

BSP 250/251

Forno combinado a vapor

Índice

Instruções de segurança importantes	3	Sensor de temperatura de núcleo	21
Causas dos danos	4	Inserir o sensor de temperatura de núcleo no alimento	21
Protecção do meio ambiente	5	Ajustar a temperatura de núcleo	21
Eliminação ecológica	5	Valores de referência para a temperatura de núcleo	22
Sugestões de poupança de energia	5	Bloqueio de segurança	23
Conhecer o aparelho	6	Ativação do fecho de segurança para crianças	23
Forno combinado a vapor	6	Desativar o fecho de segurança para crianças	23
Visor e elementos de comando	7	Regulações base	24
Símbolos	7	Limpeza e manutenção	26
Cores e apresentação	7	Produtos de limpeza	26
Informações adicionais i e i [®]	8	Programa de limpeza	27
Ventilador de refrigeração	8	Programa de secagem	27
Posições do seletor de funções	8	Programa de descalcificação	28
Acessórios	9	Retirar as grelhas	29
Acessórios especiais	10	Falhas – o que fazer?	30
Antes da primeira utilização	10	Corte de corrente	31
Regular o idioma	10	Modo demo	31
Regular o formato da hora	10	Substituir a lâmpada do compartimento de cozedura	31
Acertar a hora	11	Serviço de Apoio ao Cliente	31
Definir o formato da data	11	Tabelas e sugestões	32
Definir a data	11	Legumes	32
Ajustar a dureza da água	11	Peixe	33
Terminar a primeira colocação em funcionamento	11	Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas	34
Calibragem	12	Carne – cozedura a temperaturas mais elevadas	34
Filtro de gordura	12	Cozinhar aves/carne a vapor com temperaturas baixas	35
Limpar os acessórios	12	Aves	36
Activar o aparelho	13	Acompanhamentos	37
Stand-by	13	Sobremesas	37
Ativar o aparelho	13	Diversos	38
Operar o aparelho	13	Bolos	38
Encher o depósito de água	13	Regenerar (aquecer)	39
Compartimento de cozedura	14	Levedar (deixar levedar)	40
Inserir o acessório	14	Descongela	40
Ligar	14	Conservas	41
Após cada utilização	15	Extração de sumos (frutos silvestres)	41
Bloqueio de segurança	15	Preparação de iogurte	42
Funções do temporizador	15	Preparação de alimentos volumosos	42
Aceder ao menu do temporizador	15		
Temporizador	15		
Cronómetro	16		
Tempo de cozedura	16		
Final do tempo de cozedura	17		
Temporizador de longa duração	18		
Ajustar o temporizador de longa duração	18		
Receitas individuais	19		
Gravar receita	19		
Introduzir nome	20		
Iniciar receita	20		
Apagar receita	20		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.gaggenau.com** e na loja Online: **www.gaggenau-eshop.com**

Instruções de segurança importantes

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.

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 8 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 correctamente no interior do aparelho. Consulte a descrição dos acessórios nas instruções de utilização.

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da

tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

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.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Durante o funcionamento do aparelho, pode sair vapor quente. Não toque nas aberturas de ventilação. Mantenha as crianças afastadas.

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.
- 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 os recipientes de cozedura, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente os recipientes de cozedura quentes apenas com uma luva de forno.

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.
- 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.
- A utilização de uma sonda de temperatura inadequada pode danificar o isolamento do aparelho. Utilize apenas a sonda de temperatura prevista para este aparelho.

Causas dos danos

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.
- 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.

- Se o teor de cloreto de sódio da água da rede pública for muito elevado (>40 mg/l), recomendamos a utilização de água mineral sem gás, pobre em cloreto de sódio. Poderá obter informações relativas à água da rede pública junto do seu fornecedor de água.
- A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Utilize apenas acessórios originais no compartimento de cozedura. Material oxidante (por ex. travessas, talheres) pode provocar a corrosão no compartimento de cozedura.
- Utilize apenas peças pequenas originais (por ex. porcas serrilhadas). Encomende as peças pequenas que tenham sido perdidas através do serviço de peças de substituição.
- Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre tabuleiro ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois podem provocar corrosão.
- Sal, molhos picantes (por ex. ketchup, mostarda) ou alimentos salgados (por ex. assado com carne de salmoura) contêm cloretos e ácidos. Estes atacam a superfície do aço inoxidável. Remova os resíduos maiores sempre de imediato.
- O sumo de fruta pode deixar manchas no interior do aparelho. Limpe de imediato o sumo de fruta com um pano húmido e seque com um pano seco.
- O compartimento de cozedura do aparelho é composto por aço inoxidável de elevada qualidade. Cuidados incorretos podem provocar corrosão no compartimento de cozedura. Observe as indicações de cuidado e limpeza do manual de instruções. Limpe o compartimento de cozedura após cada utilização, logo depois de o mesmo ter arrefecido. Após cada limpeza, seque o compartimento de cozedura com o programa de secagem.
- Não remover a junta a porta. Se a junta a porta estiver danificada, a porta do aparelho não fecha corretamente. Tal pode danificar as frentes dos móveis adjacentes. Solicitar a substituição da junta a porta.
- Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Protecção do meio ambiente

Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2012/19/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Sugestões de poupança de energia

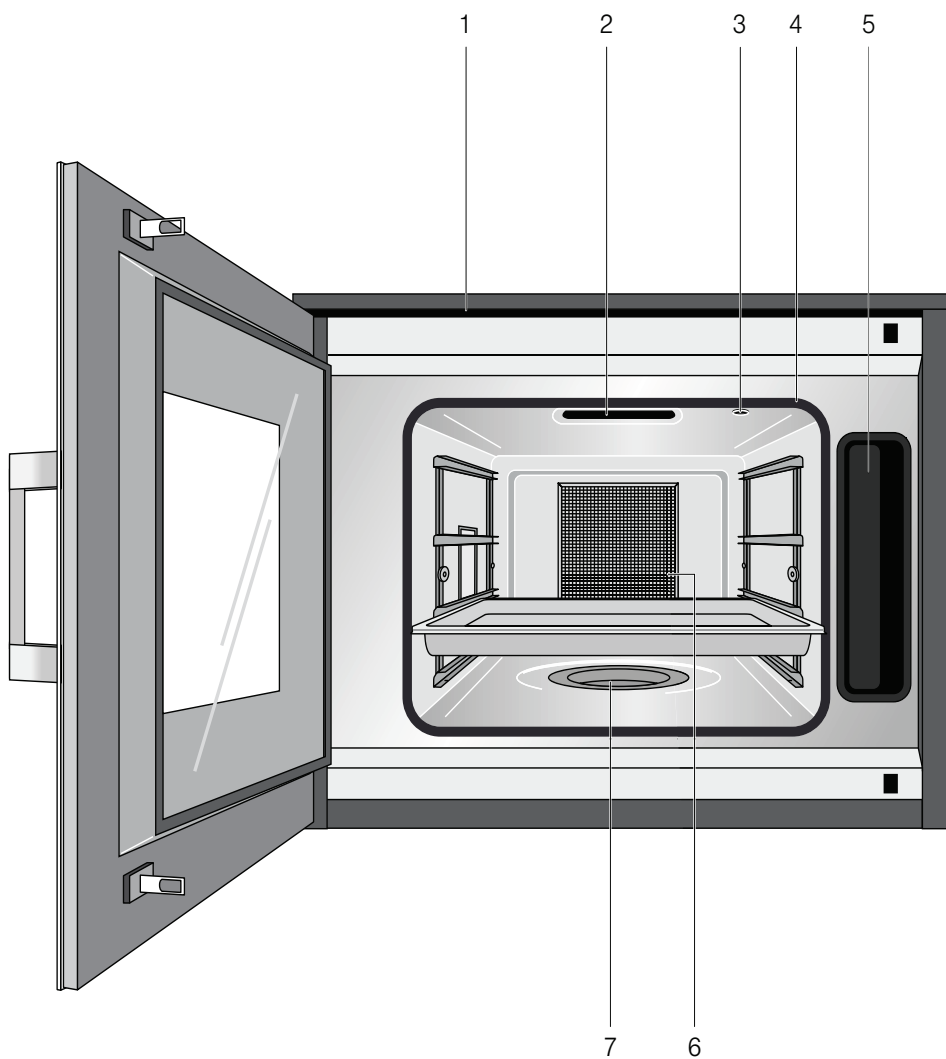
- Tente não abrir a porta do aparelho durante o processo de cozedura.
- Utilize formas escuras, com revestimento ou esmalte escuro. Estas absorvem particularmente bem o calor.
- É preferível não cozer vários bolos ao mesmo tempo, faça-o de forma seguida. O forno combinado a vapor ainda está quente. Isto reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar duas formas cúbicas uma ao lado da outra.
- Para os tempos de cozedura mais prolongados pode desligar o forno combinado a vapor 10 minutos antes do tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para concluir a cozedura.
- No modo Cozinhar a vapor é possível cozinhar simultaneamente em vários níveis. Nos alimentos com tempos de cozedura diferentes coloque primeiro alimento que demora mais tempo.

Conhecer o aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comandos e cada um dos elementos de comando. Obterá

informações sobre o interior do aparelho e acerca dos acessórios.

Forno combinado a vapor

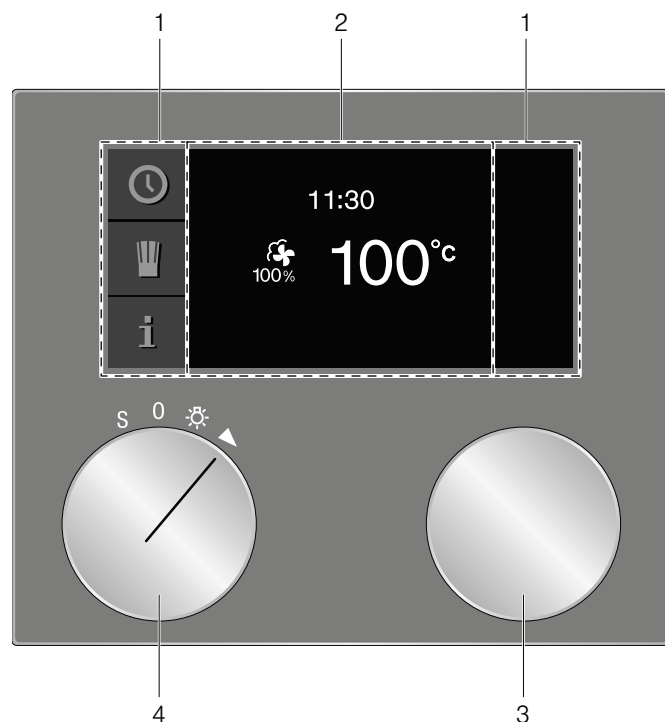


1	Ranhuras de ventilação
2	Abertura de ventilação
3	Tomada para sensor de temperatura de núcleo
4	Junta da porta
5	Depósito de água
6	Filtro de gordura
7	Recipiente de evaporação

Visor e elementos de comando

Estas instruções são válidas para várias versões do aparelho. São possíveis pequenas diferenças em função do tipo de aparelho.

A operação é semelhante em todas as versões.



1	Painel de comandos	Estas zonas são sensíveis ao toque. Toque num símbolo para selecionar a função correspondente.
2	Visor	O visor indica, p. ex., regulações atuais e possibilidades de seleção.
3	Seletor rotativo	O seletor rotativo permite selecionar a temperatura e efetuar outros ajustes.
4	Seletor de funções	O seletor de funções permite selecionar o tipo de aquecimento, o programa de limpeza ou os ajustes base.

Símbolos

Símbolo	Função
▶	Iniciar
■	Parar
	Pausa/Fim
x	Cancelar
C	Anular
✓	Confirmar/gravar as regulações
>	Seta de seleção
i	Aceder a informações adicionais

⤴	Aquecimento com indicação do estado
👤	Consultar receitas individuais
rec	Gravar no menu
↶	Editar regulações
>A	Introduzir o nome
🔒	Fecho de segurança para crianças
🕒	Aceder ao menu do temporizador
🕒	Aceder ao temporizador de longa duração
🔧	Modo demo
🌡️	Sensor de temperatura de núcleo

Cores e apresentação

Cores

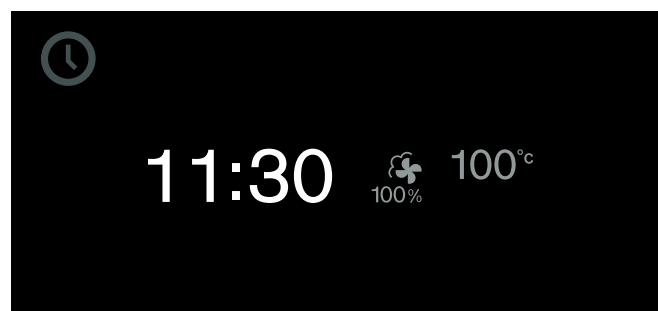
As diferentes cores destinam-se a orientar o utilizador nas respetivas situações de ajuste.

cor-de-laranja	Primeiros ajustes Funções principais
azul	Ajustes base Limpeza
branco	Valores ajustáveis

Representação

Em função da situação, a representação dos símbolos, valores ou a totalidade do visor pode sofrer alterações.

Zoom	O ajuste que está a ser alterado é apresentado em tamanho maior. Um tempo que está a decorrer, é apresentado em tamanho maior mesmo antes de ser concluído (por ex. os 60 seg no temporizador).
Indicação reduzida do visor	Após alguns instantes, a indicação do visor é apresentada de forma reduzida e exibe apenas o mais importante. Esta função está predefinida e pode ser alterada nos ajustes base.



Informações adicionais i e i[®]

Tocar no símbolo **i** permite aceder a informações adicionais.

Para informações e pedidos de intervenção importantes aparece o símbolo **i[®]**. Às vezes também são exibidas automaticamente informações importantes relativas à segurança e ao estado operacional. Estas mensagens desaparecem automaticamente após alguns segundos ou têm de ser confirmadas com ✓.

Antes do início, são apresentadas, por exemplo, informações sobre o tipo de aquecimento regulado. Assim pode verificar se a regulação atual é adequada para o seu prato.

Durante o funcionamento obtém, por exemplo, informações sobre o tempo decorrido e restante e/ou sobre a temperatura atual no interior do aparelho.

Nota: Durante o funcionamento após o aquecimento, são normais pequenas variações da temperatura.

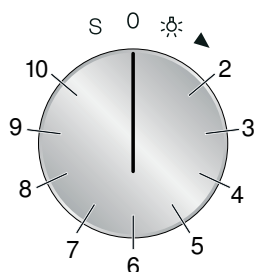
Ventilador de refrigeração

O aparelho possui um ventilador de refrigeração. O ventilador de refrigeração liga-se durante o funcionamento. Em função da versão do aparelho, o ar quente sai por cima ou por baixo da porta.

