferência formas escuras e mate para cozer. Estas absorvem melhor o calor e transmitem-no mais rapidamente à massa. Os materiais polidos como o aço ou o alumínio refletem calor que, dessa forma, não alcança tão facilmente os alimentos a confeccionar. Não cubra o fundo do forno ou a grelha com folha de alumínio refletor de calor.

- Controle o tempo de confeitão para evitar perda de energia durante o processo de confeitão de alimentos. Regule um tempo de confeitão ou utilize uma sonda de temperatura, se disponível.
- Para muitos pratos pode utilizar o modo de funcionamento Ar quente plus . Esse modo permite cozinhar com temperaturas mais baixas do que com o modo Aquecimento superior/inferior, uma vez que o calor é de imediato distribuído pelo interior do forno. Além disso, pode cozinhar simultaneamente em vários níveis.
- Para grelhados utilize, se possível, o modo de funcionamento Grelhar por circulação de ar. Neste caso, a temperatura é mais baixa do que nos outros modos de funcionamento com Grill, regulando a temperatura máxima.
- No modo de funcionamento Ar quente Eco cozinha poupando energia e com aproveitamento de calor otimizado. Utilize este modo de funcionamento, para preparar pequenas quantidades como por ex., pizza ultracongelada ou bolachinhas. Não abra a porta durante o processo de confeitão.
- Para cozinhar a vapor de forma econômica em termos de energia, pode utilizar o modo de funcionamento Cozinhar a vapor Eco. Este modo de funcionamento adequa-se sobretudo para cozinhar legumes e peixe.
- Se possível, cozinhe vários pratos em simultâneo. Coloque-os lado a lado ou em vários níveis.
- Cozinhe os alimentos que não possam ser preparados em simultâneo, se possível, imediatamente um após outro para aproveitar o calor já existente.

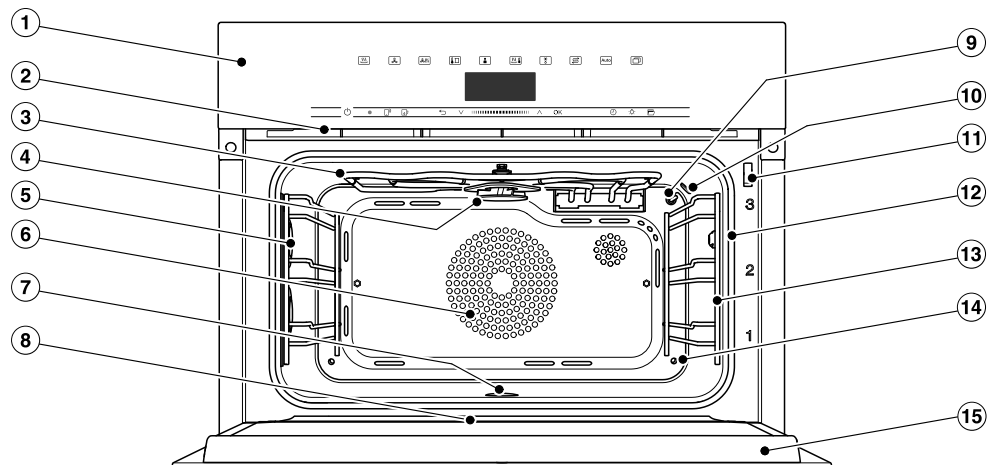
Alterar as regulações

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

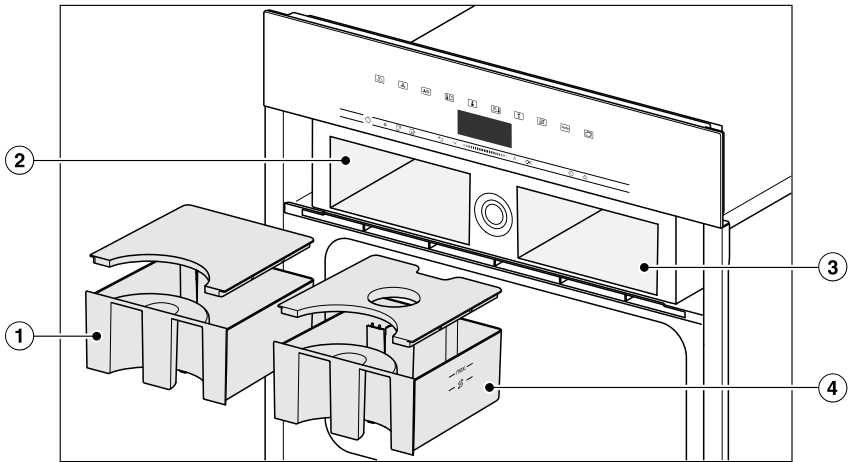
Modo de poupança energética

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

Forno a vapor combinado



- ① Elementos de comando
- ② Saída de vapor
- ③ Resistência de aquecimento superior/do grill
- ④ Roda de distribuição para a limpeza HydroClean
- ⑤ Iluminação no interior do forno
- ⑥ Abertura de aspiração para o ventilador com resistência circular montada atrás
- ⑦ Base do forno com resistência de aquecimento inferior montada por baixo e filtro na base
- ⑧ Calha
- ⑨ Sonda de temperatura
- ⑩ Sensor de humidade
- ⑪ Bloqueio da porta
- ⑫ Vedação da porta
- ⑬ Grelhas laterais com 3 níveis
- ⑭ Entrada de vapor
- ⑮ Porta



- ① Gaveta de condensação
- ② Compartimento de encaixe da gaveta de condensação
- ③ Compartimento de encaixe para o reservatório de água
- ④ Reservatório de água

Conhecer melhor

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

Placa de características

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

Aí encontra a designação do modelo, o número de série bem como os dados de ligação (tensão de rede/frequência/potência máxima de ligação).

Encontrará também a designação do modelo e o número de série (N.º de série) na pequena placa na parte superior no painel de comandos aberto.

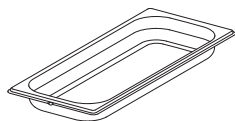
Mantenha esta informação sempre disponível, se tiver dúvidas ou problemas, para que a Miele o(a) possa ajudar de forma direcionada.

Acessórios fornecidos

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

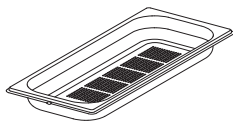
Dependendo do país e do modelo, podem ser incluídos outros acessórios.

Recipientes para cozinhar a vapor DGG 20



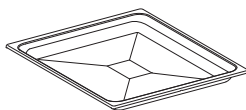
1 recipiente para cozinhar a vapor não perfurado em aço inoxidável
Capacidade 2,4 l
Volume útil 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (L x P x A)

Recipiente para cozinhar a vapor DGGL 20



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

Tabuleiro universal HUBB 71



1 tabuleiro universal para cozer, assar e grelhar (com acabamento PerfectClean)

Grelha para bolos e assados HBBR 71 (abreviatura: grelha)



1 grelha para cozer, assar e grelhar (com acabamento PerfectClean)

Espátula



Para abrir a porta manualmente

HydroCleaner

1 produto de limpeza especial para limpeza do interior do forno com o programa de manutenção HydroClean. Particularmente adequado para a remoção de sujidade intensa e persistente.

Pastilhas de descalcificação

Para descalcificar o forno a vapor combinado

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

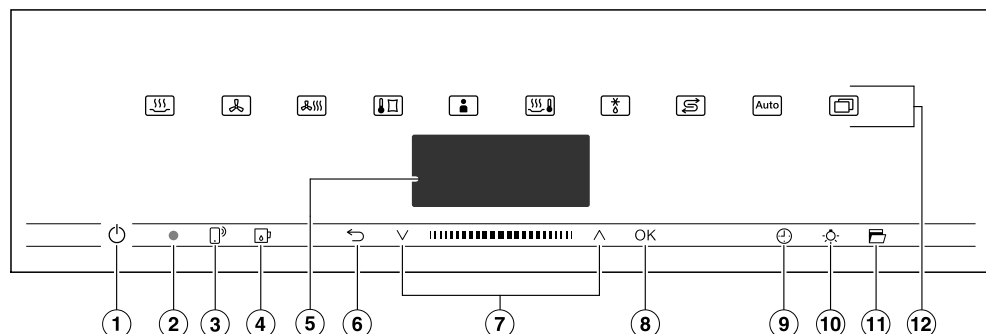
Na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou nos distribuidores Miele é possível comprar produtos especialmente concebidos para o seu forno a vapor combinado, p. ex., produtos de manutenção e acessórios.

Pode aceder à loja online Miele através do seguinte código QR:



Conhecer melhor

Elementos de comando



- ① Interruptor para ligar/desligar  em reentrância
Para ligar e desligar o forno a vapor combinado
- ② Interface ótica (só para a assistência técnica Miele)
- ③ Tecla sensora 
Para controlar o forno a vapor combinado através do seu dispositivo móvel
- ④ Tecla sensora 
Para abrir e fechar o painel de comandos
- ⑤ Visor
Para indicação das horas e informações sobre utilização
- ⑥ Tecla sensora 
Para voltar atrás e alterar pontos do menu durante um processo de confeção
- ⑦ Área de navegação com teclas de setas  e 
Para percorrer a lista de seleção e para alterar valores
- ⑧ Tecla sensora *OK*
Para ativar funções e memorizar regulações
- ⑨ Tecla sensora 
Para regular um tempo curto, um tempo de confeção ou uma hora de início/fim para o processo de confeção
- ⑩ Tecla sensora 
Para ligar e desligar a iluminação do interior do forno
- ⑪ Tecla sensora 
Para abrir a porta
- ⑫ Teclas sensoras
Para selecionar os modos de funcionamento, os programas automáticos e as regulações

Interruptor para ligar/desligar

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

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

Visor

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

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

Teclas sensoras

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

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

Teclas sensoras por cima do visor

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

Conhecer melhor

Teclas sensoras por baixo do visor

Tecla sensora	Função
	Se pretender controlar o forno a vapor combinado através do seu dispositivo móvel, deve dispor do sistema Miele@home, ativar a regulação Comando à distância e tocar nesta tecla sensora. Em seguida, esta tecla sensora acende e a função MobileStart fica disponível. Enquanto esta tecla sensora estiver acesa, pode controlar o forno a vapor combinado através do seu dispositivo móvel (consulte o capítulo «Regulações», secção «Miele@home»).
	Com esta tecla sensora abre e fecha o painel de comandos (consulte o capítulo «Descrição de funcionamento», secção «Painel de comandos»).
	Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal. Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode utilizar esta tecla sensora para alterar valores e regulações, como, p. ex., a temperatura ou o intensificador para o processo de confeção, ou para interromper o processo de confeção.
	Na área de navegação, através das teclas com setas ou da área entre elas, movimenta as listas de seleção para cima e para baixo. Ao percorrer, os pontos do menu vão sendo iluminados um após o outro. O ponto do menu que pretende selecionar tem de estar iluminado. Pode alterar valores ou regulações iluminados com as teclas com setas ou a área entre elas.
OK	Quando as funções estiverem iluminadas no visor, pode ativá-las pressionando na tecla sensora OK. De seguida, pode alterar a função selecionada. Confirmando com OK grava as alterações. Quando aparecer no visor uma janela de informação, confirme com OK.

Tecla sensora	Função
	Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora. Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.
	Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora. Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.
	A porta abre automaticamente com esta tecla sensora. Para fechar pressione a porta com uma mão ou com uma pega de tachos contra a moldura frontal até que a porta encaixe.

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com OK .
	Tempo curto
	O visto marca a regulação atual.
	Algumas regulações, como p. ex. a luminosidade do visor ou o volume do sinal são configurados através de uma barra de segmentos.

Conhecer melhor

Princípio de utilização

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

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

Selecionar o menu

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

Dica: Se mantiver a tecla de seta pressionada, a lista de seleção movimentar-se de forma contínua até que a solte.

- Confirme a sua seleção com *OK*.

Alterar a regulação numa lista de seleção

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

Dica: A regulação atual está marcada com um visto ✓.

- Confirme com *OK*.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Alterar a regulação com uma barra de segmentos

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

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

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

A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.

Selecionar modo de funcionamento ou função

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

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

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

- Em Outras , percorra a lista de seleção até que o item do menu pretendido fique iluminado.
- Regule os valores para o processo de confeção.
- Confirme com *OK*.

Mudar modo de funcionamento

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

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

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

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

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

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

Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.

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

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado. Volta ao menu superior.

Selecionar letras

Introduz letras através da área de navegação. Selecione nomes curtos e concisos.

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

O carácter selecionado aparece na linha superior.

Dica: Existem 10 caracteres disponíveis no máximo.

Através de $\hookleftarrow$ pode apagar os caracteres um após outro.

- Selecione outros caracteres.
- Após inserir o nome, selecione $\checkmark$.
- Confirme com *OK*.

O nome é memorizado.

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Conhecer melhor

Descrição do funcionamento

Painel de comandos

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

Reservatório de água

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

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

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

Reservatório de água condensada

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

Temperatura

Deve ser atribuída uma temperatura proposta a alguns modos de funcionamento. A temperatura proposta pode

ser alterada para um processo de confeção individual, uma etapa ou a longo prazo dentro do intervalo especificado. Pode alterar a temperatura proposta em passos de 5 °C, no caso do Cozinhar em Sous vide pode alterar em passos de 1 °C (consulte o capítulo «Regulações», secção «Temperaturas propostas»).

Humidade

O modo de funcionamento Cozinhar Combi  e a aplicação Aquecer  funcionam com uma combinação de funcionamento do forno e humidade. Pode seleccionar a humidade dentro dos limites indicados pelo aparelho para um único processo ou etapa de confeção.

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

Alguns alimentos libertam humidade durante o processo de confeção. Esta humidade dos alimentos também é utilizada para regular a humidade. Por isso pode acontecer que se estiver seleccionado um valor de humidade baixo o gerador de vapor não seja ativado.

Tempo de confeção

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

Para os programas automáticos e programas de manutenção o tempo está regulado de fábrica e não pode ser alterado.

Ao cozinhar a vapor, assim como nos programas e aplicações só com vapor, o tempo de confeção começa a ser descontado apenas quando a temperatura regulada for atingida. Em todos os outros modos de funcionamento, programas e aplicações, tal acontece imediatamente.

Ruídos

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

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

Fase de aquecimento

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

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

Fase de confeção

Durante a fase de confeção, é exibido no visor o tempo restante a decorrer. Ao cozinhar a vapor, a fase de confeção começa quando a temperatura regulada

for atingida. Em todos os restantes modos de funcionamento, programas e aplicações começa de imediato.

Redução de vapor

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

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

Iluminação do interior do forno

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

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

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

Se tocar na tecla sensora  no painel de comandos, a iluminação acende durante 15 segundos.

Colocar em funcionamento

Ligação em rede

O seu forno a vapor combinado está equipado com um módulo Wi-Fi integrado. O módulo Wi-Fi permite a ligação à sua rede doméstica e a utilização da app da Miele no seu dispositivo terminal.

Se o seu forno a vapor combinado tiver sido ligado uma vez por Wi-Fi, a ligação é restabelecida automaticamente sempre que o ligar novamente.

Garanta que o sinal da sua rede Wi-Fi é suficientemente forte no local de instalação do forno a vapor combinado.

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

Smart Extras através da app da Miele*

Com a ligação em rede através da app da Miele tem acesso a inúmeros Smart Extras, incluindo:

- Consultar informações de estado
- Utilizar funções adicionais úteis
- Manter o forno a vapor combinado atualizado no mais recente estado de desenvolvimento da Miele através de atualizações de software

Para saber mais detalhes sobre os Smart Extras, consulte o website da Miele, a Apple App Store® ou a Google Play Store™.

