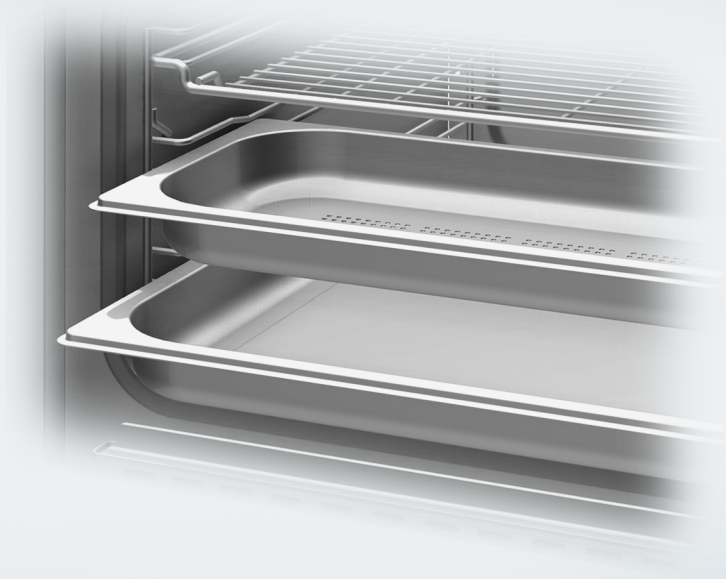



Instruções de utilização e montagem Forno a vapor



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	6
O seu contributo para a proteção do ambiente	14
Descrição	15
Forno a vapor	15
Acessórios fornecidos	16
Elementos de comando	17
Tecla ligar/desligar	18
Visor	18
Teclas sensoras	18
Símbolos	20
Princípio de utilização	21
Selecionar o menu	21
Alterar a regulação numa lista de seleção	21
Alterar a regulação com uma barra de segmentos	21
Selecionar modo de funcionamento ou função	22
Selecionar números	22
Selecionar letras	22
Ativar MobileStart	23
Descrição de funcionamento	24
Reservatório de água	24
Tabuleiro apara-pingos	24
Temperatura	24
Tempo de confeção	24
Ruídos	24
Fase de aquecimento	25
Fase de cozinhar	25
Redução de vapor	25
Iluminação do interior do forno	25
O primeiro funcionamento	26
Miele@home	26
Regulações base	27
A primeira limpeza do forno a vapor	28
Adaptar temperatura de ebulição	29
Regulações	30
Tabela de regulações	30
Aceder ao menu «Regulações»	32
Idioma 	32
Horas	32

Data	33
Iluminação	33
Visor	34
Volume do sinal	34
Unidades	35
Manter quente	35
Redução de vapor	36
Temperaturas propostas.....	36
Dureza da água	37
Segurança	38
Miele@home	39
Comando à distância	40
Ativar MobileStart.....	40
RemoteUpdate	40
Versão de Software	41
Agente	41
Regulações de fábrica.....	42
Timer	43
Menus principal e submenus	44
Utilização	45
Alterar valores e regulações para um processo de confeção	47
Alterar a temperatura.....	47
Regular os tempos de funcionamento	48
Alterar tempos de confeção regulados	49
Apagar tempos de confeção regulados	49
Interromper o processo de confeção	50
Interromper o processo de confeção	51
Importante e interessante	52
O que é especial no cozinhar a vapor	52
Louça de cozinhar	52
Tabuleiro apara-pingos.....	52
Nível de encaixe	53
Produtos ultracongelados	53
Temperatura	53
Tempo de confeção.....	53
Cozinhar em líquido.....	53
Receitas próprias	53
Cozinhar a vapor	54
Cozinhar a vapor Eco	54

Índice

Indicações sobre as tabelas de confeção.....	54
Legumes.....	55
Peixe.....	58
Carne.....	61
Arroz.....	63
Cereais.....	64
Massas alimentícias.....	65
Klöße.....	66
Leguminosas secas.....	67
Ovos.....	69
Fruta.....	70
Produtos de charcutaria.....	70
Crustáceos.....	71
Bivalves.....	72
Cozinhar menu - manual.....	73
Sous-vide.....	75
Outras aplicações.....	83
Aquecer.....	83
Descongelar.....	86
Branquear.....	89
Cozinhar menu – automático.....	89
Preparar conservas.....	90
Esterilizar louça.....	93
Deixar levedar a massa.....	93
Aquecer panos húmidos.....	94
Derreter gelatina.....	94
Liquefazer mel cristalizado.....	95
Derreter chocolate.....	95
Fazer iogurtes.....	96
Derreter bacon.....	97
Alourar cebola.....	97
Extrair sumo.....	98
Pelar alimentos.....	99
Conservar maçãs.....	99
Preparar omeletas.....	99
Horas de funcionamento.....	99
Programas automáticos.....	100
Categorias.....	100
Utilizar os programas automáticos.....	100
Indicações sobre a utilização.....	100

Programas favoritos	102
Indicação para laboratórios de ensaios	105
Limpeza e manutenção	107
Produtos de limpeza inadequados.....	108
Limpar a frente	108
Limpar o interior do forno.....	109
Limpar o reservatório de água	110
Limpar acessórios	110
Limpar grelhas laterais	110
Descalcificar o forno a vapor	111
Que fazer quando	113
Mensagens nos indicadores/no visor	113
Comportamento inesperado	114
Ruídos	115
Problemas gerais ou anomalias técnicas.....	116
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	117
Serviço de assistência técnica	118
Contacto no caso de avarias	118
Garantia.....	118
Instalação	119
Indicações de segurança para encastrar	119
Dimensões para encastrar	120
Montagem num móvel alto	120
Montagem num móvel inferior	121
Vista lateral	122
Ligação e ventilação	123
Instalar forno a vapor	124
Ligação elétrica	125
Declaração de Conformidade	126
Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação	127

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.

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.
- ▶ Este forno a vapor está equipado com uma fonte de luz especial devido a requisitos especiais (como por ex. temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração). Esta fonte de luz especial só pode ser utilizada para o fim previsto. Não é adequada para iluminação ambiente. A sua substituição apenas pode ser efetuada por um técnico autorizado ou pelo serviço de assistência técnica Miele.
- ▶ Este forno a vapor inclui 2 fontes de luz da classe de eficiência energética E.

Medidas de segurança e precauções

Crianças em casa

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

Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

- ▶ Perigo de ferimentos devido a 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.

Medidas de segurança e precauções

▶ 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.