Depois de retirar os alimentos, mantenha a porta fechada até o aparelho arrefecer. A porta do aparelho não pode ficar meia aberta, uma vez que tal pode danificar móveis de cozinha adjacentes. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo e depois desliga-se automaticamente.

Atenção! As ranhuras de ventilação não podem ser cobertas. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

Posições do seletor de funções



Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Aplicação
0	Posição zero		
☼	Iluminação		
2	 Ar quente + 100% humidade	30 - 230 °C Temperatura proposta 100 °C	Cozinhar a vapor com 70 °C - 100 °C: Para legumes, peixe e acompanhamentos. Os alimentos estão completamente envolvidos em vapor Modo combinado a 120 °C - 230 °C: Para massa folhada, pão, pãezinhos. Ar quente e vapor são combinados.
3	 Ar quente + 80% humidade	30 - 230 °C Temperatura proposta 180 °C	Modo combinado: Para massa folhada, carne e aves. Ar quente e vapor são combinados.
4	 Ar quente + 60% humidade	30 - 230 °C Temperatura proposta 170 °C	Modo combinado: Para bolos de massa levedada e pão. Ar quente e vapor são combinados.
5	 Ar quente + 30% humidade	30 - 230 °C Temperatura proposta 170 °C	Cozer na própria humidade: Para bolos Com este ajuste não é gerado nenhum vapor, mas a abertura de ventilação é fechada. Desta forma, a humidade libertada pelos alimentos permanece dentro do forno e evita que os mesmos sequem.
6	 Ar quente + 0% humidade	30 - 230 °C Temperatura proposta 170 °C	Ar quente: Para bolos, biscoitos e empadões. O ventilador na parede posterior distribui o calor uniformemente no compartimento de cozedura

Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Aplicação
7	 Levedar	30 - 50 °C Temperatura proposta 38 °C	Levedar: Para massa levedada e massa azeda. A massa leveda claramente de forma mais rápida do que à temperatura ambiente. Ar quente e vapor são combinados, para que a superfície da massa não seque. O ajuste de temperatura ótimo para massa levedada é de 38 °C.
8	 Descongelo	40 - 60 °C Temperatura proposta 45 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. A humidade transmite o calor de forma delicada para os alimentos. Os alimentos não secam e não se deformam.
9	 Regenerar	60 - 180 °C Temperatura proposta 120 °C	Para cozinhados e bolos. Os cozinhados são reaquecidos de forma delicada. O vapor impede que os alimentos sequem. Regenerar pratos prontos a 120 °C, bolos a 180 °C.
10	 Cozinhar a vapor com temperaturas baixas	70 - 90 °C Temperatura proposta 70 °C	Cozinhar carne a vapor com temperaturas baixas. Cozedura lenta e delicada para um resultado particularmente suculento.
S	 Ajustes base		O aparelho pode ser ajustado de forma individual nos ajustes base.
	 Programa de limpeza		O programa de limpeza solta a sujidade com vapor.
	 Programa de secagem		O programa de secagem seca o compartimento de cozedura após a cozedura a vapor ou a limpeza.
	 Programa de descalcificação		O programa de descalcificação solta calcário no compartimento de cozedura.

Acessórios

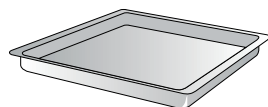
Utilize apenas os acessórios fornecidos ou que estejam disponíveis no Serviço de Apoio ao Cliente. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho. Certifique-se sempre de que os acessórios são colocado no forno com o lado correto.

O aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



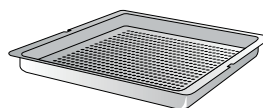
Grelha

para recipientes, formas de bolos e empadões e para assados.



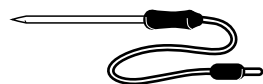
Recipiente de cozedura em aço inoxidável, sem furos, GN 2/3, 40 mm de profundidade

para cozinhar arroz, leguminosas e cereais, para cozer bolo de tabuleiro e para recolher pingos de líquido durante a cozedura a vapor



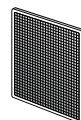
Recipiente de cozedura em aço inoxidável, com furos, GN 2/3, 40 mm de profundidade

para cozinhar legumes ou peixe a vapor, para extrair sumo de frutos silvestres e para descongelar



Sensor de temperatura de núcleo

para a cozedura precisa de carne, peixe, aves e pão



O filtro de gordura

protege o ventilador na parede posterior do compartimento de cozedura contra sujidades (por ex. salpicos de assados)

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

- GN 114.130 Recipiente em aço inoxidável GN 1/3, sem furos, 40 mm de profundidade, 1,5 l
- GN 114 230 Recipiente em aço inoxidável GN 2/3, sem furos, 40 mm de profundidade, 3 l
- GN 124.130 Recipiente em aço inoxidável GN 1/3, com furos, 40 mm de profundidade, 1,5 l
- GN 124 230 Recipiente em aço inoxidável GN 2/3, com furos, 40 mm de profundidade, 3 l
- GN 340 230 Assadeira em alumínio fundido GN 2/3, altura 165 mm, com revestimento anti-aderente
- GN 410 130 Cobertura em aço inoxidável GN 1/3
- GN 410.230 Cobertura em aço inoxidável GN 2/3
- GR 220 046 Grelha do grill, cromada, com pés

Utilize os acessórios apenas de acordo com as instruções. O fabricante não se responsabiliza quando os acessórios são utilizados de forma incorrecta.

Antes da primeira utilização

Aqui fica a saber o que tem de fazer antes de preparar alimentos pela primeira vez com o seu aparelho. Primeiro leia o capítulo *Instruções de segurança*.

Após ligação à corrente, é apresentado no visor o menu "Regulações iniciais". Pode, agora, regular o seu novo aparelho:

- Idioma
- Formato da hora
- Hora
- Formato da data
- Data
- Dureza da água

O aparelho tem de estar devidamente instalado e ligado à corrente.

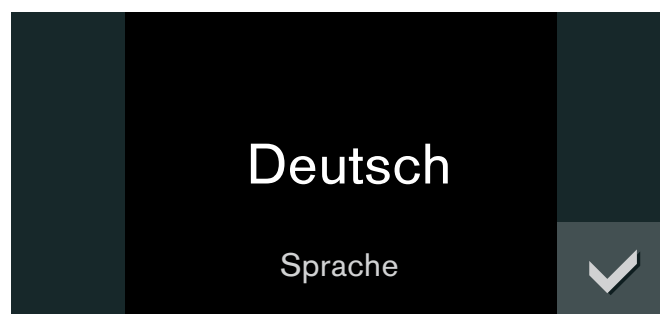
Notas

- O menu "Regulações iniciais" só é apresentado ao ligar-se o aparelho pela primeira vez após a ligação à corrente ou se o aparelho tiver estado vários dias desligado da corrente. Após a ligação à corrente é apresentado primeiro durante cerca de 30 segundos o logótipo da GAGGENAU, sendo de seguida apresentado automaticamente o menu "Regulações iniciais".
- Pode alterar as regulações em qualquer momento (consulte o capítulo *Regulações base*).

Regular o idioma

No visor é apresentado o idioma predefinido.

- 1 Com o seletor rotativo, selecione o idioma do visor desejado.
- 2 Confirme com ✓.



Regular o formato da hora

No visor são apresentados dois formatos possíveis, 24h e AM/PM. O formato de 24h está pré-selecionado.

- 1 Com o seletor rotativo, selecione o formato desejado.

- 2 Confirme com ✓.



Acertar a hora

No visor é apresentada a hora.

- 1 Com o seletor rotativo, regule a hora desejada.
- 2 Confirme com ✓.



Definir o formato da data

No visor são apresentados três formatos possíveis D.M.Y, D/M/Y e Y/M/D. O formato D.M.Y está pré-selecionado.

- 1 Com o seletor rotativo, selecione o formato desejado.
- 2 Confirme com ✓.

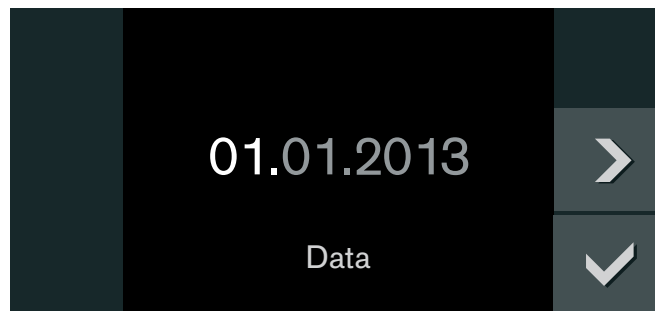


Definir a data

No visor é apresentada a data previamente definida. A regulação do dia já está ativa.

- 1 Regule o dia desejado com o seletor rotativo.
- 2 Mude para a regulação do mês com o símbolo ➤.
- 3 Regule o mês com o seletor rotativo.
- 4 Mude para a regulação do ano com o símbolo ➤.

- 5 Regule o ano com o seletor rotativo.
- 6 Confirme com ✓.



Ajustar a dureza da água

O indicador exibe a "Dureza da água".

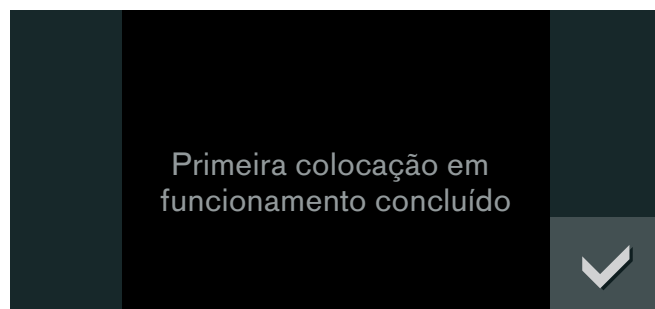
- 1 Verificar a água da torneira com o teste de dureza dos carbonatos fornecido: Encher o tubo de ensaio até à marca dos 5 ml com água da torneira.
- 2 Gota a gota, juntar a solução indicadora, até a cor mudar de violeta para amarelo.
Importante: Contar as gotas e agitar cuidadosamente o tubo de ensaio depois de juntar mais uma gota, até a mistura ser total. A quantidade de gotas corresponde à dureza da água.
- 3 Ajustar a dureza da água medida com o seletor rotativo. Pré-selecionado está o valor 12.
- 4 Confirmar com ✓.



Terminar a primeira colocação em funcionamento

No visor é apresentado "Primeira colocação em serviço concluída".

Confirme com ✓.



O aparelho passa ao modo de stand-by e a indicação de stand-by é apresentada. O aparelho está pronto a funcionar.

Calibre o aparelho antes da primeira vez que cozinhar a vapor. Durante esse processo, o aparelho ajusta o ponto de ebulição.

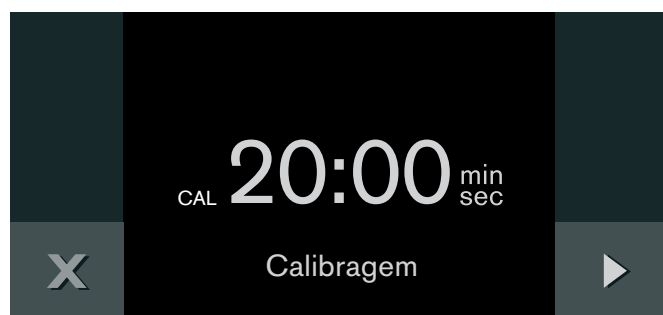
Calibragem

O ponto de ebulição da água depende da pressão atmosférica. Uma vez que a pressão atmosférica baixa em pontos de maior altitude, também desce o ponto de ebulição. Durante a calibragem, o aparelho ajusta o ponto de ebulição para as condições de pressão no local de instalação.

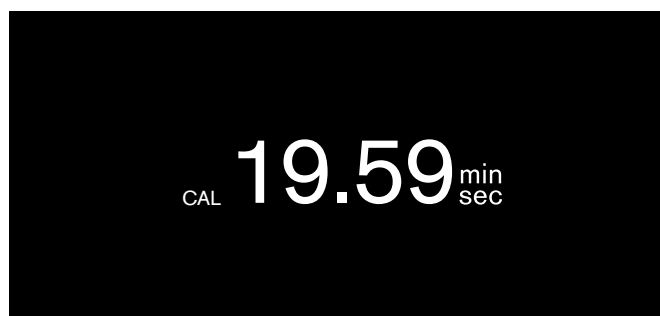
É importante que o aparelho gere vapor sem interrupção durante 20 minutos a uma temperatura de 100 °C. Durante esse período não abra a porta do aparelho.

Notas

- O aparelho tem de estar frio para a calibragem.
 - O aparelho gera mais vapor durante a calibragem do que habitualmente.
- 1 Posicionar o seletor de funções em **S**.
 - 2 Selecionar os "Ajustes base" com o seletor rotativo.
 - 3 Tocar no símbolo ✓.
 - 4 Selecionar "Calibragem" com o seletor rotativo.
 - 5 Tocar no símbolo _.
 - 6 Encher o depósito com água fria e tocar em ✓.
 - 7 Retirar todos os acessórios do compartimento de cozedura e tocar em ✓.
 - 8 É exibido o tempo 20:00 minutos. Iniciar a calibragem com ►.



A calibragem é iniciada. O tempo decorrido é exibido no visor.



Nota: Não interromper a calibragem. Não rodar o seletor de funções. Não abrir a porta do aparelho.

Depois de decorrida calibragem é exibida uma mensagem no visor. Confirmar com ✓ e rodar o seletor de funções para **0**.

Após uma mudança de casa

Para que o aparelho se voltar a ajustar automaticamente ao novo local de instalação, repita a calibragem.

Após uma falha de corrente

O aparelho grava os ajustes da calibragem mesmo em caso de falha de corrente ou corte da rede elétrica. Não precisa de ser calibrado de novo.

Filtro de gordura

Pendure o filtro de gordura fornecido na grelha de ar quente, na parede posterior do compartimento de cozedura.

Deixe o filtro de gordura dentro do compartimento de cozedura para todas as aplicações. Limpe o filtro de gordura após cada utilização do forno que tenha deixado marcas de sujidade, com água quente com detergente ou na máquina de lavar louça.

Limpar os acessórios

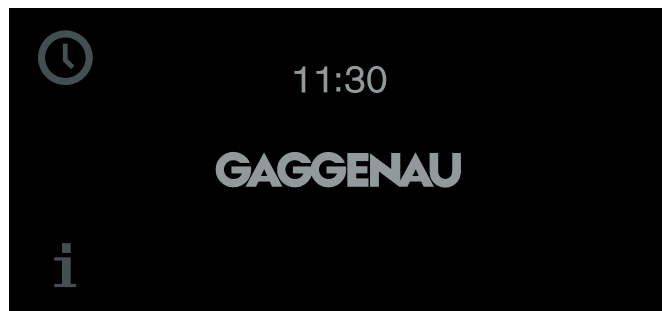
Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Activar o aparelho

Stand-by

O aparelho está em modo de standby se não estiver ajustada nenhuma função ou ativado o bloqueio de segurança.

