

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the top left corner of the image. The background of the entire page is a close-up photograph of the interior of a Siemens steam oven, showing the metal racks and the door mechanism.

SIEMENS

Forno a vapor

CD634GB.1

pt Instruções de serviço



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Índice

	Utilização adequada	4		Regulações base	18
	Instruções de segurança importantes	4		Alterar as regulações	18
	Causas de danos	5		Lista das regulações	18
	Protecção do meio ambiente	6		Alterar a hora	18
	Conselhos para poupar energia	6		Limpeza	19
	Eliminação ecológica	6		Produtos de limpeza	19
	Conhecer o aparelho	7		Descalcificação	20
	Painel de comandos	7		Desengatar e engatar a porta do aparelho	21
	Elementos de comando	7		Desmontar e montar os vidros da porta	21
	Visor	7		Limpeza das estruturas de suporte	23
	Menu Cozinhar a vapor	8		Defeito: O que fazer?	24
	Menu dos modos de funcionamento	8		Tabela de anomalias	24
	Mais informações	8		Trocar a lâmpada do interior do aparelho	25
	Funções do interior do forno	8		Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes	25
	Acessórios	9		Substituir o vedante da porta	26
	Acessórios incluídos	9		Serviços Técnicos	26
	Inserir o acessório	9		Número E e número FD	26
	Acessórios especiais	10		Tabelas e sugestões	27
	Antes da primeira utilização	11		Acessórios	27
	Antes da primeira colocação em serviço	11		Recipiente	27
	Primeira colocação em funcionamento	11		Quantidade e tempo de cozedura	27
	Calibrar o aparelho e limpar o interior	11		Distribuir uniformemente os alimentos	27
	Limpar o acessório	12		Alimentos sensíveis à pressão	27
	Utilizar o aparelho	12		Cozinhar menus	27
	Ligar e desligar o aparelho	12		Legumes	27
	Iniciar ou interromper o funcionamento	13		Acompanhamentos e leguminosas	28
	Encher o depósito de água	13		Aves e carne	29
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	13		Peixe	30
	Após cada utilização do aparelho	14		Guarnição de sopas, outros	30
	Funções de tempo	14		Sobremesas, compota	31
	Temporizador	14		Aquecer refeições	31
	Tempo de duração	15		Descongelar	32
	Hora de fim de cozedura	15		Deixar levedar a massa	32
	Pratos	16		Extração de sumo	32
	Selecionar e definir alimentos	16		Fazer compotas	33
	Recomendações relativas aos pratos	16		Produtos ultracongelados	33
	Tabela	17		Refeições de teste	34
	Fecho de segurança para crianças	18			
	Ativar e desativar	18			

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** e na loja Online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 9



Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Durante o funcionamento do aparelho, pode sair vapor quente. Não toque nas aberturas de ventilação. Mantenha as crianças afastadas.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- Mesmo depois de desligar o aparelho, a água que se encontra no recipiente de evaporação continua quente. Não esvazie o recipiente de evaporação imediatamente após desligar o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

** Causas de danos****Atenção!**

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do aparelho: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do aparelho. Não fôrre a base do aparelho com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. A acumulação de calor pode danificar o aparelho. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- O papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Pode dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Recipientes: os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor.
- Recipientes com manchas de ferrugem: não utilize recipientes com manchas de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.
→ "Limpeza" na página 19
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Manutenção do aparelho: o interior do seu aparelho é de aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão dentro do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.
- Água quente no depósito de água: a água quente pode danificar o sistema de vapor. Encha o depósito de água exclusivamente com água fria.

- Solução anticalcário: não derrame solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.
- Limpar o depósito de água: não lave o depósito de água na máquina de lavar louça. Caso contrário, o depósito de água ficará danificado. Limpe o depósito de água com um pano macio e detergente comum, disponível no mercado.



Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Conselhos para poupar energia

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante um processo de cozedura.
- Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro os que demoram mais tempo a ficarem prontos.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



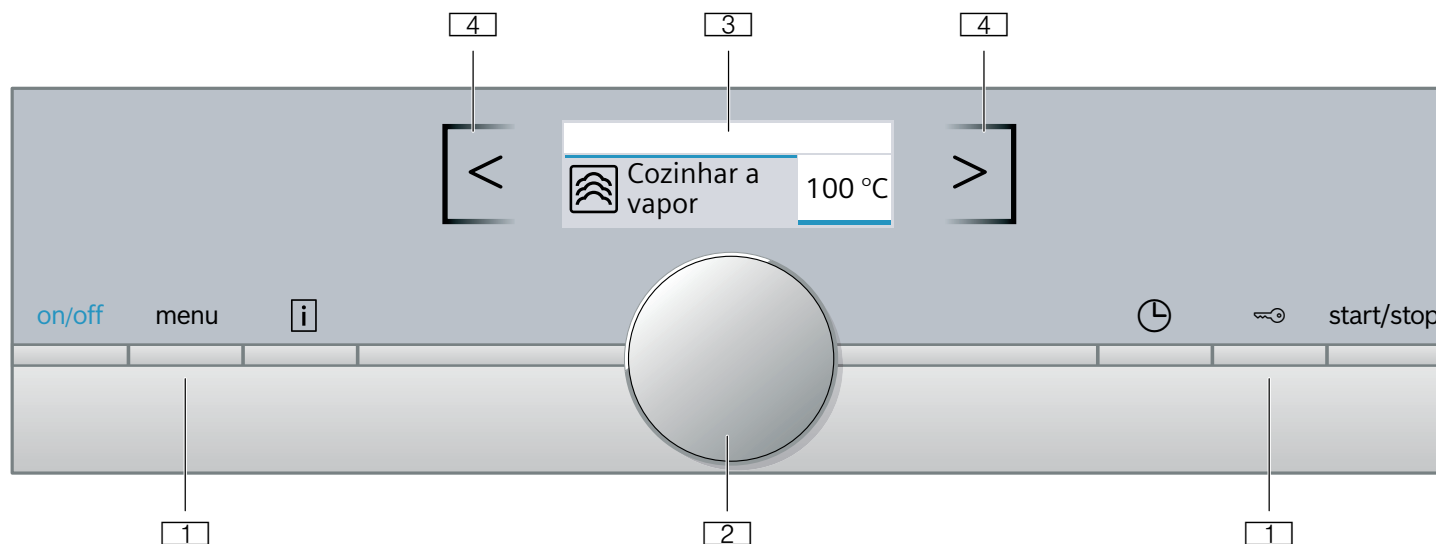
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: . Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.



1 Teclas

As teclas à esquerda e direita do seletor rotativo possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.

2 Seletor rotativo

O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.

3 Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou também textos informativos.

4 Campos tácteis

Por baixo dos campos tácteis à esquerda < e direita > do visor existem sensores. Toque numa das teclas para seleccionar a função.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com as teclas e um seletor rotativo. O visor apresenta as regulações atuais.

	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças
start/stop		Iniciar, parar ou cancelar o funcionamento
Campos tácteis		
<	Campo à esquerda do visor	Navegação para a esquerda
>	Campo à direita do visor	Navegação para a direita

Seletor rotativo

Através do seletor rotativo, pode alterar os modos de funcionamento e os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., nos tipos de aquecimento, a seguir ao último item de seleção é apresentado novamente o primeiro. No caso da temperatura, p. ex., terá de rodar o seletor rotativo para trás quando é alcançada a temperatura mínima ou máxima.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Elementos de comando

Os elementos de comando permitem regular o aparelho de forma simples e rápida.

Teclas e campos tácteis

O significado das várias teclas e campos tácteis é aqui explicado de forma resumida.

Teclas	Significado
on/off	Ligar e desligar o aparelho
menu	Menu Abrir o menu dos modos de funcionamento
	Informação Visualizar indicações
	Funções de tempo Abrir o menu das funções de tempo

Linha de estado

A linha do estado encontra-se na parte superior do visor. Aí são apresentados a hora e as funções de tempo reguladas.

Controlo da temperatura

As barras do controlo da temperatura mostram as fases de aquecimento no interior do aparelho.

Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento mostra a subida da temperatura no interior do forno. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato no forno.
Indicação de calor residual	Se o aparelho estiver desligado, surge, por baixo da linha de estado, o calor residual no interior do forno. O visor desliga-se quando a temperatura descer para aprox. 60 °C.

Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho. Durante o aquecimento, pode consultar a temperatura de aquecimento atual com a tecla **i**.

Menu Cozinhar a vapor

O seu aparelho dispõe de vários tipos de aquecimento. Depois de ligar o aparelho, é apresentado diretamente o menu Cozinhar a vapor, onde encontra os tipos de aquecimento.

Tipo de aquecimento a vapor	Temperatura	Utilização
 Cozinhar a vapor	30-100 °C	Para legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo da fruta e para branquear
 Regeneração	80-100 °C	Para refeições de prato Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam
 Deixar levedar a massa	30-50 °C	Para massa lêveda A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A superfície da massa não seca
 Descongelamento	30-60 °C	Para legumes e fruta A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma

Valores sugeridos

O aparelho sugere uma temperatura ou nível para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Menu dos modos de funcionamento

O menu está subdividido em vários modos de funcionamento. Deste modo, poderá aceder rapidamente às funções desejadas.

Modo de funcionamento	Utilização
Cozinhar a vapor → "Utilizar o aparelho" na página 12	Regule o tipo de aquecimento a vapor adequado e inicie o funcionamento.
Pratos	Confecionar os alimentos a vapor.
Descalcificar	Descalcificar o sistema condutor de água.
Regulações → "Regulações base" na página 18	Pode adaptar as regulações base do aparelho aos seus hábitos.

