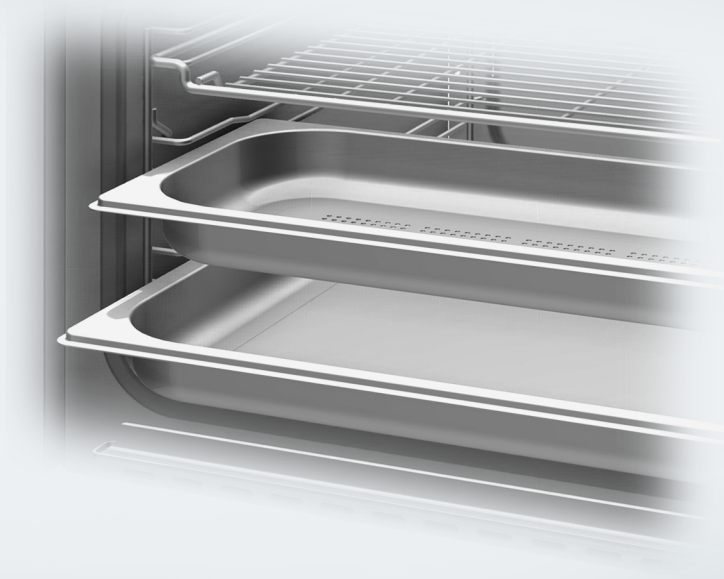


Instruções de utilização e montagem

Forno a vapor



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	5
O seu contributo para a proteção do ambiente	13
Descrição	14
Forno a vapor	14
Acessórios fornecidos	15
Elementos de comando	16
Visor	17
Teclas sensoras	17
Símbolos	17
Descrição de funcionamento	18
Reservatório de água	18
Tabuleiro apara-pingos	18
Temperatura	18
Tempo de confeção	18
Ruídos	19
Fase de aquecimento	19
Fase de cozinhar	19
Redução de vapor	19
O primeiro funcionamento	20
A primeira limpeza do forno a vapor	20
Regular a dureza da água	20
Adaptar temperatura de ebulição	21
Regulações	22
Exibir horas de funcionamento	22
Alterar e guardar regulações	22
Dureza da água	24
Utilização	25
Utilizar o forno a vapor	25
Alterar valores para um processo de confeção	26
Interromper o processo de confeção	27
Programas automáticos	28
Importante e interessante	30
O que é especial no cozinhar a vapor	30
Louça de cozinhar	30
Tabuleiro apara-pingos	30
Nível de encaixe	31

Produtos ultracongelados	31
Temperatura	31
Tempo de confeção.....	31
Cozinhar em líquido.....	31
Receitas próprias	31
Cozinhar a vapor	32
Cozinhar a vapor Eco	32
Indicações sobre as tabelas de confeção.....	32
Legumes.....	33
Peixe.....	36
Carne.....	39
Arroz	41
Cereais	42
Massas alimentícias	43
Klöße	44
Leguminosas secas.....	45
Ovos	47
Fruta	48
Produtos de charcutaria	48
Crustáceos	49
Bivalves	50
Cozinhar um menu	51
Outras aplicações	53
Aquecer.....	53
Descongelar	56
Branquear.....	59
Preparar conservas	59
Esterilizar louça	62
Deixar levedar a massa	62
Aquecer panos húmidos	62
Derreter gelatina.....	63
Liquefazer mel cristalizado.....	63
Derreter chocolate.....	63
Fazer iogurtes	64
Derreter bacon	65
Alourar cebola	65
Extrair sumo	66
Pelar alimentos	67
Conservar maçãs	67
Preparar omeletas	67
Indicação para laboratórios de ensaios	68

Índice

Limpeza e manutenção	69
Produtos de limpeza inadequados.....	70
Limpar a frente	70
Limpar o interior do forno.....	70
Limpar o reservatório de água	71
Limpar acessórios	71
Limpar grelhas laterais	72
Descalcificar o forno a vapor	72
Que fazer quando	74
Mensagens nos indicadores/no visor	74
Comportamento inesperado	75
Ruídos	76
Problemas gerais ou anomalias técnicas	76
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	77
Serviço de assistência técnica	78
Contacto no caso de avarias	78
Garantia.....	78
Instalação	79
Indicações de segurança para encastrar	79
Dimensões para encastrar	80
Montagem num móvel alto	80
Montagem num móvel inferior	81
Vista lateral.....	82
Ligação e ventilação	83
Instalar forno a vapor	84
Ligação elétrica	85

Medidas de segurança e precauções

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

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

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

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

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

Medidas de segurança e precauções

Uso adequado

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

Crianças em casa

- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas do forno a vapor, a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o forno a vapor sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de forma a que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno a vapor sem serem vigiadas.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto do forno a vapor. Não permita que as crianças brinquem com o forno a vapor.
- ▶ Risco de asfixia devido a material da embalagem. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material.

Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

- ▶ Perigo de ferimentos devido a vapor e superfícies quentes. A pele das crianças reage de forma mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. Durante o funcionamento, sai vapor da saída de vapor. O forno a vapor aquece no vidro da porta e no painel de comandos.

Deve, por isso, impedir que as crianças toquem no forno a vapor durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas do forno a vapor até que este arrefeça, excluindo assim qualquer perigo de ferimentos.

- ▶ Risco de ferimentos devido a porta aberta.

A porta suporta no máximo 8 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.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

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

Medidas de segurança e precauções

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

Medidas de segurança e precauções

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

Utilização adequada

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

Use luvas de cozinha para introduzir ou retirar alimentos quentes, bem como ao trabalhar no interior do forno quente.

► Perigo de ferimentos devido a alimentos quentes.

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

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

► Perigo de ferimentos devido a água quente.

Após o final de um processo de confeção, ainda existe água quente no gerador de vapor, que é bombeada de volta ao reservatório de água. Ao retirar e colocar o reservatório de água, certifique-se de que o reservatório de água não tomba.

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

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

Medidas de segurança e precauções

► A louça de plástico não resistente a temperaturas e a vapor derrete no caso de temperaturas elevadas e pode danificar o forno a vapor.

Utilize apenas louça de plástico resistente a temperaturas (até 100 °C) e a vapor. Tenha em atenção as indicações do fabricante da louça.

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

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

► A porta suporta no máximo 8 kg de peso. Não se sente e não se ponha em cima da porta aberta do forno e não coloque objetos pesados em cima. Tome cuidado para que nada fique preso entre a porta e o forno.