A luminosidade do painel de comando é reduzida no modo de standby.



Notas

- Existem diferentes indicações para o modo de standby. Predefinido está o logótipo GAGGENAU e a hora. Caso pretenda alterar a indicação, consulte o capítulo *Ajustes base*.
- A luminosidade da indicação depende do ângulo de observação vertical. A indicação pode ser alterada através do ajuste "Luminosidade" nos ajustes base.

Ativar o aparelho

Para sair do modo de stand-by, pode

- rodar o seletor de funções,
- tocar num painel de comandos
- ou abrir ou fechar a porta.

Agora pode regular a função pretendida. Para regular as funções, consulte os respetivos capítulos.

Notas

- A indicação de stand-by é novamente apresentada se não tiver efetuado qualquer regulação durante um longo período após a ativação.
- Com a porta aberta, a iluminação do interior do aparelho apaga-se passado pouco tempo.

Operar o aparelho

Encher o depósito de água

Quando abre a porta do aparelho, vê o depósito de água na parte lateral.

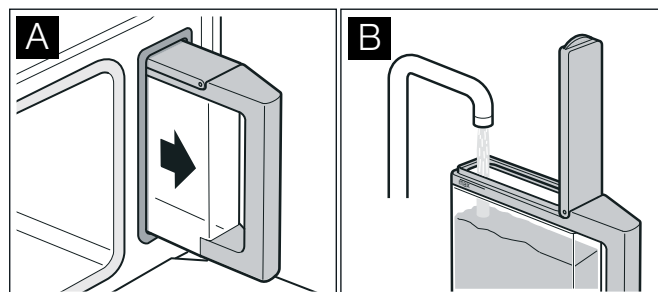
Atenção! Danos no aparelho devido à utilização de líquidos inadequados

- Utilize exclusivamente água corrente da torneira, água descalcificada ou água mineral sem gás.
- Se a sua água da torneira for muito calcária recomendamos a utilização de água descalcificada.
- Não utilize água destilada, nem água da torneira com um teor elevado de cloreto ($> 40 \text{ mg/l}$) ou outros líquidos.

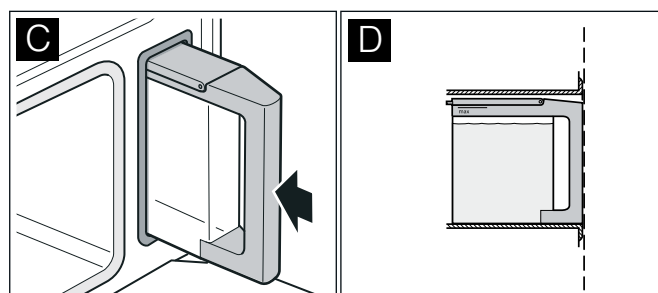
Poderá obter informações relativas à água da rede pública junto do seu fornecedor de água. A dureza da água pode ser testada com o conjunto de teste fornecido.

Antes de cada utilização encha o depósito de água (exceto em caso de "Ar quente + 30% humidade", "Ar quente + 0% humidade" e "Programa de secagem"):

- 1 Abrir a porta do aparelho e retirar o depósito de água (Figura A).
- 2 Encher o depósito com água fria até à marcação "max" (Figura B).



- 3 Fechar a tampa do depósito até engatar de forma audível.
- 4 Inserir o depósito de água na totalidade, até ao batente (Figura C).

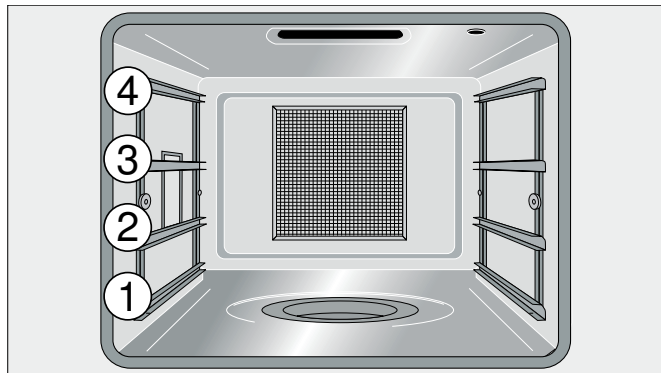


O depósito tem de ficar alinhado com o seu alojamento (Figura D).

Compartimento de cozedura

O compartimento de cozedura tem quatro calhas. As calhas são contadas de baixo para cima.

Nota: Ao vaporizar, descongelar, cozer ou regenerar pode utilizar até 3 níveis em simultâneo (níveis 2, 3 e 4). Pão e bolos podem apenas ser cozidos num nível. Para o efeito, utilize o 2.º nível (ou o 1.º nível para formas altas).



Atenção!

- Não coloque nada diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura. Não o forre com folha de alumínio. Uma acumulação de calor pode danificar o aparelho.
O fundo do compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação têm de ficar sempre desobstruídos. Coloque os recipientes sempre no recipiente com furos ou na grelha.
- Não coloque acessórios entre as calhas, caso contrário pode tombar.

Abra a porta do aparelho sempre até ao batente. Nesta posição a porta aberta não volta a fechar-se sozinha.

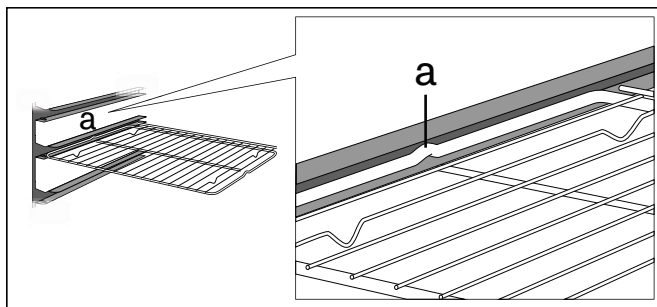
Inserir o acessório

A grelha e o recipiente de cozedura sem furos possuem uma função de engate. A função de engate impede que o acessório tombe quando é puxado para fora. O acessório tem de ser colocado de forma correta dentro do compartimento de cozedura, para que a proteção anti-tombamento funcione. Ao retirar o acessório tem de levantá-lo ligeiramente.

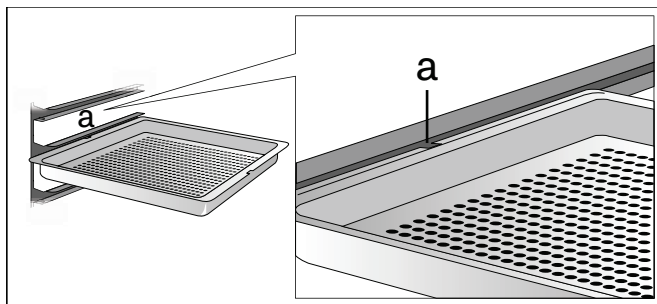
Ao inserir a grelha certifique-se de que

- a saliência (a) aponta para cima

- que o grampo de segurança da grelha está atrás e em cima.



Quando inserir o recipiente de cozedura sem furos certifique-se de que a saliência lateral (a) aponta para o lado.



Ligar

- 1 Ajustar o tipo de aquecimento pretendido com o seletor rotativo. No visor é exibido o tipo de aquecimento selecionado bem como a temperatura proposta.
- 2 Se quiser alterar a temperatura:
Ajustar a temperatura pretendida com o seletor rotativo.

O visor exibe o símbolo de aquecimento . A barra indica constantemente o estado de aquecimento. Ao atingir a temperatura ajustada é emitido um sinal, o símbolo de aquecimento  apaga-se.

Nota: Com um ajuste de temperatura inferior a 70 °C, a iluminação do compartimento de cozedura permanece desligada.

Adicionar água:

Se o depósito de água parecer estar vazio, o visor exibe uma mensagem. Junte água até à marcação "max" e volte a inserir o depósito no respetivo alojamento.

Desligar:

Rode o seletor de funções para 0.

Após cada utilização

Esvaziar o depósito de água

- 1 Abra a porta do aparelho com cuidado, pois é libertado vapor quente!
- 2 Retire e esvazie o depósito de água.
- 3 Seque bem o vedante da tampa e a caixa do depósito no aparelho.

Atenção! Não seque o depósito de água dentro do aparelho quente, pois danifica o depósito de água.

Secar o compartimento de cozedura

Perigo de escaldadura!

A água no recipiente de evaporação pode estar quente. Deixe arrefecer o aparelho antes de o esvaziar.

- 1 A sujidade existente no compartimento de cozedura tem de ser removida assim que o aparelho tenha arrefecido. Mais tarde, os resíduos incrustados são bastante mais difíceis de remover.
- 2 Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza fornecida.
- 3 Limpar o compartimento de cozedura e o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza e secar muito bem com um pano seco.
- 4 Secar móveis ou pegas, caso se tenha acumulado água de condensação.
- 5 Secar o compartimento de cozedura com o programa de secagem (ver capítulo *Programa de secagem*) ou deixar a porta do aparelho aberta, até o compartimento de cozedura estar completamente seco.

Bloqueio de segurança

Para sua proteção, o aparelho possui uma desativação de segurança. O aquecimento é desligado após 12 horas, se durante este período não for feita qualquer operação. No visor é apresentada uma mensagem.

Exceção:

Uma programação com o temporizador de longa duração.

Confirme a mensagem com  e rode o seletor de funções para **0**, de seguida pode colocar o aparelho de novo em funcionamento da forma habitual.

Funções do temporizador

Pode ajustar as seguintes funções no menu do temporizador:

 Temporizador

 Cronómetro

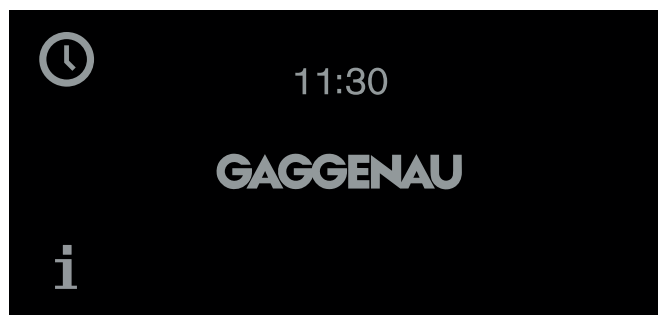
 Tempo de cozedura (não no modo de standby)

 Final do tempo de cozedura (não no modo de standby)

Aceder ao menu do temporizador

O menu do temporizador pode ser acedido em qualquer modo de funcionamento. Apenas nos ajustes base, quando o seletor de funções se encontra em **S**, não é possível aceder ao menu do temporizador.

Tocar no símbolo .



Aparece o menu do temporizador.

Temporizador

O temporizador funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho. No máximo é permitido introduzir 90 minutos.

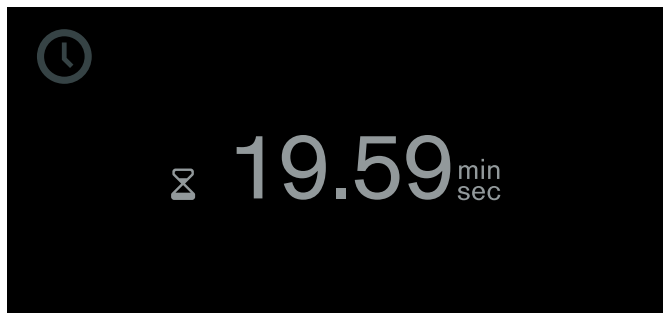
Regular o despertador de curta duração

- 1 Aceda ao menu do temporizador. É apresentada a função "Despertador de curta duração" .
- 2 Com o seletor rotativo, regule o tempo desejado.



- 3 Inicie com .

O menu do temporizador fecha-se e o tempo começa a decorrer. No visor são apresentados o símbolo ⌚ e o tempo decorrido.



Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. O sinal é cancelado, quando tocar no símbolo ✓.

Pode cancelar todas as regulações em qualquer momento, tocando no símbolo ✕. Nesse caso, perderá as regulações.

Parar o despertador de curta duração:

Aceda ao menu do temporizador. Com ➤, selecione a função "Despertador de curta duração" ⌚ e toque no símbolo ||. Para deixar o despertador de curta duração continuar a funcionar, toque no símbolo ▶.

Desligar o despertador de curta duração antecipadamente:

Aceda ao menu do temporizador. Com ➤, selecione a função "Despertador de curta duração" ⌚ e toque no símbolo C.

Cronómetro

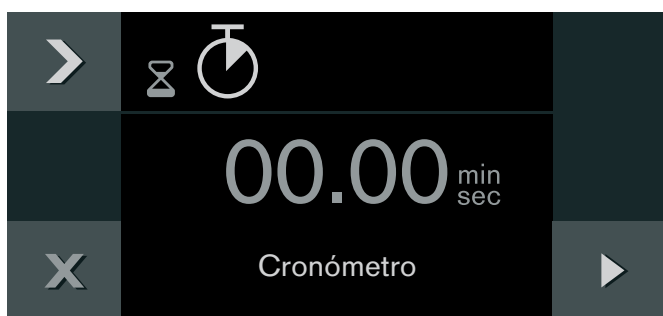
O cronómetro funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho.

O cronómetro conta desde 0 segundos até 90 minutos.

Ele possui uma função de pausa. Esta permite-lhe parar o relógio.

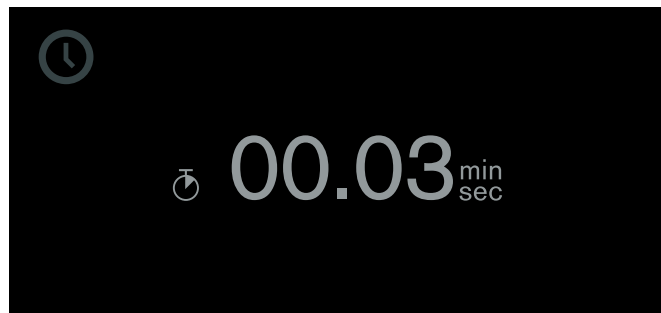
Iniciar o cronómetro

- 1 Aceda ao menu do temporizador.
- 2 Selecione a função "Cronómetro" ⌚ com ➤.



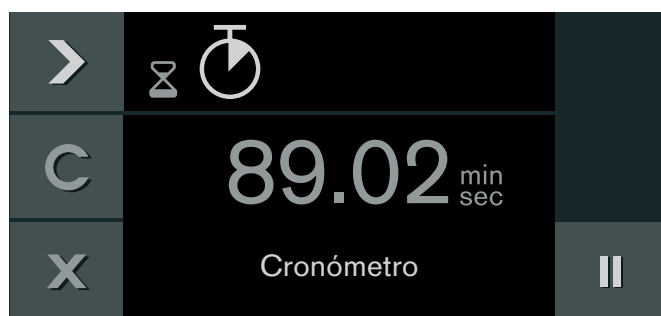
- 3 Inicie com ▶.