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho fornece-lhe indicações e outras informações acerca da ação que está a ser realizada no momento. Para o efeito, prima a tecla **i**. A indicação é apresentada durante alguns segundos.

Algumas indicações são apresentadas automaticamente, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

Funções do interior do forno

Algumas funções facilitam o funcionamento do aparelho. O interior do forno tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação desliga-se novamente.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: Pode definir nas regulações base que a iluminação do interior do aparelho não se acenda quando o aparelho está em funcionamento.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno sobreaquece.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

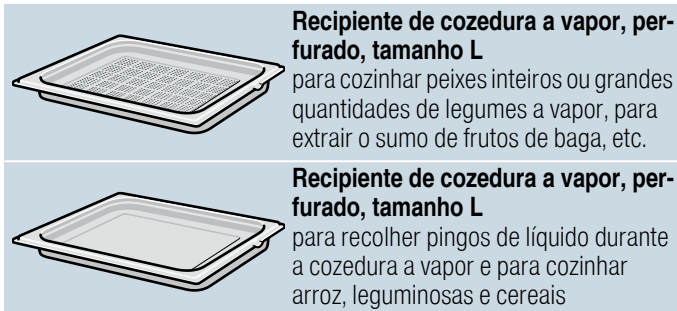
Conselho: Pode alterar nas regulações base o tempo que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar.
→ "Regulações base" na página 18

Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



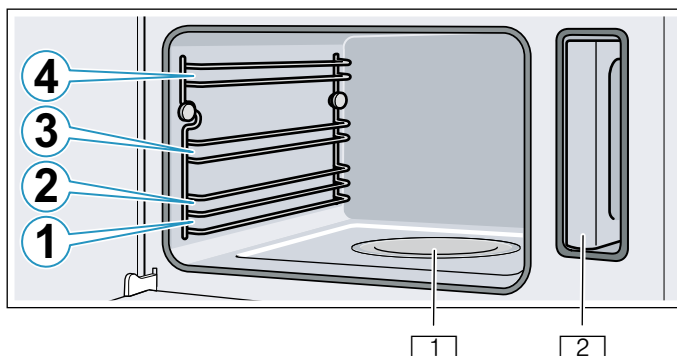
Utilize apenas acessórios originais, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.

No interior do aparelho o nível de inserção mais alto está identificado em alguns aparelhos com um símbolo de grelha.



-  Recipiente de vaporização
-  Depósito de água no respetivo alojamento

Atenção!

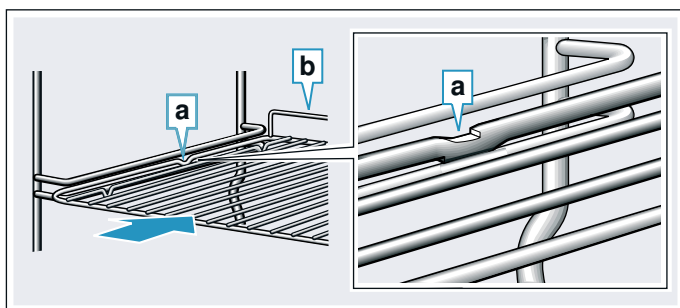
- Não coloque nada directamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho. A base do aparelho e o recipiente de vaporização têm de estar sempre livres. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.

Função de encaixe

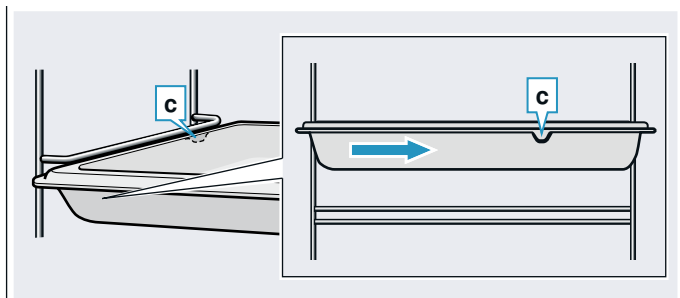
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora.

- O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.
- Insira o acessório sempre por completo no interior do aparelho, para que ele não toque na porta do aparelho.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** está virada para baixo e o estribo de segurança **b** da grelha está virado para trás e para cima.



Ao inserir recipientes de cozedura a vapor, certifique-se de que a saliência de encaixe **c** se encontra atrás e virada para baixo.



Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospectos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 26

Acessórios especiais

Tabuleiro para vapor, perfurado, tam. S
Tabuleiro para vapor, não perf., tam. S
Tabuleiro para vapor, perfurado, tam. L
Tabuleiro para vapor, não perf., tam. L
Grelha para aparelho de cozedura a vapor
Recipiente de porcelana, não perfurado, tam. S
Recipiente de porcelana, não perfurado, tam. L

Frisos decorativos

Para cobrir a prateleira do móvel e a placa de suporte do aparelho.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

Antes da primeira colocação em serviço

Antes da primeira colocação em funcionamento, informe-se junto da empresa de água sobre o grau de dureza da água na rede.

Para que o aparelho o possa lembrar atempadamente de fazer a descalcificação, tem de ajustar corretamente a dureza da água.

Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos. Utilize exclusivamente água potável fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem gás.

Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para descalcificada.
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.

Dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada
1 (até 1,3 mmol/l)	1 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (superior a 3,8 mmol/l)	4 muito dura

Primeira colocação em funcionamento

Conselhos

- Poderá alterar as regulações em qualquer momento nas regulações base. → "Regulações base" na página 18
- Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Regular o idioma

1. Com o seletor rotativo, regule o idioma pretendido.
2. Toque na seta >. Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

1. Com o seletor rotativo, acerte a hora atual.
2. Toque na seta >.

Acertar a data

1. Com o seletor rotativo, selecione o dia atual, o mês e o ano.
2. Toque no campo >. Surge a regulação seguinte.

Regular a dureza da água

1. Rode o seletor rotativo para a direita, até aparecer "Dureza da água".
2. Para confirmar, toque na seta >. No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.

Calibrar o aparelho e limpar o interior

Antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho, calibre o aparelho e limpe o interior do forno.

Calibrar o aparelho e limpar o interior

A temperatura de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Durante a calibração, o aparelho adapta-se às condições de pressão no local de instalação. Isto acontece automaticamente ao cozinhar a vapor pela primeira vez. É gerada uma grande quantidade de vapor.

Preparar a calibração

1. Retire os acessórios do forno.
2. Remova os restos da embalagem, tais como bolinhas de esferovite, do interior do aparelho.
3. Antes da calibração, limpe as superfícies lisas no interior do forno com um pano macio húmido.

Calibrar o aparelho e limpar o interior

Conselhos

- A calibração só pode ser iniciada quando o interior do aparelho está frio (temperatura ambiente).
 - Não abra a porta durante a calibração. Caso contrário, a calibração é cancelada.
1. O aparelho é ligado através da tecla on/off.
 2. Encha o depósito de água. → "Encher o depósito de água" na página 13
 3. Regule o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de duração indicados e inicie o funcionamento do aparelho.

Regulações	
Tipo de aquecimento	Cozinhar a vapor 
Temperatura	100 °C
Tempo de duração	20 minutos

4. O aparelho é ligado através da tecla on/off.
5. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.
6. Limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiuso.
7. Esvazie o depósito de água e seque o interior do aparelho. → "Após cada utilização do aparelho" na página 14

Conselhos

- Para que o aparelho se possa adaptar ao novo local de instalação depois de uma mudança de casa, reponha o aparelho para as definições de fábrica. Repita a primeira colocação em funcionamento e a calibração.
- O aparelho memoriza as regulações da calibração mesmo em caso de corte de corrente ou desativação da rede. Ele não precisa de ser recalibrado.

Limpar o acessório

Limpe o acessório minuciosamente com solução à base de detergente e um pano multiusos ou com uma escova macia.



Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.



Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.



Aviso – Perigo de queimaduras!

Mesmo depois de desligar o aparelho, a água que se encontra no recipiente de evaporação continua quente. Não esvazie o recipiente de evaporação imediatamente após desligar o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.



Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair água quente do mesmo. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas. Se o recipiente do evaporador transbordar, não encha o depósito de água.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Exceção: O fecho de segurança para crianças e o alarme também podem ser regulados com o aparelho desligado.

As indicações no visor ou informações, p. ex., a indicação do calor residual no interior do forno, também permanecem visíveis com o aparelho desligado.

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. O aparelho desliga-se automaticamente se não for efetuada qualquer regulação durante um período prolongado.

Ligar o aparelho

O aparelho é ligado através da tecla on/off.

Por cima da tecla, acende-se a inscrição on/off a azul.

No visor surge o logótipo da Siemens e a seguir o tipo de aquecimento e uma temperatura.

Conselho: Nas regulações base pode definir o modos de funcionamento apresentado ao ligar o aparelho.

Desligar o aparelho

O aparelho é desligado através da tecla on/off.

A iluminação por cima da tecla apaga-se.

A função regulada é cancelada.

A hora aparece no visor.

Conselho: Pode definir nas regulações base se a hora é ou não apresentada quando o aparelho está desligado.

Iniciar ou interromper o funcionamento

Para iniciar o funcionamento ou cancelar um funcionamento em curso, prima a tecla "start/stop". Após o cancelamento de um funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Para apagar todas as regulações, prima a tecla "on/off".