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

Medidas de segurança e precauções

Limpeza e manutenção

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

Acessórios

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

Eliminação da embalagem

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

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

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

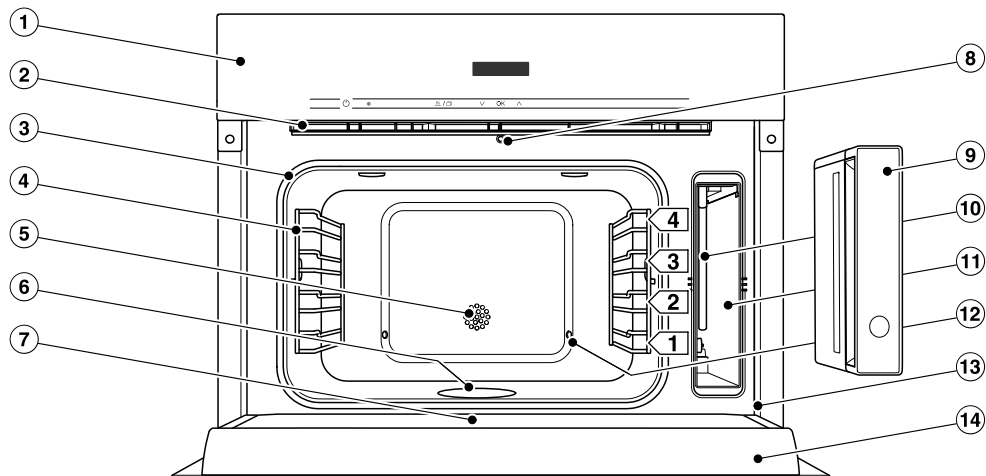
Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no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



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

Descrição

Forno a vapor



- ① Elementos de comando
- ② Saída de vapor
- ③ Vedação da porta
- ④ Grelhas laterais com 4 níveis
- ⑤ Sonda de temperatura
- ⑥ Resistência de aquecimento na base
- ⑦ Calha
- ⑧ Abridor de porta automático para redução de vapor
- ⑨ Reservatório de água com proteção de transbordo amovível
- ⑩ Tubo de sucção
- ⑪ Compartimento de encaixe para o reservatório de água
- ⑫ Entrada de vapor
- ⑬ Moldura frontal com placa de características
- ⑭ Porta

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

Placa de características

A placa de características deve estar visível na moldura frontal com a porta aberta.

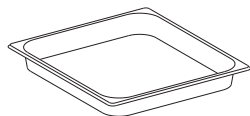
Aí encontra a designação do modelo, o número de fabrico bem como os dados de ligação (tensão da rede/frequência/potência máxima de ligação).

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

Acessórios fornecidos

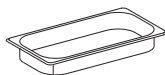
Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

Recipiente p/ cozinhar a vapor não perfurado 1/1 de 40 L



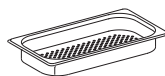
1 tabuleiro apara-pingos para recolher líquidos que pinguem. Também pode utilizar o tabuleiro apara-pingos como recipiente para cozinhar. 375 x 394 x 40 mm (LxPxA)

DGG 1/2-40L



1 recipiente não perfurado
Capacidade 2,2 l /
capacidade útil 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x p x a)

DGGL 1/2-40L



2 recipientes perfurados
Capacidade 2,2 l /
capacidade útil 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (l x p x a)

DMSR 1/1 L

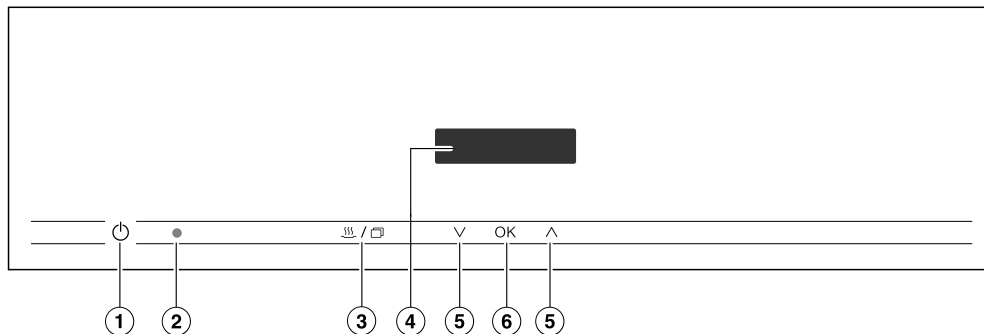


1 grelha para colocar louça própria

Pastilhas de descalcificação

Para descalcificar o forno a vapor

Elementos de comando



- ① Tecla ligar/desligar  em reentrância
Para ligar e desligar o forno a vapor
- ② Interface ótica
(só para o Serviço técnico Miele)
- ③ Tecla sensora  / 
Para alternar entre cozinhar a vapor, cozinhar a vapor *ECC* e programas automáticos
- ④ Visor
Para indicação de informações sobre a utilização
- ⑤ Teclas sensoras  / 
Para alterar valores e regulações e para percorrer as listas de seleção
- ⑥ Tecla sensora *OK*
Para confirmar uma entrada ou seleção e para guardar regulações

Visor

No visor são exibidas informações relativas a temperaturas, tempos de confeção, programas automáticos e regulações.

Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto com o dedo. Cada toque na tecla é confirmado com um som. Este som pode ser desligado (consulte o capítulo «Regulações»).

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos e indicações durante o funcionamento:

Símbolo/Indicação	Significado
	Cozinhar a vapor
 (pisca)	Falta de água ou falta do reservatório de água
<i>ECO</i>	Cozinhar a vapor <i>ECO</i>
Auto <i>R</i> + número(s)	Programa automático
Números + °C	Temperatura
Números + h	Tempo de confeção
 + Número(s)	O forno a vapor deve ser descalcificado (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Descalcificar forno a vapor»)

Descrição de funcionamento

Reservatório de água

O volume máximo de enchimento é de 1,5 litros, o mínimo é de 0,5 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.

A remoção do reservatório de água funciona segundo o sistema Push/Pull: pressione ligeiramente no reservatório de água para retirar.

Após o final de um processo de confeção, ainda existe água residual quente no gerador de vapor, que é bombeada de volta ao reservatório de água. Esvazie o reservatório de água após cada processo de confeção com vapor.

Tabuleiro aparta-pingos

Insira o tabuleiro aparta-pingos no nível 1 se cozinhar em recipientes para cozinhar perfurados. O líquido que pinga pode concentrar-se aí e pode retirá-lo facilmente.

Se necessário, também pode utilizar o tabuleiro aparta-pingos como recipiente para cozinhar.

Temperatura

O forno a vapor tem uma faixa de temperatura de 40 °C até 100 °C. Ao ligar o forno a vapor estão selecionados 100 °C. A temperatura pode ser alterada em passos de 5 °C.

Recomendação de temperatura

Temperatura	Aplicação
100 °C	- Cozinhar todos os alimentos - Aquecer - Cozinhar um menu - Preparar conservas - Extrair sumo
85 °C	- Cozinhar peixe delicadamente
50–60 °C	- Descongelar
40 °C	- Deixar levedar a massa - Fazer iogurte

Tempo de confeção

Podem ser selecionados tempos de confeção entre 1 minuto (0:01) até 9 horas e 59 minutos (9:59). Se o tempo de confeção for superior a 59 minutos, será necessário selecionar as horas e minutos.