O menu do temporizador fecha-se e o tempo começa a decorrer. No visor são apresentados o símbolo ⌚ e o tempo a decorrer.



Parar e voltar a iniciar o cronómetro

- 1 Aceda ao menu do temporizador.
- 2 Selecione a função "Cronómetro" ⌚ com ➤.
- 3 Toque no símbolo ||.



O tempo para. O símbolo comuta novamente para o início ▶.

- 4 Inicie com ▶.

A contagem do tempo é retomada. Quando os 90 minutos forem atingidos, a indicação fica intermitente e ouve-se um sinal sonoro. O sinal é cancelado, quando tocar no símbolo ✓. O símbolo ⌚ apaga-se no visor. O processo está concluído.

Desligar o cronómetro:

Aceda ao menu do temporizador. Selecione a função "Cronómetro" ⌚ com ➤ e toque no símbolo C.

Tempo de cozedura

Quando ajusta o tempo de cozedura para o prato, o aparelho desliga-se automaticamente após esse tempo.

Pode ajustar um tempo de cozedura de 1 minuto até 23 horas e 59 minutos.

Ajustar o tempo de cozedura

Ajustou o tipo de aquecimento e a temperatura, e colocou o alimento no compartimento de cozedura.

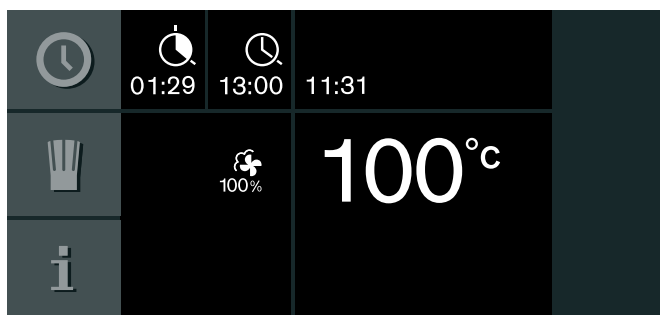
- 1 Tocar no símbolo ⌚.
- 2 Com ➤ seleccionar a função "Tempo de cozedura" ⌚.

- 3 Ajustar o tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.

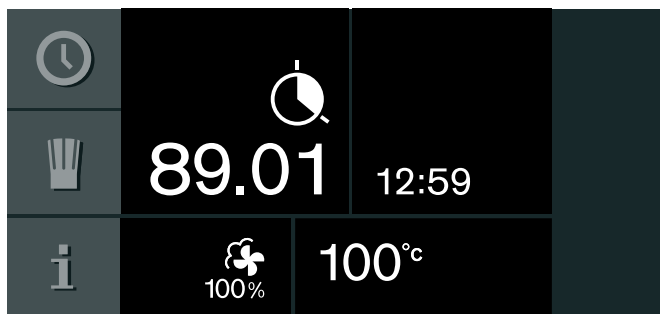


- 4 Iniciar com ►.

O aparelho arranca. O menu do temporizador fecha-se. O visor exibe a temperatura, modo de funcionamento, tempo de cozedura remanescente e final do tempo de cozedura.



Um minuto antes de decorrer o tempo de cozedura, o visor exibe o tempo de cozedura decorrido em tamanho grande.



Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. O símbolo de cozedura (relógio com uma barra diagonal) pisca e é emitido um sinal. Este é silenciado quando se toca no símbolo de confirmação (✓), se abre a porta do aparelho ou se ajusta o seletor de funções para 0.

Alterar o tempo de cozedura:

Aceder ao menu do temporizador. Com ► selecionar a função "Tempo de cozedura" (relógio com uma barra diagonal). Alterar o tempo de cozedura com o seletor rotativo. Iniciar com ►.

Apagar o tempo de cozedura:

Aceder ao menu do temporizador. Com ► selecionar a função "Tempo de cozedura" (relógio com uma barra diagonal). Com C apagar o tempo de cozedura. Com X regressar ao funcionamento normal.

Cancelar todo o processo:

Ajustar o seletor de funções para 0.

Nota: Também pode alterar o tipo de aquecimento e a temperatura enquanto decorre o tempo de cozedura.

Final do tempo de cozedura

O final do tempo de cozedura pode ser adiado.

Exemplo: São 14h00. O prato precisa de 40 minutos de tempo de cozedura. Deve estar pronto às 15h30.

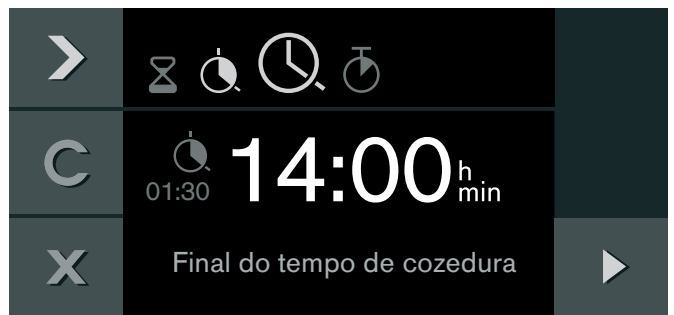
Introduza o tempo de cozedura e adie o final do tempo de cozedura para as 15h30. O sistema eletrónico calcula a hora de início. O aparelho liga-se automaticamente às 14h50 e desliga-se às 15h30.

Tenha em conta que os alimentos facilmente perecíveis não podem ficar demasiado tempo no forno.

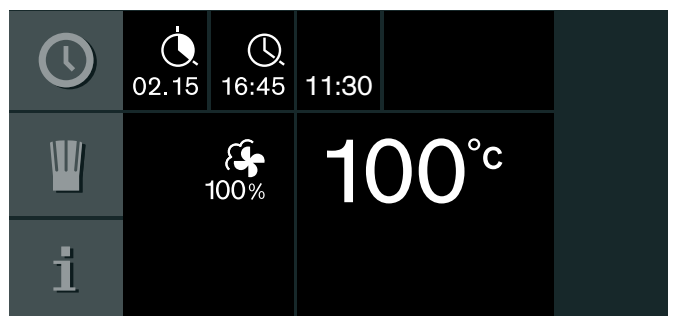
Adiar final do tempo de cozedura

Ajustou o tipo de aquecimento, temperatura e tempo de cozedura.

- 1 Tocar no símbolo de cozedura (relógio com uma barra diagonal).
- 2 Com ► selecionar a função "Final do tempo de cozedura" (relógio com uma barra diagonal).



- 3 Ajustar o final do tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.
- 4 Iniciar com ►.



O aparelho entra em posição de espera. No indicador aparece o modo de funcionamento, a temperatura, o tempo de cozedura e o final do tempo de cozedura. O aparelho é iniciado à hora calculada e desliga-se automaticamente, depois de decorrido o tempo de cozedura.

Nota: Quando pisca o símbolo de cozedura (relógio com uma barra diagonal): Não ajustou nenhum tempo de cozedura. Primeiro, ajuste sempre um tempo de cozedura.

Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. O símbolo de cozedura (relógio com uma barra diagonal) pisca e é emitido um sinal.

Este é silenciado quando se toca no símbolo ✓, se abre a porta do aparelho ou se ajusta o seletor de funções para 0.

Alterar o final do tempo de cozedura:

Aceder ao menu do temporizador. Com ➤ selecionar a função "Final do tempo de cozedura" ⌚. Ajustar o final do tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo. Iniciar com ▶.

Cancelar todo o processo:

Ajustar o seletor de funções para 0.

Temporizador de longa duração

Com o tipo de aquecimento "Ar quente", esta função permite ao aparelho manter uma temperatura entre 50 e 230 °C.

É possível manter alimentos quentes até 74 horas, sem que seja necessário ligar ou desligá-lo.

Tenha em conta que os alimentos facilmente perecíveis não podem ficar demasiado tempo no forno.

Nota: Nos ajustes base, é necessário colocar o temporizador em "disponível" (ver capítulo *Ajustes base*).

Ajustar o temporizador de longa duração

- 1 Posicionar o seletor de funções em ⌚.
- 2 Tocar no símbolo ⌚.
O valor proposto para 24h a 85 °C aparece no indicador. Iniciar com ▶
–ou–
alterar o tempo de cozedura, o final do tempo de cozedura, a data de desligamento e a temperatura.



- 3 Alterar o tempo de cozedura ⌚:
Tocar no símbolo ⌚. Ajustar o tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.
- 4 Alterar o final do tempo de cozedura ⌚:
Tocar no símbolo ➤. Ajustar o final do tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.
- 5 Alterar a data de desligamento 31:
Tocar no símbolo ➤. Ajustar a data de desligamento pretendida com o seletor rotativo. Confirmar com ✓.
- 6 Alterar a temperatura:
Ajustar a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
- 7 Iniciar com ▶.

O aparelho arranca. No indicador aparece ⌚ e a temperatura.

A iluminação do forno e dos indicadores estão desligada. O painel de comando está bloqueado, o toque não emite nenhum som.

Depois de decorrido o tempo o aparelho não aquece mais. O indicador está vazio. Rode o seletor de funções para **0**.

Desligar:

Para interromper o processo, rode o seletor de funções para **0**.

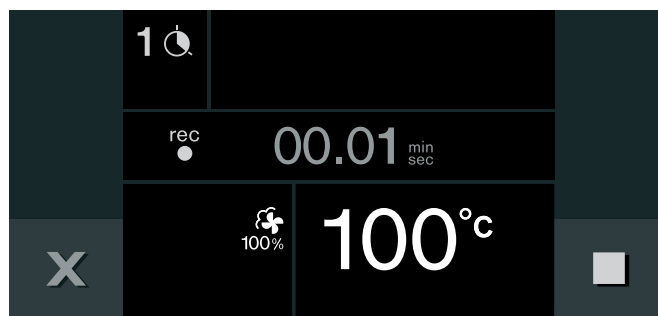
Receitas individuais

Pode gravar até 50 receitas individuais. Pode gravar uma receita. Adicionalmente, pode atribuir-lhe um nome para que a consiga encontrar de forma rápida e prática quando a quiser utilizar.

Gravar receita

Pode ajustar e gravar simultaneamente até 5 fases de forma consecutiva.

- 1 Ajustar o seletor de funções para tipo de aquecimento pretendido.
É exibido o símbolo .
- 2 Tocar no símbolo .
- 3 Selecionar uma posição de memória livre com o seletor rotativo.
- 4 Tocar no símbolo .



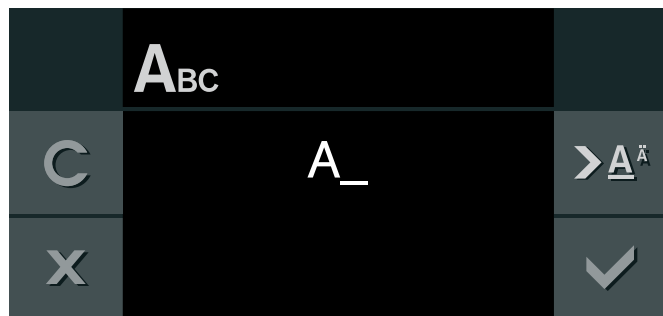
- 5 Ajustar a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
- 6 O tempo de cozedura é gravado.
- 7 Gravar outra fase:
Ajustar o seletor de funções para tipo de aquecimento pretendido. Ajustar a temperatura pretendida com o seletor rotativo. Começa uma nova fase.
- 8 Se o prato tiver atingido o resultado de cozedura pretendido, tocar no símbolo  para concluir a receita.
- 9 Introduzir o nome da receita em "ABC" (ver capítulo *Introduzir nome*).

Notas

- A fase só começa a ser gravada quando o aparelho tiver atingido a temperatura ajustada.
- Cada fase tem de durar, no mínimo, 1 minuto.
- Durante o primeiro minuto de uma fase é possível alterar o tipo de aquecimento ou a temperatura.

Introduzir nome

- 1 Introduza o nome da receita em "ABC".



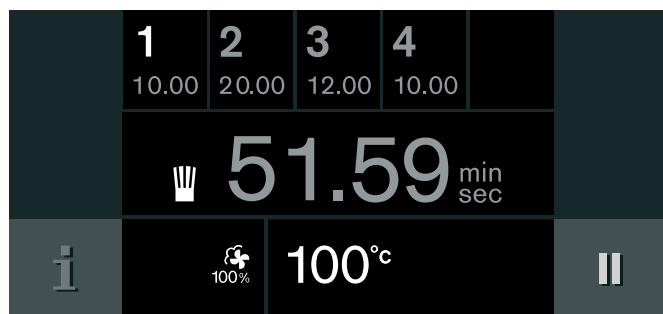
Seletor rotativo	Selecionar letras Uma nova palavra começa sempre com maiúscula.
>A ^ä	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar para trema e caracteres especiais premir duas vezes: inserir quebra de texto
>Ä	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar para caracteres normais premir duas vezes: inserir quebra de texto
C	Apagar letras

- 2 Grave com ✓.
- ou -
Cancele com X e saia do menu.

Nota: Para a introdução do nome tem à disposição os caracteres latinos, determinados caracteres especiais e números.

Iniciar receita

- 1 Ajustar o seletor de funções para qualquer tipo de aquecimento.
É exibido o símbolo 🍷.
- 2 Tocar no símbolo 🍷. Selecionar a receita pretendida com o seletor rotativo.
- 3 Iniciar com ▶ .
É iniciado o funcionamento. O tempo ajustado decorre de forma visível.
Os ajustes das fases aparecem na barra indicadora.



Nota: Pode alterar a temperatura no seletor rotativo, enquanto decorre a receita. Tal não altera a receita gravada.

Apagar receita

- 1 Ajustar o seletor de funções para qualquer tipo de aquecimento.
É exibido o símbolo 🍷.
- 2 Tocar no símbolo 🍷.
- 3 Selecionar a receita pretendida com o seletor rotativo.
- 4 Apagar a receita com C.
- 5 Confirmar com ✓.

Sensor de temperatura de núcleo

O sensor de temperatura de núcleo permite uma cozedura muito precisa. Ele mede a temperatura no interior do alimento. A desativação automática quando é atingida a temperatura de núcleo pretendida assegura que todos os alimentos estão cozinhados com precisão.

Utilize apenas o sensor de temperatura de núcleo fornecido. Este pode ser readquirido junto do Serviço de Apoio ao Cliente ou na loja online).

Temperaturas superiores a 250°C podem danificar o sensor de temperatura de núcleo. Por isso, utilize-o apenas no seu aparelho com um ajuste de temperatura máximo de 230°C.

