

BSP 250/251

Forno combinado a vapor

Índice

Instruções de segurança importantes	3
Causas dos danos	4
Protecção do meio ambiente	5
Poupar energia	5
Eliminação ecológica	5
Conhecer o aparelho	6
Forno combinado a vapor	6
Visor e elementos de comando	7
Símbolos	7
Cores e apresentação	8
Informações adicionais i e i [®]	8
Ventilador de refrigeração	8
Posições do seletor de funções	9
Acessórios	10
Acessórios especiais	10
Antes da primeira utilização	11
Regular o idioma	11
Regular o formato da hora	11
Acertar a hora	11
Definir o formato da data	11
Definir a data	12
Regular o formato da temperatura	12
Ajustar a dureza da água	12
Terminar a primeira colocação em funcionamento	12
Calibragem	13
Filtro de gordura	13
Limpar o vidro da porta	13
Limpar os acessórios	13
Activar o aparelho	14
Stand-by	14
Ativar o aparelho	14
Operar o aparelho	14
Encher o depósito de água	14
Compartimento de cozedura	15
Inserir o acessório	15
Ligar	16
Após cada utilização	16
Bloqueio de segurança	16
Funções do temporizador	17
Aceder ao menu do temporizador	17
Temporizador	17
Cronómetro	17
Tempo de duração da cozedura	18
Final do tempo de cozedura	19
Temporizador de longa duração	19
Ajustar o temporizador de longa duração	19
Receitas individuais	20
Gravar receita	20
Programar a receita	21
Introduzir nome	21

Iniciar receita	21
Alterar a receita	22
Apagar receita	22

Sensor de temperatura de núcleo	22
Inserir o sensor de temperatura de núcleo no alimento	23
Ajustar a temperatura de núcleo	23
Valores de referência para a temperatura interna da peça	24

Bloqueio de segurança	25
Ativação do fecho de segurança para crianças	25
Desativar o fecho de segurança para crianças	25

Regulações base	26
------------------------	-----------

Limpeza e manutenção	28
Produtos de limpeza	28
Função de limpeza	29
Programa de secagem	30
Programa de descalcificação	30
Retirar as grelhas	31

Anomalias, o que fazer?	32
Corte de corrente	33
Modo demo	33
Substituir a lâmpada do compartimento de cozedura	33

Serviço de Apoio ao Cliente	33
Número E e número FD	33

Tabelas e sugestões	34
Legumes	34
Peixe	35
Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas	36
Carne – cozedura a temperaturas mais elevadas	37
Cozinhar aves/carne a vapor com temperaturas baixas	38
Aves	39
Acompanhamentos	40
Sobremesas	40
Diversos	41
Biscoitos	41
Regenerar (aquecer)	43
Fermentar (deixar levedar)	43
Descongelamento	44
Fazer compotas	45
Extração de sumos (frutos silvestres)	45
Preparação de iogurte	46
Preparação de alimentos volumosos	47
Acrilamida nos alimentos	47

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.gaggenau.com e na loja Online: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ 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 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação. Insira sempre os acessórios 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.
- As lâmpadas ficam muito quentes durante o funcionamento. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras. Deixar arrefecer as lâmpadas antes de limpar o aparelho. Desligar a iluminação durante a limpeza.

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 o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- 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 fure 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.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- 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.
- A manutenção indevida do aparelho pode provocar corrosão no interior do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Limpe o interior do aparelho sempre que o utilizar, logo depois de o aparelho arrefecer. Após a limpeza, seque o interior do aparelho 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

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

Poupar 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.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