Ao abrir a porta do forno enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Para retomar o funcionamento, feche a porta do forno.

Encher o depósito de água

Ao abrir a porta do aparelho, encontra o depósito de água no lado direito. Antes de iniciar o funcionamento, ateste o depósito de água.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 18

Atenção!

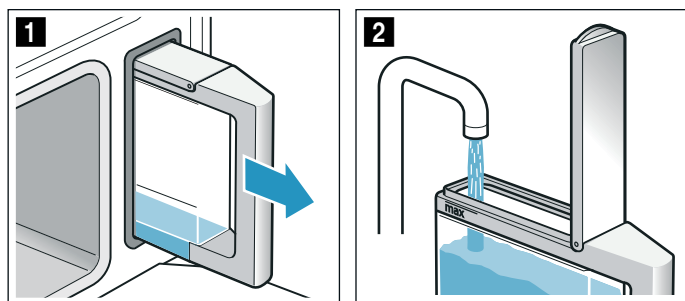
Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

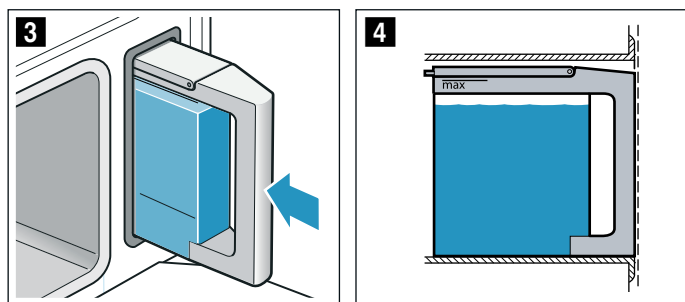
Utilize exclusivamente água potável fresca e fria, água descalcificada ou água mineral sem gás.

Encha o reservatório de água antes de cada utilização:

1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire o depósito de água do respetivo compartimento (Fig. 1).
3. Encha o depósito de água até à marcação "máx" com água fria. (Fig. 2).



4. Feche a tampa do reservatório, até esta encaixar nitidamente.
5. Insira o depósito de água atestado (Fig. 3).
6. Verifique se o depósito de água ficou inserido à face com o compartimento do depósito de água (Fig. 4).



7. Feche a porta do aparelho.
O depósito de água está cheio. Pode iniciar o funcionamento.

Atestar o depósito da água

Se o depósito de água estiver vazio, surge no visor uma indicação para atestar o depósito de água. O funcionamento é interrompido.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair água quente do mesmo. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas. Se o recipiente do evaporador transbordar, não encha o depósito de água.

1. Abra a porta do aparelho com cuidado.
2. Retire e encha o depósito de água.
3. Insira novamente o depósito de água e feche a porta do aparelho.
4. Inicie o funcionamento.
O funcionamento é retomado.

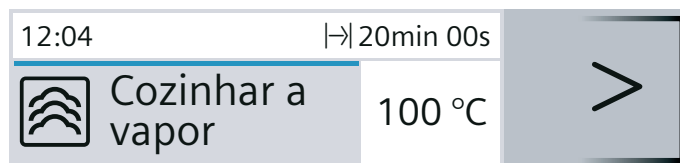
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Depois de ligar o aparelho surge o tipo de aquecimento sugerido com a temperatura. Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla "start/stop".

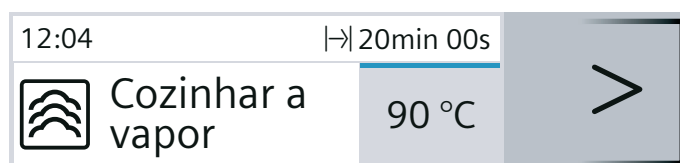
Para as outras regulações, altere os valores conforme ilustrado nas figuras.

Exemplo: cozinhar a vapor durante 15 minutos a 90 °C

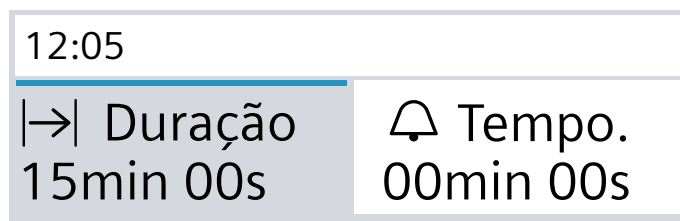
1. Altere o tipo de aquecimento com o seletor rotativo.



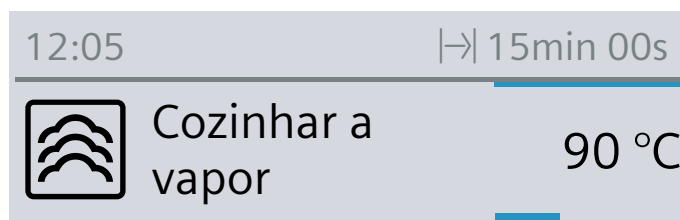
2. Mude para a temperatura com a seta >.
3. Altere a temperatura com o seletor rotativo.



4. Mude para o tempo de duração com a tecla ⏸.
5. Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.



6. Prima a tecla "start/stop".



No visor são apresentados o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de duração regulados.

Mensagem “Encher depósito de água?”

A mensagem aparece se regular um tipo de aquecimento e o depósito de água estiver apenas meio cheio.

Se achar que a água no depósito é suficiente para o processo de cozedura, pode iniciar o aparelho.

Caso contrário, encha o depósito de água até “máx”, insira-o de novo no seu lugar e depois coloque o aparelho em funcionamento.

Após cada utilização do aparelho**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Depois do funcionamento, permanecem humidade e sujidade no interior do aparelho. Por esse motivo, seque e limpe o aparelho após cada utilização. Além disso, esvazie o depósito de água após cada funcionamento.

Secar o interior do aparelho**⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

É possível que a água que se encontra no recipiente de vaporização esteja quente. Deixe-a arrefecer antes de a limpar.

1. Deixe uma frincha da porta do aparelho aberta até o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente qualquer sujidade no interior do aparelho.
3. Limpe o interior arrefecido do aparelho e o recipiente de vaporização com a esponja e seque-os com um pano macio.
4. Seque as frentes dos móveis, caso se tenha formado água de condensação.

Esvaziar o depósito de água

O depósito de água tem de ser esvaziado e seco após cada funcionamento a vapor.

Atenção!

- Não seque o depósito de água dentro do aparelho quente, pois danifica o depósito de água.
 - Não lave o depósito de água na máquina de lavar loiça. O depósito de água ficará danificado.
1. Abra a porta do aparelho.
 2. Retire o depósito de água e esvazie a água residual.
 3. Seque bem o vedante da tampa e a caixa do depósito no aparelho.
 4. Coloque o depósito de água no respetivo compartimento.
 5. Feche a porta do aparelho.

🕒 Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

Função de tempo	Utilização
🔔 Temporizador	O temporizador funciona como um timer de cozinha. Decorrido o tempo regulado, ouve-se um sinal sonoro.
→ Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se automaticamente.
→ Fim	Regule um tempo de duração e um tempo de fim. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.

Conselhos

- Um tempo de duração até uma hora, pode ser regulado ao minuto. Um tempo de duração superior a uma hora por ser regulado em incrementos de 5 minutos.
- O valor máximo regulável é 23 horas e 59 minutos.
- Sempre que termina uma função de tempo soa um sinal sonoro.
- Com a tecla **i** pode ir consultando informações que são apresentadas por breves instantes no visor.

Temporizador

Pode ajustar o temporizador em qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Funciona em paralelo com outras funções de tempo e tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador ou um tempo de duração que chegou ao fim.

O tempo máximo regulável é de 24 horas.

1. Prima a tecla **🕒**.
Abre-se o campo para o alarme.
 2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.
O temporizador inicia o seu funcionamento após alguns segundos.
- O símbolo **🕒** para o temporizador, bem como o tempo remanescente, são apresentados na linha de estado, do lado esquerdo.

Terminado o tempo

Ouve-se um sinal. No visor aparece “Temporizador chegou ao fim”. A tecla **🕒** permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Cancelar a hora do temporizador

Abra o menu das funções do tempo com a tecla **🕒** e rode o tempo para trás. Feche o menu com a tecla **🕒**.

Alterar a hora do temporizador

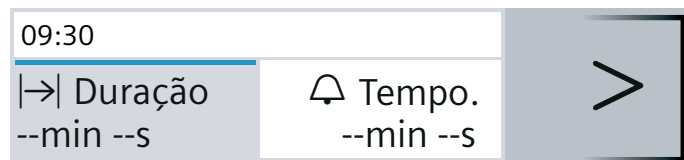
Abra o menu das funções de tempo com a tecla **🕒** e altere a hora do temporizador nos próximos segundos com o seletor rotativo. Inicie o temporizador com a tecla **🕒**.

Tempo de duração

Se ajustar um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente quando esse tempo terminar. O forno deixa de aquecer.

Condição: estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

1. Premir a tecla .
Abre-se o menu das funções de tempo.



2. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.



3. Inicie com a tecla "start/stop".
O tempo de duração  começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Cancelar o tempo de duração

Abra o menu das funções do tempo com a tecla  e rode o tempo de duração para trás. O funcionamento é terminado. Feche o menu com a tecla .

Alterar o tempo de duração

Com a tecla , abra o menu das funções de tempo. Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.