Segurança técnica

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

▶ Um forno a vapor danificado pode por em risco a sua segurança. Verifique se apresenta algum dano exterior visível. Nunca ponha um forno a vapor danificado em funcionamento.

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

▶ A segurança elétrica do forno a vapor só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ 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.
- ▶ 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 eletricista qualificado.
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado deve ser substituído por um cabo de ligação especial (consulte o capítulo «Instalação», seção «Ligação elétrica»).

Medidas de segurança e precauções

▶ 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.

▶ 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 acessórios 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.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ As latas de conserva fechadas ao serem aquecidas formam sobreprensão e podem rebentar. Não utilize o forno a vapor para cozinhar ou aquecer latas de conserva fechadas.
- ▶ 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.

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.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

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

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

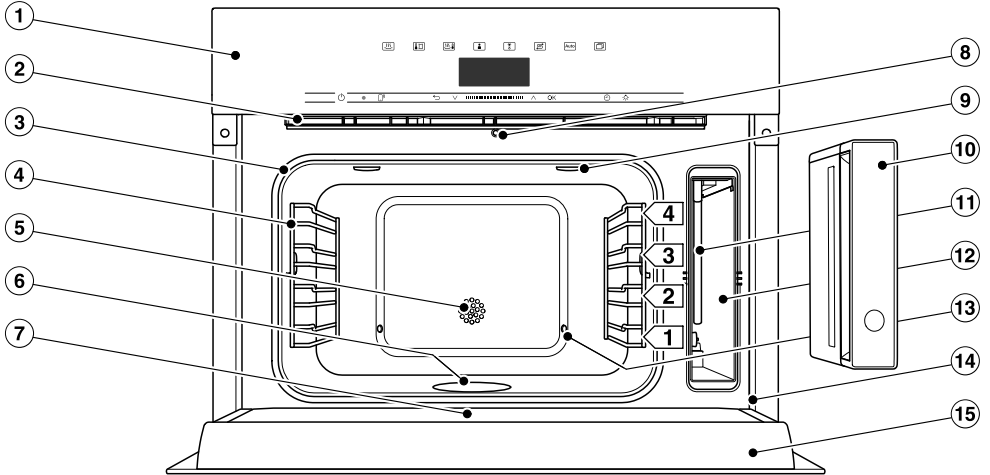
Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



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

Forno a vapor



- ① Elementos de comando
- ② Saída de vapor
- ③ 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 Iluminação LED do interior do forno
- ⑩ Reservatório de água com proteção de transbordo amovível
- ⑪ Tubo de sucção
- ⑫ Compartimento de encaixe para o reservatório de água
- ⑬ Entrada de vapor
- ⑭ Moldura frontal com placa de características
- ⑮ Porta

Descrição

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.

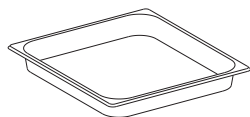
Aí encontra a designação do modelo, o número de fabrico bem como os dados de ligação (tensão da rede/frequência/potência máxima de ligação).

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

Acessórios fornecidos

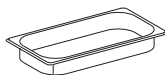
Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

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



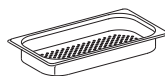
1 tabuleiro aparta-pingos para recolher líquidos que pinguem. Também pode utilizar o tabuleiro aparta-pingos como recipiente para cozinhar. 375 x 394 x 40 mm (LxPxA)

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

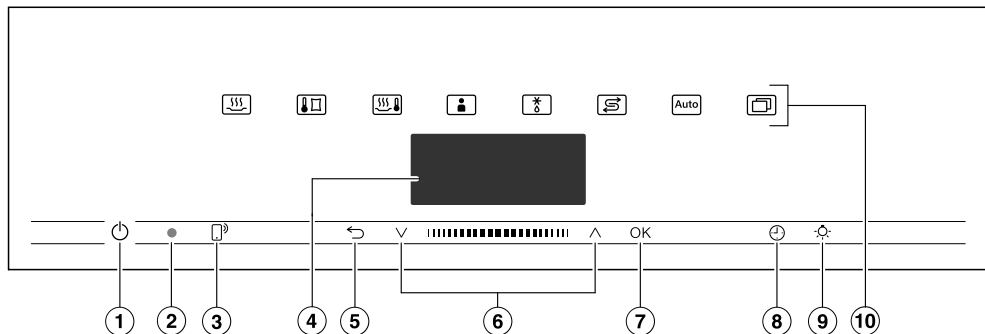
Pastilhas de descalcificação








Para descalcificar o forno a vapor

Livro de receitas Miele «Cozinhar a vapor»

As melhores receitas da cozinha experimental Miele


Elementos de comando



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

Elementos de comando


Tecla ligar/desligar

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


Com esta tecla liga e desliga o forno a vapor.

Visor

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

Após ligar o forno a vapor com a tecla ligar/desligar , aparece o menu principal com a solicitação *Selec. modo de funcionamento*.

Teclas sensoras




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

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



Teclas sensoras por cima do visor

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

Teclas sensoras por baixo do visor





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

Elementos de comando

Tecla sensora	Função
	<p>Se não estiver a decorrer nenhum processo de confeção pode, a qualquer momento, regular um tempo curto (p. ex. para cozer ovos) com esta tecla sensora.</p> <p>Quando está a decorrer um processo de confeção em simultâneo, pode regular um tempo curto, um tempo de confeção e uma hora de início/fim para o processo de confeção.</p>
	<p>Pode ligar e desligar a iluminação do interior do forno tocando nesta tecla sensora.</p> <p>Dependendo da regulação selecionada, a iluminação do interior do forno apaga-se após 15 segundos ou fica permanentemente ligada ou desligada.</p>

Símbolos

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

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

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

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

Selecionar o menu

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

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

- Confirme a sua seleção com *OK*.

Alterar a regulação numa lista de seleção

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

Dica: A regulação atual está marcada com um visto \checkmark .

- Confirme com *OK*.

A regulação é memorizada. Volta ao menu superior.

Alterar a regulação com uma barra de segmentos

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

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


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

- Confirme a seleção com *OK*.

A regulação está memorizada. Volta ao menu superior.


Princípio de utilização

Selecionar modo de funcionamento ou função

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

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

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

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

Mudar modo de funcionamento


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

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

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

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

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

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

Selecionar números

Os números que podem ser alterados estão iluminados.

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

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

- Confirme com *OK*.

O número alterado é memorizado. Volta ao menu superior.