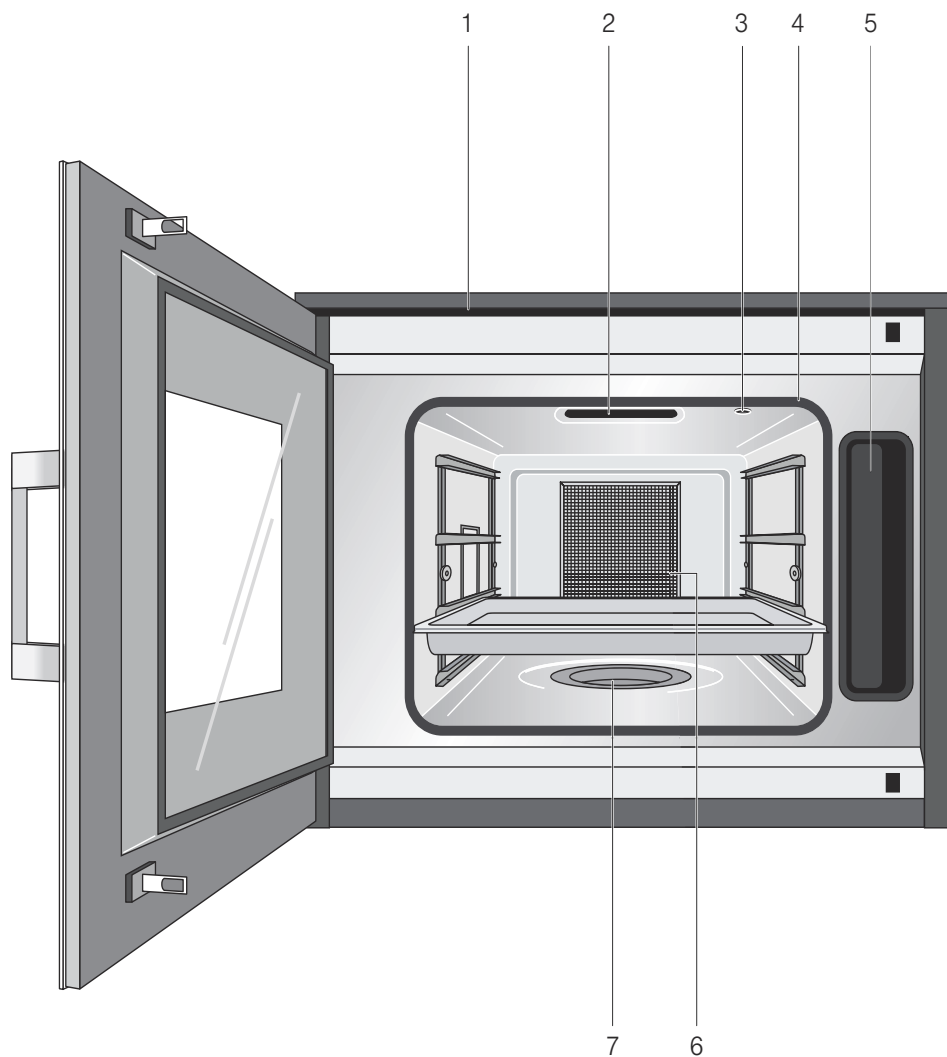
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conhecer o aparelho

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

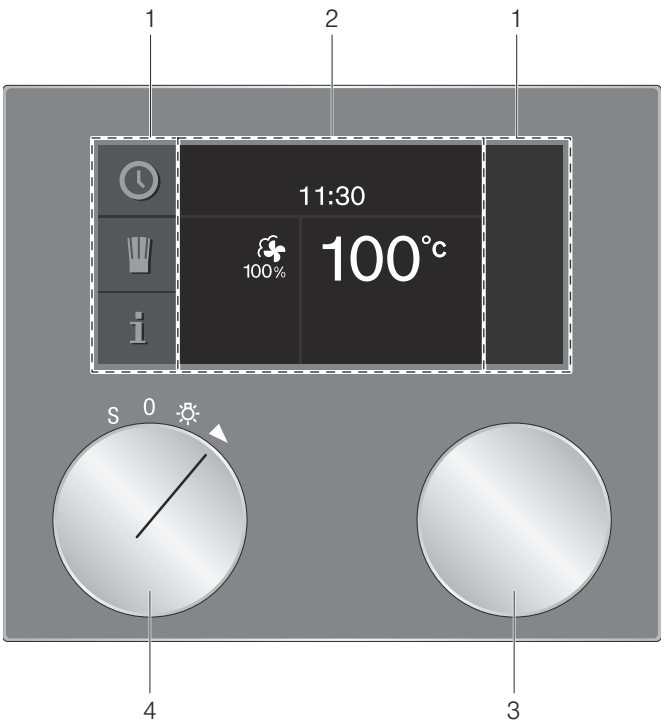


1	Ranhuras de ventilação
2	Abertura de ventilação
3	Tomada para sensor de temperatura de núcleo
4	Junta da porta
5	Depósito de água
6	Filtro de gordura
7	Recipiente de evaporação