Exemplo: tempo de confeção de 80 minutos = 1:20.

Ruídos

Após ligar o forno a vapor, durante o funcionamento e após desligar irá ouvir um ruído. Esse ruído não significa que existe um erro de funcionamento ou um defeito no aparelho. O ruído forma-se durante a entrada e saída da água.

Quando o forno a vapor estiver a funcionar irá ouvir o ruído do ventilador.

Fase de aquecimento

Na fase de aquecimento, o interior do forno é aquecido até à temperatura regulada. É exibida no visor a subida da temperatura no interior do forno.

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 e no caso de temperaturas de confeção baixas, esta prolonga-se.

Fase de cozinhar

Quando a temperatura selecionada for alcançada inicia-se a fase de cozinhar. Durante a fase de cozinhar aparece indicado no visor o tempo restante.

Redução de vapor

Se cozinhar selecionando uma temperatura a partir de aprox. 80 °C, pouco antes do final do tempo de funcionamento, a porta abre automaticamente ficando uma pequena folga, para que o vapor possa sair do forno. A porta volta a fechar automaticamente.

A redução de vapor também pode ser desativada (consulte o capítulo «Regulações - Redução de vapor»). Ao desligar a redução de vapor quando abrir a porta do forno irá sair muito vapor.

O primeiro funcionamento

A primeira limpeza do forno a vapor

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

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

Limpar o reservatório de água

- Retire o reservatório de água.
- Retire a proteção de transbordo.
- Lave o reservatório de água à mão.

Limpar acessórios/interior do forno

- Retire todos os acessórios do interior do forno.
- Limpe o acessório manualmente ou na máquina de lavar louça.

O aparelho foi tratado na fábrica com um produto de tratamento especial.

- Efetue a limpeza do interior do forno com uma esponja limpa, detergente de lavar a louça manualmente e água quente para eliminar a película de tratamento.

Regular a dureza da água

Para que o forno a vapor funcione de forma adequada e seja descalcificado no momento certo, deve regular a dureza de água consoante a zona onde está instalado.

Quanto mais dura for a água, mais frequentemente se deve efetuar a descalcificação do forno a vapor.

A máquina está regulada de fábrica para o grau de dureza 15 °dH.

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

- Regule a dureza da água no local (consulte o capítulo «Regulações»).

Adaptar temperatura de ebulição

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

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

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

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

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

Adaptar temperatura de ebulição após realocização

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

Regulações

Exibir horas de funcionamento

Pode consultar o número total de horas de funcionamento do seu forno a vapor.

O forno a vapor está **desligado**.

- Toque na tecla sensora  /  e mantenha-a pressionada.
- Enquanto mantém a tecla sensora  /  pressionada toque 1 vez, por breves instantes, na tecla ligar/desligar .

São apresentadas as horas de funcionamento.

Alterar e guardar regulações

O forno a vapor é fornecido de fábrica com diversas regulações definidas. Pode alterar as regulações mencionadas na tabela a seguir.

O forno a vapor está **desligado**.

- Toque na tecla sensora  e mantenha-a pressionada.
- Enquanto mantém a tecla sensora  pressionada toque 1 vez, por breves instantes, na tecla ligar/desligar .

Aparece **P1**.

- Ajuste o programa pretendido tocando na tecla sensora  ou .
- Confirme com **OK**.

S e um número aparecem.

- Ajuste o estado pretendido/a dureza da água pretendia tocando na tecla sensora  ou .
- Confirme com **OK**.

O estado selecionado é guardado.

- Se alterou a(s) regulação(ões) pretendida(s), desligue o forno a vapor.

A regulação de fábrica está indicada em **negrito**.

Programa		Estado/ Dureza da água	Regulações possíveis
P1	Dureza da água	15 °	Consulte o capítulo «Regulações», secção «Dureza da água»
P2	Volume dos sinais so- noros	S1 S2 S3 S4	muito baixo silencioso elevado muito elevado
P3	Som das teclas	S0 S1	desligado ligado
P4	Redução de vapor	S0 S1	desligado ligado
P5	Unidade de tempera- tura	S1 S2	°C °F
P6	Modo de demonstra- ção	S0 S1	desligado, o forno a vapor aquece ligado, o forno a vapor não aquece

Regulações

Dureza da água

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

Pode regular um grau de dureza entre 1 °dH e 70 °dH.

Se usar água potável engarrafada, p. ex. água mineral, utilize água potável sem adição de dióxido de carbono. Faça a regulação de acordo com o teor de cálcio. O teor de cálcio está indicado no rótulo da garrafa em mg/l Ca²⁺ ou ppm (mg Ca²⁺/l).

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Regula- ção
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°

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

Utilizar o forno a vapor

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

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

- Encha o reservatório da água e encaixe-o.
- Insira o tabuleiro aparta-pingos no nível 1 se cozinhar em recipientes para cozinhar perfurados.
- Introduza o alimento no interior do forno.
- Ligue o forno a vapor.



 100 °C aparece. 100 pisca.

- Se pretende cozinhar a 100 °C, confirme com **OK**.
- Se pretende cozinhar com uma temperatura mais baixa, reduza a temperatura tocando na tecla sensora **∨** e confirme com **OK**.

A temperatura é assumida em poucos segundos. Para retornar à regulação de temperatura toque em **OK** 2 vezes.



 0:00 h aparece.

Pisca o **0** para as horas.

- Se pretende regular um tempo de confeção
 - inferior a 1 hora, confirme com **OK**,
 - superior a 1 hora, regule as horas pretendidas através da tecla sensora **∧** (de **00** para mais) ou **∨** (de **99** para menos) e confirme com **OK**.
- Regule os minutos pretendidos através da tecla sensora **∧** (de **00** para mais) ou **∨** (de **59** para menos).
- Confirme com **OK**.

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

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

O tempo de confeção começa a decorrer.

Se cozinhar com uma temperatura a partir de aprox. 80 °C, pouco tempo antes do processo de confeção terminar a porta abre automaticamente uma fresta para que o vapor possa sair do interior do forno.

No final do tempo de confeção soa um sinal.

- Retire o alimento do interior do forno.
- Desligue o forno a vapor.

Só pode ser iniciado um novo processo de confeção quando o abridor de porta automático está recolhido na sua posição original. Não o pressione manualmente, uma vez que este fica, desta forma, danificado.

Utilização

Limpar o forno a vapor

- Se necessário, retire o tabuleiro aparapingos do interior do forno e esvazie-o.

 Perigo de ferimentos devido a água quente.

Após o final de um processo de confeitura ainda existe água residual quente no reservatório de água, com a qual se pode queimar.

Ao retirar e colocar o reservatório de água certifique-se de que o reservatório de água não tomba.

- Retire o reservatório de água.
- Retire a proteção de transbordo e esvazie o reservatório de água.
- Limpe e seque a totalidade do forno a vapor tal como está indicado no capítulo «Limpeza e manutenção».

Certifique-se de que a proteção de transbordo encaixa corretamente durante a colocação.