* Oferta digital adicional da Miele & Cie. KG O conjunto de funções pode variar consoante o modelo e país. Os Termos e Condições Gerais e a Política de Privacidade para os produtos e serviços digitais da Miele na app da Miele são aceites, a Miele reserva-se o direito de alterar ou descontinuar as ofertas digitais a qualquer momento.

App Miele

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



Regulações base

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

Configurar o idioma

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

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

Configurar localização

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

Instalar a Miele@home

No visor, aparece Config. «Miele@home».

- Se pretender configurar a Miele@home agora, selecione Continuar e confirme com **OK**.
- Se pretender adiar a configuração, selecione Ignorar e confirme com **OK**. Poderá encontrar informações sobre

o adiamento da configuração no capítulo «Regulações», secção «Miele@home».

- Se pretender configurar a Miele@home agora, selecione o método de ligação desejado.

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

Configurar a data

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

Configurar as horas

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

Regular a dureza da água

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

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

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

O primeiro funcionamento está concluído.

Colocar em funcionamento

Efetuar a primeira limpeza do forno a vapor combinado

- Retire eventuais autocolantes ou películas de proteção que possam existir no forno a vapor combinado e nos acessórios com exceção da placa de características e da pequena placa no painel de comandos aberto.

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

Limpar o reservatório de água e o reservatório de água condensada

 Perigo de ferimentos através do painel de comandos.

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

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

- Ligue o forno a vapor combinado com o interruptor para ligar/desligar .
- Selecione a tecla sensora  para abrir o painel de comandos.
- 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 na máquina de lavar louça.

Limpar acessórios/interior do forno

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

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

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

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

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

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

Adaptar a temperatura de ebulição

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

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

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

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

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

Adaptar temperatura de ebulição após realocização

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

Aquecer o forno a vapor combinado

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Utilize pegas de cozinha ao trabalhar com o interior do forno quente e ao fechar a porta quente.

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

Providencie uma boa ventilação da cozinha.

Regulações

Tabela de regulações

Pontos do menu	Regulações possíveis
Idioma 	... deutsch english ... Localização
Horas	Indicação Ativar Desligado* Desligar noturno Formato de horas 12 h 24 h* Regular
Data	
Iluminação	Ativar «Ativ.» durante 15 s* Desligado
Visor	Luminosidade  QuickTouch Ativar Desligado*
Volume do sinal	Sinais acústicos Melodias*  Som único  Som das teclas  Melodia de boas-vindas Ativar* Desligado
Unidades	Peso g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Manter quente	Ativar Desligado*
Redução de vapor	Ativar* Desligado
Temperaturas propostas	
Booster	Ativar* Desligado
Grau de dureza da água	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Regulação de fábrica

Pontos do menu	Regulações possíveis
Enxaguagem automática	Ativar* Desligado
Segurança	Bloqueio de teclas Ativar Desligado* Bloqueio de funcionamento  Ativar Desligado*
Miele@home	Ativar Desativar Estado da ligação Configurar de novo Repor Configurar
Comando à distância	Ativar* Desligado
RemoteUpdate	Ativar* Desligado
Versão de Software	
Agente	Modo de demonstração Ativar Desligado*
Regulações de fábrica	Regulações do aparelho Programas favoritos Temperaturas propostas

* Regulação de fábrica

Regulações

Aceder ao menu «Regulações»

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

- Selecione Outras .
- Selecione Regulações .
- Selecione a regulação pretendida.

Pode verificar ou alterar as regulações.

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

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

- Ativar
A hora aparece sempre no visor. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.
Se selecionar a regulação Visor | Quick-Touch | Ativar, todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque.
Se selecionar a regulação Visor | Quick-Touch | Desligado, tem de ligar o forno a vapor combinado antes de poder utilizá-lo.
- Desligado
O visor fica escuro para poupar energia. Tem de ligar o forno a vapor combinado antes de poder utilizá-lo.
- Desligar noturno
A hora do dia aparece no visor apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor fica escuro. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.

Formato de horas

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

Regular

Define as horas e os minutos.

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

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

Data

Configurar a data.

Iluminação

- Ativar
A iluminação do interior do forno fica ligada enquanto o processo de confeitura estiver a decorrer.
- «Ativ.» durante 15 s
Durante um processo de confeitura, a iluminação do interior do forno desliga-se após 15 segundos. Ao seleccionar a tecla sensora ☉, a iluminação do interior do forno liga-se novamente durante 15 segundos.
- Desligado
A iluminação do interior do forno está desligada. Ao seleccionar a tecla sensora ☉, a iluminação do interior do forno liga-se durante 15 segundos.

Visor

Luminosidade

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

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

QuickTouch

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

- Ativar
Se também tiver seleccionado a regulação Horas | Indicação | Ativar ou Desligar noturno, as teclas sensoras reagem também quando o forno a vapor combinado está desligado. Esta regulação leva a um aumento do consumo de energia.
- Desligado
Independentemente da regulação Horas | Indicação, as teclas sensoras só reagem quando o forno a vapor combinado está ligado ou um determinado tempo após o forno a vapor combinado ser desligado.

Regulações

Volume do sinal

Sinais acústicos

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

Se pretende abrir a porta via comando à distância através de um assistente comandado por voz. Certifique-se de que ao abrir não se encontra ninguém na área de abertura da porta.

Melodias

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

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

- ■■■■■■■■

Volume do sinal máximo

- □□□□□□□

A melodia está desligada

Som único

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

Som máximo

- □□□□□□□□□□□□□

Som mínimo

Som das teclas

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

- ■■■■■■■■

Volume do sinal máximo

- □□□□□□□

O som das teclas está desligado

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

Peso

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

Temperatura

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

Manter quente

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

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

- Ativar
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 tanto vapor ao abrir a porta.

- Ativar
Se cozinhar a uma temperatura superior a 80 °C (cozinhar a vapor) ou de 80–100 °C e 100% de humidade (Combi), no final do processo entra automaticamente em funcionamento a redução de vapor. No visor, aparece **Redução de vapor**.
- Desligado
Se a redução de vapor estiver desligada, a função **Manter quente** também é automaticamente desligada. Com a redução de vapor desligada, sai muito vapor ao abrir a porta.

Temperaturas propostas

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

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

- Selecione o modo de funcionamento pretendido.

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

- Altere a temperatura proposta.

- Confirme com **OK**.

Booster

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

- Ativar
A função **Booster** é ligada automaticamente durante a fase de aquecimento do processo. A resistência de aquecimento superior/grelhador e a resistência circular, assim como o ventilador, aquecem o forno simultaneamente, à temperatura regulada.
- Desligado
A função **Booster** é desligada durante a fase de aquecimento do processo. Só as resistências correspondentes ao modo de funcionamento é que aquecem o forno.

Regulações

Grau de dureza da água

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

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

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

Se utilizar água engarrafada, esta deve estar em conformidade com o decreto relativo à água potável. Não utilize água mineral ou água gaseificada. Efetue a regulação no forno a vapor combinado de acordo com o teor de cálcio. O teor de cálcio está indicado no rótulo da garrafa em mg/l Ca²⁺ ou ppm (mg/l CaCO₃).

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

Dureza da água			Teor de cálcio mg/l Ca^{2+}	Teor de carbonato de cálcio ppm (mg/l CaCO_3)	Regulação no for- no a vapor combi- nado
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Regulações

Enxaguagem automática

Depois de ter desligado o forno a vapor combinado após um processo de confeitura com vapor, aparece no visor *Aparelho a enxaguar*.

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

Pode ligar ou desligar o processo de enxaguagem automática.

Segurança

Bloqueio de teclas

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

- Ativar

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

- Desligado

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

Bloqueio de funcionamento

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

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

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

- Ativar

O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o forno a vapor, toque na tecla sensora *OK* durante, pelo menos, 6 segundos.

- Desligado

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

Miele@home

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

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

- Ativar

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

- Desativar

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

- Estado da ligação

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

- Configurar de novo

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

- Repor

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

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

- Configurar

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

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.



Regulações

Comando à distância

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

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

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

RemoteUpdate

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

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

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

Ligar/Desligar

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

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

Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

Versão de Software

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

Agente

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

Modo de demonstração

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

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

Regulações de fábrica

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

Horas de funcionamento

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

Menus principal e submenus

Menu	Valor pro- posto	Área
Modos de funcionamento		
Cozinhar a vapor 	100 °C	40–100 °C
Ar quente plus 	160 °C	30–230 °C
Cozinhar Combi 		
Cozinhar Combi + Ar quente plus	170 °C	30–230 °C
Coz. Combi + Aq. sup./inf.	180 °C	30–230 °C
Cozinhar Combi + Grill	Nível 3	Nível 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programas favoritos 		
Aquecer 	130 °C	120–140 °C
Descongelar 	60 °C	50–60 °C
Descalcificar 		
Programas automáticos 		
Outras 		
Aquecimento superior/inferior	180 °C	30–230 °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
Grelhar por circulação de ar	200 °C	50–230 °C
Bolos especial	160 °C	30–230 °C
Ar quente Eco	180 °C	30–230 °C
Cozinhar a vapor Eco	100 °C	40–100 °C

Menus principal e submenus

Menu	Valor pro- posto	Área
Outras 		
Aplicações especiais		
Mix & Match		
Cozinhar menu	—	—
Branquear	—	—
Conservas	90 °C	80–100 °C
Secar/Desidratar	50 °C	30–70 °C
Deixar levedar a massa	—	—
Esterilizar louça	—	—
Aquecer louça	50 °C	50–80 °C
Manter quente	65 °C	40–100 °C
Manutenção		
HydroClean		
Amolecer		
Secagem		
Enxaguagem		
Regulações 		
Horas de funcionamento		

Utilização

Utilização simples

Erro de funcionamento devido a filtro na base em falta.

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

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

- Ligue o forno a vapor combinado.

Surge o menu principal.

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

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

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

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

Surge o modo de funcionamento. Consoante o modo de funcionamento selecionado, surgem em sequência valores propostos de temperatura e, se aplicável, humidade.

- Altere a temperatura proposta, se necessário.
- Confirme com *OK*.

A temperatura proposta é assumida em poucos segundos. Pode alterar a temperatura posteriormente através da tecla de seta.

- Altere a humidade, se necessário.

- Confirme com *OK*.

A temperatura nominal e real aparecem e a fase de aquecimento inicia.

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

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

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

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

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

- Retire o alimento do interior do forno.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se no vidro da porta.

Utilize pegas de cozinha ao fechar a porta quente.

Efetuar a limpeza do forno a vapor combinado após um processo de confeção

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

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

- Siga as indicações que aparecem no visor.

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

Se selecionou a regulação Visor | Quick-Touch | Desligado, tem de ligar o forno a vapor combinado para poder abrir a porta.

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

Reabastecer com água

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

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

O processo de confeção é retomado.

Alterar valores e regulações para um processo de confeção

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

- Selecione a tecla sensora ↵.

Dependendo do modo de funcionamento, podem aparecer as seguintes regulações:

- Temperatura
- Humidade
- Tempo funcionamento
- Booster

- Pré-aquecer
- Crisp function

Alterar valores e regulações

- Selecione o valor ou a regulação pretendidos e confirme com OK.
- Altere o valor ou a regulação e confirme com OK.

O processo de confeção decorre com os valores e as regulações alterados.

Alterar a temperatura

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

- Selecione a tecla sensora ↵.
- Selecione Temperatura e confirme com OK.
- Altere a temperatura nominal através da área de navegação.
- Confirme com OK.

O processo de confeção continua a decorrer com a temperatura nominal alterada.

Alterar Humidade

- Selecione a tecla sensora ↵.
- Selecione Humidade e confirme com OK.
- Altere a humidade.
- Confirme com OK.

O processo decorre com a humidade alterada.

Utilização

Regular os tempos de funcionamento

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

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

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

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

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

- Tempo funcionamento

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

- Pronto às

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

- Início às

Esta função apenas aparece no menu quando tiver regulado Tempo funcionamento ou Pronto às. Com Início às, determina a hora à qual o processo de

confeção deve ser iniciado. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.

- Selecione a tecla sensora .
- Regule os tempos pretendidos.
- Confirme com *OK*.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento seleccionado.

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

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

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

Alterar tempos de confeção regulados

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione o tempo pretendido.
- Confirme com *OK*.
- Caso necessário, selecione *Alterar*.
- Altere o tempo regulado.
- Confirme com *OK*.
- Selecione a tecla sensora  para voltar ao menu do modo de funcionamento seleccionado.

Havendo uma falha de energia eléctrica, as regulações efetuadas serão apagadas.

Dica: Também pode alterar o tempo de confeção directamente através da área de navegação.

Apagar tempos de confeitura regulados

Nos modos de funcionamento e aplicações para os quais é sempre necessário regular um tempo de confeitura, pode apenas eliminar os tempos regulados para Pronto às e Início às.

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

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

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

Dica: Também pode apagar o tempo de confeitura diretamente através da área de navegação.

Interromper o processo de confeitura

Cancela um processo de confeitura através da tecla sensora do modo de funcionamento iluminada a cor-de-laranja ou através da tecla sensora ↩.

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

Em seguida, pode voltar ao menu principal através da tecla sensora do modo de funcionamento.

Interromper o processo de confeitura sem tempo de confeitura regulado

- Selecione a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado.

O menu principal aparece.

- **Ou:** Selecione a tecla sensora ↩.
- Selecione Cancelar o processo.
- Confirme com **OK**.

Interromper o processo de confeitura com tempo de confeitura regulado

- Selecione a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado.

Cancelar o processo? aparece.

- Selecione Sim.
- Confirme com **OK**.
- **Ou:** Selecione a tecla sensora ↩.
- Selecione Cancelar o processo.
- Confirme com **OK**.
- Selecione Sim.
- Confirme com **OK**.

Interromper o processo de confeitura

Se abrir a porta o processo de confeitura 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 confeitura regulado é memorizado.

Utilização

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes e alimento quente.

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

Utilize pegas de cozinha para introduzir ou retirar os recipientes do interior do forno e sempre que tenha de mexer no forno quente, bem como para fechar a porta quente.

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

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

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

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

Apenas em processos de confeitação com 100% de humidade e temperaturas até 100 °C: o processo de confeitação termina antes do tempo se a porta for aberta no último minuto do tempo de confeitação (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 do forno (exceto **Ar quente Eco**) e deve ser ativada separadamente para cada processo de confeitação.

Se tiver regulado um tempo de confeitação, este só termina após a fase de aquecimento.

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 confeitação curtos (até aprox. 30 minutos), assim como massas delicadas (p. ex. biscoitos) no modo de funcionamento **Aquecimento superior/inferior**

Booster

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

- **Ar quente plus** 
- **Aquecimento superior/inferior**

Se regular uma temperatura superior a 100 °C e a função **Booster** estiver ativada, o forno irá aquecer com uma fase de aquecimento mais rápida até à tempe-

ratura selecionada. No processo, a resistência de aquecimento superior/o grelhador e a resistência circular assim como o ventilador ligam em simultâneo.

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

Para este tipo de preparações, desligue a função Booster.

Ative ou desative Booster para um processo de confeitura

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

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

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

- Selecione a tecla sensora ↵.
- Selecione Booster | Desligado.
- Confirme com OK.

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

Pré-aquecer

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

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

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

Ligar Pré-aquecer

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

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

- Selecione a tecla sensora ↵.
- Selecione Pré-aquecer | Ativar.
- Confirme com OK.

A mensagem *Levar ao forno às* aparece com uma hora. O interior do forno é aquecido até à temperatura regulada.

- Introduza o alimento no interior do forno logo que lhe seja pedido.
- Confirme com OK.

Crisp function

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

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

Com esta função, especialmente as aves ficam com uma pele crocante.

Utilização

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

- Ar quente plus 
- Aquecimento superior/inferior
- Aquecimento intensivo
- Aquecimento inferior
- Aquecimento superior
- Grelhar por circulação de ar
- Bolos especial

Ligar Crisp function

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

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

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

- Selecione a tecla sensora .
- Selecione Crisp function | Ativar.
- Confirme com OK.