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	Com o seletor de funções pode escolher o tipo de aquecimento, a limpeza ou as regulações 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 ^ā	Introduzir o nome
✕	Apagar letras
🔒	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

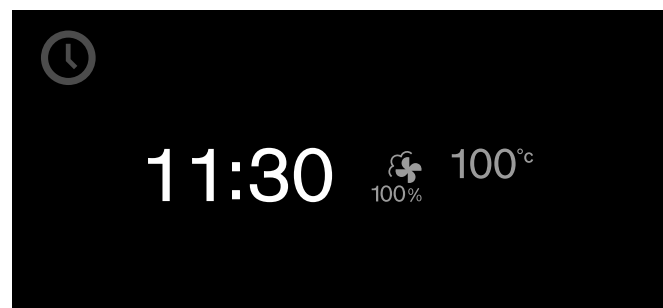
As diferentes cores destinam-se a orientar o utilizador nas respetivas situações de ajuste.

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

Apresentação

A apresentação de símbolos, valores ou de todo o visor altera-se de acordo com a situação.

Zoom	A regulação alterada é apresentada de forma ampliada. Um período de tempo em curso é apresentado pouco antes de expirar (p. ex., os últimos 60 s no caso do temporizador).
Indicação reduzida no visor	Passado pouco tempo, a indicação do visor é apresentada de forma reduzida, sendo mostrados apenas dados mais importantes. Esta função está pré-regulada e pode ser alterada nas regulações básicas.



Informações adicionais i e i[®]

Ao tocar no símbolo **i**, pode consultar informações adicionais, por exemplo, o tipo de aquecimento regulado ou a temperatura atual do interior do aparelho.

Nota: É normal existirem pequenas oscilações de temperatura no funcionamento contínuo, após o aquecimento inicial.

No caso de informações importantes ou solicitações para tomar uma ação, surge o símbolo **i[®]**. Por vezes, as informações importantes relativas à segurança e ao estado de funcionamento são apresentadas automaticamente. Estas mensagens apagam-se automaticamente após alguns segundos ou têm de ser confirmadas com **✓**.

Ventilador de refrigeração

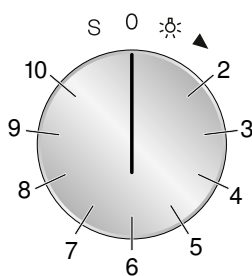
O aparelho possui um ventilador de refrigeração. O ventilador de refrigeração liga-se durante o funcionamento. Em função da versão do aparelho, o ar quente sai por cima ou por baixo da porta.

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	Utilização
0	Posição zero		
	Luz		
2	 Ar quente + 100% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 100 °C	Cozinhar a vapor a 70 °C - 100 °C: para legumes, peixe e acompanhamentos. Os alimentos são totalmente envolvidos em vapor Funcionamento combinado a 120 °C - 230 °C: para massa folhada, pão, pãezinhos. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
3	 Ar quente + 80% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento combinado: para massa folhada, carne e aves. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
4	 Ar quente + 60% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento combinado: para brioches e pão. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
5	 Ar quente + 30% de humidade*	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Cozinhar com a própria humidade: para bolos Com esta regulação, não é gerado vapor, mas é fechada a tampa de ventilação. Assim, a humidade que sai do próprio alimento permanece no interior do aparelho e impede que ele seque.
6	 Ar quente + 0% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Ar quente: para bolos, bolachas e pratos de forno. A ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho
7	 Estufar	30 - 50 °C Temperatura sugerida 38 °C	Levedar: para massa lêveda e massa fermentada. A massa lêveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O ar quente e o vapor são combinados para que a superfície da massa não seque. A regulação de temperatura ideal para massa lêveda é 38 °C.
8	 Descongelamento	40 - 60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma suave aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma.
9	 Aquecer	60 - 180 °C Temperatura sugerida 120 °C	Para pratos já cozinhados e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma suave. Graças ao vapor, os alimentos não secam. Aquecer pratos já confeccionados a 120 °C, artigos de pastelaria a 180 °C.
10	 Cozinhar a baixa temperatura	30 - 90 °C Temperatura sugerida 70 °C	Cozinhar a baixa temperatura para carne. Cozinhar suave e lentamente para um resultado saboroso.