Após a utilização, retire sempre o sensor de temperatura de núcleo de dentro do compartimento de cozedura. Nunca o guarde no compartimento de cozedura.

Limpe o sensor de temperatura de núcleo após cada utilização, com um pano húmido. Não pode ser lavado na máquina de lavar louça!

Perigo de choque elétrico!

A utilização de uma sonda de temperatura inadequada pode danificar o isolamento do aparelho. Utilize apenas a sonda de temperatura prevista para este aparelho.

Perigo de queimadura!

O compartimento de cozedura e o sensor de temperatura de núcleo ficam muito quentes. Usar luvas resistentes ao calor para ligar e desligar o sensor de temperatura de núcleo.

Inserir o sensor de temperatura de núcleo no alimento

Insira o sensor de temperatura de núcleo no alimento, antes de o colocar no compartimento de cozedura.

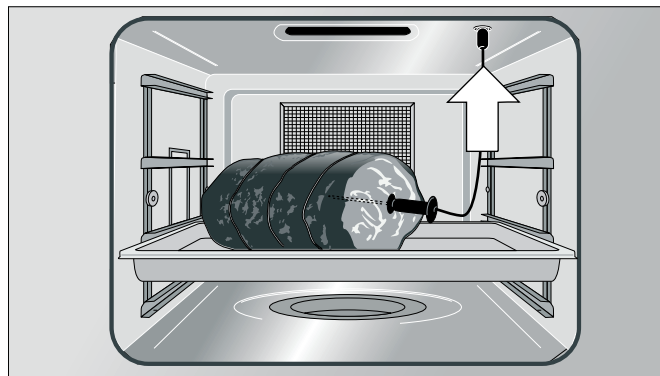
Insira a ponta metálica no ponto mais espesso do alimento. Certifique-se de que a extremidade da ponta fica no centro. Não pode ser inserido em gordura nem estar em contacto com o recipiente de cozedura ou ossos.

Se forem cozinhadas várias peças insira o sensor de temperatura de núcleo no centro da peça mais espessa.

Tente inserir o sensor de temperatura de núcleo na totalidade.

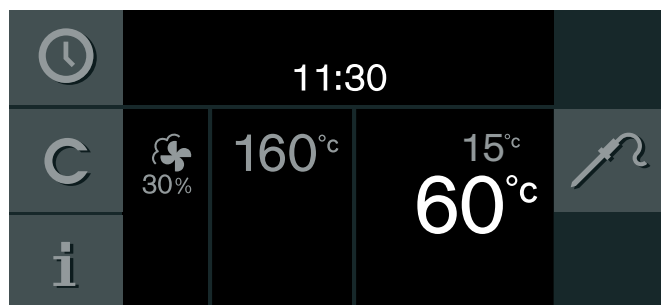
No caso de aves, certifique-se de que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não fica inserida no

meio da cavidade, mas entre a zona da barriga e a coxa, na carne.



Ajustar a temperatura de núcleo

- 1 Colocar o alimento com o sensor de temperatura de núcleo inserido no compartimento de cozedura. Ligar o sensor de temperatura de núcleo na tomada do compartimento de cozedura e fechar a porta do aparelho.
Não entalar o cabo do sensor de temperatura de núcleo!
O visor exibe  bem como a atual temperatura de núcleo.
- 2 Ajustar o seletor de funções para tipo de aquecimento pretendido.
- 3 Ajustar a temperatura do compartimento de cozedura com o seletor rotativo.
- 4 Tocar no símbolo . Ajustar a temperatura de núcleo pretendida para o alimento com o seletor rotativo e confirmar com .
A temperatura de núcleo ajustada tem de ser superior à temperatura de núcleo atual.



- 5 O aparelho aquece com o tipo de aquecimento ajustado.
O visor exibe a temperatura de núcleo atual e, por baixo, a temperatura de núcleo ajustada.
É possível alterar a temperatura de núcleo ajustada a qualquer momento.

Depois de atingida a temperatura de núcleo ajustada no alimento, é emitido um sinal. O modo de cozedura é automaticamente concluído. Confirme com  e rode o seletor de funções para 0.

Notas

- Se deixar os alimentos durante algum tempo do compartimento de cozedura após o modo de cozedura, a temperatura de núcleo sobe um pouco devido ao calor residual.
- Se ajustar uma programação em simultâneo com o sensor de temperatura de núcleo e o temporizador de tempo de cozedura, o aparelho é desligado pela programação que atingir primeiro o valor introduzido.

Alterar a temperatura de núcleo ajustada:

Tocar no símbolo . Ajustar a temperatura de núcleo ajustada para o alimento com o seletor rotativo e confirmar com .

Apagar a temperatura de núcleo ajustada:

Tocar no símbolo . Apagar a temperatura de núcleo ajustada com **C**. O aparelho continua a aquecer no modo de cozedura normal.

Valores de referência para a temperatura de núcleo

Utilize apenas alimentos frescos, não congelados. Os dados da tabela são valores de referência, que dependem da qualidade e das características dos alimentos.

Por motivos de higiene, após a cozedura, a temperatura mínima de núcleo do peixe e outros alimentos críticos deverá ser de 62 - 65 °C.

Alimento	Valor de referência da temperatura de núcleo
Vitela	
Rosbife, filete de vitela, entrecôte	
muito mal passado	45 - 47 °C
blutig	50 - 52 °C
rosado	58 - 60 °C
bem passado	70 - 75 °C
Vitela assada	80 - 85 °C
Porco	
Porco assado	72 - 80 °C
Lombo de porco	
rosado	65 - 70 °C
bem passado	75 °C
Rolo de carne	85 °C
Filete de porco	65 - 70 °C
Novilho	
Novilho assado, bem passado	75 - 80 °C
Peito de vitela, recheado	75 - 80 °C
Lombo de novilho	

Alimento	Valor de referência da temperatura de núcleo
rosado	58 - 60 °C
bem passado	65 - 70 °C
Filete de novilho	
mal passado	50 - 52 °C
rosado	58 - 60 °C
bem passado	70 - 75 °C
Caça	
Lombo de corça	60 - 70 °C
Perna de corça	70 - 75 °C
Costeleta de veado	65 - 70 °C
Lombo de lebre, coelho	65 - 70 °C
Aves	
Frango	85 °C
Galinha-da-índia	75 - 80 °C
Ganso, peru, pato	80 - 85 °C
Peito de pato	
rosado	55 - 60 °C
bem passado	70 - 80 °C
Bife de avestruz	60 - 65 °C
Borrego	
Perna de borrego	
rosado	60 - 65 °C
bem passado	70 - 80 °C
Lombo de borrego	
rosado	55 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
Carneiro	
Perna de carneiro	
rosado	70 - 75 °C
bem passado	80 - 85 °C
Lombo de carneiro	
rosado	70 - 75 °C
bem passado	80 °C
Peixe	
Filete	62 - 65 °C
Inteiro	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
Outros	
Pão	90 °C
Patês	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Bloqueio de segurança

Para impedir que as crianças ativem inadvertidamente o aparelho, este possui um fecho de segurança para crianças.

Notas

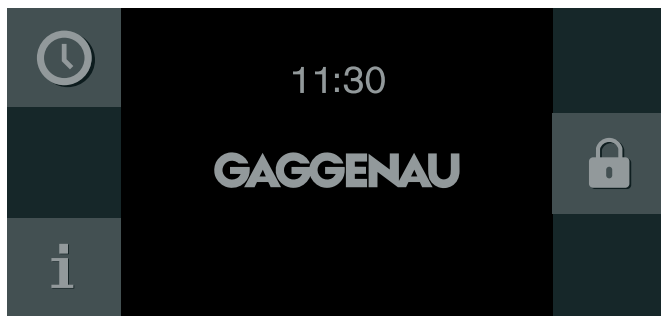
- Tem de regular o fecho de segurança para crianças para "Disponível" nas regulações base (ver capítulo *Regulações base*).
- Se, com o fecho de segurança para crianças ativado, houver um corte de corrente, o fecho de segurança para crianças pode estar desativado quando a corrente elétrica voltar.

Ativação do fecho de segurança para crianças

Condição prévia:

O seletor de funções está em 0.

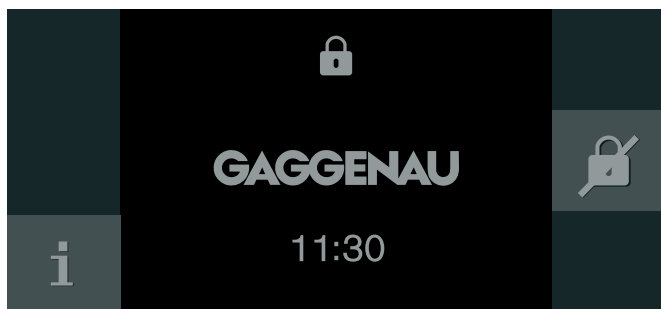
Toque no símbolo  durante, pelo menos, 6 segundos.



O fecho de segurança para crianças está ativado. A indicação de stand-by é apresentada. O símbolo  é apresentado no visor, em cima.

Desativar o fecho de segurança para crianças

Toque no símbolo  durante, pelo menos, 6 segundos.



O fecho de segurança para crianças está desativado. Pode regular o aparelho como habitualmente.

Regulações base

O aparelho pode ser ajustado de forma individual nos ajustes base.

- 1 Rodar o seletor de funções para **S**.
- 2 Selecionar os "Ajustes base" com o seletor rotativo.
- 3 Tocar no símbolo ✓.
- 4 Selecionar o ajuste base pretendido com o seletor rotativo.

- 5 Tocar no símbolo _.
- 6 Ajustar o ajuste base com o seletor rotativo.
- 7 Gravar com ✓ ou cancelar com X e sair do ajuste base atual.
- 8 Rodar o seletor de funções para **0**, para sair do menu dos ajustes base.

As alterações foram gravadas.

	Regulação base	Regulações possíveis	Explicação
	Luminosidade	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular a luminosidade do visor
	Indicação de stand-by	Ligado*/DesLigado - Hora - Hora + logótipo GAGGENAU* - Data - Data + logótipo GAGGENAU* - Hora + data - Hora + data + logótipo GAGGENAU	Aspeto da indicação de stand-by. DesLigado: sem indicação. Esta regulação permite reduzir o consumo de energia do aparelho em stand-by. Ligado: podem ser reguladas várias indicações, confirmar "Ligado" com ✓ e selecionar a indicação desejada com o seletor rotativo. A seleção é apresentada.
	Indicação do visor	Reduzido*/Standard	Com a regulação <i>Reduzido</i> , decorrido algum tempo só são apresentadas no visor as indicações mais importantes.
	Cor do painel tátil	Cinzent*/branco	Selecionar a cor dos símbolos nas zonas táteis
	Tipo de som do painel tátil	Tom 1*/Tom 2/DesLigado	Selecionar o sinal sonoro emitido ao tocar numa zona tátil
	Vol. de som do painel tátil	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume de som do painel tátil
	Sinal de aquecimento	Desligado* / Ligado	O sinal de aviso é emitido quando é atingida a temperatura pretendida durante o aquecimento.
	Volume de som do sinal	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume do sinal sonoro
	Dureza da água	1-18	Verificar a água da torneira com o teste de dureza dos carbonatos fornecido. Ajustar a dureza da água medida.
	Calibragem	Calibrar o aparelho	Ajustar o ponto de ebulição
	Formato da hora	24 h*/AM/PM	Indicação das horas no formato de 12 ou 24 horas
	Hora	Hora atual	Acertar a hora

	Mudança da hora	Manual*/Automático	Mudança automática entre hora de verão e hora de inverno. Se for de modo automático: regulação do mês, dia e semana em que a mudança deve ocorrer. Deve regular tanto para a hora de verão como para a hora de inverno.
	Formato da data	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Regular o formato da data
	Data	Data atual	Regule a data. Comute entre ano/mês/dia com o símbolo ➤.
	Idioma	Alemão* / Francês / Italiano / Espanhol / Português / Neerlandês / Dinamarquês / Sueco / Norueguês / Finlandês / Grego / Turco / Russo / Polaco / Checo / Esloveno / Eslovaco / Árabe / Hebraico / Japonês / Coreano / Tailandês / Chinês / Inglês E.U.A. / Inglês	Selecionar o idioma da indicação de texto
	Regulações de fábrica	Repor as regulações de fábrica no aparelho	Quando for apresentada a pergunta "Anular todas as regulações individuais e repor aparelho para as regulações de fábrica?", confirme com ✓ ou cancele com ✕.
	Modo demo	Ligado/DesLigado*	Apenas para fins de apresentação. O aparelho não aquece no modo demo, todas as demais funções estão disponíveis. A regulação "DesLigado" tem de ser ativada para o funcionamento normal. A regulação só é possível nos primeiros 3 minutos, após a ligação do aparelho.
	Temporizador de longa duração	Disponível/Não disponível*	Disponível: o temporizador de longa duração pode ser regulado; consulte o capítulo <i>Temporizador de longa duração</i> .
	Fecho de segurança para crianças	Disponível/Não disponível*	Disponível: o fecho de segurança para crianças pode ser ativado (consulte o capítulo <i>Fecho de segurança para crianças</i>).

* Regulação de fábrica

Limpeza e manutenção

Se o seu aparelho for objeto de uma manutenção e limpeza cuidadosas, permanecerá bonito e funcional durante muito tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

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.

Perigo de choque eléctrico!

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.

Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Produtos de limpeza

Observe os dados da tabela para que as diferentes superfícies não sejam danificadas por produtos de limpeza inadequados.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos
- Não utilize raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro da porta do aparelho.
- Não utilize raspadores de metal ou vidro para limpar a junta da porta.
- Não utilize esfregões ou esponjas abrasivas.

Panos e esfregões de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Área	Produto de limpeza
Vidros da porta	Produto de limpeza de vidros: Limpar com um pano de lavar louça. Não usar um raspador de vidro.
Visor	Limpar com um pano de microfibras ou um pano ligeiramente húmido. Não limpar a molhado.
Aço inoxidável	Água quente com detergente da louça: Limpar com um pano de lavar louça e secar com um pano macio. Remover de imediato manchas de calcário, gordura, amido e proteínas, uma vez que as mesmas podem permitir a formação de corrosão. No Serviço de Apoio ao Cliente ou no comércio especializado existem produtos de limpeza para aço inoxidável especiais.