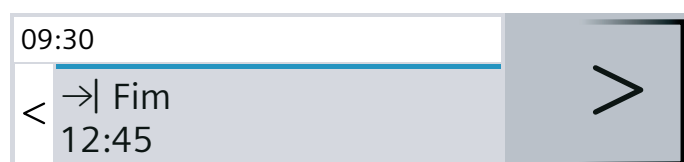
Hora de fim de cozedura

Se alterar a hora de fim de cozedura, tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito no interior do aparelho.

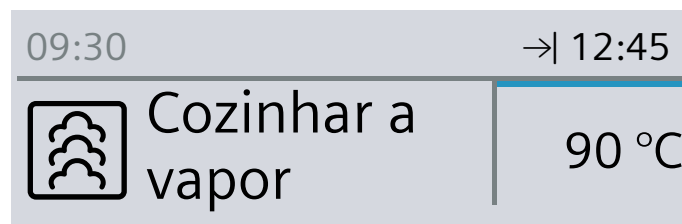
Condição: o modo de funcionamento regulado não iniciou. Está regulado um tempo de duração. O menu das funções de tempo  está aberto.

Exemplo na figura: coloca às 9h30 o prato no interior do forno. Demora 45 minutos e está pronto às 10h15. No entanto, quer que fique pronto às 12h45.

1. Continue a carregar na seta  até " Fim".
2. Defina a hora de fim com o seletor rotativo.



3. Confirme com a tecla "start/stop".



O forno encontra-se em posição de espera. Na linha de estado surge o símbolo  e a hora a que o modo de funcionamento é concluído. O funcionamento começa no momento certo. O tempo de duração começa a decrescer visivelmente na linha de estado.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Corrigir ou cancelar a hora de fim de cozedura

Não poderá corrigir a hora de fim depois de iniciar o funcionamento. Para apagar todas as regulações, prima a tecla "on/off".

Pratos

O modo de funcionamento "Pratos" permite-lhe preparar refeições com toda a facilidade. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

Selecionar e definir alimentos

1. Prima a tecla "Menu".
2. Selecione "Pratos" com o seletor rotativo.
3. Toque na seta >.
4. Selecione o alimento desejado com o seletor rotativo.
5. Toque na seta >.

Conselho: Receberá informações sobre o nível, louça, etc.
6. Inicie com a tecla "start/stop".

É conduzido por todo o processo de regulação da refeição selecionada. Toque sempre na seta >.

Conselho: O aparelho alerta-o quando o interior do aparelho ainda está demasiado quente para a refeição selecionada.

A regulação está concluída

Ouve-se um sinal. O forno deixa de aquecer. A tecla  permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Se não estiver satisfeito com o resultado de cozedura, pode voltar a prolongar o tempo de cozedura. Toque no campo "Continuar a cozinhar". É sugerido um tempo de duração, que pode ser alterado.

Se estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque em "Concluído". No visor surge "Bom apetite".

Cancelar a regulação

Prima a tecla "on/off". Todas as regulações foram apagadas. Pode regular novamente.

Adiar a hora de fim

Em alguns pratos, pode adiar a hora de fim. Nas funções de tempo pode verificar como adiar a hora de fim. → "Funções de tempo" na página 14

Se tiver regulado uma hora de fim, o visor muda para o tempo de espera. Na linha de estado aparece a hora de fim do funcionamento. Não é possível alterar qualquer regulação. Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no interior do aparelho.

Recomendações relativas aos pratos

Todos os programas foram concebidos para cozinhar num único nível.

O resultado de cozedura pode variar em função do tamanho e da qualidade dos alimentos.

Recipientes

Utilize os recipientes sugeridos, com os quais todos os pratos foram testados. Se utilizar recipientes diferentes, o resultado de cozedura pode sofrer alterações.

Ao cozinhar com um recipiente para cozinhar a vapor perfurado, insira adicionalmente o recipiente de cozinhar a vapor não perfurado no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Quantidade/peso

Coloque os alimentos no acessório, dispondo-os até uma altura máxima de 4cm.

O peso total tem de estar dentro do intervalo de pesos predefinido.

Tempo de cozedura

O tempo de duração indicado pode alterar-se nos primeiros minutos, pois o tempo de aquecimento depende, p. ex., da temperatura dos alimentos e da água.

Preparar legumes

Tempere os legumes só depois de os cozinhar.

Preparar derivados de cereais/lentilhas

Pese os alimentos a cozinhar e adicione a quantidade de água na relação correta:

Arroz Basmati 1:1,5

Couscous 1:1

Arroz integral 1:1,5

Lentilhas 1:2

Mexa os derivados de cereais depois da cozedura, de modo que o excesso de água seja rapidamente absorvido.

Cozinhar peito de frango a vapor

Não coloque os peitos de frango uns sobre os outros no recipiente.

Cozinhar peixe a vapor

Para preparar peixe, unte o recipiente para cozinhar a vapor perfurado.

Não sobreponha peixes inteiros nem filetes de peixe. Introduza o peso do peixe mais pesado e selecione unidades de tamanho o mais aproximado possível.

Preparar iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até 90 °C. A seguir, deixe-o arrefecer até 40 °C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C. Adicione 150 g de iogurte (refrigerado).

Deite em taças ou pequenos frascos e cubra com película aderente. Coloque as taças ou os frascos num recipiente para cozinhar a vapor e regule tal como indicado na tabela. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Preparar arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, enchendo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Preparar compota de fruta

O programa só é adequado para fruta com caroço e com grainha. Pese os frutos e adicione cerca de $\frac{1}{3}$ da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Desinfetar biberões

Lave sempre os biberões com uma escova própria logo depois de serem bebidos. A seguir, lave-os na máquina de lavar loiça.

Disponha os biberões no recipiente de cozedura a vapor perfurado de modo que não toquem uns nos outros.

Seque os biberões após a desinfecção com um pano limpo. O processo corresponde ao processo de fervura convencional.

Cozinhar ovos

Pique os ovos, antes de os cozinhar. Não coloque os ovos uns sobre os outros.

Tabela

Tenha em atenção as recomendações relativas aos pratos.

Prato	Observações	Acessórios	Nível
Cozinhar raminhos de couve-flor a vapor*	raminhos do mesmo tamanho	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Cozinhar raminhos de brócolos a vapor*	raminhos do mesmo tamanho	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Cozinhar feijão verde a vapor*	-	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Cozinhar cenouras às rodelas a vapor*	rodelas de aprox. 3 mm de espessura	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Cozinhar mistura de legumes congelada a vapor	-	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Batatas cozidas, com pele*	tamanho médio, Ø 4 - 5 cm	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Arroz Basmati	máx. 0,75 kg	recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Arroz integral	máx. 0,75 kg	recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Couscous	máx. 0,75 kg	recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Lentilhas	máx. 0,55 kg	recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Aquecer acompanhamentos cozinhados*		recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Cozinhar peito de frango fresco a vapor	Peso total 0,2 - 1,5 kg	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Cozinhar filetes de peixe fresco a vapor	máx. 2,5 cm de espessura	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Cozinhar peixe fresco inteiro a vapor	0,3 - 2 kg	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Frascos de iogurte	-	Frascos + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Arroz doce	-	recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Compota de fruta*	-	recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Desinfetar biberões*		recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	2
Ovos mal cozidos*	Ovos de tamanho M, máx. 1 kg	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1
Ovos cozidos*	Ovos de tamanho M, máx. 1,8 kg	perfurado + recipiente para cozinhar a vapor não perfurado	3 1

* Pode regular uma hora de fim para este prato

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

Ativar e desativar

Pode ativar e desativar o fecho de segurança para crianças com o aparelho ligado ou desligado.

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos. No visor surge uma indicação para confirmar e na linha de estado é apresentado o símbolo .

Conselho: Apesar de o fecho de segurança para crianças estar ativado, pode desligar o forno com a tecla on/off.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".
O menu "Modos de funcionamento" abre-se.
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque na seta >.
5. Altere os valores com o seletor rotativo.
6. Mude sempre para as regulações seguintes com a seta > e, se necessário, altere-as.
7. Para memorizar, prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Lista das regulações

Na lista encontrará todas as regulações base e as respetivas possibilidades de alteração. Consoante o equipamento do seu aparelho, serão apresentadas no visor apenas as regulações correspondentes ao seu aparelho.

Pode alterar as seguintes regulações:

Regulação	Seleção
Selecionar idioma	Outros idiomas possíveis
Hora	Acertar a hora atual
Data	Acertar a data atual
Dureza da água	0 (descalcificada)
	1 (macia)
	2 (média)
	3 (dura)
	4 (muito dura)

Tempo de duração do sinal sonoro	Curto (30 s)
	Médio (1 m)
	Longo (5 m)
Som das teclas	Desligado (som das teclas permanece com ligar e desligar com "on/off")
	Ligado
Luminosidade do visor	Regulável em 5 níveis
Indicação das horas	Digital
	Desligado
Iluminação	Ligada durante o funcionamento
	Desligada durante o funcionamento
Funcionamento depois de ligar	Cozinhar a vapor
	Menu principal
	Pratos
Escurecimento	Desligado
	Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 5:59)
Logótipo da marca	Indicações
	Não apresentar
Tempo de funcionamento por inércia do ventilador	Recomendado
	Mínimo
Regulações de fábrica	Repor
	Não repor

Conselho: As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

Alterar a hora

A hora pode ser alterada nas regulações base.

Exemplo: alterar a hora de verão para a hora de inverno.