Selecionar letras

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

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

O carácter selecionado aparece na linha superior.


Dica: Existem 10 caracteres disponíveis no máximo.


Através de \leftarrow pode apagar os caracteres um após outro.

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


O nome é memorizado.

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

Descrição de funcionamento

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

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

Tempo de confeção

Pode regular um tempo de confeção entre 1 minuto (0:01) e 10 horas (10:00). Se o tempo de confeção for superior a 59 minutos, este tem de ser indicado em horas e minutos. Exemplo: tempo de confeção de 80 minutos = 1:20.

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


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

Enquanto o forno a vapor aquece para a temperatura regulada, surge no visor Aquecimento e a temperatura ascendente do interior do forno.

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

Fase de 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 com uma temperatura a partir de aprox. 80 °C, pouco tempo antes do fim do tempo de confeção a porta do forno a vapor abre automaticamente uma fresta, para que o vapor possa sair. No visor, aparece Redução de vapor. A porta fecha-se novamente de forma automática.


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

Iluminação do interior do forno

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

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

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

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

O primeiro funcionamento

Miele@home

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

Para a utilização necessita:

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

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

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

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

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

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

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

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

Disponibilidade Miele@home

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

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

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


App Miele

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



Regulações base

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

 Perigo de ferimentos devido a superfícies quentes.


O forno a vapor fica quente durante o funcionamento.

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

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

Configurar o idioma

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

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

Configurar localização

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

Instalar a Miele@home

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

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

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

Configurar a data

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

Configurar as horas

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

O primeiro funcionamento

Regular a dureza da água

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

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

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

Concluir a primeira colocação em funcionamento

- Siga eventuais indicações adicionais no visor.

O primeiro funcionamento está concluído.

A primeira limpeza do forno a vapor

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

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

Limpar o reservatório de água

- 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.


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.

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

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

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

Adaptar temperatura de ebulição após relocalização

Após uma relocalização 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

Tabela de regulações

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



* Regulação de fábrica



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

* Regulação de fábrica

Regulações

Aceder ao menu «Regulações»

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

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




Pode verificar ou alterar as regulações.

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

Idioma

Pode configurar o seu idioma e a sua localização.

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

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

Horas

Indicação

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

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

Formato de horas

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

Regular

Define as horas e os minutos.



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

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

Data

Configurar a data.

Iluminação

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

Regulações

Visor

Luminosidade

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

- ■■■■■■■■
luminosidade máxima

- ■□□□□□
luminosidade mínima

QuickTouch

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

- Ativar
Se também tiver selecionado a regulação Horas | Indicação | Ativar ou Desligar noturno, as teclas sensoras reagem mesmo quando o forno a vapor está desligado.

- Desligado
Independentemente da regulação Horas | Indicação, as teclas sensoras só reagem quando o forno a vapor está ligado, bem como por um determinado tempo após a desativação do forno a vapor.

Volume do sinal

Sinais acústicos

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

Melodias

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

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

- ■■■■■■■■
Volume do sinal máximo

- □□□□□□
A melodia está desligada

Som único

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
Som máximo

- □□□□□□□□□□□□□□
Som mínimo

Som das teclas

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




Volume do sinal máximo



O som das teclas está desligado

Melodia de boas-vindas

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

Unidades

Peso

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

Temperatura

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

Manter quente

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

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

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

Regulações

Redução de vapor

- Ativar
Se cozinhar com uma temperatura a partir de aprox. 80 °C, pouco tempo antes do fim do tempo de confeitura a porta do forno a vapor abre automaticamente uma fresta. A função faz com que não escape tanto vapor ao abrir a porta. A porta fecha-se novamente de forma automática.
- Desligado
Se a redução de vapor estiver desligada, a função Manter quente também é automaticamente desligada. Com a redução de vapor desligada, sai muito vapor ao abrir a porta.

Temperaturas propostas

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

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

- Selecione o modo de funcionamento pretendido.

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

- Altere a temperatura proposta.
- Confirme com OK.

Dureza da água

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

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

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

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


Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca ²⁺ ou ppm (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

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

Regulações

Segurança

Bloqueio de teclas

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

- Ativar

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

- Desligado

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

Bloqueio de funcionamento

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

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

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

- Ativar

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

- Desligado

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

Miele@home

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

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

- Ativar
Esta configuração apenas é visível se a Miele@home se encontrar desativada. A função Wi-Fi é ativada de novo.
- Desativar
Esta configuração apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. A Miele@home fica instalada, a função Wi-Fi é desligada.
- Estado da ligação
Esta configuração apenas é visível se a Miele@home se encontrar ativada. O visor exibe informações como a qualidade de receção Wi-Fi, o nome da rede e o endereço IP.
- Configurar de novo
Esta configuração apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. Repõe as configurações de rede e configura imediatamente uma nova ligação à rede.

- Repor
Esta configuração apenas é visível se já existir uma rede Wi-Fi instalada. A função Wi-Fi é desligada e a ligação à rede Wi-Fi é reposta para a regulação de fábrica. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home. Reponha as configurações de rede se eliminar o forno a vapor, se o vender ou se colocar em funcionamento um forno a vapor usado. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder ao forno a vapor.
- Configurar
Esta configuração apenas é visível se não existir qualquer ligação à rede Wi-Fi. Deve configurar novamente a ligação à rede Wi-Fi para poder utilizar a Miele@home.


Regulações


Comando à distância

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

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

Ativar MobileStart

- Selecione a tecla sensora  para ativar a MobileStart.

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

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

Pode utilizar a MobileStart enquanto a tecla sensora  estiver acesa.

RemoteUpdate

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

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

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

Ligar/Desligar

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

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

Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

Versão de Software

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

Agente

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

Modo de demonstração

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


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

Regulações

Regulações de fábrica

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

Utilizar a função Timer

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


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

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

Regular o tempo curto

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


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


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

Surge a solicitação Regular 00:00 Min..


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


O tempo curto está memorizado.

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

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


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

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

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

Tanto o sinal acústico como o ótico desligam.

Alterar o tempo curto


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

O tempo curto selecionado aparece.

- Altere o tempo curto.
- Confirme com OK.










O tempo curto alterado é memorizado.

Apagar o tempo curto

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

O tempo curto é apagado.