Área	Produto de limpeza
Alumínio	Limpar com um produto de limpeza suave para vidros. Limpar as superfícies com um pano para vidros ou um pano de microfibras que não largue pelos com movimentos horizontais e sem pressão.
Compartimento de cozedura em aço inoxidável ou esmalte	Água quente com detergente da louça: Limpar com um pano de lavar louça e secar com um pano macio. Não utilize spray para limpeza de fornos nem outros limpadores de fornos agressivos ou produtos abrasivos. Os esfregões ou esponjas abrasivas e apetrechos de limpeza não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Para os cuidados regulares usar os produtos de cuidado para o compartimento de cozedura indicados pelo fabricante (número de encomenda 667027 junto do Serviço de Apoio ao Cliente ou na loja online). Atenção! – Não aplicar o produto de limpeza na abertura de ventilação, localizada na parte superior do compartimento de cozedura! – Resíduos de produtos de limpeza resultam na formação de manchas durante o aquecimento. Os resíduos de produtos de limpeza ou cuidado têm de ser bem limpos com água limpa antes de se secar o compartimento de cozedura. Depois da limpeza secar sempre o compartimento de cozedura (ver capítulo <i>Programa de secagem</i>).
Compartimento de cozedura em aço inoxidável ou esmalte com sujidade intensa	Gel limpa-fornos (número de encomenda 463582 junto do Serviço de Apoio ao Cliente ou na loja online). Observe ainda os seguintes aspetos: ● Não pode entrar em contacto com a junta da porta, a lâmpada nem o recipiente de evaporação! ● Não deixar atuar mais do que 12 horas! ● Não aplicar em superfícies quentes! ● Enxaguar muito bem com água! ● Observar as instruções do fabricante.
Cobertura de vidro da lâmpada do forno	Água quente com detergente da louça: Limpar com um pano de lavar louça.
Filtro de gordura	Máquina de lavar louça
Depósito de água	Água quente com detergente. Não lavar na máquina de lavar louça. Secar bem a junta da tampa. Deixar secar com a tampa aberta.
Alojamento do depósito	Secar após cada utilização.

Área	Produto de limpeza
Junta da porta Não remover!	Água quente com detergente da louça: Limpar com um pano de lavar louça, não esfregar. Não usar um raspador metálico ou para vitrocerâmicas.
Sensor de temperatura de núcleo	Limpar com um pano humedecido. Não lavar na máquina de lavar louça.
Recipiente de cozedura, grelha	Máquina de lavar louça ou água quente com detergente. Amolecer resíduos incrustados e limpá-los com uma escova.
Grelhas	Máquina de lavar louça ou água quente com detergente, ver capítulo <i>Retirar grelhas</i>

Esponja de limpeza

A esponja de limpeza fornecida é extremamente absorvente. Utilize a esponja de limpeza apenas para remover a água residual do recipiente de evaporação e para limpar o compartimento de cozedura.

Lave muito bem a esponja de limpeza antes de a utilizar pela primeira vez. A esponja de limpeza pode ser lavada na máquina de lavar roupa.

Pano de microfibras

O pano de microfibras com estrutura em favo de mel é particularmente adequada para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, cerâmica de vidro, aço inoxidável ou alumínio (n.º de encomenda 460770 disponível junto do Serviço de Apoio ao Cliente ou na loja online). O pano remove sujidade aquosa e gordurosa com apenas uma passagem.

Programa de limpeza

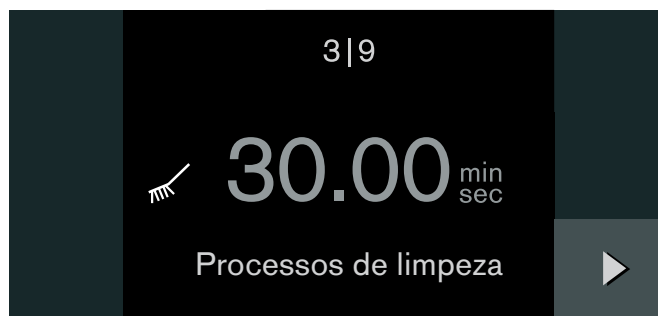
O programa de limpeza dissolve sujidade resistente no compartimento de cozedura e facilita a limpeza.

O programa de limpeza é composto pelos passos Limpeza e Enxaguar duas vezes.

Iniciar o programa de limpeza

- 1 Posicionar o seletor de funções em **S**.
- 2 É exibido o símbolo . Confirmar com .
- 3 Retirar os acessórios e o filtro de gordura do compartimento de cozedura. Retirar as grelhas do compartimento de cozedura (ver capítulo *Retirar grelhas*). Passar um pano com detergente da louça no compartimento de cozedura.
- 4 Encher o depósito com água fria até à marcação "max" e inseri-lo no respetivo alojamento. Fechar a porta do aparelho.
- 5 É exibido o tempo de limpeza de 30 minutos. Iniciar com . O tempo de limpeza decorre no

mostrador. A lâmpada no compartimento de cozedura permanece desligada.



- 6 Após 30 minutos é emitido um sinal. É exibida uma mensagem no visor.
- 7 Passar um pano no compartimento de cozedura. Remover resíduos de detergente. Encher o depósito com água fresca. Confirmar com .
- 8 É exibido o primeiro processo de enxaguamento. Iniciar com . O aparelho está a enxaguar. O tempo de enxaguamento decorre no visor.



- 9 Após 1 minuto é emitido um sinal. Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza. Confirmar com .
- 10 É exibido o segundo processo de enxaguamento. Iniciar com . O aparelho está a enxaguar. O tempo de enxaguamento decorre no visor.

Após 1 minuto é emitido um sinal. Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza. Esvaziar e deixar secar o depósito de água com a tampa aberta. Secar o compartimento de cozedura com um pano macio e secá-lo na totalidade com o programa de secagem.

Nota: Permita sempre a conclusão do programa de limpeza. Se o programa de limpeza for interrompido antes do tempo, terá de voltar a iniciar o processo de enxaguamento antes da próxima utilização.

Programa de secagem

O programa de secagem permite secar o compartimento de cozedura após a limpeza ou depois de cozinhar a vapor.

O programa de secagem demora 20 minutos.

Atenção! Não seque o depósito de água dentro do compartimento de cozedura quente. Tal pode danificá-lo.

Iniciar o programa de secagem

- 1 Retirar o depósito de água. Retirar os acessórios do compartimento de cozedura. Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza. Passar um pano no compartimento de cozedura, remover muito bem os resíduos do produto de limpeza. Fechar a porta do aparelho.
- 2 Posicionar o seletor de funções em **S**. Selecionar o programa de secagem com o seletor rotativo.
- 3 É exibido o símbolo . Confirmar com .
- 4 É exibido o tempo de secagem de 20 minutos. Iniciar com . O tempo de secagem decorre no visor. A lâmpada no compartimento de cozedura permanece desligada.



- 5 Após 20 minutos é emitido um sinal. É exibida uma mensagem no visor. Confirmar com .

O programa de secagem foi concluído. Deixar arrefecer o aparelho. Em seguida, polir o compartimento de cozedura e o vidro com um pano macio.

Programa de descalcificação

Para que o aparelho continue funcional é necessário descalcificá-lo em determinados intervalos. Uma mensagem no visor lembra-o disso.

O programa de descalcificação é composto pelos passos Descalcificação e Enxaguar duas vezes.

Produto de descalcificação

Para efeitos de descalcificação utilize exclusivamente o produto de descalcificação líquido recomendado pelo Serviço de Apoio ao Cliente (número de encomenda 311138 junto do Serviço de Apoio ao Cliente ou na loja online). Outros produtos de descalcificação podem danificar o aparelho.

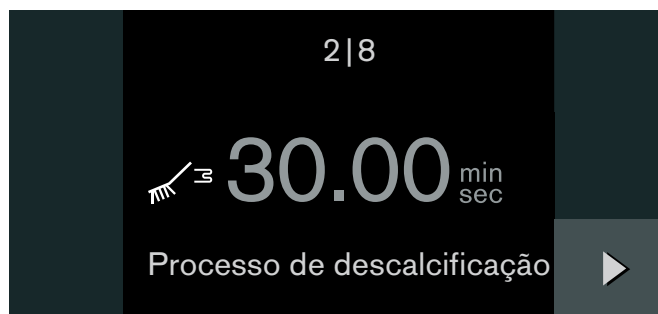
Atenção! Danos na superfície: Se o produto de descalcificação entrar em contacto com a junta da porta, a frente ou outras superfícies sensíveis, limpe-o de imediato com água.

Iniciar o programa de descalcificação

O compartimento de cozedura tem de ter arrefecido na totalidade.

- 1 Misture 300 ml de água com 60 ml de produto de descalcificação líquido, criando uma solução de descalcificação.

- 2 Posicionar o seletor de funções em **S**. Selecionar o programa de descalcificação com o seletor rotativo.
- 3 É exibido o símbolo . Confirmar com .
- 4 Encher o depósito de água com solução de descalcificação e inseri-lo no respetivo alojamento. Fechar a porta do aparelho. Confirmar com .
- 5 É exibido o tempo de descalcificação de 30 minutos. Iniciar com . O tempo de descalcificação decorre no visor. A lâmpada no compartimento de cozedura permanece desligada.



- 6 Após 30 minutos é emitido um sinal. É exibida uma mensagem no visor.
- 7 Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza. Encher o depósito com água fria. Confirmar com .
- 8 É exibido o primeiro processo de enxaguamento. Iniciar com . O aparelho está a enxaguar. O tempo de enxaguamento decorre no visor.



- 9 Após 1 minuto é emitido um sinal. Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza. Confirmar com .
- 10 É exibido o segundo processo de enxaguamento. Iniciar com . O aparelho está a enxaguar. O tempo de enxaguamento decorre no visor.

Após 1 minuto é emitido um sinal. O programa descalcificação foi concluído.

Esvaziar o recipiente de evaporação com a esponja de limpeza. Esvaziar e deixar secar o depósito de água com a tampa aberta. Secar o compartimento de cozedura com um pano macio e secá-lo na totalidade com o programa de secagem.

Em seguida, apague a indicação de descalcificação no visor.

Apagar a indicação de descalcificação

- 1 Posicionar o seletor de funções em **S**. Selecionar "Apagar a indicação de descalcificação" com o seletor rotativo. Confirmar com ✓.
- 2 É exibida uma indicação. Confirmar com ✓.

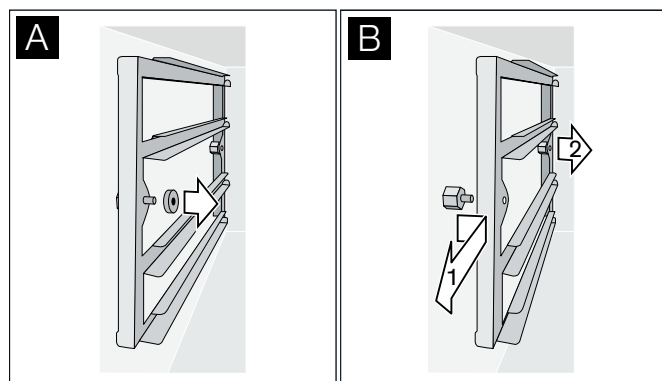
Nota: Permita sempre a conclusão do programa de descalcificação. Se o programa de descalcificação for interrompido antes do tempo, terá de voltar a iniciar o processo de enxaguamento antes da próxima utilização.

Retirar as grelhas

As grelhas podem ser retiradas para efeitos de limpeza.

Retirar as grelhas

- 1 Colocar um pano da louça no compartimento de cozedura, para proteger o aço inoxidável contra riscos.
- 2 Desapertar as as porcas serrilhadas (Figura A).
- 3 Retirar as grelhas ligeiramente para o lado do parafuso e puxá-las para fora pela frente (Figura B).



As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Encaixar as grelhas

- 1 Fixar as grelhas pelo lado correto: Batente para trás.
- 2 Empurrar as grelhas para cima da cavilha no lado posterior, em seguida, suspender na frente.
- 3 Apertar as porcas serrilhadas.

Nota: Caso se perca uma porca serrilhada, é possível encomendá-la como peça de substituição junto do nosso Serviço de Apoio ao Cliente. A utilização de porcas serrilhadas não originais provoca a corrosão no compartimento de cozedura.

Falhas – o que fazer?

Muitas vezes, é fácil reparar as falhas sem a ajuda de terceiros. Observe as seguintes indicações antes de contactar o Serviço de Apoio ao Cliente.

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.

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona, nenhuma indicação no visor	A ficha não está ligada	Ligar o aparelho à rede elétrica
	Falha de energia	Verificar se os outros aparelhos de cozinha funcionam
	Defeito no disjuntor	No quadro elétrico, verificar se o disjuntor é compatível com o aparelho
	Utilização incorreta	Desligar o disjuntor do aparelho no quadro elétrico e após aprox. 60 segundos voltar a ligá-lo
O aparelho não permite ser iniciado	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
O aparelho não funciona, a indicação não reage. No visor é apresentado 	Fecho de segurança para crianças ativado	Desativar o fecho de segurança para crianças (consulte o capítulo <i>Fecho de segurança para crianças</i>)
O aparelho desliga-se automaticamente	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante mais de 12 horas	Confirmar a mensagem com  , desligar o aparelho e voltar a ajustá-lo
O aparelho não aquece, no visor é apresentado 	O aparelho está no modo demo	Desative o modo demo nas regulações base
O aparelho não permite ser iniciado, no visor aparece uma mensagem	depósito de água vazio	encher o depósito de água
Não é visível vapor	O vapor de água não é visível acima dos 100 °C	Tal é normal
Saída de vapor intensa na parte superior da porta	O aparelho está em calibração ou aquece, ou o modo de funcionamento foi alterado.	Tal é normal
	Não foi efetuada a calibração do ponto de ebulição	Efetuar a calibração do ponto de ebulição
Saída de vapor intensa na parte lateral da porta	Junta da porta solta ou com sujidade	Limpar a junta da porta e colocá-la na ranhura
Ao cozinhar ocorre um ruído tipo "plop"	Dilatação em caso de grande diferença de temperatura	Tal é normal
O aparelho deixou de gerar corretamente vapor	O aparelho está calcificado	Iniciar o programa de descalcificação
Mensagem de erro "Exxx"		Se for apresentada uma mensagem de erro, rode o seletor de funções para 0; se a indicação se apagar, tratou-se de um problema pontual. Se o erro ocorrer novamente ou a indicação não desaparecer, contacte o serviço de assistência técnica e indique o código de erro.

Corte de corrente

O aparelho não perde as regulações no caso de um corte de corrente de poucos segundos. O funcionamento é retomado.

Se o corte de corrente foi prolongado e o aparelho estava em funcionamento, é apresentada uma mensagem no visor. O funcionamento foi interrompido.

Rode o seletor de funções para **0**; de seguida, pode colocar o aparelho de novo em funcionamento da forma habitual.

Modo demo

Se no visor for apresentado o símbolo , o modo demo está ativado. O aparelho não aquece.

Desligue brevemente o aparelho da rede elétrica (desligando o disjuntor geral ou o respetivo disjuntor no quadro elétrico). De seguida, desative o modo demo no espaço de 3 minutos nas regulações base (consulte o capítulo *Regulações base*).