A função Crisp function está ativada. Através da tecla sensora  a função Crisp function pode ser novamente desativada a qualquer momento.

Ativar jatos de vapor

Durante o processo de confeção pode ativar jatos de vapor em qualquer modo de funcionamento (exceto Ar quente Eco). O número de jatos de vapor não é limitado.

Assim que Difusão de vapor o visor esteja iluminado em destaque, pode ativar um jato de vapor.

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

■ Selecione OK.

O jato de vapor é ativado. No visor surge  e Difusão de vapor apaga-se. A duração é de cerca de 1 minuto.

- Proceda em conformidade para acionar outros jatos de vapor, assim que Difusão de vapor surja novamente no visor.

Timer

Utilizar a função Timer

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

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

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

Regular o tempo curto

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

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

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

Surge a solicitação Regular 00:00 Min..

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

O tempo curto está memorizado.

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

Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, aparece  e o tempo curto a decorrer no rodapé.

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

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

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

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

Alterar o tempo curto

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

O tempo curto selecionado aparece.

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

O tempo curto alterado é memorizado.

Apagar o tempo curto

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

O tempo curto é apagado.

Importante e interessante

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

O que é especial no cozinhar a vapor

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

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

Recipientes para cozinhar a vapor

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

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

Louça própria

Pode utilizar a sua própria louça. Tenha em atenção:

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

Nível de encaixe

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

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

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

Produtos ultracongelados

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

Temperatura

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

Tempo de confeção

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

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

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

Cozinhar em líquido

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

Receitas próprias: Cozinhar a vapor

Alimentos que sejam cozinhados num tacho/panela também podem ser cozinhados no forno a vapor combinado. Os tempos de confeção são transmissíveis para o forno a vapor combinado. Tenha em atenção que não é possível obter a cor tostada.

Tabuleiro universal e grelha

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

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

Batente de segurança

A grelha e o tabuleiro universal têm um batente de segurança que impede que caiam do encaixe se forem apenas parcialmente puxados para fora. A grelha e o tabuleiro universal têm de ser levantados para serem retirados.

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor Eco

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

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

Se necessário, pode continuar a cozinhar.

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

Regulação

Outras  | Cozinhar a vapor Eco

Indicações sobre as tabelas de confecção

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

Selecionar o tempo de confecção

Os tempos de confecção indicados são valores de referência.

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

Legumes

Produtos frescos

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

Produtos ultracongelados

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

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

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

Recipientes

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

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

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

Nível de encaixe

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

Tempo de confeção

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

Regulações

Programas automáticos  | Legumes
| ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Peixe

Produtos frescos

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

Produtos ultracongelados

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

Preparar

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

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

Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

Nível de encaixe

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

Temperatura

85–90 °C

para cozinhar delicadamente peixe sensível, por ex. linguado.

100 °C

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

Tempo de confeção

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

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

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

Dicas

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

Regulações

Programas automáticos  | Peixe | ... |
ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confecção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

Carne

Produtos frescos

Prepare a carne como é habitual.

Produtos ultracongelados

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

Preparação

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

Tempo de confeção

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

Dicas

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

Regulações

Programas automáticos  | Carne | ... |
ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confecção

Arroz

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

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

Recipiente para cozinhar

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

Preparação

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

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

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Arroz | ... | ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 :  Proporção de arroz e líquido,  Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Cereais

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

Os cereais podem ser cozidos inteiros ou triturados.

Regulações

Programas automáticos  | Cereais | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Massas alimentícias

Artigos secos

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

Prolongue o tempo de cozedura indicado pelo fabricante em aprox. 1/3.

Produtos frescos

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Massas alimentícias | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Klöße

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Massas alimentícias | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Leguminosas secas

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

Lentilhas não necessitam de ser postas de molho.

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

Regulações

Programas automáticos  | Leguminosas | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

🕒 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

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

🕒Tempo de confeção

Ovos

Utilize um recipiente perfurado se pretender cozer ovos.

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Ovos de galinha | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Fruta

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Fruta | ... |
ou

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Produtos de charcutaria

Regulações

Programas automáticos  | Enchidos
| ... |

ou

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 90 °C
Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Crustáceos

Preparação

Os crustáceos devem ser descongelados antes de serem cozinhados.
Arranje os crustáceos.

Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

Tempo de confeção

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Crustáceos | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Temperatura,  Tempo

Cozinhar a vapor

Bivalves

Produtos frescos



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

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

Produtos ultracongelados

Descongele os bivalves caso estejam congelados.

Tempo de confecção

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

Regulações

Programas automáticos  | Bivalves | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: ver tabela

Tempo de confecção: consulte a tabela

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

 Temperatura,  Tempo

Cozinhar menu - manual

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

Ao cozinhar um menu, pode combinar num menu diferentes alimentos com diversos tempos de confeção, p. ex. filete de ruivo com arroz e brócolos. Os alimentos são introduzidos no interior do forno em diferido, de forma a que fiquem prontos ao mesmo tempo.

Nível de encaixe

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

Temperatura

A temperatura para cozinhar um menu deve situar-se nos 100 °C, porque a maior parte destes alimentos só ficam cozinhados a esta temperatura. De qualquer forma não cozinhe um menu com a temperatura mais baixa, se forem recomendadas temperaturas diferentes, para filetes de dourada por ex. 85 °C e 100 °C para batatas.

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

Tempo de confeção

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

Exemplo

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

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

Cálculo dos tempos de confeção a regular:

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

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

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

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

Cozinhar a vapor

Cozinhar um menu

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

Neste método delicado de confeção, os alimentos são cozinhados lentamente numa embalagem de vácuo e com temperaturas baixas e constantes.

Devido ao vácuo, a humidade não evapora durante o processo de confeção e todas as substâncias aromáticas são preservadas.

O resultado são alimentos com sabor intenso e cozinhados uniformemente.

Utilize somente alimentos frescos e em perfeito estado.

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

Utilize apenas sacos de vácuo adequados, resistentes ao calor.

Não cozinhe os alimentos na própria embalagem original, p. ex. produtos congelados embalados a vácuo, pois possivelmente não foram utilizados sacos de vácuo adequados.

Não reutilize o saco de vácuo.

Embale o alimento a ser confecionado exclusivamente com uma embalagem a vácuo de câmara.

Indicações importantes sobre a utilização

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

- Utilize menos especiarias e ervas do que na preparação convencional, dado o efeito no sabor dos alimentos ser mais intenso.
Também pode cozinhar o alimento sem temperos e só temperar depois do processo de confeção.
- Ao adicionar sal, açúcar e líquidos, reduz-se o tempo de confeção.

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

Dicas

- Para encurtar tempos de preparação, pode embalar os alimentos a vácuo 1–2 dias antes do processo de confeção. Mantenha os alimentos embalados a vácuo no frigorífico a, no máximo,

Sous-vide

5 °C. Para preservar a qualidade e o sabor, os alimentos devem ser cozinhados após, o mais tardar, 2 dias.

- Congele os líquidos, p. ex. a marinada, antes de submeter a vácuo para evitar um vazamento do saco de vácuo.
 - Dobre as bordas do saco de vácuo para fora para proceder ao seu enchimento. Deste modo, a tira de selagem mantém-se limpa e em bom estado.
 - Se não quiser consumir o alimento logo após o processo de confeção, coloque-o de imediato em água com gelo e deixe-o arrefecer completamente. Em seguida, armazene o alimento a um máximo de 5 °C. Mantém, assim, a qualidade e o sabor e estende o prazo de validade.
- Exceção:** consuma a carne de aves logo após o processo de confeção.
- Corte o saco de vácuo após o processo de confeção em todos os lados, para alcançar o alimento mais facilmente.
 - Asse carne e peixe (p. ex. salmão) durante um curto espaço de tempo antes de servir. Desta forma, os aromas do assado podem desenvolver-se.
 - Utilize a calda ou a marinada dos legumes, peixe ou carne para preparar um molho.
 - Sirva o alimento em pratos pré-aquecidos.

Utilizar o modo de funcionamento Sous-vide

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

Possíveis causas para os maus resultados

O saco de vácuo abriu:

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

O alimento ficou com um sabor desagradável:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

* Grau de confeção

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

Sous-vide

Reaquecimento

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

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

Preparação

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

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

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

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

Regulações

Sous-vide 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

Reaquecimento no modo de funcionamento Sous-vide

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

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

🌡 Temperatura, ⌚ Tempo

¹ Grau de confeitura

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

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

³ Reaquecer apenas cozinhados em molho.

Outras aplicações

Aquecer

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

Os alimentos aquecem de forma delicada no forno a vapor combinado, não secam e não ficam cozinhados em excesso. Aquecem uniformemente e não necessitam de ser mexidos de vez em quando.

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

Louça

Pequenas quantidades podem ser aquecidas num prato, quantidades maiores no recipiente para cozinhar a vapor.

Tempo

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

Humidade

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

Dicas

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

Ao aquecer, os alimentos não têm de ser cobertos.

Regulações

Aquecer 

ou

Cozinhar Combi  | Cozinhar Combi + Ar quente plus

Temperatura: consulte a tabela

Humidade: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

Outras aplicações

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

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

🌡️ Temperatura, 💧 Humidade, ⌚ Tempo

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

Outras aplicações

Descongelar

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

 **Risco de infeções devido a nucleação.**

Os germes como, por 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 ideal para descongelar é de 60 °C.

Excepções: Carne picada e caça 50 °C

Preparação

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

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

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

Recipiente para cozinhar

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

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

Dicas

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

Regulações

Descongelar 

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de descongelação: consulte a tabela

Tempo de compensação: consulte a tabela

Outras aplicações

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

Alimentos congelados	Quantidade	🌡️ (°C)	⌚ (min)	⌛ (min)
Produtos lácteos				
Queijo às fatias	125 g	60	15	10
Requeijão	250 g	60	20–25	10–15
Natas	250 g	60	20–25	10–15
Queijo de pasta mole	100 g	60	15	10–15
Fruta				
Puré de maçã	250 g	60	20–25	10–15
Fatias de maçã	250 g	60	20–25	10–15
Alperces	500 g	60	25–28	15–20
Morangos	300 g	60	8–10	10–12
Framboesas/groselhas	300 g	60	8	10–12
Cerejas	150 g	60	15	10–15
Pêssegos	500 g	60	25–28	15–20
Ameixas	250 g	60	20–25	10–15
Uva-espim	250 g	60	20–22	10–15
Legumes				
Congelados em bloco	300 g	60	20–25	10–15
Peixe				
Filetes de peixe	400 g	60	15	10–15
Trutas	500 g	60	15–18	10–15
Lavagante	300 g	60	25–30	10–15
Caranguejos	300 g	60	4–6	5
Alimentos pré-confeccionados				
Carne, legumes, acompanhamentos/ Ensopados/sopas	480 g	60	20–25	10–15
Carne				
Carne assada cortada às fatias	cada 125–150 g	60	8–10	15–20
Carne picada	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Outras aplicações

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

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

Mix & Match

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

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

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

Dica: Recomendamos a utilização da app Miele para a aplicação especial Mix & Match. Com a app Miele, pode 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, deve ligar o seu forno a vapor combinado à rede Wi-Fi. Para saber como fazer isto, consulte a secção «Miele@home» no capítulo «Colocação em funcionamento».

Se não utilizar a app Miele, siga as instruções abaixo e crie o seu prato utilizando as tabelas de confeção.

Louça

Utilize:

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

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

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

Utilize louça adequada para as refeições prontas.

Indicações para aquecer pratos combinados

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

Outras aplicações

Indicações sobre cozinhar pratos combinados

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

Compor um prato combinado a partir de diferentes componentes

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

Recomendamos o seguinte modo de procedimento:

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

Indicações sobre as tabelas de confeção

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

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

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

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

Utilizar aplicações especiais Mix & Match

Para preparar alimentos não necessita de os tapar.

- Se necessário, prepare os alimentos.
- Selecione Outras  | Aplicações especiais | Mix & Match.
- Se já estiver a preparar alimentos **cozinhados**, selecione Aquecer em lume brando ou Aquecer tostado.
- Se preparar alimentos **frescos** ou apenas pré-cozinhados, selecione Cozinhar em lume brando ou Cozinhar tostado.
- Se necessário, altere a regulação para que o alimento fique tostado.
- Confirme com *OK*.
- Coloque os alimentos na grelha no nível 2.
- Confirme com *OK*.

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

- Se, depois de decorrido o processo de confeção, o prato combinado ainda não estiver cozinhado como pretende, selecione Prolongar tostado.

Outras aplicações

Aquecer alimentos com a aplicação especial «Aquecer tostado»

Alimentos	Regulação Barra de segmentos Tostado
Strudel de maçã, 4 cm de altura, totalmente cozido	___ □ ■ □ _
Queijo camembert no forno, 75 g, totalmente cozido	___ □ ■ □ _
Baguete, totalmente cozida	_ □ ■ □ _ _ _
Aperitivo de massa folhada, totalmente cozido	_ □ ■ □ □ _ _
Tofu ¹ , totalmente cozido	_ □ □ ■ □ _ _
Carcças, pré-confeccionadas ou cozidas, conservadas	_ _ □ ■ □ _ _
Cheeseburger, totalmente cozido	_ _ □ ■ _ _ _
Chili com carne ¹ , 2 cm de altura, totalmente cozido	_ _ _ □ ■ □ _
Pães ciabatta, pré-confeccionados ou cozidos, conservados	_ _ _ ■ □ _ _
Tarte Flambée, totalmente cozida	_ □ ■ □ _ _ _
Tiras de carne ¹ , pré-cozidas ou totalmente cozidas	□ □ ■ □ □ _ _
Almôndega ¹ (porco), 60 g, totalmente cozida	_ _ _ □ ■ □ _
Crepe primavera, 100 g, totalmente cozido	_ _ _ _ □ ■ □
Kaiserschmarrn ¹ , ultracongelado, descongelado	_ □ □ ■ □ □ _
Batatas para cozer, em rodelas, totalmente cozidas	_ _ □ ■ □ _ _
Bolinhos de batata, totalmente cozidos	_ _ □ □ ■ □ _
Lasanha ¹ , 3 cm de altura, totalmente cozida	_ _ _ ■ □ _ _
Macarrão gratinado ¹ , 4,5 cm de altura, totalmente cozido	_ _ _ □ ■ _ _
Panquecas ¹	_ _ □ ■ □ _ _
Pizza, totalmente cozida	□ □ ■ □ □ □ _
Quiche, 3,5 cm de altura, totalmente cozida	_ _ _ _ □ ■ □
Panqueca de batatas ¹ , totalmente cozida	_ _ _ ■ □ _ _
Fatias de batata rosti, totalmente cozidas	_ _ _ □ ■ □ _
Costeleta panada, totalmente cozida	_ _ □ ■ □ □ _

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

Cozinhar alimentos com a aplicação especial «Cozinhar tostado»