Menus principal e submenus

Menu	Valor proposto	Área
Modos de funcionamento		
Cozinhar a vapor 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Aquecer 	100 °C	80–100 °C
Programas favoritos 		
Descongelar 	60 °C	50–60 °C
Descalcificar 		
Programas automáticos 		
Outras 		
Branquear	–	–
Cozinhar menu	–	–
Conservas	90 °C	80–100 °C
Esterilizar louça	–	–
Deixar levedar a massa	–	–
Cozinhar a vapor Eco	100 °C	40–100 °C
Regulações 		
Horas de funcionamento		

- Ligue o forno a vapor.

O menu principal aparece.

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.
- Selecione o modo de funcionamento pretendido.

Aparecem o modo de funcionamento e a temperatura proposta.

- Altere a temperatura proposta, se necessário.

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

- Confirme com OK.

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

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

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

 Perigo de ferimentos devido ao vapor quente.

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.

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

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

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

O processo de confeção é retomado.

Alterar valores e regulações para um processo de confeção

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

- Selecione a tecla sensora ↵.

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



- Temperatura
- Tempo funcionamento

Alterar valores e regulações

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

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

Alterar a temperatura

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

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

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

Utilização

Regular os tempos de funcionamento

O resultado de confeção pode ser influenciado negativamente se houver um período mais longo entre a introdução do alimento e o ponto de início. Alimentos frescos podem alterar a cor e até ficar deteriorados.

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

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

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

- Tempo funcionamento
Selecione o tempo que o alimento a confeccionar necessita para ficar cozinhado. Após o decurso deste tempo, o aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente. O tempo de confeção máximo que pode ser regulado depende do modo de funcionamento selecionado.
- Pronto às
Determina a hora pretendida a que deve terminar um processo de confeção. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.

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

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

Dica: pode regular o tempo de confeção diretamente através da área de navegação.



O tempo de confeção começa a decorrer apenas quando a temperatura selecionada for atingida.

Se cozinhar com uma temperatura a partir de aprox. 80 °C, pouco antes do fim do tempo de confeção surge Redução de vapor e a porta abre automaticamente uma fresta.

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

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



Alterar tempos de confeção regulados



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

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

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

Apagar tempos de confeção regulados

Nos modos de funcionamento Cozinhar a vapor , Sous-vide  e Cozinhar a vapor Eco **pode apagar o** Tempo funcionamento.

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

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


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

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

Utilização


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.

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.

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.

Interromper o processo de confeitura

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

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

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

Interromper o processo de confeitura sem tempo de confeitura regulado

- Selecione a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado.

O menu principal aparece.

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

Interromper o processo de confeitura com tempo de confeitura regulado

- Selecione a tecla sensora do modo de funcionamento selecionado.

Cancelar o processo? aparece.

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

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 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, pode utilizar o tabuleiro aparta-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 utilizar o modo de funcionamento Cozinhar a vapor Eco. Este modo de funcionamento adequa-se sobretudo para cozinhar legumes e peixe.

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

Se necessário, pode continuar a cozinhar.

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

Regulação

Outras  | Cozinhar a vapor Eco

Indicações sobre as tabelas de confeção

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

Selecionar o tempo de confeção

Os tempos de confeção indicados são valores de referência.

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

Legumes

Produtos frescos

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

Produtos ultracongelados

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

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

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

Recipientes

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

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

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

Nível de encaixe

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


Tempo de confeção

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

Regulações

Programas automáticos  | Legumes
| ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confeção

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

Programas automáticos  | Peixe | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confecção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

Programas automáticos  | Carne | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

Cozinhar a vapor

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

🕒 Tempo de confeção

Arroz

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

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

Recipiente para cozinhar

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

Preparação

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

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


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

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

Regulações



Programas automáticos  | Arroz | ... |



ou


Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 :  Proporção de arroz e líquido,

 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Cereais


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

Os cereais podem ser cozidos inteiros ou triturados.

Regulações

Programas automáticos  | Cereais | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Massas alimentícias

Artigos secos

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

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

Produtos frescos


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

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

Regulações


Programas automáticos  | Massas alimentícias | ... |

ou

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 umidade necessária e abrem.

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

Regulações


Programas automáticos  | Massas alimentícias | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confecção: 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 confecção

Leguminosas secas

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


Lentilhas não necessitam de ser postas de molho.

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

Regulações

Programas automáticos  | Leguminosas | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

🕒 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

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

🕒Tempo de confeção

Ovos

Utilize um recipiente perfurado se pretender cozer ovos.


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

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

Regulações


Programas automáticos  | Ovos de galinha | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Cozinhar a vapor

Fruta


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

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

Regulações


Programas automáticos  | Fruta | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C


Tempo de confeção: consulte a tabela

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


 Tempo de confeção

Produtos de charcutaria

Regulações


Programas automáticos  | Enchidos | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 90 °C

Tempo de confeção: consulte a tabela

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

 Tempo de confeção

Crustáceos

Preparação

Os crustáceos devem ser descongelados antes de serem cozinhados.

Arranje os crustáceos.

Recipientes

Deve untar o recipiente perfurado.

Tempo de confeção


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

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

Regulações



Programas automáticos  | Crustáceos | ... |

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de confeção: consulte a tabela


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

 Temperatura,  Tempo

Cozinhar a vapor

Bivalves

Produtos frescos

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

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

Produtos ultracongelados

Descongele os bivalves caso estejam congelados.


Tempo de confeção

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

Regulações



Programas automáticos  | Bivalves | ... |

ou

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 menu - manual

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

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

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

Nível de encaixe

Introduza os alimentos que pinguem (p. ex. peixe) ou os alimentos com cor (p. ex. beterraba vermelha) diretamente por cima do tabuleiro 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.

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

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

Como resultado obtém alimentos saborosos e uniformemente cozidos.

Utilize somente alimentos frescos e em perfeito estado.

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

Utilize apenas embalagens de vácuo resistente ao calor.