1. Prima a tecla "on/off".
2. Prima a tecla "Menu".
3. Com o seletor rotativo, selecione "Regulações".
4. Toque com a seta > em "Hora".
5. Altere a hora com o seletor rotativo.
6. Prima a tecla "Menu".
No visor aparece "Memorizar" ou "Rejeitar".

Falha de corrente

Após uma falha de corrente prolongada, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Volte a regular o idioma, a hora e a data.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicaremos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Aviso – Perigo de curto-circuito!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor na limpeza do seu aparelho.

Atenção!

Danos da superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos
- produtos limpa-fornos
- detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos

- produtos de limpeza com elevado teor de álcool

Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Atenção!

Danos da superfície

Se um produto anticalcário cair sobre o painel dianteiro, ou outras superfícies sensíveis, limpe-o imediatamente com água.

Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.

Os sais são muito agressivos e podem originar pontos de ferrugem. Remova restos de molhos picantes (ketchup, mostarda) ou alimentos salgados logo após o arrefecimento do aparelho.

Não utilize esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho (com frente de alumínio)	Solução de água e detergente – seque com um pano macio. Produto limpa-vidros suave - passe com um pano macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos na horizontal e sem exercer pressão sobre a frente de alumínio.
Exterior do aparelho (com frente em aço inoxidável)	Solução de água e detergente – seque com um pano macio. Remova de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Interior do aparelho com recipiente de vaporização	Solução de água quente e detergente ou água e vinagre – utilize a esponja fornecida ou uma escova macia. Atenção! O interior do aparelho pode enferrujar Não utilize esfregões verdes ou de aço.
Depósito de água	Solução de água e detergente – não lave na máquina de lavar loiça!
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho
Vedante da tampa do depósito de água	Seque muito bem após cada utilização do aparelho
Estruturas de suporte	Consulte o capítulo: Limpeza das estruturas de suporte
Vidros da porta	Consulte o capítulo: Limpeza dos vidros da porta Atenção! Danos na superfície Depois de limpar os vidros da porta com um produto limpa-vidros, seque-os com um pano. Caso contrário, podem surgir manchas impossíveis de remover.
Vedante da porta	Solução de água quente e detergente
Acessórios	Ponha-os de molho em solução de água quente e detergente. Lave-os com uma escova ou esponja da loiça ou lave-os na máquina de lavar loiça. No caso de descolorações por alimentos que contêm amido (p.ex., arroz), limpe com uma solução de água e vinagre.

Esponja de limpeza

A esponja de limpeza fornecida com o aparelho é muito absorvente. Utilize-a apenas para limpar o interior do aparelho e para remover a água residual do recipiente de vaporização.

Lave bem a esponja de limpeza antes da primeira utilização. A esponja pode ser lavada na máquina de lavar roupa (tecidos resistentes).

Pano de microfibras

O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio (Ref.ª 460 770, também disponível on-line no eShop). Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Descalcificação

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente.

A descalcificação consiste em vários passos. Todas os passos têm de ser concluídas até ao fim. Só depois o aparelho está novamente pronto para ser utilizado.

Conselho: Se tocar na tecla on/off durante a descalcificação, o processo é cancelado e o aparelho desliga-se. Depois de ligar novamente o aparelho, é necessário executar dois enxaguamentos para remover os resíduos de anticalcário do aparelho. Até à conclusão do segundo processo de enxaguamento, as outras funções do aparelho ficam bloqueadas.

- Descalcificar (aprox. 30 minutos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização e encha novamente o depósito de água
- 1.º ciclo de enxaguamento (20 segundos); em seguida, esvazie o recipiente de vaporização
- 2.º ciclo de enxaguamento (20 segundos); em seguida, remova a água residual

A frequência com que o aparelho tem de ser descalcificado, depende da dureza da água utilizada. Quando já só forem possíveis 5 ou menos funcionamentos a vapor, é apresentada uma mensagem no visor, lembrando da necessidade de descalcificar o aparelho. O número de funcionamentos restantes é indicado depois de ligar novamente o aparelho. Deste modo, tem tempo de preparar atempadamente a descalcificação.

Iniciar

Atenção!

- Danos no aparelho: para a descalcificação, utilize exclusivamente o anticalcário líquido recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao anticalcário. Outros anticalcários podem provocar danos no aparelho.

Anticalcário n.º de encomenda 311 680

- Solução anticalcário: não derrame anticalcário ou solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficarão danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.

1. Misture 300 ml de água e 60 ml de anticalcário líquido, até obter uma solução anticalcário.
2. Retire o depósito de água e encha com solução anticalcário.
3. Insira totalmente o depósito de água cheio com solução anticalcário.
4. Feche a porta do aparelho.
5. Prima a tecla "on/off".
6. Prima a tecla "Menu".
7. Rode o seletor rotativo até aparecer "Descalcificar".
8. Inicie "Descalcificar" com a tecla "start/stop".
O tempo de duração residual começa a decrescer visivelmente na linha de estado. Quando o tempo de duração restante chega ao fim, soa um sinal.

Primeiro ciclo de enxaguamento

1. Remova a solução anticalcária do recipiente de vaporização, utilizando a esponja fornecida com o aparelho.
2. Retire o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.
3. Feche a porta do aparelho.
4. Prima a tecla "start/stop".
O aparelho faz o enxaguamento. O primeiro ciclo de enxaguamento termina após cerca de 20 segundos.
5. Abra a porta do aparelho.
6. Lave bem a esponja com água.
7. Use a esponja para absorver a água residual do recipiente de vaporização.
8. Prossiga com o segundo ciclo de enxaguamento.

Segundo ciclo de enxaguamento

1. Retire o depósito de água, encha-o com água e volte a inseri-lo no aparelho.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima a tecla "start/stop".
O aparelho faz o enxaguamento. O segundo ciclo de enxaguamento termina após cerca de 20 segundos.
4. Use a esponja para absorver a água residual do recipiente de vaporização.
5. Limpe o interior do aparelho com a esponja e, em seguida, seque-o com um pano macio.
6. Desligue o aparelho.
A descalcificação está concluída e o aparelho, de novo, pronto a funcionar.

Descalcificar apenas o recipiente de vaporização

Se não quiser descalcificar todo o aparelho, mas apenas o recipiente de vaporização no interior do aparelho, também pode utilizar o modo "Descalcificar".

Única diferença:

1. Misture 100 ml de água e 20 ml de anticalcário líquido, até obter uma solução anticalcário.
2. Encha o recipiente de vaporização totalmente com solução anticalcária.
3. Encha o depósito de água apenas com água.
4. Inicie o modo "Descalcificar" conforme descrito.

O recipiente de vaporização também pode ser descalcificado manualmente.

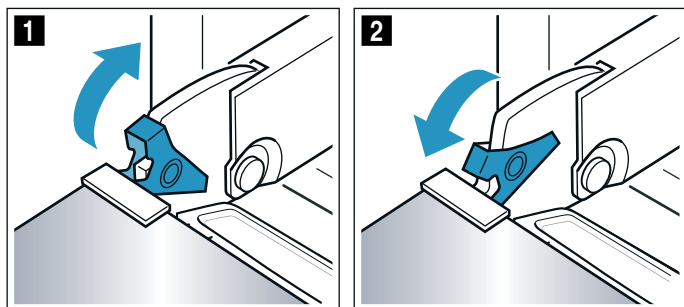
Desengatar e engatar a porta do aparelho

Para limpar ou desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do aparelho.

Ambas as dobradiças da porta do aparelho dispõem de uma patilha de bloqueio.

Quando as patilhas de bloqueio estão fechadas (figura 1), a porta do aparelho está segura, ou seja, não pode ser desengatada.

Quando as patilhas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do aparelho (figura 2), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.



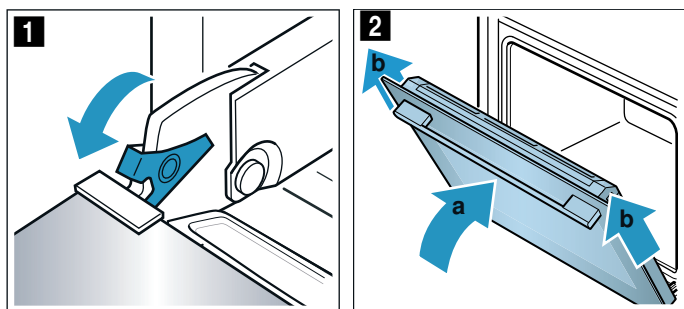
⚠ Aviso

Perigo de ferimentos!

- Quando as dobradiças não estão seguras, podem fechar-se com muita força. Certifique-se de que as patilhas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do aparelho estão bem abertas.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Desengatar a porta do aparelho

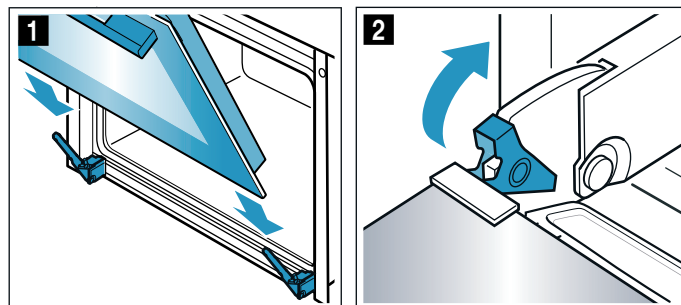
1. Abra completamente a porta.
2. Abra as patilhas de bloqueio esquerda e direita (figura 1).
3. Feche a porta do aparelho até ao batente **a**. Segure-a com ambas as mãos do lado esquerdo e direito **b** e retire-a, puxando para cima (figura 2).