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
Carne¹		
Salsicha, 100 g, fervida	cortada	___ _ _ _ ☐ ☒ ☐
Almôndega, 60 g, 2,5 cm de altura	carne moída temperada	___ _ _ _ ☐ ☒ ☐
Peito de frango, 3 cm de altura, cru	natural, temperado	__ ☐ ☐ ☒ ___ _
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 de borrego, 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	panada, com um pouco de óleo	___ _ _ _ _ ☒
Peixe¹		
Lombo de alabote, 3 cm de altura, cru	marinado	☐ ☒ ___ _ _ _ _
Filete de bacalhau, 3,5 cm de altura, cru	marinado	☒ ☐ ☐ ___ _ _
Filete de salmão, 3 cm de altura, cru	temperado	☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ___
Filete de salmão, 3 cm de altura, crus	temperado, cobertura: espinafre, Feta	☒ ☐ ___ _ _ _ _
Lombo de atum, 3 cm de altura, cru	marinado	___ ☐ ___ _ _ _
Espetada de peixe-gato, cubos de 50 g, cru	marinada, com bacon	__ ☐ ☐ ☐ ☒ ___
Legumes		
Beringela, 2 cm de altura, crua	marinado	___ _ ☒ ☐ ___
Couve-flor, pedaços grandes, crua	sal, pimenta, pinceladas de manteiga	☐ ☐ ☒ ☐ ___ _
Brócolos, pedaços grandes, crus	molho de queijo	☐ ☒ ☐ ___ _ _
Feijão-verde embrulhado em bacon, cru	enrolado com bacon, temperado	___ ☒ ☐ ___ _
Batatas, cerosas, 3 mm em rodela, cruas	manteiga, sal ou queijo	___ _ ☐ ☐ ☐ ☒
Couve-rábano, rodela 2 cm, crua	sal, pimenta, noz-moscada	☐ ☐ ☒ ☐ ___ _
Abóbora, cubos de 2 cm, crua	sal, pimenta, óleo de semente de abóbora	☒ ☐ ☐ ___ _ _

Outras aplicações

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
Espiga de milho, crua	sal, manteiga	
Cenouras, às rodelas de 2 cm, cruas	sal, pimenta, manteiga	
Pimento, em pedaços grandes, cru	marinado	
Curgete, rodelas 2 cm, crua	marinado	
Pasta/arroz		
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 confeção 8 minutos, cru	sal, 1 : 2 (arroz : líquido)	
Arroz, arroz parboilizado, tempo de confeção 8–12 minutos, cru	sal, 1 : 1,5 (arroz : líquido)	
Arroz, pré-cozido	—	
Pizza, etc.		
Queijo camembert no forno, 25 g, ultracongelado	descongelado	
Baguete, ultracongelada ou pré-confeccionada	descongelada	
Carcaças, ultracongeladas ou pré-confeccionadas	descongeladas	
Cheeseburger, pré-cozido	—	
Tâmaras com bacon, cruas	—	
Tarte Flambée, crua	Cubra a massa do balcão frigorífico	
Crepe primavera, 100 g, ultracongelado	descongelado	
Queijo para grelhar, 90 g, pré-cozido	—	
Bolinhos de batata, ultracongelado	descongelados	
Gnocchi, pré-cozido	manteiga, sal, queijo	
Panquecas de batata (massa preparada), cruas	com um pouco de óleo	
Schupfnudeln, pré-cozidos	—	
Tofu, 80 g, totalmente cozido	—	
Pizza, totalmente cozida	—	
Fatias de batata rosti, ultracongeladas	descongelado	

Alimentos	Indicações de preparação	Regulação Barra de segmentos Tostado
Tarte de cebola, 2,5 cm de altura	pré-confeccionada	_____■□
Sobremesas		
Kaiserschmarrn, totalmente cozido	—	__□□■□□_

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

Alimentos adequados para a aplicação especial «Cozinhar em lume brando»

Alimentos	Indicação de preparação
Carne¹	
Salsicha (porco), 100 g, totalmente cozida	—
Espetada de filete de vaca, cubos de 50 g, cru	marinada, com bacon
Espetada de porco, cubos de 50 g, cru	marinada, com pimentas e cebola
Peito de frango, 3 cm de altura, cru	natural, temperado
Costela de vitela, 2,5 cm de altura, crua	marinada, no molho
Kassler, 3,5 cm de altura, cru	—
Peixe¹	
Truta, inteira, 350 g, crua	temperada, recheio: manteiga, ervas
Lombo de alabote, 3 cm de altura, cru	marinado
Filete de bacalhau, 3,5 cm de altura, cru	marinado
Filete de salmão, 3 cm de altura, cru	temperado
Filete de salmão, 180 g	cobertura: espinafre e crème fraîche
Lombo de atum, 3 cm de altura, cru	marinado
Espetada de peixe-gato, cubos de 50 g	marinada, com bacon
Legumes	
Couve-flor, pedaços grandes, crua	temperado
Brócolos, pedaços grandes, crus	temperados, com/sem molho de queijo
Batatas, cerosas, em quartos/em gomos, cruas	sal
Couve-rábano, rodela 2 cm, crua	sal, pimenta, noz-moscada
Abóbora, cubos de 1,5 cm, crua	sal, pimenta, óleo de semente de abóbora
Espiga de milho, crua	sal, manteiga
Cenouras, às rodela 2 cm, cruas	sal, pimenta, manteiga
Pimento, em pedaços grandes, cru	marinado
Couve-de-Bruxelas, inteira, crua	sal, pimenta, noz-moscada

Outras aplicações

Alimentos	Indicação de preparação
Espargos, palitos, inteiros, crus	sal, manteiga
Batata doce, 1,5 cm aos cubos/gomos, crua	sal
Curgete, rodela 2 cm, crua	marinado
Pasta/arroz	
Massa fresca, Tortellini, pré-cozida	molho
Macarrão, curto, cru	Sal, 1 : 3 (macarrão : água)
Arroz, arroz Basmati, 10 minutos de tempo de confeção, cru	sal, 1 : 2,5 (arroz : líquido)
Arroz, arroz integral, tempo de confeção 8 minutos, cru	sal, 1 : 2 (arroz : líquido)
Arroz, arroz parboilizado, tempo de confeção 8–12 minutos, cru	sal, 1 : 2 (arroz : líquido)
Arroz, arroz de grão redondo, totalmente cozido	–
Massas para sopa, cruas	cobertas com caldo
Pizza, etc.	
Gnocchi, pré-cozido	sal, manteiga
Puré de batata, totalmente cozido	–
Schupfnudeln, pré-cozidos	sal, manteiga

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

Cozinhar menu – automático

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

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

Os alimentos podem ser selecionados por uma ordem qualquer, dado o forno a vapor combinado os ordenar de um modo automático segundo a duração do tempo de confeção, indicando-lhe quando cada alimento deve ser introduzido.

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

Utilizar aplicação especial Cozinhar menu

- Selecione Outras  | Aplicações especiais | Cozinhar menu.
 - Selecione o alimento pretendido.
- Dependendo do alimento, surgem questões sobre tamanho, peso e grau de confeção.
- Selecione os valores desejados e confirme cada um com OK.
 - Selecione Adicionar alimento.
 - Selecione o alimento pretendido e proceda como no primeiro alimento.

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

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

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

Após o final da fase de aquecimento é exibido em que momento deve ser introduzido o alimento seguinte. Ao ser alcançado esse momento, soa um sinal. Repete-se este processo, se necessário, para o terceiro alimento.

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

Preparar conservas

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

Frascos

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

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

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

Outras aplicações

Fruta

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

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

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

Legumes

Lave, limpe e corte os legumes.

Antes de preparar conservas com os legumes branqueie-os, para que a sua cor se mantenha (consulte o capítulo «Outras aplicações», secção «Branquear»).

Quantidade de enchimento

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

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

Carne e charcutaria

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

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

Dicas

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

Conservar alimentos

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

Regulações

Outras  | Aplicações especiais | Conservas

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de preparação de conservas: consulte a tabela

Outras aplicações

Os tempos indicados na tabela são valores de referência.

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo

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

Outras aplicações

Bolos em conserva

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

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

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

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

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

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

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

Tipo de massa	Modo de funcionamento	Etapas	🌡️ (°C)	💧 [%]	⌚ (min)
Massa simples		—	160	—	35–45
Biscoitos		—	160	—	50–55
Massa levedada		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatura, 💧 Humidade, ⌚ Tempo de preparação de conservas

Aquecimento superior/inferior, Combi + Aquecimento superior/inferior

Secar/Desidratar

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

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

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

Regulações

Outras  | Aplicações especiais | Secar/Desidratar

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de desidratação: consulte a tabela

ou

Cozinhar Combi  | Cozinhar Combi + Ar quente plus

Temperatura: consulte a tabela

Humidade: 0%

Tempo de desidratação: consulte a tabela

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

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

🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo de desidratação (horas)

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

Outras aplicações

Extrair sumo

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

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

Preparação

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

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

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

Dicas

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

Extrair sumo da fruta

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 40–70 minutos

Branquear

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

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

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

Regulações

Outras  | Aplicações especiais | Branquear

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de branquear: 1 minuto

Esterilizar louça

Utensílios e biberões desinfetados no forno a vapor combinado ficam livres de germes no final do programa de fervura convencional. No entanto, verifique previamente se de acordo com as indicações do fabricante, se as peças são resistentes às temperaturas elevadas (até 100 °C) e ao vapor.

Desmonte os componentes dos biberões. Volte a montar os biberões apenas quando estiverem completamente secos. Só assim evita uma nova contaminação.

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

Regulações

Outras  | Aplicações especiais | Esterilizar louça

Tempo: 1 minuto até 10 horas

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 15 minutos

Outras aplicações

Aquecer louça

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

Utilize louça resistente a temperaturas elevadas.

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



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

O forno a vapor combinado fica quente durante o funcionamento. Pode queimar-se nas resistências, no interior do forno, nas grelhas laterais e nos acessórios. Na parte de baixo da louça podem formar-se gotas de água.

Use pegas de cozinha ao manusear a louça.

Manter quente

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

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

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

Deixar levedar a massa

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

Regulações

Outras  | Aplicações especiais | Deixar levedar a massa

ou

Cozinhar Combi  | Cozinhar Combi + Ar quente plus

Temperatura: 30 °C

Humidade: 100 %

Tempo: de acordo com a indicação da receita

Aquecer panos húmidos

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial |

Aquecer panos húmidos

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 70 °C

Tempo de confeção: 2 minutos

Derreter gelatina

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial | Dissolver gelatina

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: 1 minuto

Outras aplicações

Liquefazer mel cristalizado

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial | Liquefazer mel cristalizado

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 60 °C

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

Derreter chocolate

Pode derreter qualquer tipo de chocolate no forno a vapor combinado.

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial | Derreter chocolate

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 65 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

Derreter bacon

O bacon não fica acastanhado.

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial |
Derreter gordura

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

Alourar cebola

Para alourar pode eventualmente juntar um pouco de gordura.

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial |
Alourar cebola

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

Conservar maçãs

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

Regulações

Programas automáticos  | Fruta | Maçã | Inteiro

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 50 °C

Tempo de conservação: 5 minutos

Preparar omeletas

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

Outras aplicações

Fruta para barrar

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

Frascos

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

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

Preparação

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

Remova caules, sementes ou caroços.

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

Se utilizar fruta doce recomendamos adicionar ácido cítrico.

Preparar fruta para barrar

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

Regulações

Cozinhar Combi  | Cozinhar Combi + Ar quente plus

Temperatura: 150 °C

Humidade: 0

%Tempo: 35–45 minutos

Pelar alimentos

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

Regulações

Outras  | Grill total

Nível: 3

Tempo: consulte a tabela

Alimento	 [min]
Pimento	10
Tomates	7

 Tempo

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: ver tabela

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

 Tempo

Outras aplicações

Fazer iogurtes

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

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

O iogurte tem de ser fresco (armazenagem curta).

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

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

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

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

No final deve colocar os iogurtes imediatamente no frigorífico.

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

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

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial | Fazer iogurtes

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 40 °C

Tempo: 5:00 horas

Possíveis causas para os maus resultados

O iogurte não tem consistência:

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

Está muito líquido:

os frascos foram movimentados, o iogurte não arrefeceu rapidamente.

O iogurte está granulado:

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

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

Categorias

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

Utilizar os programas automáticos

- Selecione Programas automáticos **Auto**.

A lista de seleção aparece.

- Selecione a categoria pretendida.

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria seleccionada.

- Selecione o programa automático pretendido.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

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

Indicações sobre a utilização

- Deixe o interior do forno arrefecer à temperatura ambiente, depois de um processo de confeção e antes de iniciar um programa automático.
- As indicações de peso referem-se ao peso por peça. Pode cozinhar simultaneamente uma posta de salmão com 250 g ou dez postas de salmão com 250 g.

- O grau de confeção e o tostado são representados por uma barra com sete segmentos. Pode regular o grau de confeção ou de tostado desejado através da área de navegação.
- Utilize para cozer o tipo de forma indicado na receita.
- Na categoria Arroz, para os programas de arroz de grãos longos e redondos, também tem a escolha Geral. Utilize este programa automático se quiser preparar variedades de arroz de grão longo ou redondo que não estejam disponíveis como um programa automático separado.
- Em alguns programas automáticos, a hora de início ou de fim pode ser reagendada por meio de Início às ou Pronto às.
- No item do menu Ver fases do processo são listados os passos de confeção individuais do programa automático. Em alguns programas automáticos também dispõe do item do menu Exibir acções. Através deste item do menu pode realizar as acções necessárias, p. ex., para inserir os alimentos a confeccionar ou adicionar ingredientes. Durante o processo de confeção, pode exibir as acções através de Info **i**.
- Quando inserir alimentos a confeccionar no interior do forno quente, seja prudente ao abrir a porta. Pode sair vapor quente. Dê um passo atrás e aguarde até que o vapor tenha dissipado. Certifique-se de que não entra em contacto nem com vapor quente, nem com as paredes quentes do interior do forno. Existe perigo de escaldões ou queimaduras.

Programas automáticos

- Se no final de um programa automático, o alimento a confeccionar ainda não estiver cozinhado como pretende, selecione Prolong. processo ou Prolon. cozedura.
- Os programas automáticos também podem ser memorizados como Programas favoritos. Para isso, após o decorrer do programa automático, selecione a tecla sensora ↵.

Pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

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

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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

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

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Selecione Criar o programa.

Agora pode efetuar as regulações para a primeira etapa de confecção.

Siga as indicações no visor:

- Selecione e confirme as regulações pretendidas.

Ao seleccionar a função Pré-aquecer, conclui a primeira etapa de cozinhar. Em seguida, adicione outra etapa de confecção, configurando o tempo de confecção em Adicionar fase ao processo. Só depois poderá guardar ou iniciar o programa.

- Se necessário, selecione Outros parâmetros para ligar ou desligar as funções Booster e Crisp function.
- Selecione Concluir fase do processo.

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

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

- Se forem necessárias outras etapas de confecção, selecione Adicionar fase ao processo e proceda como na 1.^a etapa.

Caso pretenda verificar ou alterar as regulações mais tarde, selecione a respectiva etapa de confecção.

- Logo que tenha definido todas as etapas de confecção, selecione Salvar.
- Introduza o nome do programa.
- Selecione ✓.

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

- Confirme com OK.

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

Programas favoritos

Iniciar programas favoritos

- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione Programas favoritos .
- Selecione o programa pretendido.
- Selecione Executar.

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

- Iniciar de imediato
O programa é iniciado de imediato. O aquecimento do interior do forno liga-se de imediato.
 - Pronto às
Determine o momento em que o programa deve terminar. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.
 - Início às
Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.
 - Ver fases do processo
Surge o resumo das suas regulações.
 - Exibir ações
As ações necessárias, p. ex. para encaixar o aparelho, aparecem.
- Selecione o ponto do menu pretendido.

O programa inicia de imediato ou no momento regulado.

Com Info , pode aceder a informações sobre, por exemplo, como introduzir ou virar os alimentos consoante o processo de confeção.

- Quando o programa terminar, selecione a tecla sensora .

Alterar etapas de confeção

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

- Selecione Programas favoritos .
- Selecione o programa que pretende alterar.
- Selecione Alterar fases do processo.
- Selecione a etapa de confeção que pretende alterar ou Adicionar fase ao processo para adicionar uma etapa de confeção.
- Selecione e confirme as regulações pretendidas.
- Se pretender iniciar o programa alterado sem o alterar, selecione Iniciar o processo.
- Depois de alterar todas as regulações, selecione Salvar.

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

- Confirme com OK.