Substituir a lâmpada do compartimento de cozedura

Por motivos técnicos não é possível remover a cobertura da lâmpada. Só o Serviço de Apoio ao Cliente da Gaggenau pode substituir a lâmpada.

Atenção! Não remover a cobertura da lâmpada. A junta é danificada.

Se a cobertura da lâmpada no forno estiver danificada tem de ser substituída. As coberturas estão disponíveis no Serviço de Apoio ao Cliente. Indique o número E e o número FD do aparelho.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser reparado, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Encontramos sempre uma solução adequada, de forma a evitar deslocações desnecessárias dos técnicos.

Quando nos contactar queira indicar sempre o número de produto (n.º E) e o número de fabrico (n.º FD), para que lhe possamos prestar uma assistência qualificada. A placa de características com estes números encontra-se na parte frontal do aparelho, quando se abre a porta do mesmo.

Para que não perca muito tempo à procura, pode inserir os dados do seu aparelho e o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente neste local.

N.º E

N.º FD

Serviço de Apoio ao Cliente



Tenha em conta que, no caso de utilização incorreta, a visita do técnico do Serviço de Apoio ao Cliente não é gratuita, mesmo dentro período da 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 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Tabelas e sugestões

Notas

- Os tempos de cozedura indicados servem de referência. O tempo de cozedura real é influenciado pela qualidade e temperatura dos alimentos, bem como pelo peso e altura dos mesmos.
- Faça sempre um pré-aquecimento do aparelho. Assim obterá os melhores resultados de cozedura. Os tempos de cozedura indicados têm como base um aparelho pré-aquecido. Sem pré-aquecimento do aparelho, estes tempos devem ser aumentados em ca. de 5 minutos.
- Os dados referem-se a quantidades médias para quatro pessoas. Se pretender preparar quantidades maiores, deverá contar com mais tempo de cozedura.
- Utilize os recipientes de cozedura indicados. Se utilizar outros utensílios, os tempos de cozedura poderão aumentar ou diminuir.
- Se tiver pouca experiência com a receita, comece com a indicação de tempo menor. Se for necessário, poderá dar continuidade à cozedura.
- Com o aparelho pré-aquecido, tente abrir a porta do forno apenas por breves instantes e coloque os alimentos rapidamente no seu interior.
- Se utilizar apenas um dos recipientes de cozedura, introduza-o no segundo nível, a contar de baixo.
- Se utilizar o acessório de cozedura com furos ou a grelha sem recipientes de cozedura adicionais, coloque sempre o acessório de cozedura sem furos no primeiro nível, a contar de baixo, para impedir a formação de sujidade intensa na parte inferior do forno e no recipiente de evaporação.
- Ao vaporizar, descongelar, cozer ou regenerar pode utilizar simultaneamente até 3 níveis (níveis 2, 3 e 4, a contar de baixo). O processo não leva à transferência de sabores. Assim é possível preparar simultaneamente peixe, legumes e sobremesa. Se forem utilizadas quantidades de alimentos maiores, os tempos de cozedura indicados podem ser mais longos.
- Pão e bolos podem apenas ser cozidos num nível. Para esse efeito, utilize o segundo nível, a contar de baixo.
- Os alimentos não podem ficar encostados às paredes do forno, ao filtro de gordura ou à chapa posterior.
- A porta do forno combinado a vapor tem de fechar bem. Por esse motivo, mantenha as áreas de vedação sempre limpas.
- Não coloque as grelhas e os recipientes muito próximos uns dos outros. Desta forma garante-se uma circulação de vapor otimizada.
- Sempre que o aparelho é utilizado, mantenha o filtro de gordura dentro do mesmo.

Legumes

- A preparação dos legumes com vapor é mais delicada do que em água a ferver: A preservação do sabor, da cor e da consistência é melhor. Vitaminas e nutrientes hidrossolúveis praticamente não são perdidos. Uma vez que, sem pressão, o forno combinado a vapor só funciona a 100 °C, a preparação é bastante mais delicada do que, por exemplo, numa panela de pressão.
- Todos os dados referem-se a 1 kg de legumes limpos.
- Para cozer os legumes ao vapor, coloque o acessório de cozedura com furos no segundo nível, a contar de baixo. Coloque o acessório de cozedura sem furos na parte inferior. Desta forma impede a formação de sujidade intensa no compartimento de cozedura. Pode aproveitar o caldo recolhido como base para um molho ou para a preparação de um caldo de legumes.
- É possível branquear até quatro minutos no aparelho pré-aquecido. Se os legumes ou a fruta não forem servidos de imediato, passe-os por água gelada, para impedir que o calor residual acabe de os cozer.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Alcachofras, grandes	com furos	100	100	25 - 35	
Alcachofras, pequenas	com furos	100	100	15 - 20	
Couve-flor, inteira	com furos	100	100	20 - 25	
Couve-flor, em raminhos	com furos	100	100	15 - 20	
Feijão, verde	com furos	100	100	25 - 30	

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Brócolos, em raminhos	com furos	100	100	10 - 15	
Funcho, em rodela	com furos	100	100	10 - 15	
Terrina de legumes	com furos/grelha	100	100	50 - 60	em forma de terrina
Cenouras, em rodela	com furos	100	100	10 - 15	
Batatas, descascadas, em quartos	com furos	100	100	20 - 35	
Couve-rábano, em rodela	com furos	100	100	15 - 25	
Alho-francês, em rodela	com furos	100	100	5 - 10	
Pimento, recheado	sem furos	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Alourar primeiro o recheio de carne.
Batatas com casca (aprox. 50 g cada)	com furos	100	100	25 - 30	
Batatas com casca (aprox. 100 g cada)	com furos	100	100	40 - 45	
Couve-de-bruxelas	com furos	100	100	15 - 20	
Espargos, verdes	com furos	100	100	10 - 15	
Espargos, brancos	com furos	100	100	18 - 25	
Espinafres	com furos	100	100	4	
Pelar tomates	com furos	100	100	3 - 4	Fazer um corte nos tomates e passá-los por água gelada.
Curgetes, recheadas	com furos	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Alourar primeiro o recheio de carne.
Ervilhas de quebrar	com furos	100	100	10 - 15	

Peixe

- A cozedura a vapor não seca o peixe e o seu sabor próprio e a textura são preservados.
- Após a cozedura, a temperatura mínima de núcleo do peixe deverá ser (por motivos de higiene) de 62-65 °C. Esta temperatura corresponde, em simultâneo, ao ponto de cozedura.
- Junte o sal ao peixe apenas depois da cozedura. Desta forma é preservado o aroma natural e o peixe fica menos seco.
- Ao utilizar o recipiente de cozedura com furos: caso o peixe agarre muito, o recipiente pode ser untado.
- Coloque o acessório de cozedura sem furos no primeiro nível, a contar de baixo, para impedir a formação de sujidade intensa no compartimento de cozedura e um caldo com cheiro intenso a peixe.
- Para filetes com pele: coloque o peixe com a pele voltada para cima, assim a estrutura e o aroma preservam-se melhor.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Dourada, inteira (700 g)	sem furos	90 - 100	100	20 - 25	
Almôndegas de peixe (20 - 40 g cada)	sem furos	90 - 100	100	5 - 10	fornar o recipiente de cozedura sem furos com papel vegetal
Lavagante, cozido, miolo, regenerar	com furos	70 - 80	100	10 - 12	
Carpa, azul, inteira(1,5 kg)	sem furos	90 - 100	100	40 - 50	em caldo
Filete de salmão (300 g cada)	com furos	90 - 100	100	12 - 15	
Salmão, inteiro (2,5 kg)	com furos	100	100	70 - 80	

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Mexilhões (1,5 kg)	com furos	100	100	8 - 12	Os mexilhões estão cozidos assim que as cascas se abrirem.
Escamudo, inteiro, (800 g)	com furos	90 - 100	100	20 - 25	
Filete de tamboril (300 g cada)	Forma de vidro/ grelha	180 - 200	100	10 - 12	em caldo
Robalo, inteiro (400 g cada)	com furos	90 - 100	100	15 - 20	

Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas

- Ao cozinhar a vapor com temperaturas entre os 70 e 90 °C, o peixe não cozinha em excesso nem se desfaz tão facilmente. Isto é uma vantagem, em especial para os peixes mais delicados.
- Os dados para os diversos peixes referem-se a filetes.
- Coloque o acessório de cozedura sem furos no primeiro nível, a contar de baixo, para impedir a formação de sujidade intensa no compartimento de cozedura e um caldo com cheiro intenso a peixe.
- Sirva em pratos aquecidos.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Ostras (10 unidades)	sem furos	80 - 90	100	2 - 5	em caldo
Tilápia (150 g cada)	com furos	80 - 90	100	10 - 12	
Dourada (200 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	
Terrina de peixe	Grelha	70 - 80	100	50 - 90	em forma de terrina
Truta, inteira (250 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	
Alabote (300 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	
Vieiras (6 unidades)	sem furos	80 - 90	100	4 - 8	
Bacalhau (250 g cada)	com furos	80 - 90	100	10 - 12	
Luciano vermelho (200 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	
Cantarilho (120 g cada)	com furos	80 - 90	100	10 - 12	
Tamboril (200 g cada)	com furos	80 - 90	100	10 - 15	
Rolinhos de linguado, recheados (150 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	
Pregado (300 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	
Robalo (150 g cada)	com furos	80 - 90	100	10 - 12	
Perca (250 g cada)	com furos	80 - 90	100	12 - 15	

Carne – cozedura a temperaturas mais elevadas

- A combinação de vapor e ar quente é o processo de cozedura ideal para muitos cortes de carne. Com este modo de funcionamento, o compartimento de cozedura fica hermeticamente fechado, a humidade evita o efeito de ressequecimento do ar quente convencional. A regulação variável da humidade permite obter as condições ideais para cada alimento.
- Os tempos de cozedura indicados servem de referência e dependem muito da temperatura inicial das peças e da duração do alourado prévio. Para melhor controlo, utilize o sensor de temperatura de núcleo. Poderá consultar notas e temperaturas alvo ideais no Capítulo *Sensor de Temperatura de Núcleo*.
- Retire a carne 1 hora antes da sua preparação do frigorífico.
- Se utilizar o acessório de cozedura com furos ou a grelha, coloque um recipiente de cozedura sem furos por baixo da carne. Para evitar que a carne queime, coloque alguma água no acessório de

cozedura sem furos. Além disso, pode adicionar legumes, vinho, especiarias e ervas aromáticas, para obter uma saborosa base de molho.

- Se pretender a carne média ou mal passada: abra a porta 5 °C antes de ser atingida a temperatura de núcleo pretendida e aguarde até ser atingida a temperatura alvo. Desta forma impede uma

cozedura excessiva e permite à carne o necessário repouso.

- Repousar a carne: depois da cozedura, deixe repousar a carne entre 10-15 min. em folha de alumínio. Desta forma, a carne "descontrai". A circulação dos sucos da carne é reduzida e, aquando do corte da carne, perdem-se menos destes sucos.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Entrecôte, alourado, rosado (350 g cada)	sem furos	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filete, alourado, rosado, em massa folhada (600 g)	sem furos	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Forrar o recipiente de cozedura com papel vegetal
Lombo de vitela, alourado, rosado (1 kg)	sem furos	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Se adicionar líquidos ao recipiente de cozedura sem furos, um ajuste de 30% de humidade é suficiente.
Lombo de porco fumado, cozinhado, fatiado	sem furos	100	100	15 - 20	
Assado com crosta (assado de porco com courato), bem passado (1,5 kg)	Grelha	1) 120	100	30	Antes da cozedura, faça cortes em forma de cruz no courato. Utilize o sensor de temperatura de núcleo: Na segunda etapa de cozedura deverá ser atingida uma temperatura de núcleo de aprox. 65 °C para, na terceira etapa, a carne cozinhar até uma temperatura de núcleo de 75 - 80 °C.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
Perna de borrego, alourada, rosada (1,5 kg)	sem furos	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Lombo de veado, alourado, rosado (500 g cada)	sem furos	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Vitela assada, bem passada (1,5 kg)	Grelha	1) 210 - 230	100	15 - 20	Se adicionar líquidos ao recipiente de cozedura sem furos, um ajuste de 30% de humidade é suficiente.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Rosbife, alourado, rosado (1 kg)	sem furos	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Porco assado (cachaço ou pá), bem passado (1,5 kg)	Grelha	1) 220 - 230	100	20	Se adicionar líquidos ao recipiente de cozedura sem furos, um ajuste de 30% de humidade é suficiente.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Aquecer salsicha, cozida	sem furos	85 - 90	100	10 - 20	por ex. Lyoner, salsicha branca

Cozinhar aves/carne a vapor com temperaturas baixas

- A carne fortemente alourada cozinha ao longo de um período de tempo mais prolongado, a baixa temperatura. Desta forma, com exceção de uma crosta muito fina, a carne fica com uma cor rosada uniforme e extraordinariamente succulenta. O processo não requer que a peça seja virada nem regada.
- Os tempos de cozedura indicados servem de referência e dependem muito da temperatura inicial das peças e da duração do alourado prévio. Para melhor controlo, utilize o sensor de temperatura de núcleo. Poderá consultar notas e temperaturas alvo ideais no Capítulo *Sensor de Temperatura de Núcleo*.
- Retire a carne 1 hora antes da sua preparação do frigorífico.
- Por motivos de higiene, aloure brevemente a carne, de todos os lados, numa frigideira bem quente. Assim forma-se uma crosta que impede a saída dos sucos da carne e assegura um aroma típico de assado.
- Temperar com cuidado: a cozedura lenta da carne intensifica todos os aromas.
- No caso de caça e carne de cavalo, o sabor próprio fica mais acentuado com o cozinhar a vapor com temperaturas baixas do que numa preparação clássica.