* Tipo de aquecimento, com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN60350-1.

Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
S	 Regulações base		Nas regulações base pode ajustar o seu aparelho individualmente.
	 Função de limpeza		Com a função de limpeza, elimina a sujidade no interior do aparelho com vapor.
	 Programa de secagem		O programa de secagem seca o interior do aparelho depois de cozinhar a vapor ou após a limpeza.
	 Programa de descalcificação		O programa de descalcificação permite-lhe eliminar o calcário no interior do aparelho.
	 Anular indicação de descalcificação		Após a descalcificação, anule a indicação no visor.
* Tipo de aquecimento, com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN60350-1.			

Acessórios

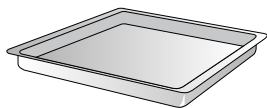
Utilize apenas os acessórios fornecidos ou que estejam disponíveis no Serviço de Apoio ao Cliente. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho. Certifique-se sempre de que os acessórios são colocados no forno com o lado correto.

O aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



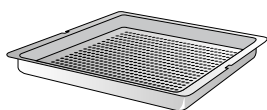
Grelha

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



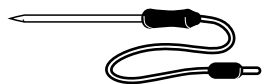
Recipiente de cozedura em aço inoxidável, sem furos, GN 2/3, 40 mm de profundidade

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



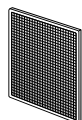
Recipiente de cozedura em aço inoxidável, com furos, GN 2/3, 40 mm de profundidade

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 encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo 'Indicações de segurança importantes'.

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

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
- Formato da temperatura
- Dureza da água

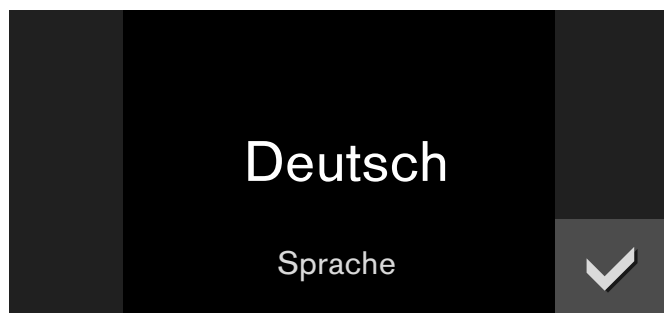
Notas

- O menu "Primeiras regulações" surge apenas na primeira ligação após a ligação elétrica, ou se o aparelho estiver estado vários dias sem corrente. Após a ligação elétrica, surge primeiro e durante aprox. 30 segundos o logótipo da GAGGENAU, em seguida surge automaticamente o menu "Primeiras regulações".
- As regulações podem ser alteradas 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 ✓.



Nota: Quando se muda o idioma, o sistema reinicia, esta operação demora alguns segundos.

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 M/D/Y. O formato D.M.Y está pré-selecionado.

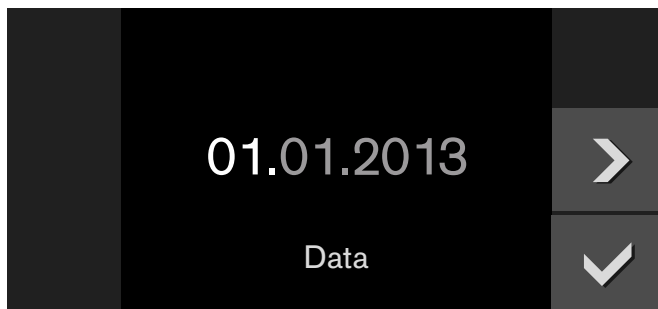
- 1 Com o seletor rotativo, selecione o formato desejado.
- 2 Confirme com ✓.