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

Alterar nome

- Selecione Programas favoritos .
- Selecione o programa que pretende alterar.
- Selecione Alterar o nome.
- Altere o nome do programa.
- Selecione ✓.

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

- Confirme com *OK*.

O nome do programa está alterado.

Apagar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .
- Selecione o programa que pretende apagar.
- Selecione Cancelar o programa.
- Confirme o pedido com Sim.

O programa é apagado.

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

A manipulação delicada dos alimentos contribui para uma alimentação saudável.

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

Indicações para cozedura

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

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

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

Utilizar papel vegetal

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

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

Dicas para cozer

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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi

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

Pode seleccionar entre diferentes tipos de aquecimento:

- Cozinhar Combi + Ar quente plus
- Coz. Combi + Aq. sup./inf.
- Cozinhar Combi + Grill

Recomendamos cozer pão e carcaças em vários passos de confeção: no 1.º passo de confeção obtém-se um brilho com a vaporização (humidade máxima, temperatura baixa). O tostado ocorre no passo de confeção seguinte com humidade e temperatura altas. A secagem é então efetuada com baixa humidade e uma temperatura média a alta.

Dica: Pode encontrar receitas e tabelas de confeção abrangentes com informações sobre os modos de funcionamento, temperaturas, humidade e tempos de confeção no livro de receitas Miele «Cozer, assar e cozinhar a vapor» (disponível no website da Miele) ou na app da Miele.

Cozer

Programas automáticos

Siga as indicações que aparecem no visor.

Ar quente plus

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

Pode utilizar qualquer forma feita de material resistente à temperatura.

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

Aquecimento superior/inferior

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

Cozer apenas num nível. Ao preparar bolinhos feitos no tabuleiro, utilizar o nível 2.

Aquecimento intensivo

Este modo de funcionamento é adequado para cozer bolos com cobertura húmida, pizzas, quiches e pratos semelhantes.

Coloque os alimentos no nível 1.

Aquecimento inferior

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

Aquecimento superior

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

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

Bolos especial

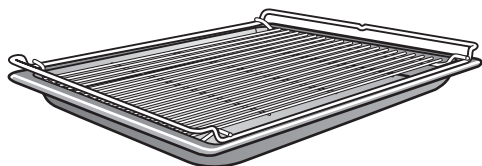
Utilize este modo de funcionamento para cozer produtos de pastelaria de massa simples e salgados ultracongelados.

Ar quente Eco

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

Indicações para assar

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



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

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi

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

Pode seleccionar entre diferentes tipos de aquecimento:

- Cozinhar Combi + Ar quente plus
- Coz. Combi + Aq. sup./inf.
- Cozinhar Combi + Grill

Recomendamos cozinhar a carne de forma lenta e suave em vários passos de confeção: no 1.º passo de confeção, a alta temperatura para tostar a superfície. No 2.º passo de confeção com humidade aumentada e temperatura reduzida. A carne cozinha uniformemente e a proteína muscular é desfeita, tornando a carne particularmente tenra.

Dica: Pode encontrar receitas e tabelas de confeção abrangentes com informações sobre os modos de funcionamento, temperaturas, humidade e tempos de confeção no livro de receitas Miele «Cozer, assar e cozinhar a vapor» (disponível no website da Miele) ou na app da Miele.

Assar

Programas automáticos

Siga as indicações que aparecem no visor.

Ar quente plus

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

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

Aquecimento superior/inferior

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

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

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

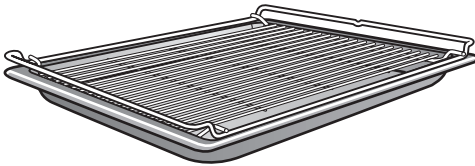
 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Ao grelhar, mantenha a porta fechada.

Indicações para grelhar

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



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

Dicas para grelhar

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

Grelhar

Indicações sobre os modos de funcionamento

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

Cozinhar Combi + Grill

Este modo de funcionamento é adequado para grelhar alimentos quando se pretende que estes fiquem tostados mas não secos como, por exemplo, espigas de milho.

Grill total

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

Grill parcial

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

Grelhar por circulação de ar

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

Indicações sobre limpeza e manutenção.

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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

 Perigo de ferimentos devido a choque elétrico.

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

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno a vapor combinado.

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

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

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

A sujidade mais difícil pode, eventualmente, danificar o forno a vapor combinado.

Limpe o interior do forno, o interior da porta e a junta da porta assim que estes arrefecerem. Se esperar muito tempo a limpeza será mais difícil e em casos extremos impossível.

Para efetuar a limpeza não utilize de modo algum detergente industrial e apenas detergente para uso doméstico.

Não utilize produtos de limpeza ou detergentes que contenham hidrocarbonetos alifáticos. As juntas podem dilatar.

- Limpe e seque o forno a vapor combinado e os acessórios após cada utilização.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

Se efetuar principalmente confeção a vapor e não utilizar o programa de manutenção *HydroClean*, deve efetuar um processo de confeção com uma temperatura superior a 225 °C pelo menos uma vez por ano para remover a humidade, mesmo das partes inacessíveis do forno a vapor combinado.

Se o forno a vapor combinado estiver um longo período de tempo sem ser utilizado, efetue uma limpeza profunda e seque-o de seguida evitando assim a formação de odores. No final deixe a porta do aparelho aberta.

Limpeza e manutenção

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície não utilize na limpeza

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza anticalcários
- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., os pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento)
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça
- produtos para limpeza de vidros
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica
- esponjas ou escovas abrasivas e duras (p. ex., esponjas com esfregão, esponjas usadas com restos de produtos abrasivos)
- esponja mágica
- raspador metálico afiado
- palha de aço
- espirais em aço inoxidável
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos
- produtos de limpeza ou pulverizadores para fornos

Limpar a frente

- Efetue a limpeza da frente com um pano de esponja, um pouco de detergente de lavar a louça e água quente.
- No final seque a frente com um pano macio.

Dica: Pode também utilizar na limpeza um pano de microfibras limpo e húmido sem utilizar detergente.

PerfectClean

As superfícies do tabuleiro universal e da grelha têm **acabamento**

PerfectClean. Isso cria um efeito ótico que faz com que a superfície tenha um aspeto brilhante. As superfícies com acabamento PerfectClean convencem por serem antiaderentes e fáceis de limpar.

Para uma utilização ideal é importante limpar as superfícies após cada utilização.

Se a superfície de acabamento PerfectClean estiver coberta por resíduos de usos anteriores, o efeito antiaderente não funciona. O uso repetido sem limpeza intercalar leva a um esforço de limpeza maior.

Os sumos de fruta que tenham vertido podem provocar alterações na cor das superfícies que não poderão ser removidas. Estas não afetam, contudo, as características do acabamento PerfectClean.

Para não afetar o efeito antiaderente, remova sempre os resíduos de produtos de limpeza.

Para evitar danos permanentes nas superfícies com acabamento PerfectClean, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza abrasivos (p. ex., pós abrasivos, creme de limpeza abrasivo, agentes de polimento);
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica;
- produtos de limpeza para vitrocerâmica e aço inoxidável;
- palha de aço;
- esponjas abrasivas (p. ex., esponjas com esfregão ou esponjas usadas que ainda contenham resíduos de produtos abrasivos);
- spray para limpeza de fornos;
- limpeza esporádica com produtos de limpeza mecânicos.

Nunca lave as peças com acabamento PerfectClean na máquina de lavar louça.

Limpeza e manutenção

Interior do forno

É normal que o interior do forno fique amarelado após uma utilização prolongada. As características de utilização não são afetadas por isso.

Certifique-se de que nenhum produto de limpeza atinja as aberturas da parede posterior do interior do forno.

Para limpar facilmente o interior do forno, pode retirar a porta, desmontar as grelhas laterais e rebater a resistência do aquecimento superior/do Grill.

Limpar após um processo de confeção a vapor

■ Remova:

- água condensada com uma esponja ou um pano esponja,
- gordura ligeira com um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.

■ Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

■ De seguida, seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.

Dica: Por fim, pode deixar o interior do forno secar automaticamente com o programa de manutenção *Secagem* (consulte a secção «Manutenção»).

Limpar após um processo de assar, grelhar ou cozer

Efetue a limpeza do interior do forno no final de cada processo de assar, grelhar ou cozer; caso contrário a sujidade já não poderá ser removida.

■ Limpe o interior do forno e da porta com uma esponja de limpeza limpa, água quente e detergente para lavar a louça à mão. Se necessário, pode também utilizar o lado duro de uma esponja de limpeza que **não risque** e que seja adequada para superfícies sensíveis.

■ Seque o interior do forno e o interior da porta com um pano.

■ Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

Dica: A limpeza é facilitada se amolecer a sujidade durante alguns minutos ou se seleccionar o programa *Outras*  | *Manutenção* | *Amolecer*.

Para sujidade intensa e persistente, recomendamos a limpeza do interior do forno com o programa de manutenção *HydroClean* (consulte a secção «Manutenção»).

Limpar filtro na base

- Lave e seque o filtro na base após cada utilização.
- Remova as manchas e os depósitos de calcário do filtro na base com vinagre e, em seguida, lave-o com água limpa.

Limpar a junta da porta

A junta da porta pode ser danificada por resíduos de gordura e partir. Limpe a junta da porta após cada processo de assar, grelhar ou cozer.

- Limpe a junta da porta com um pano de microfibras limpo e húmido sem produto de limpeza. Também pode utilizar um pano esponja limpo, detergente de lavar a louça à mão e água quente.
- No final de cada limpeza seque a junta com um pano macio.
- Verifique se a junta da porta está corretamente montada. Se necessário, volte a pressionar a junta da porta de modo a que esta se encaixe suave e uniformemente em toda a volta.

Se a junta da porta apresentar danos como fissuras, a junta deve ser substituída. Contacte o serviço de assistência técnica da Miele.

Não cozinhe com vapor ou limpe com o programa de manutenção até substituir o aparelho HydroClean.

Limpe o reservatório de água e a gaveta de condensação

O reservatório de água e a gaveta de condensação são adequados para serem lavados na máquina de lavar louça.

- Remova o reservatório de água e a gaveta de condensação após cada utilização. Ao retirar o reservatório de água e a gaveta de condensação, pressione-os ligeiramente para cima.
- Esvazie o reservatório de água e a gaveta de condensação.

Ao retirar o reservatório de água e a gaveta de condensação, podem cair gotas de água para o compartimento de encaixe.

- Se necessário, seque o compartimento de encaixe.
- Lave o reservatório de água e a gaveta de condensação manualmente ou na máquina de lavar louça.
- Seque o reservatório de água e a gaveta de condensação de seguida com um pano para evitar resíduos de calcário.

Limpeza e manutenção

Acessórios

Limpar o tabuleiro universal e a grelha

As superfícies do tabuleiro universal e da grelha têm acabamento PerfectClean.

Observe as indicações de limpeza no capítulo «Limpeza e manutenção», secção «PerfectClean».

■ Remova:

- pequenas sujidades com um pano esponja limpo, detergente para lavar a louça à mão e água morna.
- sujidades mais persistentes com uma esponja de limpeza limpa, água quente e detergente para lavar a louça à mão. Se necessário, pode também utilizar o lado duro de uma esponja de limpeza que **não risque** e que seja adequada para superfícies sensíveis.
- Depois da limpeza passe por água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.
- De seguida, seque as superfícies com um pano.

Limpar recipientes para cozinhar

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

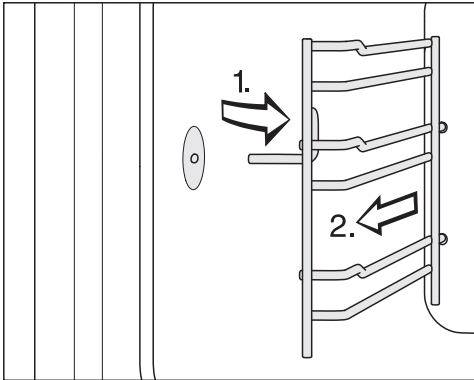
- Lave e seque os recipientes para cozinhar após cada utilização.
- Remova as manchas azuladas com vinagre e, em seguida, lave os recipientes para cozinhar com água limpa.

Limpar as grelhas laterais

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



- Em seguida, seque as grelhas laterais com um pano.

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

- Volte a montar as grelhas laterais com cautela.

Se as grelhas laterais não forem corretamente encaixadas, a proteção contra viragem e extração não está assegurada. Além disso, o sensor de temperatura pode ficar danificado ao inserir os recipientes para cozinhar a vapor.

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

■ Remova:

- pequenas sujidades com um pano esponja limpo, detergente para lavar a louça à mão e água morna,
 - sujidades mais persistentes com uma esponja de limpeza limpa, água quente e detergente para lavar a louça à mão. Se necessário, pode também utilizar o lado duro de uma esponja de limpeza que **não risque** e que seja adequada para superfícies sensíveis.
- Depois da limpeza, passe por água limpa até que todos os restos de produto de limpeza sejam removidos.

Limpeza e manutenção

Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill

Se o teto do interior do forno estiver especialmente sujo, pode rebater a resistência do aquecimento superior/do grill aprox. 5 cm para efetuar a limpeza.

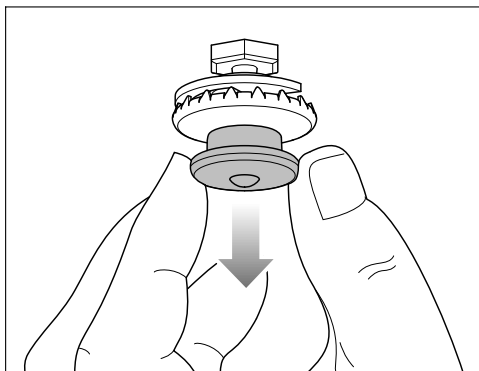
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

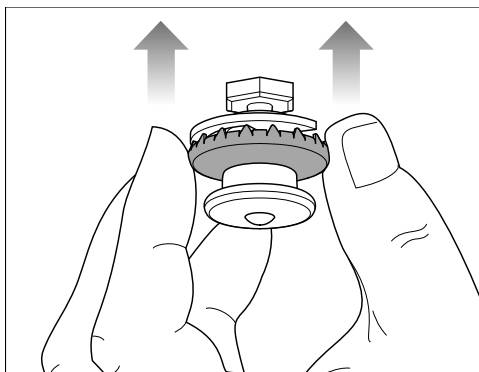
Deixe as resistências, o interior do forno, as grelhas laterais e os acessórios arrefecerem antes de efetuar a limpeza.

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

Nunca retire a resistência de aquecimento superior/do grill exercendo muita força para baixo.



- Puxe o fecho de pressão com cuidado para baixo. A resistência de aquecimento superior/do grill rebate automaticamente para baixo.
- Limpe regularmente o teto do interior do forno com um pano esponja ou uma esponja de limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Interior do forno»).



- Após a limpeza, pressione a resistência de aquecimento superior/do grill no anel exterior do fecho de pressão de novo para cima. Certifique-se de que o fecho de pressão encaixa corretamente.

Manutenção

As funções Pronto às e Início às não estão disponíveis nos programas de manutenção.

Amolecer

As sujidades mais persistentes podem ser amolecidas com este programa de manutenção.

- Deixe o interior do forno arrefecer.
- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Remova a sujidade maior com um pano de limpeza.
- Selecione Outras  | Manutenção | Amolecer.

O processo de amolecimento demora aprox. 10 minutos.

Secagem

Com este programa de manutenção, a humidade existente no interior do forno seca por completo, mesmo em zonas inacessíveis.

- Seque o interior do forno com um pano.
- Selecione Outras  | Manutenção | Secagem.

O processo de secagem demora aprox. 20 minutos.

Enxaguamento

Através deste programa de manutenção é enxaguado o sistema de passagem da água. O sistema é limpo de restos de comida eventualmente existentes.