- Feche a porta apenas depois de o interior do forno estar completamente seco.

Reabastecer com água

Se durante o processo de confeitura ocorrer uma falta de água, irá soar um sinal e o símbolo  pisca.

- Retire o reservatório de água e reabasteça com água.
 - Insira de novo o reservatório de água.
- O processo de confeitura é retomado.

Alterar valores para um processo de confeitura

Assim que um processo de confeitura estiver em curso, pode alterar a temperatura e o tempo de confeitura para este processo de confeitura.

Alterar a temperatura

- Toque em **OK** 1 vez.

O visor passa para a regulação de temperatura e a temperatura pisca.

- Altere a temperatura tocando na tecla sensora ∇ ou $\wedge$.
- Confirme com **OK**.

Alterar o tempo de confeitura

- Toque em **OK** 2 vezes.

O visor altera para a regulação do tempo de confeitura e os números para as horas piscam.

- Altere o tempo de confeitura tocando na tecla sensora ∇ ou $\wedge$.
- Confirme com **OK**.

Interromper o processo de confeção

Se abrir a porta o processo de confeção é interrompido. O aquecimento do interior do forno desliga. Os tempos de confeção regulados são memorizados.

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

Ao abrir a porta pode sair bastante vapor quente. Pode queimar-se com o vapor.

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes e alimento quente.

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

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar alimentos quentes, assim como sempre que tenha de mexer no interior do forno quente.

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

Primeiro é aquecido novamente e, no processo, a crescente temperatura do interior do forno é exibida. O tempo restante decorre quando a temperatura regulada é atingida.

O processo de confeção termina antes do tempo se a porta for aberta no último minuto do tempo de confeção.

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

Após fechar a porta ocorre uma compensação de pressão, perante a qual pode surgir um ruído tipo assobio.

Programas automáticos

O seu forno a vapor possui 20 programas automáticos para preparar diferentes legumes. A temperatura e o tempo de confeção estão armazenados, os legumes só necessitam de ser preparados de acordo com os requisitos (consulte a tabela «Lista de programas»).

Após um processo de confeção deixe o forno a vapor arrefecer primeiro à temperatura ambiente, antes de iniciar um programa automático.

Indicações e dicas para cozinhar legumes a vapor encontram-se no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Legumes».

Utilizar os programas automáticos

- Prepare os legumes e coloque-os num recipiente para cozinhar perfurado.
- Encaixe o tabuleiro apara-pingos no nível 1.
O recipiente para cozinhar com os legumes pode ser encaixado em qualquer nível.
- Encha o reservatório da água e encaixe-o.
- Ligue o forno a vapor.
- Toque na tecla sensora  / .

ECO aparece.

Se tocar na tecla sensora $\vee$ ou $\wedge$ passa para os programas automáticos.

- Com as teclas sensoras $\vee$ ou $\wedge$ define o programa pretendido, p. ex. A15.
- Confirme com *OK*.
- Com as teclas sensoras $\vee$ ou $\wedge$ ajuste o grau de confeção pretendido:
 - confeção «al dente» $\cdot$
 - confeção média $\cdot \cdot$
 - mal cozinhado $\cdot \cdot \cdot$
- Confirme com *OK*.

Lista de programas

Número do programa	Legumes	
A1	Couve-flor	Rosetas, ao meio
A2	Feijão (verde, amarelo)	inteiro
A3	Brócolos	Rosetas, ao meio
A4	Couve chinesa	Em tiras
A5	Ervilhas	—
A6	Funcho	Em tiras
A7	Couve-rábano	Aos palitos
A8	Abóbora	Aos cubos
A9	Milho	Espiga
A10	Cenouras	Aos cubos/Aos palitos/ Em tiras
A11	Pimento	Em tiras
A12	Batatas cozidas com a casca	Cerosas, ao meio
A13	Alho-francês	Às rodelas
A14	Romanesco	Rosetas, ao meio
A15	Couve-de-Bruxelas	—
A16	Batatas cozidas	Cerosas, em quartos
A17	Espargos, verdes	Ao meio
A18	Espargos, brancos	Ao meio
A19	Espinafres	—
A20	Ervilhas tortas	—

Importante e interessante

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

O que é especial no cozinhar a vapor

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

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

Louça de cozinhar

Recipiente para confeção

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

Tanto quanto possível utilize recipientes perfurados. 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 resistente a temperaturas (até 100 °C) e ao vapor. Se pretender utilizar louça de plástico, 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, não no fundo do interior do forno.
- 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.

Tabuleiro apara-pingos

Insira o tabuleiro apara-pingos no nível 1 se cozinhar em recipientes para cozinhar perfurados. O líquido que pinga pode concentrar-se aí e pode retirá-lo facilmente.

Se necessário, pode utilizar o tabuleiro apara-pingos como recipiente para cozinhar.

Nível de encaixe

Pode escolher o nível de encaixe que pretender e também pode cozinhar em vários níveis simultaneamente. Deste modo, o tempo de confeção não se altera.

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

Introduza os recipientes para cozinhar e a grelha sempre entre os suportes de um nível, para que fique garantida a proteção contra queda.

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

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

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor Eco

Para cozinhar a vapor de forma económica em termos de energia pode recorrer a Cozinhar a vapor Eco. Cozinhar a vapor Eco adequa-se sobretudo para cozinhar legumes e peixe. Para cozinhar alimentos ricos em amido, p. ex. batatas, arroz e massas alimentícias, cozinhar a vapor Eco é menos adequado.

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

Se necessário, pode continuar a cozinhar.

- Ligue o forno a vapor.
- Toque na tecla sensora  / .

No visor aparece *ECD*.

- Confirme com *OK*.
- Regule a temperatura e o tempo de confeção.

Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar o tempo de confeção

Os tempos de confeção indicados são valores de referência.

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

Legumes

Produtos frescos

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

Produtos ultracongelados

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

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

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

Recipientes

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

Pouca quantidade de legumes de várias qualidades e que tenham o mesmo tempo de 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

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

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confeção

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 pelo líquido que pinga, ao introduzir o peixe diretamente por cima do tabuleiro apara-pingos ou de vidro (dependendo do modelo).

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

Cozinhar a vapor 

Temperatura: ver tabela

Tempo de confecção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

Carne

Produtos frescos

Prepare a carne como é habitual.

Produtos ultracongelados

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

Preparação

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

Tempo de confeção

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

Dicas

- 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 chambão, a carne do peito, do acém e ossos de vaca. Coloque a carne juntamente com os ossos, os legumes e a água fria num recipiente para cozinhar. Quanto maior for o tempo de confeção, mais forte fica o caldo.

Regulações

Cozinhar a vapor ss

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: consulte a tabela

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

 Tempo de confecção

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

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. $\frac{1}{3}$.

Produtos frescos

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

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

Regulações

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

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

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

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 apara o suco.

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

Regulações

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

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

Cozinhar a vapor 

Temperatura: ver 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 abriam após a cozedura.