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

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

Sous-vide

Indicações importantes sobre a utilização

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


- Utilize menos especiarias e ervas do que na preparação convencional, dado o efeito no paladar dos alimentos ser mais intenso.
Também pode cozinhar o alimento sem temperos e só temperar depois do processo de confeção.
- Ao adicionar sal, açúcar e líquidos, reduz-se o tempo de confeção.
- Ao adicionar alimentos ácidos como limão ou vinagre, o alimento a confeccionar fica mais consistente.
- Não utilize álcool ou alho, já que isso pode despontar um sabor desagradável.
- Utilize apenas sacos de vácuo que se adequem ao tamanho do alimento a confeccionar. Se o saco de vácuo for demasiado grande, pode ficar demasiado ar no seu interior.
- Se pretender cozinhar vários alimentos num saco de vácuo, disponha os alimentos lado a lado no saco.
- Se pretender cozinhar alimentos em vários sacos de vácuo simultaneamente, disponha os sacos lado a lado na grelha.
- Os tempos de confeção dependem da espessura do alimento a confeccionar.
- Mantenha a porta fechada durante o processo de confeção. A abertura da porta prolonga o processo de confeção e pode levar a outros resultados de confeção.
- As indicações sobre a temperatura e o tempo de confeção de receitas Sous-vide nem sempre podem ser adotadas 1:1. Adapte estas regulações ao grau de confeção por si pretendido.
- Ao cozinhar com temperaturas mais baixas e tempos de confeção mais longos, pode surgir uma acumulação acrescida de água no interior do forno. O resultado da confeção não é, assim, influenciado.
- Pode ocorrer falta de água ao cozinhar com temperaturas mais elevadas e/ou tempos de confeção mais longos. De vez em quando, verifique as indicações no visor.

Dicas

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

Sous-vide

Utilizar modo de funcionamento Sous-vide

- Lave o alimento com água fria e seque-o.
- Coloque o alimento num saco de vácuo e adicione, se necessário, especiarias ou líquidos.
- Submeta o alimento a vácuo com uma máquina de selar a vácuo de câmara.
- Insira o tabuleiro aparta-pingos no nível 1.
- Para um resultado de confeção ideal, encaixe a grelha no nível 2.
- Coloque o alimento em vácuo (no caso de vários sacos, lado a lado) na grelha.
- Selecione Sous-vide .
- Altere a temperatura proposta, se necessário.
- Confirme com OK.
- Se necessário, efetue regulações adicionais (consulte o capítulo «Utilização»).

Possíveis causas para os maus resultados

O saco de vácuo abriu:

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

O alimento ficou com um sabor desagradável:

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

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

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

🔥 Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

Sous-vide

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo de confeção

* Grau de confeção

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

Reaquecimento

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

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

Preparação

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

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

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

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

Regulações

Sous-vide 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo: consulte a tabela

Sous-vide

Reaquecimento no modo de funcionamento Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatura, 🕒 Tempo


¹ Grau de confeção

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

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

³ Reaquecer apenas cozinhados em molho.

Aquecer

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

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

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

Louça de cozinhar

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

Tempo

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

Aquecer 

ou


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.

Exceções: Carne picada e caça 50 °C

Preparação

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

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

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

Recipiente para 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

Descongelar 

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: consulte a tabela

Tempo de descongelação: consulte a tabela

Tempo de compensação: consulte a tabela

Outras aplicações

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

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

Outras  | Branquear

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de branquear: 1 minuto

Cozinhar menu – automático


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

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

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

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

Utilizar a aplicação especial Cozinhar menu

- Selecione Outras  | Cozinhar menu.
- Selecione e confirme o alimento pretendido.

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

- Selecione e confirme os valores pretendidos.
- Para adicionar outro alimento, selecione Adicionar alimento e proceda como no primeiro alimento.
- Se necessário, repita o processo para o terceiro alimento.

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

Outras aplicações

- Quando cozinhar alimentos que pinguem ou de cor em recipientes para cozinhar perfurados, insira-os diretamente sobre o tabuleiro de recolha ou de vidro (dependendo do modelo). Desta forma, evita transferências de sabor ou alterações de cor devido ao líquido que pinga.

Depois de terminar a fase de aquecimento, o forno a vapor indica-lhe em que momento deve ser inserido o alimento seguinte. Ao ser alcançado esse momento, soa um sinal.

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

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

Preparar conservas

Utilize somente alimentos de primeira qualidade, frescos e intatos.

Frascos

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

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

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

Fruta

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

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

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

Legumes

Lave, limpe e corte os legumes.

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

Quantidade de enchimento

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

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

Carne e charcutaria

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

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

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

Dicas


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

Conservar alimentos

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

Regulações

Outras  | Conservas
ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: ver 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.

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

Outras  | Esterilizar louça

Tempo: 1 minuto até 10 horas

ou

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

Outras  | Deixar levedar a massa

Tempo: de acordo com a indicação da receita

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 40 °C


Tempo: de acordo com a indicação da receita

Outras aplicações


Aquecer panos húmidos

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial |
Aquecer panos húmidos

ou

Cozinhar a vapor 


Temperatura: 70 °C

Tempo de confeção: 2 minutos


Derreter gelatina

- Demolhe as **folhas de gelatina** durante 5 minutos num recipiente com água fria. As folhas de gelatina devem ficar completamente cobertas pela água. Escorra as folhas de gelatina e retire a água do recipiente. Volte a colocar as folhas de gelatina escurridas 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

Programas automáticos  | Especial |
Dissolver gelatina

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 90 °C


Tempo de confeção: 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

Programas automáticos  | Especial | Liquefazer mel cristalizado

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 60 °C

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


Derreter chocolate

Pode derreter qualquer tipo de chocolate no forno a vapor.


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

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial | Derreter chocolate

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 65 °C

Tempo de confeção: 20 minutos

Outras aplicações

Fazer iogurtes

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

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

O iogurte tem de ser fresco (armazenagem curta).

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

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

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

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


No final deve colocar os iogurtes imediatamente no frigorífico.

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


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

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial | Fazer iogurtes

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 40 °C

Tempo: 5:00 horas

Possíveis causas para os maus resultados

O iogurte não tem consistência:

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

Está muito líquido:

os frascos foram movimentados, o iogurte não arrefeceu rapidamente.

O iogurte está granulado:

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

Derreter bacon


O bacon não fica acastanhado.

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial |
Derreter gordura

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C


Tempo de confeção: 4 minutos

Alourar cebola


Para alourar pode eventualmente juntar um pouco de gordura.

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

Regulações

Programas automáticos  | Especial |
Alourar cebola

ou

Cozinhar a vapor 

Temperatura: 100 °C

Tempo de confeção: 4 minutos

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 ginjas pois contêm substâncias amargas. Não deve ser removido o pedúnculo dos frutos de baga.

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


Dicas

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

Extrair sumo

- 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 aparapingos (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: ver 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

Programas automáticos  | Fruta | Maçã | Inteiro


ou

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 50 °C
Tempo de conservação: 5 minutos


Preparar omeletas

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

Regulações

Cozinhar a vapor 
Temperatura: 100 °C
Tempo de confeção: 4 minutos


Horas de funcionamento

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

Programas automáticos

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

Categorias

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

Utilizar os programas automáticos


- Selecione Programas automáticos .