- Selecione Outras  | Manutenção | Enxaguamento.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

O processo de enxaguamento demora aprox. 10 minutos.

Descalcificar

Para a descalcificação, recomendamos utilizar as pastilhas de descalcificação da Miele (consulte «Acessórios que podem ser adquiridos»). Estas foram desenvolvidas especialmente para os produtos da Miele, de forma a otimizar o processo de descalcificação. Outros produtos descalcificadores, que para além do ácido cítrico contenham outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros constituintes indesejados como por ex. cloretos, podem danificar o produto. Além disso, o efeito exigido não poderá ser garantido se não for cumprida a concentração da solução de descalcificação.

Se o produto descalcificador entrar em contacto com metal, podem aparecer manchas.

Limpe o produto descalcificador de imediato.

Após um determinado tempo de funcionamento, o forno a vapor combinado deve ser descalcificado. Quando é atingido o momento para descalcificar é exibido no visor o número dos processos de confeção restantes. São contados apenas os processos de confeção com vapor. Após o último processo de confeção a vapor restante, o forno a vapor combinado é bloqueado.

Recomendamos efetuar a descalcificação do forno a vapor combinado antes de este ser bloqueado.

O processo de descalcificação demora aproximadamente 41 minutos.

Limpeza e manutenção

Durante o decorrer do processo de descalcificação o reservatório de água tem de ser enxaguado e abastecido com água potável. A gaveta de condensação tem de ser esvaziada.

Efetuar o processo de descalcificação

- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Selecione Descalcificar .

No visor surge a indicação Espere p.f.. O processo de descalcificação é preparado. Isto pode demorar alguns minutos. Assim que a preparação estiver concluída, é-lhe pedido para encher o reservatório de água com produto descalcificação.

- Encha o reservatório de água até à marcação  com água tépida e adicione 2 pastilhas de descalcificação Miele.
- Aguarde até que as pastilhas de descalcificação se tenham dissolvido.
- Insira o reservatório de água.
- Confirme com OK.
- Esvazie o reservatório de água condensada.
- Confirme com OK.

Surge o tempo restante. O processo de descalcificação inicia.

Em caso algum desligue o forno a vapor combinado antes do final do processo de descalcificação, uma vez que, de outro modo, o processo de descalcificação tem de ser reiniciado.

Durante o decorrer do processo de descalcificação o reservatório de água tem de ser enxaguado e abastecido com água de rede. O reservatório de água condensada tem de ser esvaziado.

- Siga as instruções que aparecem no visor.

Quando o tempo restante tiver decorrido, aparece Pronto e um sinal soa.

Terminar o processo de descalcificação

- Se necessário, retire o reservatório de água e o reservatório de condensação e esvazie-os.
- Limpe e seque o reservatório de água e o reservatório de condensação.
- Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
- No final, seque o interior do forno.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.
- Desligue o forno a vapor combinado.

HydroClean

Em vez de limpar o interior do forno manualmente, pode usar o programa de manutenção HydroClean.

Com este programa, é fácil remover tanto os odores após a preparação de peixe, como manchas intensas e resistentes, como as causadas por assados e grelhados.

Recomendamos que se limpe o forno a vapor combinado com HydroClean quatro vezes por ano. Se necessário, também pode efetuar a limpeza com maior frequência.

Utilize apenas o Miele HydroCleaner para a limpeza com HydroClean. Este produto de limpeza foi especialmente desenvolvido para o seu forno a vapor combinado.

Outros produtos de limpeza podem danificar o forno a vapor combinado.

1 garrafa de Miele HydroCleaner está incluída com o seu forno a vapor combinado. Garrafas adicionais de HydroCleaner podem ser adquiridas na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele.



Perigo de ferimentos devido a produto de limpeza.

O HydroCleaner causa irritações cutâneas e oculares graves.

Evite o contacto com a pele e com os olhos.

Em caso de contacto, lave imediatamente com bastante água e procure assistência médica se a irritação ocular persistir.

Mantenha o HydroCleaner fora do alcance das crianças.

Utilize sempre o conteúdo completo de 1 garrafa de HydroCleaner (125 ml), independentemente do grau de sujidade.

A quantidade de detergente de 125 ml é adequada a todo o processo de limpeza e não deve ser alterada.

Pode escolher entre 3 níveis de limpeza com diferentes durações:

- **Grau de sujidade 1** para sujidade e odores leves pouco notórios, p. ex., após a preparação de peixe ou couve

Duração total de aprox. 1:57 horas

- **Grau de sujidade 2** para sujidade visível não muito queimada, p. ex., queijo de pizza derretido, bolo de frutas deramado

Duração total de aprox. 3:17 horas

- **Grau de sujidade 3** para sujidade intensa de vários alimentos que foram queimados durante um período de tempo mais longo, p. ex., após a preparação de frango assado

Duração total de aprox. 4:17 horas

A sequência de um processo de limpeza

HydroClean funciona em várias fases:

1. Preparação
2. Fase de lavagem
3. Fase de enxaguagem
4. Pós-limpeza manual
5. Fase de secagem

É guiado durante todo o processo de limpeza pelo forno a vapor combinado. Para preparar, ser-lhe-á pedido, p. ex., que retire os acessórios do interior do forno e verta o produto de limpeza através do filtro no fundo do interior do forno.

Limpeza e manutenção

Quando todos os preparativos estiverem concluídos, inicia-se a fase de limpeza. A porta será bloqueada automaticamente. O produto de limpeza é misturado com água de rede e pulverizado em todo o interior do forno através da roda de distribuição no teto do interior do forno. Este processo é repetido várias vezes.

Com um tempo restante de aproximadamente 1:20 horas, inicia-se a fase de enxaguagem. A sujidade e resíduos de limpeza são enxaguados do interior do forno. No início e durante esta fase, o reservatório de água deve ser enchido várias vezes com água de rede e o reservatório de condensação deve ser esvaziado.

A última fase é a fase de secagem. Esta inicia com um tempo restante de aprox. 30 minutos. Para remover resíduos de sujidade mais grosseiros, o interior do forno deve ser limpo com um pano húmido antes de se iniciar a fase de secagem.

Se desligar o forno a vapor combinado, o processo de limpeza é cancelado. Após ligar novamente, o forno a vapor combinado efetua automaticamente a fase de enxaguagem e secagem para remover possíveis resíduos de detergente. Um funcionamento normal só é possível de seguida (consulte também o capítulo «Resolver problemas», secção «Indicações no visor»).

Preparar e iniciar o processo de limpeza

- Selecione Outras  | Manutenção.
- Selecione HydroClean.
- Selecione o nível de limpeza de acordo com o grau de sujidade.

- Confirme com OK.

Aparece a indicação Espere p.f.. A limpeza está a ser preparada. Isto pode demorar alguns minutos. Uma vez terminada a preparação, ser-lhe-á pedido que remova os acessórios e as grelhas laterais.

- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Desmonte as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpar grelhas laterais»).
- Confirme com OK.
- Rebata a resistência de aquecimento superior/do grill para baixo (consulte o capítulo «Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill»).
- Remova a sujidade grosseira do interior do forno e por baixo do filtro na base.
Certifique-se de que não entra sujidade para o esgoto da água.
- Confirme com OK.
- Verifique se o filtro na base está encaixado.
- Adicione o conteúdo completo de 1 garrafa de HydroCleaner através do filtro na base.
Certifique-se de que o produto de limpeza não entra no vidro ou na junta da porta.
- Confirme com OK.
- Feche a porta.

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

Utilize **apenas água potável fresca, fria.**

- Enxague o reservatório de água e encha-o até à marcação superior.

- Insira o reservatório de água no compartimento de encaixe e confirme com *OK*.
- Esvazie o reservatório de água condensada.
- Insira o reservatório de água condensada no compartimento de encaixe e confirme com *OK*.

O processo de limpeza começa.

O tempo restante aparece no visor.

Alguns segundos após o arranque, a porta é bloqueada automaticamente.

Dica: Pode exibir a hora aproximada para as ações seguintes, p. ex., enchimento com água de rede, através de Info **i**.

No início e durante a fase de enxaguagem, o reservatório de água deve ser enchido três vezes com água de rede e o reservatório de água condensada deve ser esvaziado.

- Siga respetivamente as instruções que aparecem no visor.

Antes de começar a fase de secagem, a porta é novamente destrancada sendo-lhe solicitado que limpe o interior do forno e o lado interior da porta com um pano húmido:

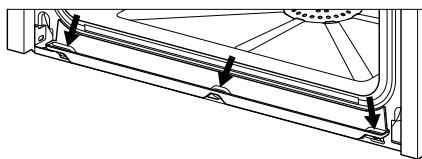
- Limpe bem o interior do forno (também por baixo do filtro na base) e o lado interior da porta com um pano de microfibra ou um pano esponja limpo e húmido.
- Confirme com *OK*.
- Para assegurar o funcionamento ideal do forno a vapor combinado, verifique a calha de recolha e, se necessário, retire a água.

 Danos devido à saída de água.

A água vazada pode danificar o móvel de encastrar e o chão.

Se houver algumas gotas de água na calha de recolha, verifique se a junta da porta está corretamente assente. Se necessário, volte a pressionar a junta da porta de modo a esta encaixar suave e uniformemente em toda a volta.

Em circunstâncias muito desfavoráveis, pode ter-se acumulado água na calha de recolha até à altura da base:



Neste caso, contacte o serviço de assistência técnica da Miele.

- Rebata a resistência de aquecimento superior/do grill para cima (consulte o capítulo «Rebater a resistência do aquecimento superior/do grill»).
- Monte as grelhas laterais (consulte o capítulo «Limpar grelhas laterais»).
- Insira os acessórios no interior do forno.
- Confirme com *OK*.
- Feche a porta.
- Enxague o reservatório de água condensada.
- Insira o reservatório de água condensada no compartimento de encaixe e confirme com *OK*.

Quando o tempo restante tiver decorrido, aparece Pronto e soa um sinal.

Completar o processo de limpeza

- Desligue o forno a vapor combinado.

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

Deixe arrefecer as resistências, o interior do forno e os acessórios antes de remover quaisquer resíduos e depósitos de calcário.

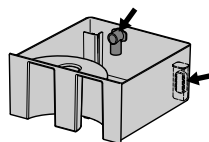
- Quando o interior do forno tiver arrefecido, remova quaisquer resíduos do lado interior da porta, da calha de recolha e da junta da porta com um pano de microfibra ou um pano esponja limpo e húmido.

Dica: Manchas e depósitos de calcário no interior do forno podem ser removidos com uma solução de vinagre diluído ou DGClean (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente»). Depois limpe com água limpa.

- Seque o interior do forno e o lado interior da porta com um pano.
- Feche a porta só quando o interior do forno estiver completamente seco.

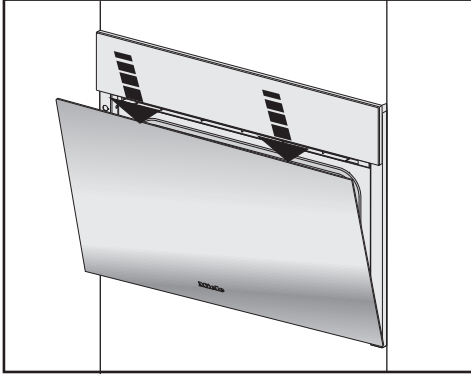
Recomendamos a limpeza manual do reservatório de condensação ou na máquina de lavar louça antes do próximo processo de confeção (consulte o capítulo «Limpar o reservatório de água e o reservatório de condensação»).

Em seguida, verifique a posição correta do bocal de descarga e o movimento livre do flutuador:



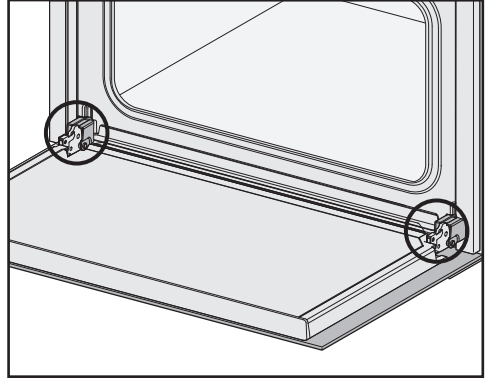
Desmontar a porta

- Prepare uma superfície de apoio adequada para a porta, por ex. um pano macio.
- Abra um pouco a porta.

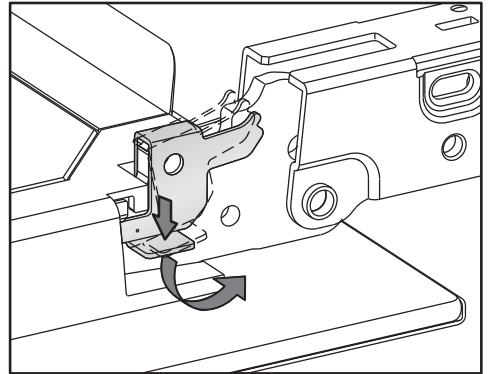


- Com as duas mãos, pressione uma vez brevemente o canto superior da porta para baixo.

A porta está unida às dobradiças através de fixadores. Antes de poder retirar a porta dos fixadores, é necessário desbloquear os estribos de bloqueio em ambas as dobradiças da porta.



- Abra completamente a porta.



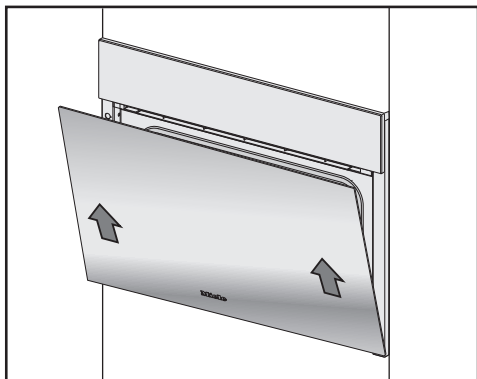
- Desbloqueie os estribos de bloqueio, girando-os nas duas dobradiças até ao batente na posição inclinada.

O forno a vapor combinado é danificado se a porta for desmontada incorretamente.

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

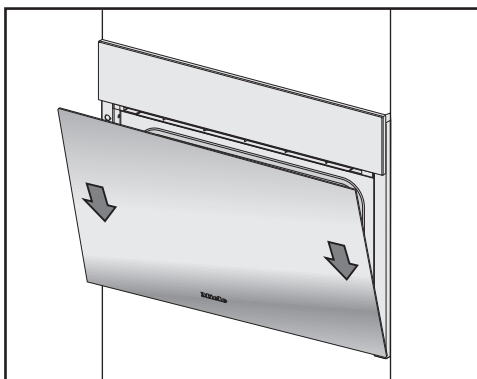
- Feche a porta até ao batente.

Limpeza e manutenção



- Segure na porta pelos lados e puxe-a uniformemente em posição oblíqua para cima retirando-a dos fixadores. Tenha atenção para que a porta não fique inclinada.
- Coloque a porta sobre a superfície que preparou.

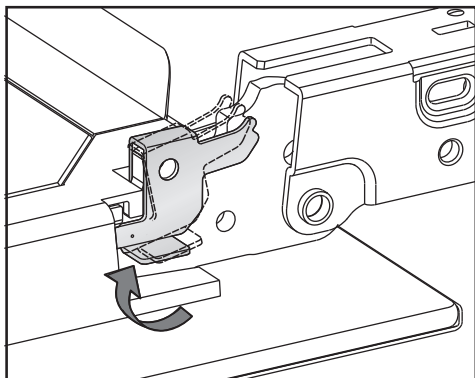
Montar a porta



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

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

Volte impreterivelmente a bloquear os estribos de bloqueio.



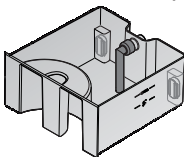
- Volte a bloquear os estribos de bloqueio, rodando-os em ambas as dobradiças até ao batente na posição horizontal.