- Utilize o modo "Cozinhar a vapor com temperaturas baixas" . Desta forma, a humidade libertada pelos alimentos permanece dentro do forno e evita que os mesmos sequem.
- Tenha em atenção que não é possível atingir temperaturas de núcleo superiores à temperatura do forno. Regra prática: a temperatura do forno deve situar-se 10 a -15° acima da temperatura de núcleo pretendida.
- Quase no final do tempo de cozedura, pode diminuir a temperatura para os 60 °C. Assim pode prolongar o tempo de cozedura (por ex. se os convidados estiverem atrasados). Se quiser parar o processo de cozedura, a temperatura do compartimento de cozedura não pode ser superior à temperatura de núcleo pretendida. Peças grandes podem assim permanecer 1 - 1,5 horas no compartimento de cozedura, peças pequenas 30 - 45 minutos.
- Sirva em pratos aquecidos.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de pato, rosado (350 g cada)	sem furos	70 - 80		40 - 60	
Entrecôte, rosado (350 g cada)	sem furos	70 - 80		40 - 70	
Perna de borrego, desossada, atada, rosada (1,5 kg)	sem furos	70 - 80		180 - 240	
Rosbife, rosado (1 - 1,5 kg)	sem furos	70 - 80		150 - 210	
Medalhões de porco, bem passados (70 g cada)	sem furos	80		50 - 70	
Bifes de novilho, rosados (200 g cada)	sem furos	70 - 80		30 - 60	

Aves

- A humidade no modo combinado evita o ressequimento, um fator decisivo quando se preparam aves. Ao mesmo tempo, a superfície fica com uma cor dourada estaladiça devido à temperatura elevada. O vapor quente tem o dobro da capacidade de transmitir o calor do ar quente convencional e atinge todas as zonas do alimento. Por esse motivo, um frango fica uniformemente dourado e estaladiço, mantendo a carne do peito suculenta.
- Os tempos de cozedura indicados servem de referência e dependem muito da temperatura inicial. Para melhor controlo, utilize o sensor de temperatura de núcleo. Não insira o sensor no centro (espaço vazio), mas entre a barriga e a coxa. Poderá consultar notas e temperaturas alvo ideais no Capítulo *sensor de temperatura de núcleo*.
- Se temperar as aves essencialmente com especiarias e com pouca ou nenhuma gordura, a pele fica mais estaladiça.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Pato, inteiro (3 kg)	sem furos	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Comece por cozinhar o pato com o peito virado para baixo. Depois de decorrido metade do tempo de cozedura, vire a outra parte do pato para cima. Desta forma, a carne delicada do peito seca menos.
Peito de pato, alourado, rosado, (350 g cada)	sem furos	160 - 180	0	12 - 18	
Frango, inteiro (1,5 kg)	Grelha	170 - 180	60	50 - 60	
Peito de frango, recheado, cozinhado a vapor (200 g cada)	com furos	100	100	10 - 15	

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Coxas de frango (350 g cada)	Grelha	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Bife de peito de peru, cozinhado a vapor (300 g cada)	com furos	100	100	12 - 15	
Franguinho, codorniz, pombo(300 g cada)	com furos	100	100	25 - 30	
Franguinho, codorniz, pombo(300 g cada)	com furos	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Acompanhamentos

Observe também as instruções da embalagem.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Arroz Basmati (250 g + 500 ml água)	sem furos	100	100	20 - 25	
Couscous (250 g + 250 ml água)	sem furos	100	100	5 - 10	
Gratinado de batata (1,5 kg de batatas)	sem furos	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Almôndegas (90 g cada)	com furos/ sem furos	95 - 100	100	20 - 25	
Arroz agulha (250 g + 500 ml água)	sem furos	100	100	25 - 30	
Arroz integral (250 g + 375 ml água)	sem furos	100	100	30 - 40	
Lentilhas (250 g + 500 ml água)	sem furos	100	100	25 - 35	
Massa, fresca, fria	com furos	100	100	5 - 7	
Massa fresca, fria, com recheio	com furos	100	100	7 - 10	
Feijão branco, demolhado (250 g + 1 l água)	sem furos	100	100	55 - 65	

Sobremesas

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Crème brûlée (130 g cada)	com furos	90 - 95	100	35 - 40	em forminhas de soufflé, cobrir com película resistente ao calor
Arrufadas (100 g cada)	sem furos	100	100	20 - 30	Deixar as arrufadas levedar 30 min. antes da cozedura a vapor (ver capítulo <i>Levedar</i>).
Flan / Creme de caramelo(130 g cada)	com furos	90 - 95	100	25 - 30	em forminhas de soufflé, cobrir com película resistente ao calor
Compota	sem furos	100	100	5 - 15	por ex. maçãs, peras, ruibarbo Juntar açúcar, açúcar baunilhado, canela ou sumo de limão a gosto.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Arroz doce (250 g de arroz + 625 ml de leite)	sem furos	100	100	35 - 45	Juntar fruta, açúcar ou canela, a gosto.
Doce de travessa	sem furos	180 - 200	0 / 60	20 - 40	por ex. sêmola, queijo fresco ou arroz doce previamente cozinhado

Diversos

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Esterilizar (por ex. biberões ou frascos para doce)	Grelha	100	100	20 - 25	
Desidratar/secar fruta e legumes	com furos	80 - 100	0	180 - 300	p. ex. tomates, cogumelos, curgetes, maçãs, peras, etc. em fatias finas
Ovos, tamanho M (5 unidades)	com furos	100	100	8 - 15	
Ovo coalhado (500 g)	Forma de vidro, grelha	90	80 - 100	25 - 30	cobrir com película resistente ao calor
Quenelles de sêmola	sem furos	90 - 95	100	8 - 10	
Lasanha	sem furos	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Forminhas de soufflé, grelha	180 - 200	60	12 - 20	

Bolos

- O forno combinado a vapor permite preparar os bolos sempre com uma humidade ideal:
 -  | Ar quente + 0% humidade: para bolos de fruta e quiches é possível que ocorram fugas de humidade excessiva. Este modo de funcionamento corresponde ao Ar quente no forno convencional.
 -  | Ar quente + 30% humidade: O bolo esponja não fica seco. A humidade própria do alimento não pode escapar do compartimento de cozedura.
 -  -  | Ar quente + 60 - 100% humidade: Massa folhada e massa levedada ficam sempre soltas com um exterior estaladiço e brilhante.
- No forno combinado a vapor é apenas possível cozer bolos num nível. Coloque o acessório de cozedura sem furos no segundo nível, a contar de baixo. Se utilizar uma especial alta, coloque a mesma sobre a grelha, posicionada no primeiro nível, a contar de baixo.
- Mesmo para cozer bolos, mantenha o filtro de gordura dentro do aparelho.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Bolo de maçã, coberto	Forma de anel 20 cm, grelha	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (100 g cada)	sem furos	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguete, pré-cozida	Grelha	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Base de massa de biscuit, alta (6 ovos)	Forma de anel	160 - 170	0	30 - 35	
Rolo de massa biscuit (2 ovos)	sem furos	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Biscoitos de massa folhada	sem furos	180 - 200	80 / 100	15 - 25	

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Pãezinhos (50 - 100 g cada)	sem furos	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Pãezinhos, pré-cozidos	Grelha	170 - 180	60	8 - 15	
Pão (1 - 1,5 kg)	sem furos	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Bolo esponja em forma baixa	sem furos	150 - 160	0	25 - 30	
Bolo de forma redonda alta (Massa levedada com 1 kg de farinha)	Forma de bolo redonda alta	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Bolos de massa levedada em tabuleiro	sem furos	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Nos bolos de massa levedada em tabuleiro com coberturas húmidas (por ex. bolo de ameixas ou de cebola) ajuste uma humidade de 30% e com coberturas secas (por ex. streusel) uma humidade de 60%.
Trança de massa levedada (500 g de farinha)	sem furos	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	Tabuleiro para muffins, grelha	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Bolos de coco	sem furos	140 - 150	0	25 - 35	
Biscoitos	sem furos	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, tarte salgada	Forma de quiche, grelha	180 - 190	0	35 - 60	
Bolo esponja	Forma retangular/de anel, grelha	160 - 175	30	50 - 60	
Bolos pequenos	sem furos	150 - 160	0	35 - 45	
Biscoitos prensados	sem furos	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	Forma de tarte, grelha	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Profiteroles, suspiros	sem furos	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Regenerar (aquecer)

- O forno combinado a vapor permite obter as condições ideais para aquecer alimentos prontos sem os secar. O sabor e a qualidade são preservados, os alimentos sabem como acabados de preparar.
- Para o efeito, utilize o modo "Regenerar" .
- Os dados referem-se a quantidades para uma pessoa. Pode aquecer quantidades maiores no acessório de cozedura sem furos. Para esse efeito, aumente os tempos indicados.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.	Observações
Baguete, pãozinho (congelados)	Grelha	140	8 - 12	
Baguete, pãozinho (do dia anterior)	Grelha	180	4 - 8	
Legumes	Prato, grelha	90 - 100	7 - 10	

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.	Observações
Acompanhamentos com amido	Prato, grelha	120	7 - 10	por ex. massa, batata, arroz; refeições fritas ou preparadas no forno, como batatas fritas ou croquetes, não são apropriadas
Pratos prontos	Prato, grelha	120	8 - 15	
Piza, espessa	Grelha	180	8 - 10	
Piza, fina	Grelha	180	4 - 6	

Levedar (deixar levedar)

- O forno combinado a vapor proporciona as condições ideais para levedar massa e base para massa ou ainda para massa congelada sem ressequimento.
- Para o efeito, utilize o modo "Levedar" .
- Não é necessário cobrir a bacia com um pano húmido. A levedação demora apenas metade do tempo convencional.
- O tempo de levedação indicado serve apenas de referência. Deixe levedar a massa até o volume duplicar.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.	Observações
Base para a massa	Bacia / grelha	38	25 - 45	por ex. massa levedada, fermento, massa azeda

Descongelar

- No forno combinado a vapor é possível descongelar alimentos congelados de forma suave e com maior rapidez do que à temperatura ambiente.
- Para o efeito, utilize o modo "Descongelar" .
- Os tempos de descongelamento indicados servem apenas de referência. O tempo de descongelamento depende do tamanho, peso e forma do alimento congelado: congele as refeições individualmente ou de forma plana. Assim o tempo de descongelamento é menor.
- Antes do descongelamento, retire as refeições da embalagem.
- Descongele apenas as quantidades que necessita de imediato.
- Tenha em consideração: os alimentos descongelados são potencialmente mais perecíveis e degradam-se com mais facilidade do que alimentos frescos. Transforme imediatamente os alimentos descongelados e cozinhe-os muito bem.
- Depois de aprox. metade do tempo de descongelamento, virar a carne ou o peixe, ou separar bagas ou pedaços de carne. O peixe não tem de descongelar na totalidade, basta que a superfície fique suficientemente macia para absorver as especiarias.

Risco para a saúde!

Quando se descongelam produtos animais é imprescindível que elimine o líquido proveniente do descongelamento. Este não pode, em circunstância alguma, entrar em contacto com outros alimentos. Existe o perigo de transmissão de germes. Colocar o acessório de cozedura sem furos por baixo do alimento. Rejeitar o líquido proveniente do descongelamento de carne e aves recolhido pelo acessório. De seguida, lavar bem o lava-loiça e enxaguar abundantemente com água. Limpar o acessório de cozedura em água quente com detergente ou na máquina de lavar louça. Após o descongelamento, deixar o forno combinado a vapor a funcionar com ar quente a 180 °C durante 15 minutos.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Frutos silvestres (300 g)	com furos	40 - 45	* o	3 - 4	
Assado (1.000 g)	com furos	40 - 45	* o	45 - 60*	
Filetes de peixe (150 g cada)	com furos	40 - 45	* o	5 - 10*	
Legumes (400 g)	com furos	40 - 45	* o	5 - 7	
Goulash (600 g)	com furos	45 - 50	* o	30 - 45*	
Frango (1.000 g)	com furos	45 - 50	* o	45 - 60*	
Coxas de frango (400 g cada)	com furos	45 - 50	* o	20 - 30*	

*Esta refeição requer um tempo de compensação: desligue o aparelho depois de decorrido o tempo de descongelamento e deixe as refeições durante mais 10 - 15 minutos no aparelho, com a porta fechada, para que possam descongelar completamente.

Conservas

- O forno combinado a vapor permite fazer conservas de fruta e legumes com pouco esforço.
- Após a compra ou colheita dos alimentos, prepare as conservas o mais rapidamente possível. Guardar os alimentos durante longos períodos de tempo reduz o seu teor vitamínico e propicia a fermentação.
- Utilize apenas fruta e legumes em estado perfeito.
- O forno combinado a vapor não é adequado para preparar conservas de carne.
- Verifique e limpe cuidadosamente os frascos de conserva, as borrachas de vedação, os grampos e as molas.
- Antes de iniciar o processo de conserva, desinfete os frascos lavados no forno a vapor, a uma temperatura de 100 °C, com 100% de humidade, durante 20-25 min.
- Coloque os frascos de conserva no recipiente de cozedura com furos. Eles não podem tocar uns nos outros.
- Depois de decorrido o tempo de cozedura, abra a porta do forno. Não retire os frascos de conserva do forno antes de estarem completamente frios.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Fruta, legumes (em frascos de conserva de 0,75 l fechados)	com furos	100	100	35 - 40	
Feijão, ervilhas (em frascos de conserva de 0,75 l fechados)	com furos	100	100	120	

Extração de sumos (frutos silvestres)

- O forno combinado a vapor permite uma extração de sumos simples e limpa de frutos silvestres.
- Coloque os frutos silvestres no acessório de cozedura com furos e introduza-o no 3.º nível, a contar de baixo. Para recolher os líquidos, coloque o acessório de cozedura sem furos no nível abaixo.
- Deixe os frutos no aparelho até deixar de sair sumo.
- De seguida, pode espremer os frutos silvestres com um pano da loiça limpo, para aproveitar os últimos resíduos de sumo.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Frutos silvestres	com furos + sem furos	100	100	60 - 120	

Preparação de iogurte

- No forno combinado a vapor é possível preparar iogurte.
- Aquecer leite pasteurizado no disco do fogão, até aos 90 °C, para evitar uma perturbação das culturas de iogurte. O leite ultrapasteurizado (HT) não tem de ser aquecido. (Nota: se preparar o iogurte com leite frio, o processo é mais demorado).
- Importante! Deixar arrefecer o leite em banho-maria até aos 40 °C, para não danificar as culturas de iogurte.
- Misture o iogurte natural com as culturas de iogurte selecionadas com o leite (1 - 2 colheres de chá de iogurte por cada 100 ml).
- Se utilizar fermento para iogurte, observe as instruções da embalagem.
- Coloque o preparado de iogurte em frascos lavados.
- Antes de colocar o preparado nos frascos lavados, pode desinfetar os mesmos no forno a vapor, a uma temperatura de 100 °C, com 100% de humidade, durante 20 - 25 min. Antes de colocar os frascos com o iogurte no aparelho, deixe arrefecer os frascos e o forno.
- Depois de pronto, coloque o iogurte no frigorífico.
- Para obter iogurte sólido, acrescente leite magro em pó antes de aquecer o preparado (1 - 2 colheres de sopa por litro).

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Preparado de iogurte (em frascos fechados)	sem furos	45	100	240 - 360	

Preparação de alimentos volumosos

- Para preparar alimentos volumosos pode retirar as calhas laterais.
- Para o efeito, solte as porcas serrilhadas na parte da frente das calhas e puxe as calhas para fora (ver capítulo *Retirar grelhas*).
- Coloque a grelha diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura e posicione o alimento ou a assadeira sobre a grelha. Não coloque o alimento ou a assadeira diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000796276 pt (921221)