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

Produtos ultracongelados

Descongele os bivalves caso estejam congelados.

Tempo de confeção

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: ver tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Temperatura,  Tempo

Cozinhar um menu

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 aparta-pingos ou de vidro (dependendo do modelo). Desta forma, evita transferências de sabor ou manchas devido ao líquido que pinga.

Temperatura

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

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

Tempo de confeção

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

Exemplo

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

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

Cálculo dos tempos de confeção a regular:

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

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

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

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

Cozinhar 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.

Aquecer

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

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

Louça de cozinhar

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

Tempo

O número de pratos ou recipientes não tem qualquer influência no tempo.

O tempo indicado na tabela aplica-se a uma porção média por prato. Prolongue o tempo em caso de doses maiores.

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, bifes enrolados ou bolinhos.
- Aqueça o molho em separado. Exceção os alimentos que são preparados com molho (p. ex. gulache).
- Tape os alimentos quando durante o aquecimento. Assim evita que o vapor se condense no prato.
- Observe que os alimentos panados como, p. ex., bifes, não ficam tostados.

Aquecer alimentos

- Cubra os alimentos a reaquecer com um prato ou com uma película resistente a temperatura (até 100 °C) e a vapor.
- Coloque os alimentos na grelha ou num recipiente para cozinhar.

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

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	 * (min)
Legumes	
Cenouras Couve-flor Couve-rábano Feijões	6–7
Acompanhamentos	
Massas Arroz	3–4
Batatas, cortadas ao meio em comprimento	12–14
Klöße	15–17
Carne e aves	
Assados, fatias de 1,5 cm Rolos de carne, cortados às fatias Gulache Borrego guisado	5–6
Königsberger Klopse (almôndegas alemãs)	13–15
Bifes de frango Bifes de peru	7–8
Peixe	
Filete de peixe, 2 cm de espessura	6–7
Filete de peixe, 3 cm de espessura	7–8
Pratos combinados	
Esparguete, molho de tomate	13–15
Carne de porco assada, batatas, legumes	12–14
Pimento recheado (cortado a meio), arroz	13–15
Fricassé de frango, arroz	7–8
Sopa de legumes	2–3
Sopa cremosa	3–4

Outras aplicações

Alimentos	 * (min)
Sopa clara	2-3
Ensopado	4-5

 Tempo

* Os tempos aplicam-se a alimentos que são aquecidos num prato e que são cobertos com um prato.

Outras aplicações

Descongelar

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

 Risco de infeções devido à formação de germes.

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

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

Não use o líquido descongelado.

Cozinhe os alimentos imediatamente após o tempo de compensação.

Temperatura

A temperatura ideal para descongelar é de 60 °C.

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 confeção

Ao descongelar alimentos que pinguem, como aves, utilize um recipiente para cozinhar perfurado com um tabuleiro apara-pingos ou um tabuleiro de vidro introduzido por baixo (dependendo do modelo). 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-confeccionados como indicado na embalagem.

Regulações

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

Outras aplicações

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

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

Branquear

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

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

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

Regulações

Cozinhar a vapor SSS

Temperatura: 100 °C

Tempo para branquear: 1 minuto

Preparar conservas

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

Frascos

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

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

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

Fruta

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

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

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

Legumes

Lave, limpe e corte os legumes.

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

Outras aplicações

Quantidade de enchimento

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

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

Carne e charcutaria

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

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

Dicas

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

Conservar alimentos

- Encaixe a grelha no nível 1.
- Coloque os frascos na grelha. Os frascos não se devem tocar.

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de preparação de conservas: consulte a tabela

Outras aplicações

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo

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

Outras aplicações

Esterilizar louça

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

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

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

Regulações

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 100 °C
Tempo: 15 minutos

Deixar levedar a massa

- Prepare a massa de acordo com as indicações na receita.
- Coloque o recipiente com a massa aberto na grelha inserida.

Regulações

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 40 °C
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

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 70 °C
Tempo: 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.
- Cubra o recipiente e coloque-o sobre a grelha.

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 90 °C

Tempo: 1 minuto

Liquefazer mel cristalizado

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

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 60 °C

Tempo: 90 minutos (independentemente do tamanho do frasco ou da quantidade de mel existente no frasco)

Derreter chocolate

Pode derreter qualquer tipo de chocolate no forno a vapor.

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

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 65 °C

Tempo: 20 minutos

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

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.

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

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 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

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo para estufar: 4 minutos

Outras aplicações

Extrair sumo

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

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

Preparação

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

Retire o caule às uvas e às 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

- 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 apara-pingos (dependendo do modelo).

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: 40–70 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.
- No caso de amêndoas deve passá-las de imediato por água fria. Caso contrário será muito difícil retirar a pele.

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo: consulte a tabela

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

 Tempo

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

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 50 °C

Tempo de conservação: 5 minutos

Preparar omeletas

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

Regulações

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos teste de acordo com a EN 60350–1 (cozinhar a vapor ☁☁☁)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	 ¹	 ² (°C)	 (min)
Reabastecimento de vapor					
Brócolos (8.1)	1x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 1/2 de 40 L	300	aleatório	100	3
Distribuição de vapor					
Brócolos (8.2)	2x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 1/2 de 40 L	máx.	aleatório ³	100	3
Capacidade do aparelho					
Ervilhas (8.3)	4x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 1/2 de 40 L	respetivamente 875	2, 4 ⁴	100	5

¹ Nível(eis), ² Temperatura,  Tempo de confeção

- 1 Insira o tabuleiro apara-pingos no nível 1.
- 2 Insira o alimento de teste no interior do forno frio (antes da fase de aquecimento ter início).
- 3 Insira 2x recipientes p/ cozinhar a vapor perfurados de 1/2 de 40 L em sequência no nível.
- 4 Insira respetivamente 2x recipientes p/ cozinhar a vapor perfurados de 1/2 de 40 L em sequência nos níveis.
- 5 O teste está concluído quando a temperatura na zona mais fria estiver nos 85 °C.

Cozinhar um menu de alimentos de teste¹ (Cozinhar a vapor ☁☁☁)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	 ²	 (°C)	Altura (cm)	 (min)
Batatas, cerosas, em quartos ³	1x 1/2 recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 40 L	800	4	100	–	17
Filete de salmão, ultracongelado, não descongelado	1x 1/2 recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Botões florais de brócolos	1x 1/2 recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 40 L	600	3	100	–	4

¹ Nível,  Temperatura,  Tempo de confeção

- 1 Consulte o modo de procedimento no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Cozinhar um menu».
- 2 Insira o tabuleiro apara-pingos no nível 1.
- 3 Insira o 1.º alimento de teste (batatas) no interior do forno frio (antes de começar a fase de aquecimento).



Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.

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

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



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.

Todas as superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações, caso utilize produtos de limpeza inadequados.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos. No caso de frascos de vidro, os eventuais riscos podem provocar a quebra dos frascos em determinadas circunstâncias.