Aparece a lista de seleção.


- Selecione a categoria pretendida (por ex. Peixe).

Aparecem os programas automáticos disponíveis na categoria selecionada.

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

Dica: Com Info , pode aceder a informação sobre, p. ex., como introduzir os alimentos do processo de confeção.

Indicações sobre a utilização

- Deixe o interior do forno arrefecer à temperatura ambiente, depois de um processo de confeção e antes de iniciar um programa automático.
- As indicações de peso referem-se ao peso por peça. Pode cozinhar simultaneamente uma peça de salmão de 250 g ou dez peças de salmão de 250 g.
- O grau de confeção é representado por uma barra com sete segmentos. Pode regular o grau de confeção desejado através da área de navegação.
- Na categoria Arroz, para os programas de arroz de grãos longos e redondos, também tem a escolha Geral. Utilize este programa automático se quiser preparar variedades de arroz de grão longo ou redondo que não estejam disponíveis como um programa automático separado.
- Em alguns programas automáticos, a hora de início ou de fim pode ser reagenda por meio de Início às ou Pronto às.
- No item do menu Ver fases do processo são listadas as etapas de confeção individuais do programa automático. Em alguns programas automáticos também tem o item do menu Exibir ações. Através deste item de menu pode realizar as ações necessárias, por ex., para inserir os alimentos a confeccionar ou adicionar ingredientes. Durante o processo de confeção, pode exibir as ações através de Info .

- Quando inserir alimentos a confeccionar no interior do forno quente, seja prudente ao abrir a porta. Pode sair vapor quente. Dê um passo atrás e aguarde até que o vapor tenha dissipado. Certifique-se de que não entra em contacto nem com vapor quente, nem com as paredes quentes do interior do forno. Existe perigo de escaldões ou queimaduras.
- Se, depois do final do programa automático, o alimento a confeccionar ainda não estiver cozinhado como pretende, seleccione Prolong. processo.
- Os programas automáticos também podem ser memorizados como Programas favoritos. Para isso, após o decorrer do programa automático, seleccione a tecla sensora ↵.

Programas favoritos

Pode criar e memorizar até 20 programas favoritos.

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

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

Outras possibilidades para criar programas favoritos:

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

No final atribua um nome ao programa.

Criar programas favoritos

- Selecione Programas favoritos .

- Selecione Criar o programa.

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

Siga as indicações no visor:

- Selecione e confirme as regulações pretendidas.
- Selecione Concluir fase do processo.

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

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

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

Caso pretenda verificar ou alterar as regulações mais tarde, selecione a respetiva etapa de confeção.


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

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

- Confirme com OK.

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


Iniciar programas favoritos

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

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


- Iniciar de imediato
O programa é iniciado de imediato. O aquecimento do interior do forno liga-se de imediato.
 - Pronto às
Determine o momento em que o programa deve terminar. O aquecimento do interior do forno desliga-se automaticamente nesse momento.
 - Início às
Determine o momento em que o programa deve iniciar. O aquecimento do interior do forno liga-se automaticamente nesse momento.
 - Ver fases do processo
Surge o resumo das suas regulações.
- Selecione o ponto do menu pretendido.

O programa inicia de imediato ou no momento regulado.

- Quando o programa terminar, selecione a tecla sensora .

Alterar etapas de confeção

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

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


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

- Confirme com *OK*.

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

Programas favoritos

Alterar nome


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

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



- Confirme com OK.

O nome do programa está alterado.

Apagar programas favoritos




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

O programa é apagado.

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

Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a EN 60350-1 (modo de funcionamento Cozinhar a vapor)


Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	 ⁴ ₁	 ² (°C)	 (min)
Reabastecimento de vapor					
Brócolos (8.1)	1x recipiente p/ cozinhar a vapor perfurado de 1/2 de 40 L	300	qualquer um	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


⁴ Nível(eis), ² Temperatura,  Tempo de confeção

- 1 Insira o tabuleiro aparta-pingos ou o tabuleiro de vidro (dependendo do modelo) no nível 1.
- 2 Insira o alimento teste na câmara de confeção fria (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 de encaixe.
- 5 O teste está concluído quando a temperatura na zona mais fria estiver nos 85 °C.

Indicação para laboratórios de ensaios

Cozinhar um menu de alimentos de teste¹ (modo de funcionamento Cozinhar a vapor)

Alimentos de teste	Recipiente para cozinhar	Quantidade (g)	 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

⁴ Nível, 🌡️ Temperatura, ⌚ Tempo de confeção

- 1 Consulte o modo de procedimento no capítulo «Cozinhar a vapor», secção «Cozinhar um menu».
- 2 Insira o tabuleiro aparta-pingos ou o tabuleiro de vidro (dependendo do modelo) no nível 1.
- 3 Insira o 1.º alimento fr 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.

Limpeza e manutenção

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

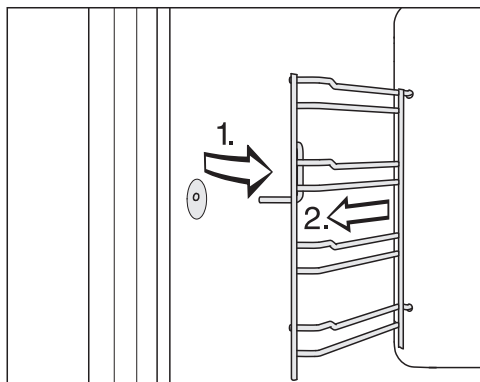
Todos os acessórios são resistentes à lavagem na máquina de lavar louça.

Limpar tabuleiro aparta-pingos, grelha e recipiente para cozinhar

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

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 é exibido no visor o número dos processos de confeção restantes. 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.

As funções Início às e Pronto às não são disponibilizadas durante a descalcificação.

- Ligue o forno a vapor e selecione Descalcificar .

No visor surge a indicação Espere p.f.. O processo de descalcificação é preparado. Isto pode demorar alguns minutos. Assim que a preparação estiver concluída, é-lhe pedido para encher o reservatório de água.

- Encha o reservatório de água até à marcação  com água tépida e adicione 2 pastilhas de descalcificação Miele.
- Aguarde até que as pastilhas de descalcificação se tenham dissolvido.
- Insira o reservatório de água.
- Confirme com OK.

Surge o tempo restante. O processo de descalcificação tem início.