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 ✓.



Regular o formato da temperatura

No visor são apresentados dois formatos possíveis °C e °F. O formato °C está pré-selecionado.

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



Ajustar a dureza da água

O indicador exibe a "Dureza da água".

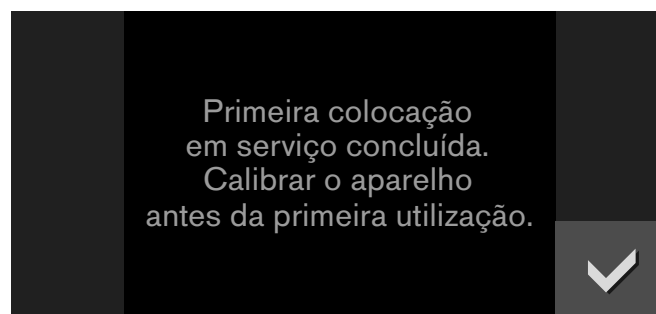
- 1 Verificar a água da torneira com o teste de dureza dos carbonatos fornecido: Encher o tubo de ensaio até à marca dos 5 ml com água da torneira.
- 2 Gota a gota, juntar a solução indicadora, até a cor mudar de violeta para amarelo.
Importante: Contar as gotas e agitar cuidadosamente o tubo de ensaio 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

Surge no visor "Primeira colocação em serviço concluída. Calibrar o aparelho antes da primeira utilização".

Confirme com ✓.



O aparelho passa para o modo de prontidão e aparece a indicação do modo de prontidão. Agora 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.

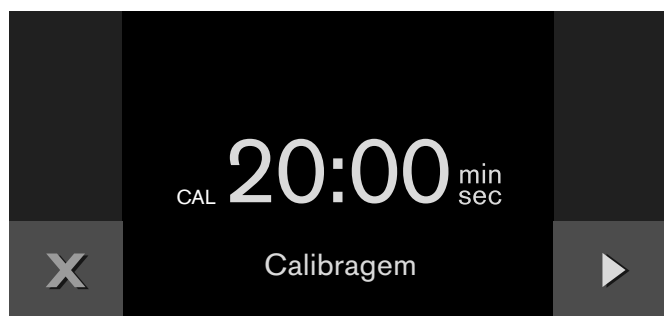
Calibragem

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.

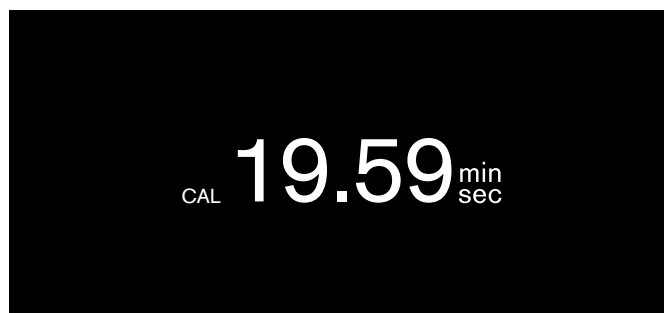
É importante que o aparelho gere vapor sem interrupção durante 20 minutos a uma temperatura de 100 °C. Durante esse período não abra a porta do aparelho.

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 a mudança de casa

Para que o aparelho se ajuste de novo automaticamente ao novo local de instalação, repita a calibração.

Após a reposição das regulações de fábrica

Após a reposição das regulações de fábrica, no menu Regulações base, tem de repetir a calibração.

Depois de um corte de corrente

O aparelho memoriza as regulações da calibração mesmo em caso de corte de corrente ou desativação da rede. Ele não precisa de ser recalibrado.

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 o vidro da porta

A vedação da porta vem lubrificada de fábrica, para garantir a estanqueidade. É possível que fiquem resíduos no vidro da porta.