Para efetuar a limpeza utilize apenas detergente para uso doméstico.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize detergentes que contêm hidrocarbonetos alifáticos. As juntas podem dilatar.

Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo, possivelmente não poderá ser eliminada.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações.

É recomendável remover a sujidade de imediato.

- Limpe e seque o forno a vapor e os acessórios no final de cada utilização.
- Feche a porta apenas depois de o interior do forno estar completamente seco.

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

Limpeza e manutenção

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície não utilize na limpeza:

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

Limpar a frente

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

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

Limpar o interior do forno

Limpe e seque o interior do forno, a junta da porta, a calha de escoamento e o interior da porta após cada utilização.

- Elimine:
 - água condensada com uma esponja ou um pano;
 - gordura ligeira com uma esponja limpa, detergente de lavar a louça a mão e água quente.
- No final passe com água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano.

A cor da **resistência de aquecimento na base** pode alterar-se ao fim de um longo período de utilização, devido aos pingos de líquido que se soltam. A funcionalidade, contudo, não será afetada por isso.

A **junta da porta** foi estruturalmente fabricada para durar toda a vida útil do aparelho. Contudo, se a junta da porta tiver que ser alguma vez trocada, contacte o serviço de assistência técnica (consulte o final destas instruções de utilização).

Limpar o abridor de porta automático

Certifique-se de que o abridor de porta não fica colado devido a restos de alimentos.

- Limpe a sujidade no abridor de porta **imediatamente** com um pano de esponja, detergente para lavar a louça e água quente.
- No final passe com água limpa, até eliminar todos os resíduos do produto de limpeza.

Limpar o reservatório de água

- Retire o reservatório de água após cada utilização.
- Retire a proteção de transbordo.
- Despeje o reservatório de água.
- Lave o reservatório de água manualmente e seque-o de seguida para evitar resíduos de calcário.
- Volte a colocar a proteção de transbordo no reservatório de água. Certifique-se de que a proteção de transbordo encaixa corretamente.

Limpar acessórios

Todos os acessórios são resistentes à lavagem na máquina de lavar louça.

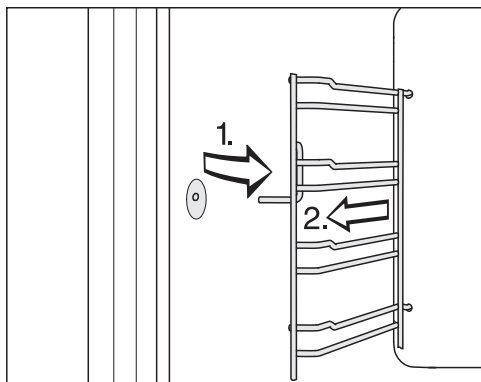
Limpar tabuleiro apara-pingos, grelha e recipiente para cozinhar

- Lave e seque o tabuleiro apara-pingos, a grelha e o recipientes para cozinhar no final de cada utilização.
- Elimine as manchas azuladas no recipiente para cozinhar com vinagre e, no final, passe por água limpa.

Limpeza e manutenção

Limpar grelhas laterais

As grelhas laterais são adequadas para serem lavadas na máquina de lavar louça.



- Desencaixe as grelhas laterais da fixação (1.) à frente e retire-as (2.).
- Lave as grelhas laterais na máquina de lavar louça ou manualmente com uma esponja limpa, detergente e água quente.

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

- Volte a montar as grelhas laterais com cautela.

Se as grelhas laterais não estiverem corretamente encaixadas, a proteção contra queda e contra extração não está assegurada.

Descalcificar o forno a vapor

Para a descalcificação, recomendamos utilizar as pastilhas de descalcificação da Miele (consulte «Acessórios que podem ser adquiridos»). Estas foram desenvolvidas especialmente para os produtos da Miele, de forma a otimizar o processo de descalcificação. Outros produtos descalcificadores, que para além do ácido cítrico contenham outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros constituintes indesejados como por ex. cloretos, podem danificar o produto. Além disso, o efeito exigido não poderá ser garantido se não for cumprida a concentração da solução de descalcificação.

Se o produto descalcificador entrar em contacto com metal, podem aparecer manchas.

Limpe o produto descalcificador de imediato.

Após um determinado período de funcionamento, o forno a vapor deve ser descalcificado. Quando é atingido o momento para descalcificar são exibidos o símbolo  e o número dos processos de confeção restantes após ligar o forno a vapor:



Após o último processo de confeção restante, o forno a vapor é bloqueado.

Recomendamos efetuar a descalcificação do forno a vapor antes de bloquear.

Durante o decorrer do processo de descalcificação o reservatório de água tem de ser enxaguado e cheio com água limpa.

- Toque no interruptor para ligar/desligar  até que o símbolo  e, por alguns segundos, uma barra envolvente apareçam no visor.

O processo de descalcificação é preparado. Mal a preparação esteja concluída, o símbolo  pisca e aparece o tempo de 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.

O processo de descalcificação inicia.

Não desligue o forno a vapor de modo algum antes do final do processo de descalcificação, uma vez que, caso contrário, o processo de descalcificação tem de ser reiniciado.

Durante o decorrer do processo de descalcificação o reservatório de água tem de ser enxaguado **duas vezes** e abastecido com água potável. Nessas ocasiões soa respetivamente um sinal e surge o símbolo .

- Retire o reservatório de água e remova a proteção de transbordo.
- Despeje o reservatório de água e lave-o minuciosamente.
- Encha com água o reservatório da água até à marcação  e encaixe-o.
- Confirme com OK.

O símbolo  apaga-se. O processo de descalcificação continua.

Após ter enxaguado o reservatório de água pela segunda vez e abastecido com água potável soa um sinal alguns minutos depois. O processo de descalcificação está terminado.

- Desligue o forno a vapor.
- Retire o reservatório de água e remova a proteção de transbordo.
- Esvazie e seque o reservatório de água.
- 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.

Que fazer quando ...