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

Em www.miele.pt/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.



Indicações no visor

Problema	Causa e solução
F10	O tubo de sucção não está corretamente encaixado ou não está vertical. ■ Corrija a posição do tubo de sucção: 
F11 F20	As mangueiras de esgoto estão obstruídas. ■ Proceda à descalcificação do forno a vapor combinado (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»). ■ Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da Miele se a mensagem de erro voltar a aparecer.
F32	O bloqueio da porta para a limpeza com HydroClean não fecha. ■ Desligue e ligue o forno a vapor combinado. ■ Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da Miele se a mensagem de erro voltar a aparecer.
F55	O tempo máximo de um modo de funcionamento foi ultrapassado e a desativação de segurança foi acionada. ■ Desligue e ligue o forno a vapor combinado. O forno a vapor combinado está imediatamente pronto a ser utilizado de novo.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
F138	O forno a vapor combinado não está estanque. A água escorreu para o tabuleiro de fundo. ■ Desligue e ligue o forno a vapor combinado. ■ Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da Miele se a mensagem de erro voltar a aparecer.
F196	Ocorreu uma avaria. ■ Desligue e ligue o forno a vapor combinado. O filtro na base do interior do forno não está encaixado. ■ Desligue o forno a vapor combinado. ■ Encaixe o filtro na base. ■ Ligue novamente o forno a vapor combinado. ■ Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da Miele se a mensagem de erro voltar a aparecer.
Após ligar aparece a mensagem «HydroClean» vai continuar.	O processo de limpeza foi interrompido por uma falha de energia ou desligamento. Após ligar novamente, o forno a vapor combinado efetua automaticamente a fase de enxaguagem e secagem para remover possíveis resíduos de detergente. Este processo dura aprox. 1:30 horas. Após uma pausa durante a fase de secagem, o processo demora cerca de 30 minutos. Um funcionamento normal do forno a vapor combinado só é possível de seguida. ■ Siga as indicações que aparecem no visor. Note-se que o resultado da limpeza não é ideal.
No visor é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.	Ocorreu um erro no sistema eletrónico. ■ Corte a alimentação elétrica do forno a vapor combinado durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica da Miele.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O interior do forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. O forno a vapor combinado pode ser operado, mas o aquecimento do interior do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Regulações», secção «Agente»).
	O interior do forno aqueceu devido ao funcionamento da gaveta aquecedora encastrada por baixo. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
Após uma realocização, o forno a vapor combinado não comuta da fase de aquecimento para a fase de confeção.	A temperatura de ebulição da água se alterou, porque o novo local de instalação fica a, pelo menos, 300 m de altitude em relação ao local anterior. ■ Efetue a descalcificação do aparelho para ajustar a temperatura de ebulição (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»).
Durante o funcionamento, escapa uma quantidade anormalmente grande de vapor ou escapa vapor em outros pontos do que o habitual.	A porta não está bem fechada. ■ Feche a porta.
	A junta da porta não está montada corretamente. ■ Pressione a junta da porta de modo a que esta se encaixe suave e uniformemente em toda a volta.
	A junta da porta apresenta danos, por ex. fissuras. ■ Contacte o serviço de assistência técnica da Miele para efetuar a substituição da junta da porta. ■ Não confeccione com vapor ou limpe com HydroClean até uma substituição.
Durante a limpeza com HydroClean, a água acumulou-se na bandeja de gotejamento até à altura da base.	O forno a vapor combinado não está estanque. ■ Retire a água e, se necessário, continue o processo de limpeza até ao fim. ■ Contacte o serviço de assistência técnica da Miele.
As funções Início às e Pronto às não são executadas.	A temperatura no interior do forno está demasiado alta, p. ex. após o fim de um processo de confeção. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
	Geralmente, estas funções não estão disponíveis nos programas de manutenção.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
As teclas sensoras não reagem.	Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado. Assim, as teclas sensoras não reagem quando o forno a vapor combinado está desligado. ■ Assim que ligar o forno a vapor combinado, a tecla sensora reage. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre mesmo quando o forno a vapor combinado estiver desligado, selecione a regulação Visor QuickTouch Ativar.
	O forno a vapor combinado não está ligado à rede elétrica. ■ Verifique se a ficha do forno a vapor combinado está encaixada na tomada. ■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um electricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.
	Existe um problema no comando. ■ Toque no interruptor para ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno a vapor combinado reinicie.
A tecla sensora  pisca quando liga o forno a vapor combinado.	Ainda não ligou o seu forno a vapor combinado a uma rede Wi-Fi. A tecla sensora pisca para lhe indicar que pode ligar em rede o forno a vapor combinado simplesmente através desta tecla sensora. Depois de ligar e desligar o forno a vapor combinado várias vezes, a tecla sensora deixa de piscar, mas a função de ligação em rede continua ativa.

Ruídos

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

Problema	Causa e solução
Após a desativação ainda se ouve o ruído do ventilador.	O ventilador continua a funcionar. O forno a vapor combinado 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 combinado. O ventilador desliga-se automaticamente após algum tempo.

Resultado não satisfatório

Problema	Causa e solução
O bolo ou o sortido ainda não está cozido após o tempo indicado na receita.	A temperatura regulada não corresponde à temperatura indicada na receita. ■ Altere a temperatura.
	Alterou a receita. Devido à adição de mais líquido ou mais ovos, por ex., o tempo de confeção é prolongado. ■ Ajuste a temperatura e/ou o tempo de confeção à receita alterada.
O bolo/sortido apresentam uma diferença acentuada de tostado.	A temperatura regulada é demasiado alta.
	Cozinhou-se em mais do que dois níveis. ■ Para cozinhar, utilize no máximo dois níveis.
Após o processo de limpeza com HydroClean ainda existe sujidade no interior do forno.	O nível de limpeza selecionado é demasiado baixo. ■ Se necessário, recomece o HydroClean com um nível de limpeza mais elevado.
	O interior do forno não foi totalmente limpo ou apenas superficialmente antes do início da fase de secagem. ■ Se necessário, reinicie o HydroClean. ■ Quando a solicitação correspondente aparecer no visor, limpe bem o interior do forno com um pano húmido.

Resolver problemas

Problemas gerais ou anomalias técnicas

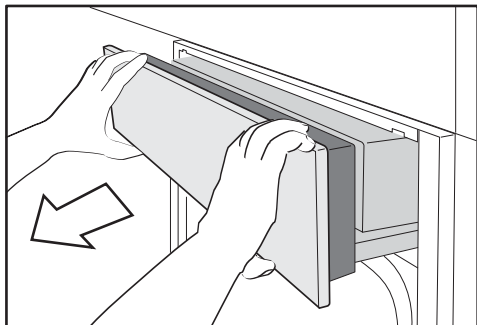
Problema	Causa e solução
O forno a vapor combinado não pode ser ligado.	O disjuntor disparou. ■ Ative o disjuntor (proteção mínima do fusível: consulte a placa de características).
	Talvez tenha existido uma anomalia técnica. ■ Desligue o forno a vapor combinado da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto, desligando – o disjuntor do fusível correspondente ou removendo completamente o fusível de segurança, ou – desligando o disjuntor diferencial. ■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar os fusíveis, o forno a vapor combinado continuar a não funcionar, contacte um electricista qualificado e/ou o serviço de assistência técnica da Miele.
A iluminação interior do forno não funciona.	A lâmpada está fundida. ■ Contacte o serviço de assistência técnica quando pretender substituir a lâmpada.
O painel de comandos não abre/fecha automaticamente apesar de múltiplos acionamentos da tecla sensora .	Na zona de abertura do painel de comandos encontra-se um objeto. ■ Retire esse objeto.
	A proteção de retenção reage com muita sensibilidade, o que, por vezes, faz com que o painel de comandos não abra ou feche. ■ Abra/feche o painel de comandos manualmente (consulte o fim do capítulo). ■ Se este problema acontecer com frequência contacte o serviço de assistência técnica da Miele.

Problema	Causa e solução
Não pode abrir a porta com a tecla sensora .	Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado. Desta forma, a tecla sensora  não reage quando o forno a vapor combinado está desligado. ■ Assim que ligar o forno a vapor combinado, a tecla sensora reage. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre mesmo quando o forno a vapor combinado estiver desligado, selecione a regulação Visor QuickTouch Ativar.
	Talvez tenha existido uma anomalia técnica. ■ Se tiver de abrir a porta porque no interior do forno ainda se encontram, p. ex., alimentos, abra a porta manualmente (consulte o fim do capítulo). ■ Se este problema ocorrer novamente, contacte o serviço de assistência técnica da Miele.
O HydroCleaner (produto de limpeza) foi adicionado ao reservatório de água.	As instruções no visor não foram seguidas. Para alcançar um resultado de limpeza ideal, as etapas individuais do processo de limpeza são coordenadas. Siga sempre as instruções no visor (consulte também o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Manutenção»). Se o processo de limpeza com HydroClean ainda não tiver iniciado: ■ Desligue o forno a vapor combinado para cancelar o processo de limpeza. ■ Esvazie o reservatório de água e lave-o minuciosamente. ■ Comece de novo HydroClean. Se o processo de limpeza com HydroClean já tiver sido realizado: na fase de enxaguagem é enxaguado várias vezes todo o sistema com água potável. Após a conclusão do processo de limpeza, todos os resíduos de detergente são eliminados. ■ Se necessário, inicie de novo HydroClean.

Resolver problemas

Abrir o painel de comandos manualmente

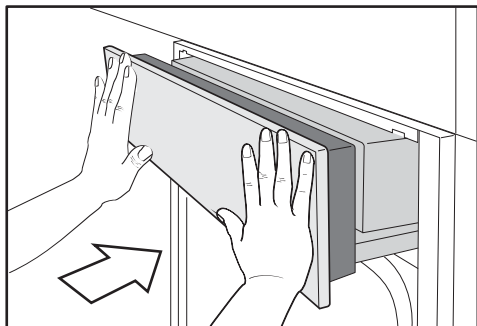
- Abra a porta com cautela.



- Segure o painel de comandos por cima e por baixo.
- Retire o painel de comandos primeiro para a frente.
- Pressione o painel de comandos para cima com cuidado.

Fechar o painel de comandos manualmente

- Segure o painel de comandos por cima e por baixo.
- Pressione o painel de comandos para baixo com cuidado.



- Insira o painel de comandos.

Abrir a porta manualmente

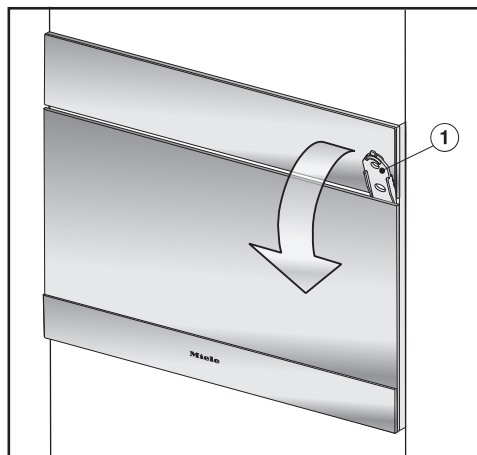
⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.
O vidro da porta pode estar quente. Pode queimar-se no vidro da porta. Utilize pegas de cozinha ao abrir a porta quente.

⚠ Perigo de ferimentos devido a vapor.
Durante um processo de confeção com vapor, pode sair bastante vapor ao abrir a porta. Pode queimar-se com o vapor.
Antes de retirar o alimento, dê um passo atrás e aguarde até que o vapor tenha dissipado.

⚠ Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes e alimento quente.

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

Utilize pegas de cozinha para retirar os alimentos quentes e sempre que tenha de mexer no interior do forno quente, bem como para fechar a porta quente.



- Insira a espátula ① fornecida no lado direito aprox. 3 cm no espaço entre a porta e o painel de comandos e puxe a porta para a frente.

Serviço de assistência técnica

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Contacto no caso de avarias

Contacte, por ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Quando instalado, encontrará a designação do modelo e o número de série na pequena placa na parte superior no painel de comandos aberto.

Garantia

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

Indicações de segurança para encastrar

 Danos devido a instalação incorreta.

O forno a vapor combinado pode ficar danificado com uma instalação incorreta.

O forno a vapor combinado só deve ser instalado por um técnico qualificado.

► Os dados de ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de características do forno a vapor combinado devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no forno a vapor combinado.

Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvidas, contacte um eletricista qualificado.

► As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não o utilize para ligar o forno a vapor combinado à corrente elétrica.

► Certifique-se de que, depois de encastrar, a tomada do forno a vapor combinado fica facilmente acessível.

► O forno a vapor combinado deve ser colocado de forma a que o conteúdo do recipiente para cozinhar possa ser visto no nível de encaixe superior. Só assim é possível evitar fermentos devido ao transbordo de alimentos quentes.

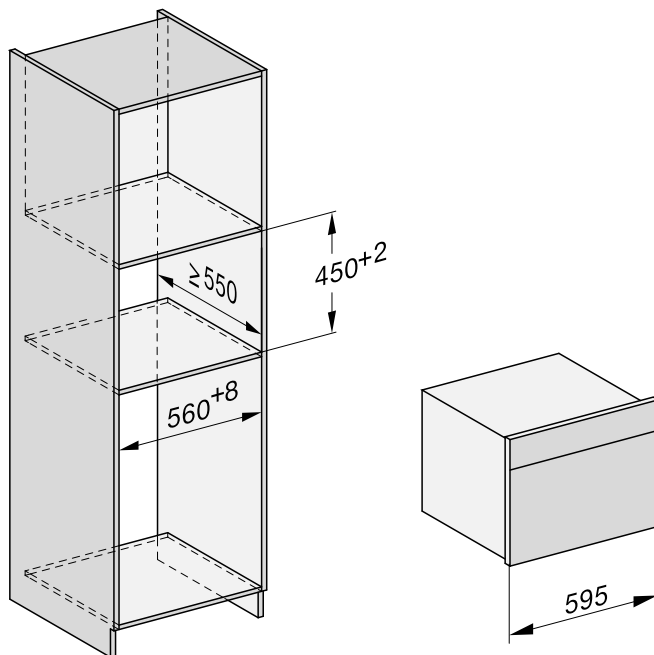
Instalação

Dimensões para encastrar

Todas as dimensões são indicadas em mm.