Engatar a porta do aparelho

Volte a engatar a porta do aparelho seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura 1). Insira a porta do aparelho até ao batente.
2. Abra completamente a porta. Feche ambas as patilhas de bloqueio (figura 2).



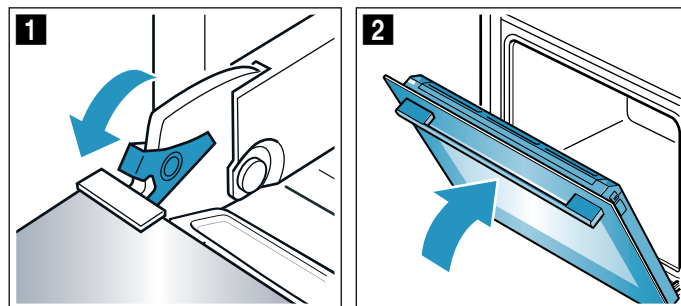
3. Feche a porta do forno.

Desmontar e montar os vidros da porta

Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

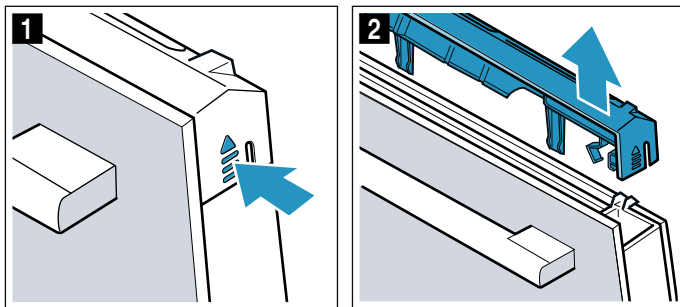
Verificar a porta do aparelho

1. Abra completamente a porta.
2. Abra as patilhas de bloqueio esquerda e direita (figura 1).
3. Feche a porta do aparelho até ao batente (figura 2).

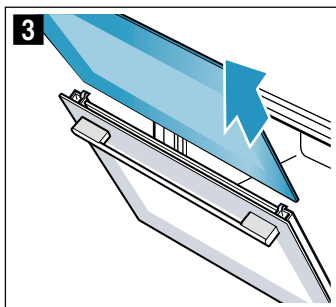


Desmontar os vidros

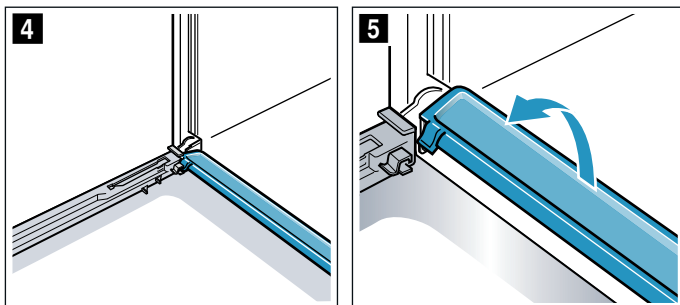
1. Pressione a tampa no lado esquerdo e direito (fig. 1).
2. Retire a tampa (fig. 2).



3. Remova o vidro interior (fig. 3) e pouse-o com cuidado numa superfície plana.



4. Se for necessário, pode remover o friso de condensação para o limpar. Para tal, abra completamente a porta do aparelho (fig. 4).
5. Rode o friso de condensação para cima e retire-o (fig. 5).



Limpe os vidros com líquido limpa-vidros e um pano macio. Limpe o friso de condensação com um pano e uma solução quente à base de detergente.

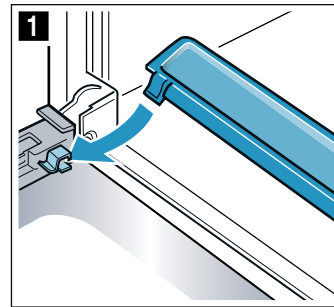
Aviso

Perigo de ferimentos!

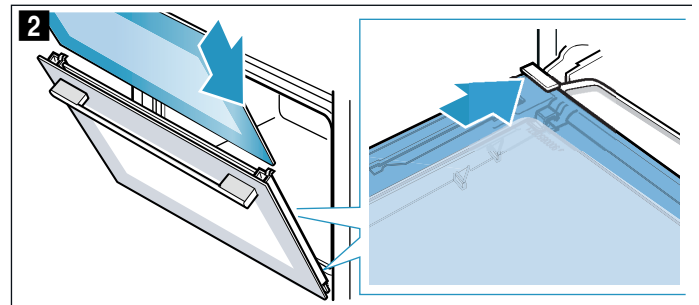
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.
- Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas. Use luvas de proteção.

Montar os vidros

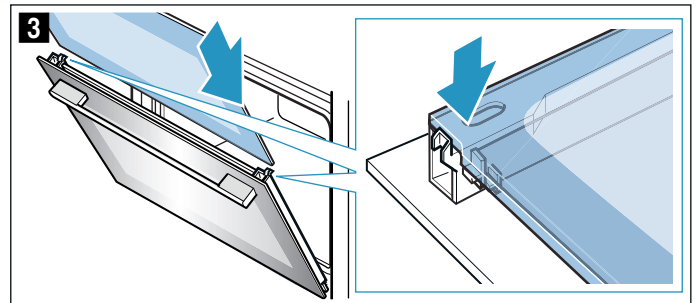
1. Abra completamente a porta do aparelho e volte a inserir o friso de condensação. Para tal, insira o friso na vertical e rode-o para baixo (fig. 1).



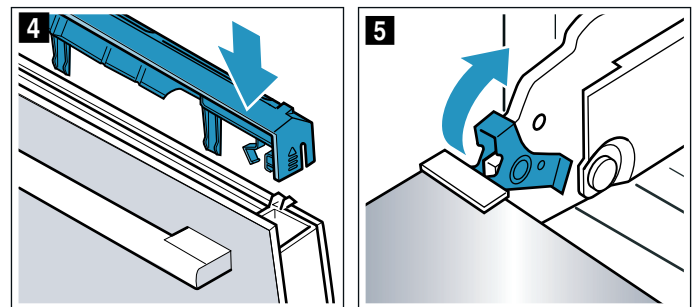
2. Insira o vidro interior.
Ao inserir, certifique-se de que o lado brilhante do vidro fica virado para fora e o entalhe do lado esquerdo e direito virado para cima.
O vidro tem de estar bem posicionado no lado de baixo no suporte (fig. 2).



3. Encaixe o vidro interior em cima (fig. 3).



4. Coloque a tampa e pressione até que esta encaixe audivelmente (fig. 4).
5. Volte a abrir completamente a porta do aparelho.
6. Feche ambos os bloqueios do lado direito e esquerdo (fig. 5).



7. Feche a porta do aparelho.

Atenção!

Só volte a usar o interior do aparelho quando os vidros estiverem corretamente montados.

Limpeza das estruturas de suporte

É possível retirar a estrutura de suporte para fins de limpeza.

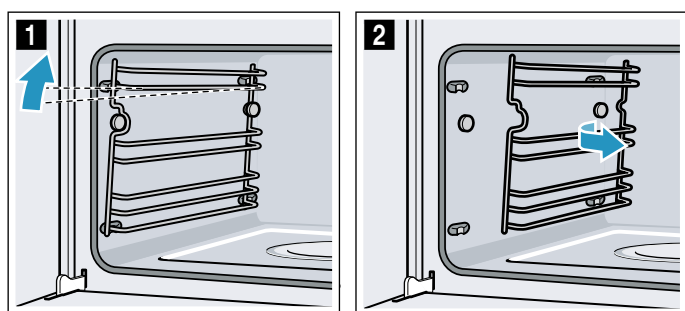
⚠ Aviso – Perigo de queimaduras devido a peças quentes no interior do aparelho!

Espere até o interior do aparelho ter arrefecido.

Desencaixar as estruturas de suporte

Conselho: Gire a estrutura à frente no máximo até sentir resistência, caso contrário, a parede lateral do aparelho pode ficar deformada.

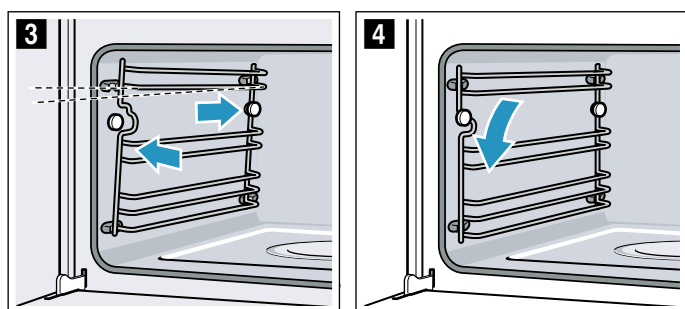
1. Pressione a estrutura à frente cuidadosamente para cima, até ficar desencaixado, e solte-o lateralmente da suspensão (Fig. **1**).
2. Desencaixe a estrutura da suspensão e retire-a (Fig. **2**).



3. Limpe as estruturas de suporte com detergente e uma esponja/escova ou lave a estrutura de suporte na máquina de lavar loiça.

Encaixar as estruturas de suporte

1. Alinhe a estrutura com as saliências voltadas para cima.
2. Encaixe a estrutura atrás e empurre-a para trás, até engatar (Fig. **3**).
3. Encaixe a estrutura à frente na suspensão e pressione para baixo, até engatar e estar novamente fixado na horizontal no aparelho (Fig. **4**).