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Mensagens nos indicadores/no visor

Problema	Causa e solução
Após a ligação, aparece brevemente no visor <i>NE5_</i>. O interior do forno não aquece.	O modo de demonstração está ligado. O forno a vapor pode ser utilizado mas o aquecimento do interior do forno não funciona. ■ Desligue o modo de demonstração (consultar capítulo «Regulações»).
No visor aparece o símbolo  e eventualmente soa um sinal.	O reservatório de água não está corretamente encaixado no forno a vapor. ■ Retire o reservatório de água e volte a encaixá-lo no aparelho até sentir o batente.
	No reservatório de água não se encontra água suficiente. A água deve estar entre as duas marcações. ■ Encha o reservatório de água com água.
No visor aparece o símbolo  e um número entre 1 e 10.	O forno a vapor tem de ser descalcificado. ■ Proceda à descalcificação do forno a vapor (consulte o capítulo «Limpeza e conservação», secção «Descalcificar forno a vapor»).
No visor é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.	Ocorreu um erro no sistema eletrónico. ■ Corte a alimentação elétrica do forno a vapor durante aprox. 1 minuto. ■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O interior do forno não aquece.	O interior do forno aqueceu devido ao funcionamento da gaveta aquecedora encastrada por baixo. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
Após uma realocização, o forno a vapor não comuta da fase de aquecimento para a fase de cozinhar.	A temperatura de ebulição da água alterou, porque o novo local de instalação fica a, pelo menos, 300 m de altitude em relação ao local anterior. ■ Para adaptar a temperatura de ebulição execute um processo de descalcificação (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Descalcificar forno a vapor»).
Durante o funcionamento entra muito vapor ou forma-se muito vapor noutro sítio que não é habitual.	A porta não está bem fechada. ■ Feche a porta.
	A junta da porta não está montada corretamente. ■ Pressione-a a junta da porta uniformemente e em toda a volta.
	A junta da porta está danificada. ■ Substitua a junta da porta. Pode obter a junta da porta através do serviço de assistência técnica Miele (consulte as páginas finais destas instruções).

Que fazer quando ...

Ruídos

Problema	Causa e solução
Durante o funcionamento e depois de desligado o forno a vapor, deve ouvir-se um ruído (zum-bido).	Este ruído não indica um erro de funcionamento ou qualquer defeito do aparelho. Ocorre durante o bombeamento e drenagem de água.
Após desligar o forno ainda se ouve o ruído do ventilador.	O ventilador continua a funcionar. O forno a vapor está equipado com um ventilador, que conduz os vapores do interior para o exterior. Após desligar o forno a vapor o ventilador continua a funcionar. Ao fim de algum tempo o ventilador desliga automaticamente.
Ao reiniciar o funcionamento ouve-se um ruído tipo assobio.	Após fechar a porta há compensação de pressão e irá ouvir um ruído tipo assobio. O ruído não significa que o aparelho tenha algum defeito.

Problemas gerais ou anomalias técnicas

Problema	Causa e solução
O forno a vapor não liga.	O fusível disparou. ■ Ative o fusível (segurança mínima: consulte a placa de características).
	Talvez tenha ocorrido uma anomalia técnica. ■ Desligue o forno a vapor da corrente elétrica durante aproximadamente 1 minuto, desligando – o disjuntor do fusível correspondente ou removendo completamente o fusível de segurança, ou – desligando o disjuntor diferencial. ■ Se, depois de voltar a ligar/enroscar os fusíveis, o forno a vapor continuar a não funcionar, contacte um eletricista e/ou o serviço de assistência técnica.

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na Miele pode encontrar uma vasta gama de acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção adequados ao seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Recipiente de cozinha

A Miele oferece uma vasta gama de recipientes de cozinha. Estes são perfeitamente compatíveis com os aparelhos Miele no que diz respeito ao respetivo funcionamento e dimensões. Encontra informações detalhadas referentes aos produtos individuais na página web da Miele.

- recipiente para cozinhar perfurado em diferentes tamanhos
- recipiente para cozinhar não perfurado em diferentes tamanhos

Produto de limpeza e tratamento

- Pastilhas de descalcificação (6 unidades)
- Pano multiusos em microfibras para eliminar dedadas e pouca sujidade

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.

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

Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Indicações de segurança para encastrar



Danos devido a instalação incorreta.

O forno a vapor pode ficar danificado com uma instalação incorreta.

O forno a vapor só deve ser instalado por um técnico qualificado.

- ▶ Os dados da ligação (frequência e tensão) na placa de características do forno a vapor devem corresponder aos da corrente elétrica, para que não surjam quaisquer danos no forno a vapor. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- ▶ Certifique-se de que, depois de encastrar o forno a vapor, a tomada fica facilmente acessível.
- ▶ O forno a vapor deve ser colocado de forma a que o conteúdo do recipiente para cozinhar possa ser visto no nível de encaixe superior. Só assim é possível evitar ferimentos devido ao transbordo de alimentos quentes.

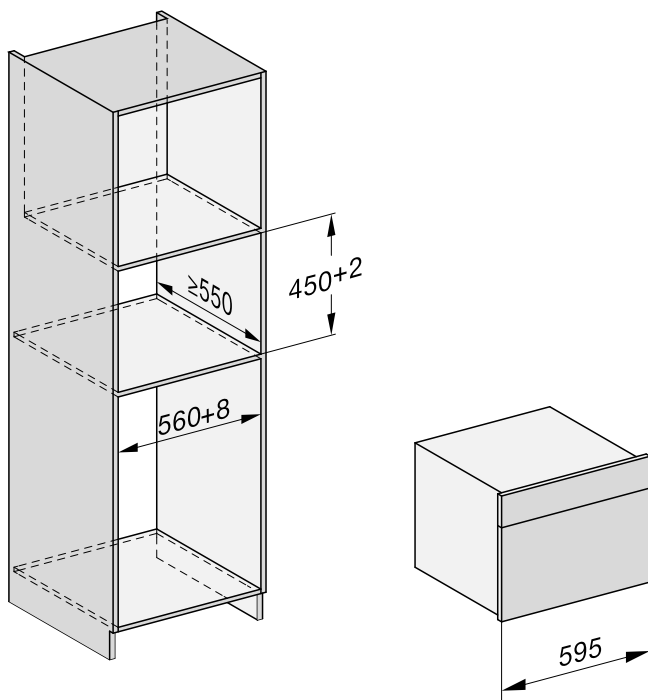
Instalação

Dimensões para encastrar

Todas as dimensões são indicadas em mm.

Montagem num móvel alto

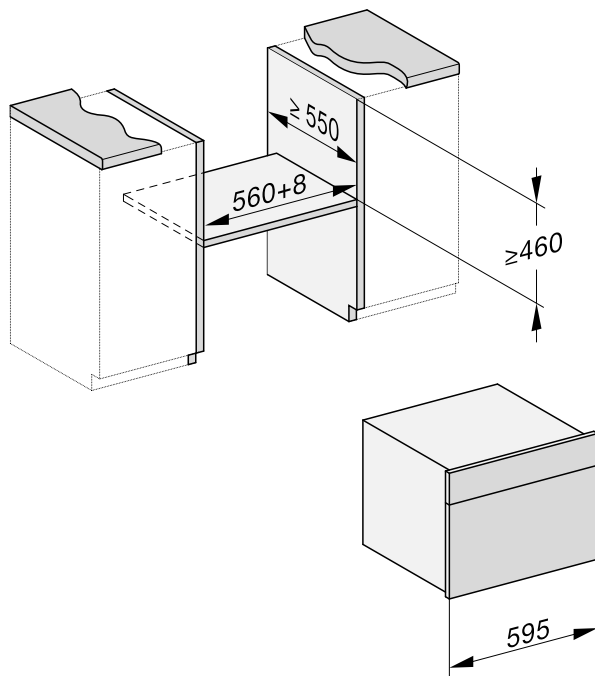
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