Montagem num móvel alto

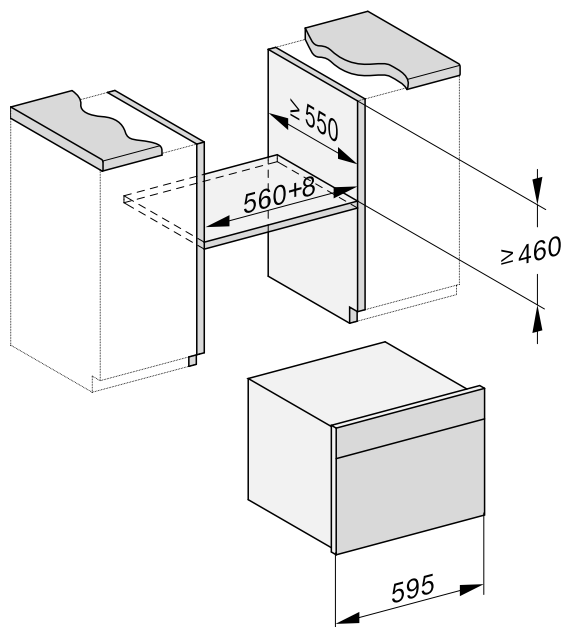
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



Montagem num armário inferior

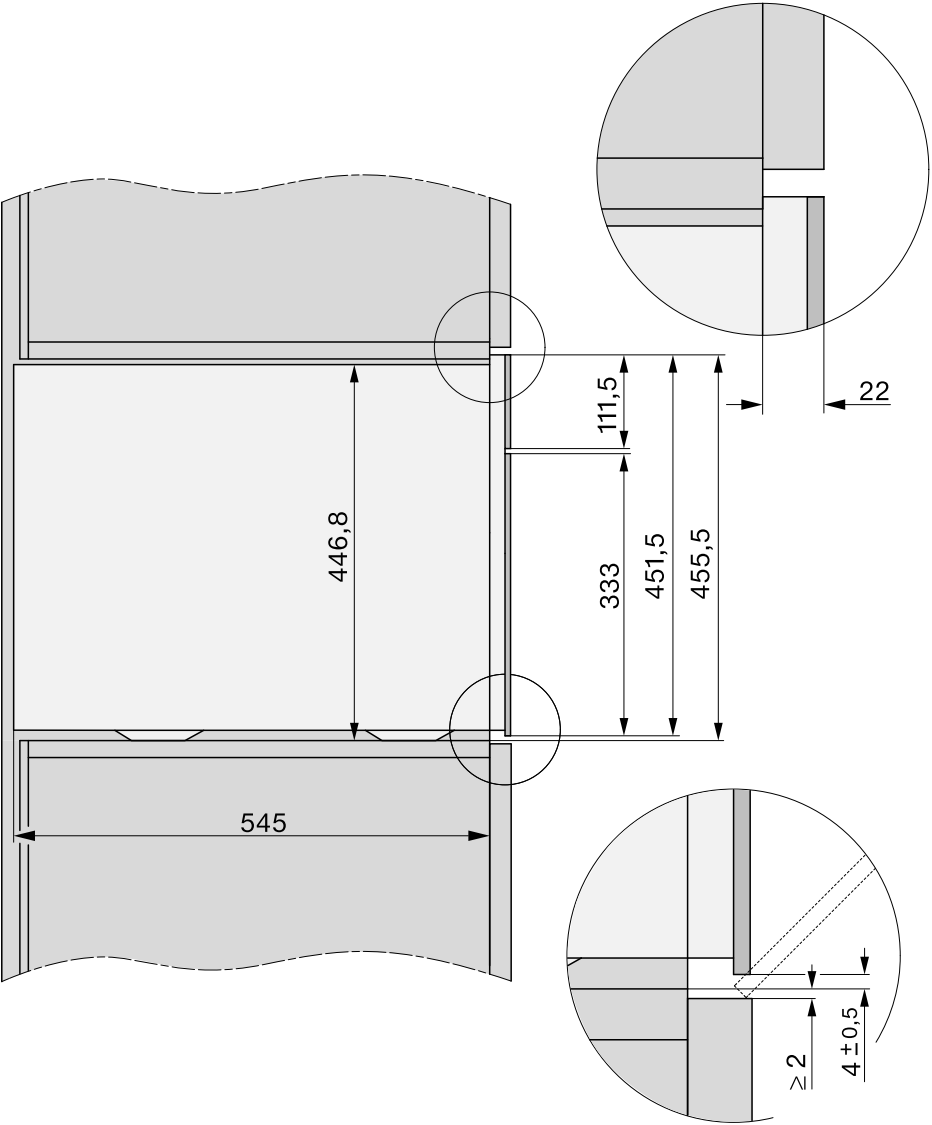
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.

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



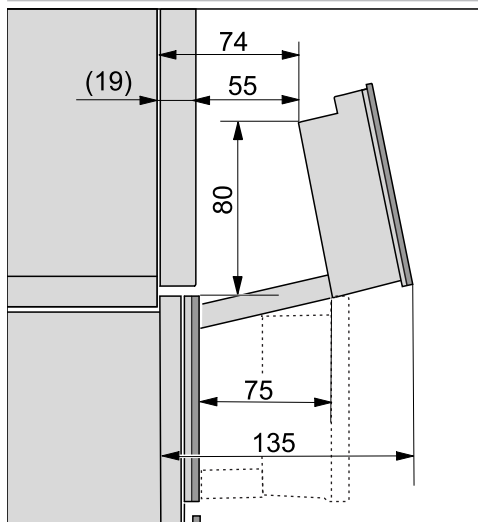
Instalação

Vista lateral



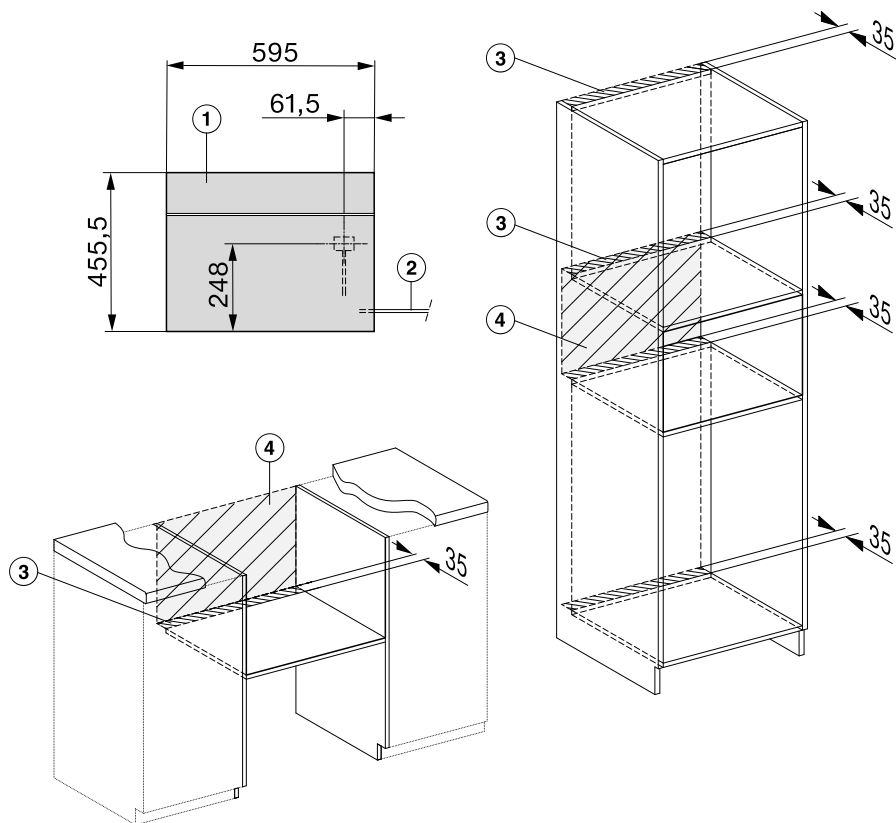
Zona de abertura do painel de comandos

Na zona de abertura do painel de comandos não devem existir objetos (p. ex., pega da porta) que possam impedir a abertura ou o fecho do painel de comandos.



Instalação

Ligação e ventilação



- ① Vista de frente
- ② Cabo de ligação elétrica, C = 2.000 mm
- ③ Secção de ventilação mín. 180 cm²
- ④ Sem ligação nesta área

Instalar o forno a vapor combinado

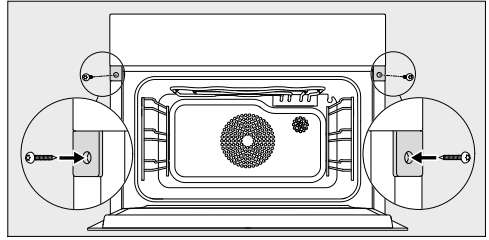
- Ligue o cabo de alimentação ao forno a vapor combinado.

Para o transporte do forno a vapor combinado, utilize as pegas nas laterais do revestimento exterior.

O gerador de vapor não funciona corretamente se o forno a vapor combinado não estiver na horizontal.

Um desvio do plano horizontal pode ser de, no máximo, 2°.

- Deslize o forno a vapor combinado para o nicho de montagem e alinhe-o. Certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou danificado.
- Abra a porta.



- Fixe o forno a vapor combinado às paredes laterais do armário com os parafusos de madeira fornecidos (3,5 x 25 mm).
- Ligue o forno a vapor combinado à corrente elétrica.
- Verifique todas as funções do forno a vapor combinado com a ajuda das instruções de utilização.

Instalação

Ligação elétrica

O forno a vapor combinado é fornecido em série com cabo de ligação pronto para ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

Instale o forno a vapor combinado de forma a que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, certifique-se de que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.



Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento do forno a vapor combinado em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Por motivos de segurança, não utilize tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

A instalação elétrica deve ser concebida de acordo com a VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica do forno a vapor combinado.

Um cabo de ligação à rede danificado só pode ser substituído por um cabo de ligação à rede especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Consulte estas instruções de utilização ou a placa de características quanto aos disjuntores correspondentes e ao consumo nominal. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local. Em caso de dúvidas, contacte um eletricitista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex., redes separadas, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual da VDE-AR-E 2510-2.

Indicação para laboratórios de ensaios

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

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade [g]	 ³ ₁		 ¹ [°C]	 [min]
Reabastecimento de vapor						
Brócolos (8.1)	1 x recipiente perfurado DGGL 12	máx.	2		100	3
Distribuição de vapor						
Brócolos (8.2)	1 x recipiente perfurado DGGL 20	300	2		100	3
Capacidade do aparelho						
Ervilhas (8.3)	2 x recipiente perfurado DGGL 12	respetivamente 1500	1, 2		100	— ²

₁ Nível,  Modo de funcionamento,  Temperatura,  Tempo de confeção

 Cozinhar a vapor,  Cozinhar a vapor Eco

¹ Insira o alimento teste no interior do forno frio (antes da fase de aquecimento ter início).

² O teste está concluído quando a temperatura na zona mais fria estiver nos 85 °C.

Cozinhar um menu de alimentos de teste¹ (modo de funcionamento Cozinhar a vapor)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade [g]	 ³ ₁ ²	 [°C]	Altura [cm]	 [min]
Batatas, cerosas, em quartos ³	1 x recipiente perfurado DGGL 20	800	3	100	—	17
Filete de salmão, ultracongelado, não descongelado	1 x recipiente perfurado DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Floretes de brócolos	1 x recipiente perfurado DGGL 20	600	2	100	—	4

₁ Nível,  Temperatura,  Tempo de confeção

¹ Consultar o modo de procedimento no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Cozinhar menu – manual».

² Encaixe o tabuleiro universal no nível 1.

³ Insira o 1.º alimento de teste (batatas) no interior do forno frio (antes de começar a fase de aquecimento).

Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60350-1 (modos de funcionamento de fornos)

Alimentos de teste	Acessórios	 ³		 [°C]	 ² [min]		Pré-aquecimento
Sortido seco (7.5.2)	1 tabuleiro	2		140	34–36 (35)	não	não
	2 tabuleiros	1		140	39–41 (40)	não	não
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 tabuleiro	2		140	29–31 (29)	sim	sim
Small cakes (7.5.3)	1 tabuleiro	2		150	34–37 (34)	sim	não
	2 tabuleiros	1, 2		140	43–46 (44)	sim	não
Massa tipo pão de ló (7.6.1)	1 forma desmontável 26 cm (sobre a grelha)	2		160	30	sim	sim
Bolo de maçã (7.6.2)	1 forma desmontável 20 cm (sobre a grelha)	2		160	95–105 (100)	não	não
	2 formas desmontáveis 20 cm (sobre a grelha)	2		160	85–95 (85)	sim	sim
Tosta (pão branco de fabrico industrial) (9.2)	Grelha	2		Nível 3	4,5	não	5,5 min.
Hambúrguer (9.3)	Grelha	3		Nível 3	1. ^a página: 10 2. ^a página: 6	não	10 min.
	Tabuleiro universal	2					

³ 1 Nível,  Modo de funcionamento,  Temperatura/Nível de Grill,  Tempo de confeção,  Booster

 Ar quente plus,  Aquecimento superior/inferior,  Bolos especial,  Grill total

¹ Retire os tabuleiros em momentos diferentes, se os alimentos já estiverem suficientemente tostados, antes de o tempo de confeção indicado terminar.

² O valor entre parênteses representa o tempo de confeção ideal.

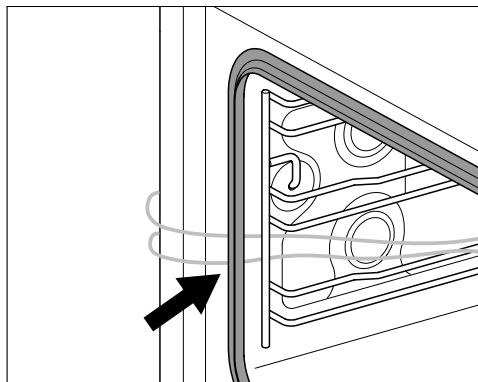
Classe de eficiência energética em conformidade com a EN 60350–1

A determinação da classe de eficiência energética é feita de acordo com a norma EN 60350–1.

Classe de eficiência energética: A+

Tenha em atenção as seguintes indicações ao realizar a medição:

- A medição é feita no modo de funcionamento Ar quente Eco .
- Selecione a regulação Iluminação | «Ativ.» durante 15 s (consulte o capítulo «Regulações», secção «Iluminação»).
- Durante a medição, apenas os acessórios necessários para a medição estão no interior do forno. Não utilize outros acessórios eventualmente existentes como as calhas telescópicas FlexiClip.
- Para a medição, os termopares devem ser inseridos através da junta da porta. Para isso, puxe a junta da porta para fora da ranhura e perfure-a duas vezes. Insira os termopares através dos dois orifícios na junta da porta. Em seguida, pressione firmemente a junta da porta de volta para dentro da ranhura, de modo a esta encaixar suave e uniformemente em toda a volta.



- No passo seguinte, remova o filtro na base e deite água no ralo até que a superfície da água seja visível.
- Uma condição prévia importante para determinar a classe de eficiência energética é manter a porta fechada durante a medição. Dependendo dos elementos de medição utilizados, a função vedante da junta da porta pode ser mais ou menos afetada. Isto tem efeitos negativos sobre o resultado da medição.

Indicação para laboratórios de ensaios

Ficha de produto para fornos domésticos

de acordo com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 e Regulamento (UE) n.º 66/2014

MIELE	
Identificação do modelo	DGC 7440 HCX Pro
Índice de eficiência energética (IEE _{cavidade})	81,6
Classe de eficiência energética	
A+++ (a mais eficiente) até D (a menos eficiente)	A+
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo convencional	0,99 kWh
Consumo de energia por ciclo para cada compartimento no modo de ventilação forçada	0,61 kWh
Número de compartimentos	1
Fontes de aquecimento por compartimento	electric
Volume do compartimento	47 l
Massa do aparelho	40,2 kg

Caraterísticas técnicas

Consumo de energia no modo desligado, indicação das horas desligada	máx. 0,3 W
Consumo de energia no modo desligado, indicação das horas ligada	máx. 0,8 W
Consumo de energia no modo de espera em rede	máx. 2,0 W
Tempo até à ligação automática no modo desligado	20 min
Tempo até à ligação automática no modo de espera em rede	20 min
Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,4000 – 2,4835 GHz
Potência máxima de transmissão do módulo Wi-Fi	máx. 100 mW

Declaração de Conformidade

A Miele declara que este forno a vapor combinado cumpre a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em <https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125> através do nome do produto ou do número de fabrico

Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

Para operar e controlar o módulo de comunicação, a Miele utiliza softwares próprios ou de terceiros, que não estão sujeitos à chamada condição de licença de Open Source. Estes softwares/componentes de software estão protegidos por direitos de autor. Os direitos de autor da Miele e de terceiros devem ser respeitados. Além disso, estão incluídos no presente módulo de comunicação componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Pode consultar os componentes Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos de autor correspondentes, cópias das respetivas condições de licença aplicáveis bem como, se necessário, outras informações localmente via IP, através de um navegador web (http://<ip_adresse>/Licenses). Os regulamentos referentes a responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas aos respetivos detentores de direitos.

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

DGC 7440 HCX Pro

pt-PT

M.-Nr. 12 197 760 / 04 / 002