O forno a vapor não deve ser desligado antes do final do processo de descalcificação, pois, caso contrário, será necessário reiniciar o processo.

No decorrer do processo, o reservatório de água deve ser lavado duas vezes e abastecido com água potável.

- Siga as instruções que aparecem no visor.
- Confirme cada caso com OK.

Depois de decorrido o tempo restante, surge Pronto e soa um sinal.

Limpeza e manutenção

- 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.

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
F44	Existe uma avaria técnica. <ul style="list-style-type: none">■ Desligue o forno a vapor e volte a ligá-lo após alguns minutos.■ Se a mensagem de erro ainda for exibida contacte o serviço de assistência técnica.
No visor é exibida uma mensagem não listada nesta tabela.	Ocorreu um erro no sistema eletrónico. <ul style="list-style-type: none">■ Corte a alimentação elétrica do forno a vapor durante aprox. 1 minuto.■ Se o problema continuar após a alimentação elétrica ter sido restabelecida, contacte o serviço de assistência técnica.

Que fazer quando ...

Comportamento inesperado

Problema	Causa e solução
O interior do forno não aquece.	O modo de demonstração está ativado. O forno a vapor pode ser utilizado mas o aquecimento do interior do forno não funciona. ■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Regulações», secção «Agentes»).
	O interior do forno aqueceu devido ao funcionamento da gaveta aquecedora encastrada por baixo. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
Após uma realocização, o forno a vapor não comuta da fase de aquecimento para a fase de 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).
As funções Início às e Pronto às não são executadas.	A temperatura no interior do forno está demasiado alta, p. ex. após o fim de um processo de confeção. ■ Abra a porta e deixe o interior do forno arrefecer.
	Em Descalcificar estas funções não estão, geralmente, disponíveis.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
As teclas sensoras não reagem.	Selecionou a regulação Visor QuickTouch Desligado. Deste modo, as teclas sensoras não reagem com o forno a vapor desligado. <ul style="list-style-type: none">■ Assim que ligar o forno a vapor, as teclas sensoras reagem. Se pretender que as teclas sensoras reajam sempre, mesmo quando o forno a vapor estiver desligado, selecione a regulação Visor QuickTouch Ativar.
	O forno a vapor não está ligado à rede elétrica. <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se a ficha do forno a vapor está encaixada na tomada.■ Verifique se o fusível da instalação elétrica disparou. Solicite a intervenção de um electricista qualificado ou do serviço técnico da Miele.
	Existe um problema no comando. <ul style="list-style-type: none">■ Toque na tecla ligar/desligar  até que o visor se desligue e o forno a vapor seja reiniciado.

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.

Que fazer quando ...

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 electricista e/ou o serviço de assistência técnica.
A iluminação interior do forno não funciona.	A lâmpada está fundida. ■ Contacte o serviço de assistência técnica quando pretender substituir a lâmpada.

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 electricista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o forno a vapor à corrente elétrica.
- ▶ Certifique-se de que, depois de encastrar o forno a vapor, a tomada fica facilmente acessível.
- ▶ O forno a vapor deve ser colocado de forma a que o conteúdo do recipiente para cozinhar possa ser visto no nível de encaixe superior. Só assim é possível evitar ferimentos devido ao transbordo de alimentos quentes.

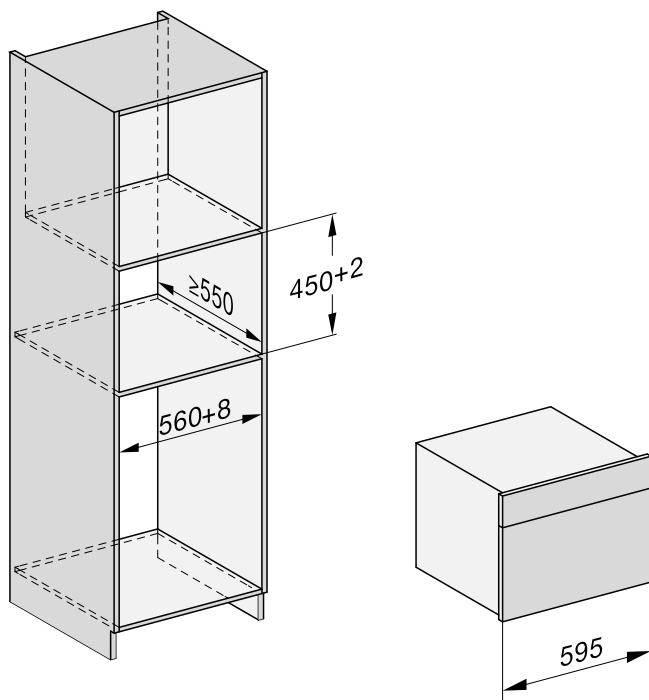
Instalação

Dimensões para encastrar

Todas as dimensões são indicadas em mm.

Montagem num móvel alto

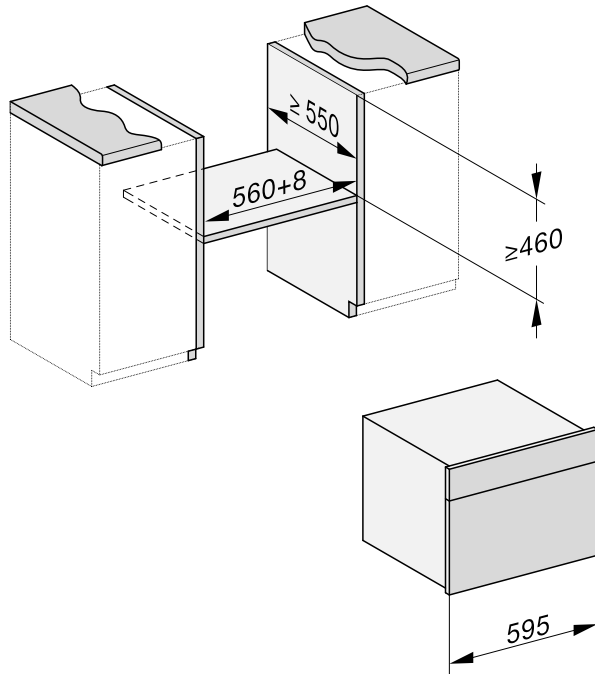
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