A estrutura de suporte só encaixa perfeitamente num dos lados.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Conselho: Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo Testado para si no nosso estúdio de cozinha. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

As reparações indevidas são perigosas. Nunca tente reparar o aparelho por si mesmo. As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada. Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Tabela de anomalias

No caso de mensagens de erro com E, p. ex., E0111, desligue e ligue o aparelho. Se a mensagem voltar a aparecer, contate a Assistência Técnica.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo 	O fecho de segurança para crianças está ativado	Prima a tecla  até o símbolo  se apagar
O interior do aparelho não aquece e no visor aparece "Modo de demonstração ligado"	O aparelho encontra-se no modo de demonstração	Desligue o fusível na caixa de fusíveis e ligue-o novamente passados aprox. 10 segundos. Ligue o aparelho e selecione "Modo de demonstração desligado" nas regulações.
O aparelho não liga	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
	O aparelho não está desligado	Se necessário, desligar e voltar a ligar o aparelho.
O aparelho solicita-lhe a limpeza do interior e o enchimento do depósito de água	A alimentação de corrente foi interrompida ou o aparelho foi desligado durante a descalcificação	Após a nova ligação do aparelho, enxague duas vezes
Depois de ligar um modo de funcionamento, o visor apresenta uma mensagem em como a temperatura é demasiado elevada	O aparelho não arrefeceu o suficiente	Deixe arrefecer o aparelho e ligue novamente o modo de funcionamento
O aparelho pede para ser descalcificado, sem apresentar primeiro o contador	A dureza da água regulada é demasiado baixa	Efetuar a descalcificação Verifique e, se necessário, ajuste a dureza da água regulada
Teclas piscam	Aparência normal devido à condensação por trás do painel de comandos	Assim que a condensação evapora, as teclas deixam de piscar
O recipiente de vaporização está vazio, embora o reservatório de água esteja cheio	O reservatório de água não está bem inserido	Empurre totalmente o reservatório de água, até este encaixar nitidamente
	O tubo de adução ao depósito de água está entupido	Descalcificar o aparelho Verifique e, se necessário, altere a dureza da água regulada
O reservatório de água esvazia-se sem razão aparente. O recipiente de vaporização transborda	O reservatório de água não foi bem fechado	Feche a tampa até esta encaixar nitidamente
	O vedante da tampa do reservatório está sujo	Limpe o vedante
	O vedante da tampa do reservatório está com defeito	Adquira um novo reservatório de água junto do Serviço de Assistência Técnica

No visor surge uma indicação para atestar o depósito de água, apesar de o depósito de água estar cheio.	O reservatório de água não está bem inserido	Empurre totalmente o reservatório de água, até este encaixar nitidamente
	O sistema de deteção não está a funcionar	Contactar a assistência técnica
No visor surge uma indicação para atestar o depósito de água, apesar de o depósito de água ainda não estar vazio ou o depósito de água está vazio, mas não aparece a respetiva mensagem no ecrã	O reservatório de água está sujo. Os indicadores móveis do nível da água estão encravados	Agite o reservatório de água e limpe-o. Se as peças presas não se desprenderem, adquira um novo depósito de água junto do Serviço de Assistência Técnica
No display surge a pergunta "Encher depósito de água?" durante o funcionamento	Depósito de água meio cheio	Nenhuma ação necessária, o funcionamento é retomado
No ecrã surge "Aparelho a aquecer" mas o aparelho não alcança a temperatura selecionada	Valores da calibragem automática não ideais	Repor o aparelho na configuração de fábrica e repetir a primeira colocação em funcionamento → "Regulações base" na página 18 → "Antes da primeira utilização" na página 11 Na próxima cozedura a vapor a 100° C a calibragem será automática, criando mais vapor
Ao cozinhar a vapor, é produzido vapor intenso	O aparelho é automaticamente calibrado	Processo normal
Ao cozinhar a vapor, é produzido repetidamente vapor intenso	O aparelho não consegue efetuar a calibração automática com tempos de cozedura muito curtos	Repor o aparelho para a regulação de fábrica e repetir a calibração
Ao cozinhar sai vapor pelas ranhuras de ventilação	Processo normal	Não é possível

Trocar a lâmpada do interior do aparelho

Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V/25 W resistentes à temperatura, com vedantes, junto do serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

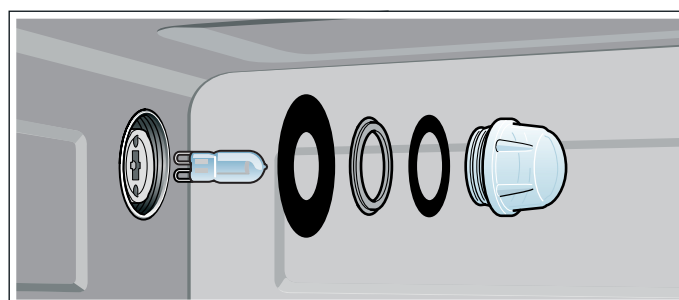
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou desligue a ficha da tomada.
2. Desenrosque a cobertura, rodando-a para o lado esquerdo.
3. Puxe a lâmpada para fora. Coloque uma lâmpada nova, tendo atenção à posição dos pinos. Encaixe bem a lâmpada.

Atenção!

O aparelho só pode ser colocado em funcionamento com a cobertura de vidro e com vedantes.

4. Coloque os novos vedantes e o anel de aperto pela ordem correta na cobertura de vidro.



5. Enrosque novamente a cobertura de vidro com os vedantes.
6. Ligue o aparelho à rede eléctrica e efetue novamente a primeira colocação em funcionamento.

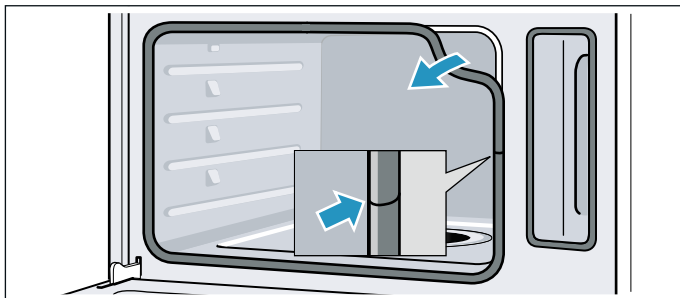
Substituir a cobertura de vidro ou os vedantes

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo ou os vedantes estiverem danificados, têm de ser substituídos. Poderá obter uma nova tampa de vidro junto da Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta, que se encontra na parte exterior do aparelho, estiver danificado, tem de ser substituído. Os vedantes de substituição para o seu aparelho podem ser adquiridos no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Retire o vedante da porta antigo.
3. Insira o novo vedante da porta num ponto e passe-o a toda a volta. O ponto de união tem de ficar na parte lateral.
4. Verifique novamente se o vedante da porta ficou bem colocado, especialmente nos cantos.



 Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Em alguns aparelhos, equipados com vapor, a placa de características encontra-se atrás do painel.


 E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência técnica.

N.º E

N.° FD

Assistência técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Tabelas e sugestões

Cozinhar a vapor é um modo delicado de preparar refeições. O vapor envolve a comida e evita que os alimentos percam os seus nutrientes. Deste modo é possível cozinhar sem excesso de pressão, mantendo a forma, a cor e o aroma típico dos alimentos.

As tabelas apresentam uma variedade de pratos fáceis de preparar no forno de cozinhar a vapor. Pode consultar qual o tipo de aquecimento, quais os acessórios e qual a temperatura e tempo de cozedura mais indicados. Salvo indicação em contrário, os valores são válidos para colocação do prato dentro do aparelho frio.

Acessórios

Utilize os acessórios fornecidos.

Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, insira sempre o recipiente de cozinhar a vapor não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Recipiente

Se utilizar loiça, coloque-a sempre no centro do recipiente de cozedura a vapor perfurado.

Os recipientes têm de ser resistente ao calor e ao vapor. Os recipientes com paredes mais espessas prolongam os tempos de cozedura.

Cubra com película os alimentos que normalmente são preparados em banho-maria (p. ex., ao derreter chocolate).

Quantidade e tempo de cozedura

Os tempos necessários para cozinhar a vapor dependem do tamanho das peças ou unidades, mas não da quantidade total. O aparelho pode, no máximo, cozinhar 2 kg de alimentos a vapor.

Observe os tamanhos das peças ou unidades indicados nas tabelas. No caso de peças mais pequenas, reduz-se o tempo de cozedura e, no caso de serem maiores, prolonga-se. O tempo de cozedura também é influenciado pela qualidade dos alimentos e se estão mais verdes ou mais maduros. Por isso, os valores indicados só podem servir para orientação.

Distribuir uniformemente os alimentos

Distribua sempre os alimentos uniformemente no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados.

Alimentos sensíveis à pressão

Não coloque os alimentos sensíveis à pressão em camadas demasiado altas no recipiente de cozedura a vapor. Utilize de preferência dois recipientes de cozinhar a vapor.

Cozinhar menus

É possível cozinhar menus completos a vapor ao mesmo tempo, sem que ocorra uma transferência de sabores. Coloque primeiro no aparelho os pratos que demoram mais tempo a cozinhar e insira os restantes no momento adequado. Deste modo, todos os pratos ficam prontos ao mesmo tempo.

Ao cozinhar menus, o tempo total de cozedura prolonga-se, pois ao abrir a porta do aparelho, sai algum vapor e o aparelho tem de aquecer novamente.