Montagem num móvel inferior

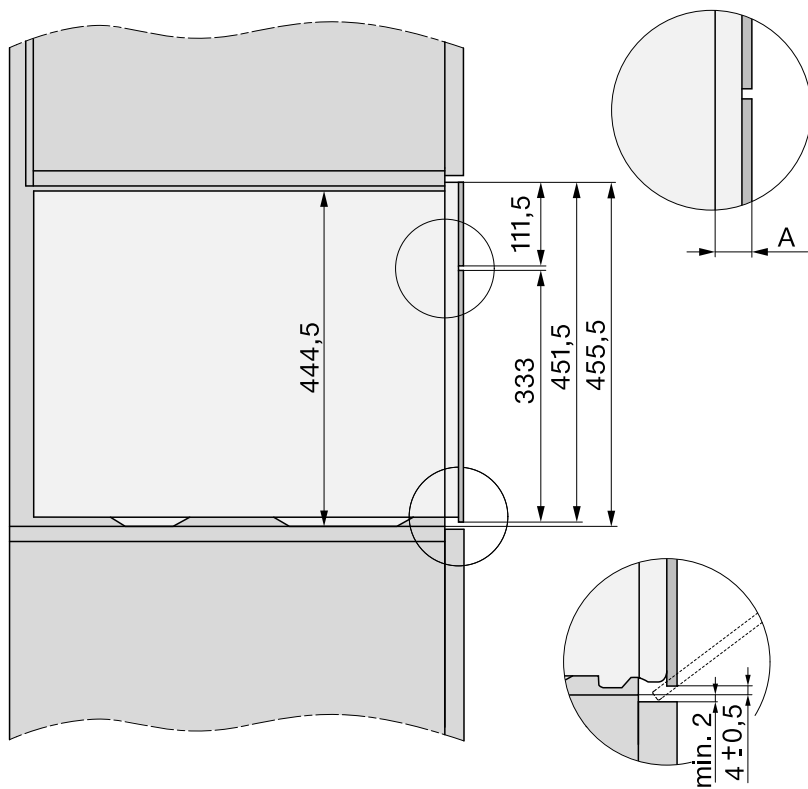
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.

Caso o forno a vapor 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.



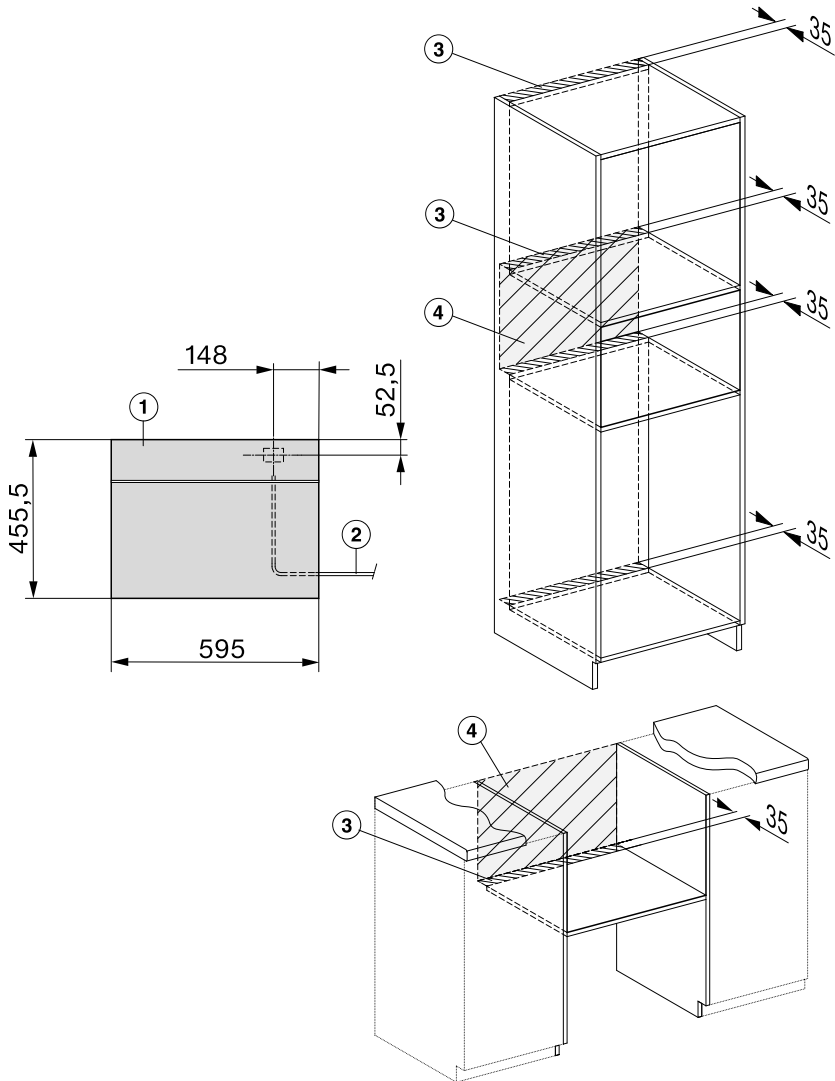
Instalação

Vista lateral



- A** Frente em vidro: 22 mm
Frente em metal: 23,3 mm

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

Instalação

Instalar forno a vapor

- Ligue o cabo elétrico ao forno a vapor.

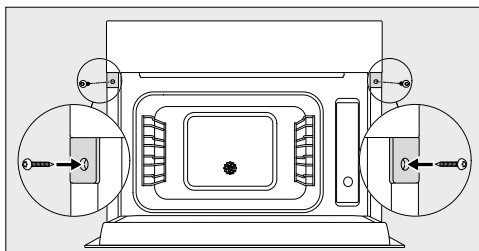
Danos devido a transporte incorreto. A porta pode ficar danificada, se transportar o forno a vapor utilizando a pega da porta.

Para deslocar, utilize as pegas nas laterais do revestimento exterior.

O forno a vapor não funciona corretamente se o forno a vapor não estiver na horizontal.

Um desvio do plano horizontal pode ser de, no máximo, 2°.

- Deslize o forno a vapor para o interior do móvel e nivele-o.
Certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou danificado.
- Abra a porta.



- Fixe o forno a vapor às paredes laterais do armário com os parafusos de madeira fornecidos (3,5 x 25 mm) à direita e à esquerda.
- Ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- Verifique todas as funções do forno a vapor com a ajuda das instruções de utilização.

Ligação elétrica

O forno a vapor é fornecido em série com cabo de ligação pronto para ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

Instale o forno a vapor de forma a que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, certifique-se de que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.



Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento do forno a vapor em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Por motivos de segurança, não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica do forno a vapor.

Um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído por um cabo de alimentação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Consulte estas instruções de utilização ou a placa de características quanto aos fusíveis e à potência nominal. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.

Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

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

DG 2740, DG 2840

pt-PT

M.-Nr. 11 241 780 / 01