Montagem num móvel inferior

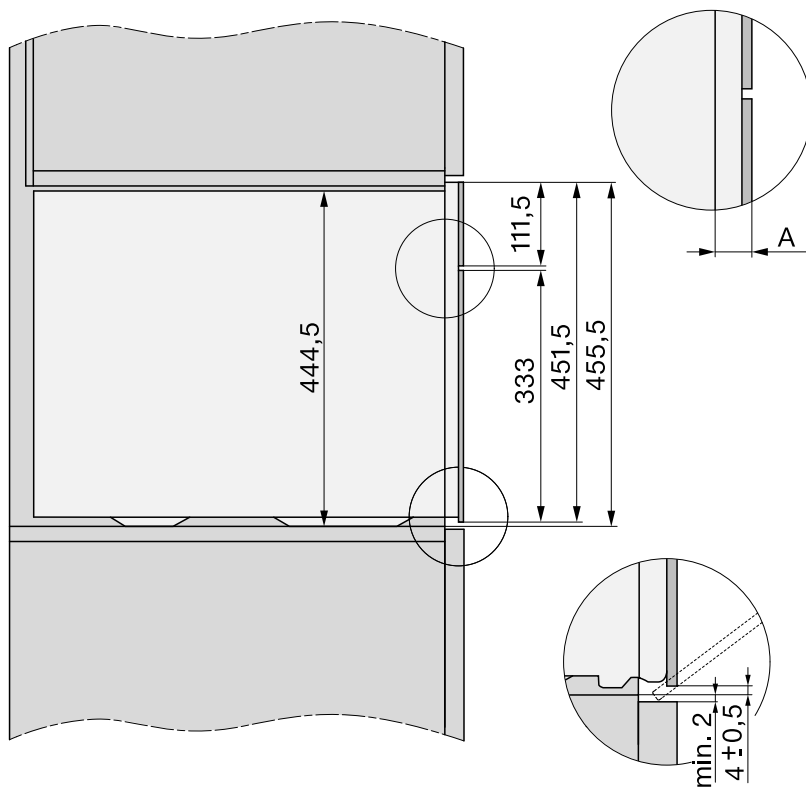
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.

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.



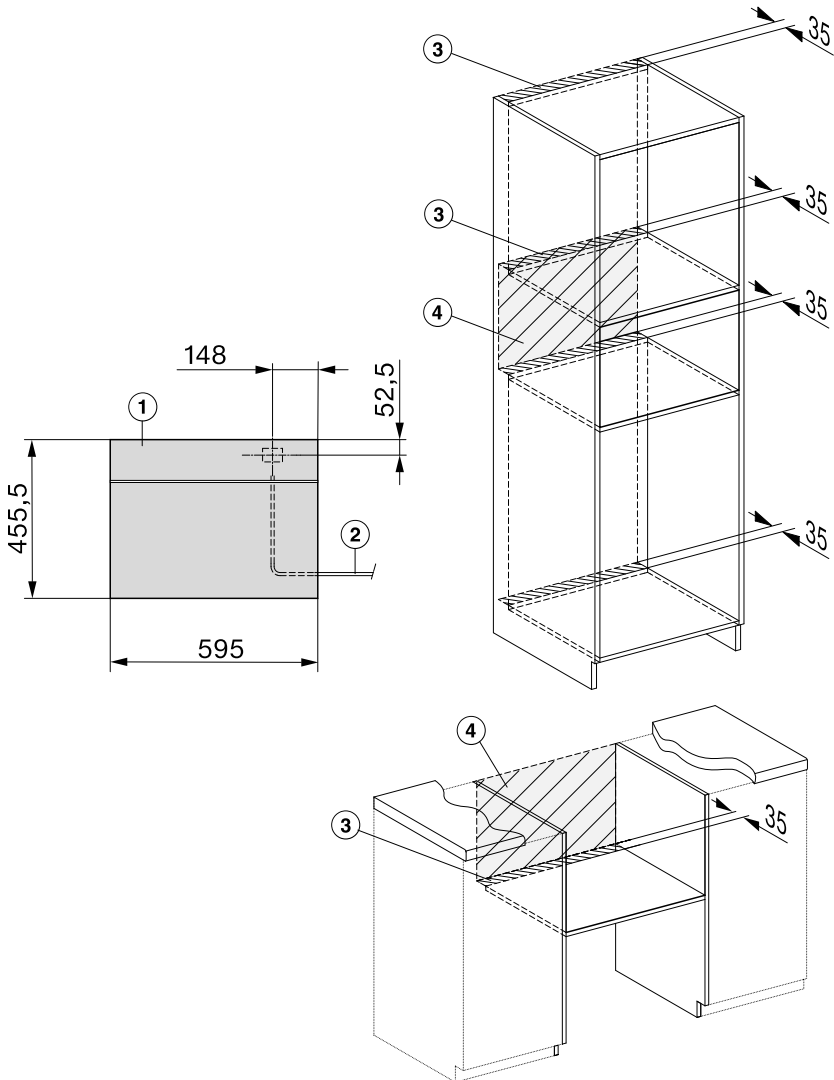
Instalação

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.

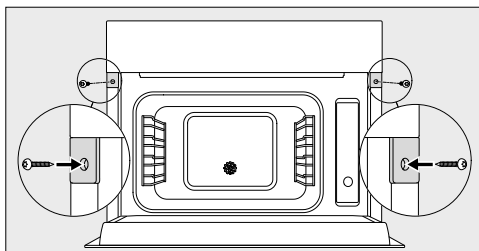
Danos devido a transporte incorreto. A porta pode ficar danificada, se transportar o forno a vapor utilizando a pega da porta.

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.

Declaração de Conformidade

A Miele declara que este forno a vapor cumpre a Directiva 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em <https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125> através do nome do produto ou do número de fabrico

Banda de frequência do módulo Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------------	-------------------------

Potência máxima de transmissão do módulo Wi-Fi	< 100 mW
--	----------

Direitos de autor e licenças para o módulo de comunicação

Para operar e controlar o módulo de comunicação, a Miele utiliza softwares próprios ou de terceiros, que não estão sujeitos à chamada condição de licença de Open Source. Estes softwares/componentes de software estão protegidos por direitos de autor. Os direitos de autor da Miele e de terceiros devem ser respeitados.

Além disso, estão incluídos no presente módulo de comunicação componentes de software que são distribuídos sob condições de licença Open Source. Pode consultar os componentes Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos de autor correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis bem como, se necessário, outras informações localmente via IP, através de um navegador web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Os regulamentos referentes a responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas aos respetivos detentores de direitos.

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

DG 7440

pt-PT

M.-Nr. 11 241 820 / 03