Legumes

Coloque os legumes no recipiente para cozinhar a vapor perfurado e insira-o no nível 3. Insira o recipiente para cozinhar a vapor não perfurado por baixo, no nível 1. O líquido que escorre é recolhido.

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Alcachofras	inteiras	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Couve-flor	inteira	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Couve-flor	Raminhos	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Brócolos	Raminhos	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Ervilhas	-	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Funcho	Rodelas	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 14
Pudim de legumes	-	Forma para banho-maria de 1,5 l + grelha no nível 2	Cozinhar a vapor	100	50 - 70

* Pré-aquecer o aparelho

Alimentos	Tamanho da peça	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Feijão verde	-	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Cenouras	Rodelas	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 20
Rábano	Rodelas	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Alho-francês	Rodelas	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	6 - 9
Milho	inteiro	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Acelga*	Tiras	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Espargos verdes*	inteiros	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	7 - 12
Espargos brancos*	inteiros	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Espinafres*	-	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	2 - 3
Romanesco	Raminhos	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Couve-de-bruxelas	Raminhos	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Beterraba	inteira	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	40 - 50
Couve roxa	em tiras	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Repolho/Couve	em tiras	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Curgetes	Rodelas	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	3 - 4
Ervilhas de quebrar	-	perfurado + não perfurado	Cozinhar a vapor	100	8 - 12
* Pré-aquecer o aparelho					

Acompanhamentos e leguminosas

Adicione água ou líquido na proporção indicada.
Exemplo: 1:1,5 = por 100 g de arroz, adicione 150 ml de líquido.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção do recipiente para cozinhar a vapor não perfurado.

Alimentos	Proporção	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Batatas cozidas, com pele (tamanho médio)	-	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Batatas cozidas (em quartos)	-	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Arroz integral	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	35 - 45
Arroz agulha	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30
Arroz Basmati	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	20 - 30

Alimentos	Proporção	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Arroz estufado	1:1,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Risotto	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	30 - 35
Lentilhas	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	35 - 50
Feijão branco, demolhado	1:2	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	65 - 75
Couscous	1:1	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Escândea, triturada	1:2,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
Milho miúdo, inteiro	1:2,5	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Trigo, inteiro	1:1	não perfurado	-	Cozinhar a vapor	100	60 - 70
Bolinhos de batata	-	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	95	20 - 25

Aves e carne

Aves

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Peito de frango	0,15 kg cada	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	15 - 25
Peito de pato*	0,35 kg cada	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	12 - 18
* saltear antes e envolver em película						

Carne de vaca

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Rosbife fino, no ponto*	1 kg	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Rosbife alto, no ponto*	1 kg	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 40
* saltear antes e envolver em película						

Carne de porco

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Lombinho de porco	0,5 kg	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	16 - 20
Medalhães de porco*	aprox. 3 cm de espessura	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	10 - 12
Costeletas de porco defumadas	em fatias	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	15 - 20
* saltear antes e envolver em película						

Salsichas

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Salsichas de Viena	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	12 - 18
Salsichas brancas	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	20 - 25

Peixe

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Dourada, inteira	0,3 kg cada	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	15 - 25
Lombo de dourada	0,15 kg cada	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Terrina de peixe	forma para banho-maria 1,5l	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	70 - 80	40 - 80
Truta, inteira	0,2 kg cada	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	12 - 15
Filetes de bacalhau fresco	0,15 kg cada	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 14
Filete de salmão	0,15 kg cada	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	8 - 10
Moluscos	1,5 kg	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Filetes de peixe vermelho	0,15 kg cada	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20
Rolinhos de linguado recheados		perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 90	10 - 20

Guarnição de sopas, outros

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Leite creme	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	90	15 - 20
Pastéis de sêmola	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	90 - 95	7 - 10
Ovos bem cozidos (tamanho M, máx. 1,8 kg)	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	10 - 12
Ovos mal cozidos (tamanho M, máx. 1 kg)	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 8

Sobremesas, compota

Compota

Pese os frutos e adicione cerca de $\frac{1}{3}$ da quantidade em água, bem como açúcar e temperos a gosto.

Arroz doce

Pese o arroz e adicione duas vezes e meia a quantidade de leite. Deite o arroz e o leite no acessório, enchendo-o, no máximo, até 2,5 cm de altura. Mexa depois da cozedura. O excesso de leite é rapidamente absorvido.

Iogurte

Aqueça o leite na placa de cozinhar até 90°C. A seguir, deixe-o arrefecer até 40°C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.

Adicione 150 g de iogurte (refrigerado). Deite em taças ou pequenos frascos e cubra com película aderente. Coloque as taças ou os frascos num recipiente para cozinhar a vapor e regule tal como indicado na tabela.

Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Alimentos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
“Germknödel” (bolos recheados c/ doce)	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	20 - 25
Crème caramel	Pequenas formas + perfurado	Cozinhar a vapor	80	15 - 20
Arroz doce*	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	25 - 35
Iogurte*	Frascos de doses individuais + perfurado	Cozinhar a vapor	40	300 - 360
Compota de maçã	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de pêra	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de cereja	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ruibarbo	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	10 - 15
Compota de ameixa	não perfurado	Cozinhar a vapor	100	15 - 20

* Pode também utilizar o programa equivalente (ver capítulo: Automático de programas)

Aquecer refeições

Aquecer é um tipo de aquecimento delicado que restitui aos alimentos o seu sabor e o bom aspeto, como se tivessem sido acabados de preparar.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	recipiente para cozinhar não perfurado	3	Regeneração	100	12 - 15
Massas, batatas, arroz	recipiente para cozinhar não perfurado	3	Regeneração	100	5 - 25

Descongelo

A função de vapor Descongelo serve para descongelar fruta e legumes ultracongelados. O ideal será descongelar aves, carne e peixe no frigorífico. Para isso, remova o alimento congelado da embalagem. Coloque a fruta e os legumes ultracongelados no recipiente para cozinhar a vapor perfurado e empurre-o para baixo. Desta forma, o alimento não permanece na água que resulta da descongelação e o líquido que escorre é recolhido. No caso de alimentos ultracongelados, cujo líquido deva ser usado no prato, p. ex., espinafres com nata ultracongelados, utilize o recipiente para cozinhar a vapor perfurado ou um prato sobre a grelha.

As indicações de tempo constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade, da temperatura de congelação (-18°C) e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Conselho: Os alimentos que foram congelados espalmados ou em doses individuais descongelam mais rapidamente do que se tiverem sido congelados em bloco.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Frutos de baga	0,5 kg	perfurado + não perfurado	3 1	50 - 55	15 - 20
Legumes	0,5 kg	perfurado + não perfurado	3 1	40 - 50	15 - 50

Deixar levedar a massa

Com o tipo de aquecimento Deixar levedar a massa, a massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente.

Pode seleccionar livremente o nível de inserção da grelha ou colocar cuidadosamente a grelha no fundo

do aparelho.

Atenção: não risque o fundo do aparelho!

Coloque a taça da massa sobre a grelha. Não tape a massa.

Alimentos	Quantidade	Acessórios	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Massa lêveda	1 kg	Taça + grelha	35	20 - 30

Extração de sumo

Antes de extrair o sumo às bagas, coloque-as numa taça e adicione-lhes açúcar. Deixe-as repousar pelo menos 1 hora de modo a criarem sumo.

Coloque os frutos de baga no recipiente de cozedura a vapor perfurado e insira-o no nível3. Insira o recipiente

de cozedura a vapor não perfurado no nível1 para recolher o sumo.

Por fim, coloque as bagas num pano e esprema-as para extrair o resto do sumo.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Framboesas	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	30 - 45
Groselhas	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	40 - 50

Fazer compotas

Cozinhe os alimentos o mais frescos possível. O armazenamento prolongado reduz o teor de vitaminas e os alimentos cozinham mais facilmente se forem frescos.

Use apenas frutas e legumes impecáveis.

Não pode fazer compotas no seu aparelho com os seguintes alimentos:

Conteúdo de latas, carne, peixe ou massa de pastéis.

Verifique os frascos de compota, os elásticos, os ganchos e as molas.

Lave bem os elásticos e os frascos com água quente. Para lavar os frascos é também adequado o programa "Desinfetar biberões".

Coloque os frascos no recipiente de cozedura a vapor perfurado. Estes não se podem tocar.

Depois do tempo de cozedura indicado, abra a porta do aparelho.

Os frascos de compota só devem ser retirados do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Legumes	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	30 - 120
Fruta com caroço	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30
Frutos com semente	Frascos de compota de 1 litro	2	Cozinhar a vapor	100	25 - 30

Produtos ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os tempos de cozedura indicados são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Massas alimentícias frescas, frias*	não perfurado	2	Cozinhar a vapor	100	5 - 10
Truta	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Filete de salmão	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	80 - 100	20 - 25
Brócolos	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Couve-flor	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 8
Feijão	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Ervilhas	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 12
Cenouras	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	4 - 6
Mistura de legumes	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	6 - 10
Couve-de-bruxelas	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 10

* adicionar um pouco de água

Refeições de teste

Refeições de teste segundo a norma EN 60350-1.

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes dos diversos aparelhos.

Alimentos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.
Brócolos (Distribuição do vapor)	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	7 - 9
Brócolos (acrécimo de pressão)	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	7 - 9
Ervilhas* (carga máxima)	perfurado + não perfurado	3 1	Cozinhar a vapor	100	5 - 12
* Distribuir 2,0 kg de ervilhas uniformemente no recipiente.					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001430125 (990901)