Limpe o vidro da porta com um limpa-vidros e um pano adequado para vidros ou um pano de microfibras, antes de usar o aparelho pela primeira vez. Não utilize raspadores para vidros.

Limpar os acessórios

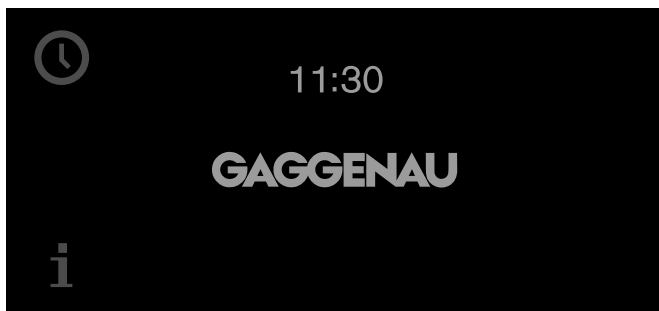
Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

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 stand-by, pode

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

Agora pode regular a função desejada. Leia no capítulo correspondente como pode regular as funções.

Notas

- Quando a "Indicação de stand-by = Desligado" está seleccionada nas regulações base, tem de rodar o seletor de funções para sair do modo stand-by.
- Algum tempo após a ativação, a indicação de stand-by reaparece se não pode efetuar qualquer regulação.
- Com a porta aberta, a iluminação do interior do aparelho apaga-se passados uns instantes.

Operar o aparelho

Encher o depósito de água

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

Atenção!

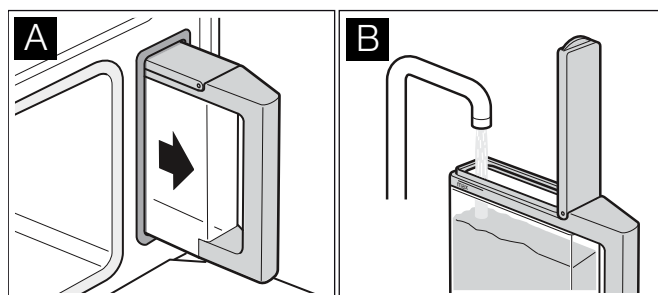
Danos no aparelho devido à utilização de líquidos inadequados

- 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 mg/l) ou outros líquidos.

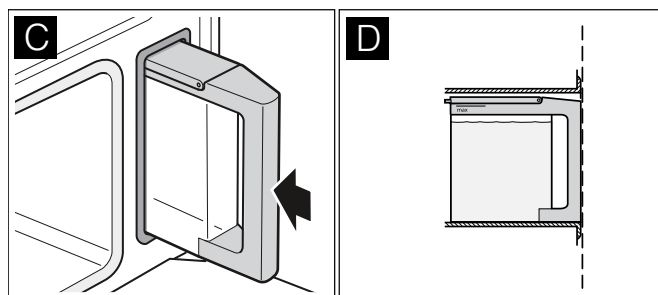
Poderá obter informações relativas à água da rede pública junto do seu fornecedor de água. A dureza da água pode ser testada com o conjunto de teste fornecido.

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).

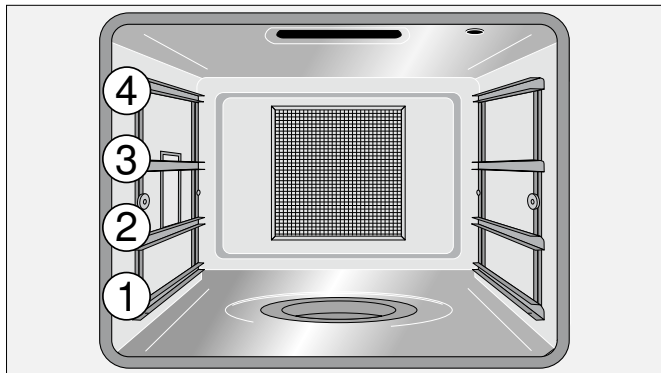


O depósito tem de ficar alinhado com o seu alojamento (Figura D).

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.

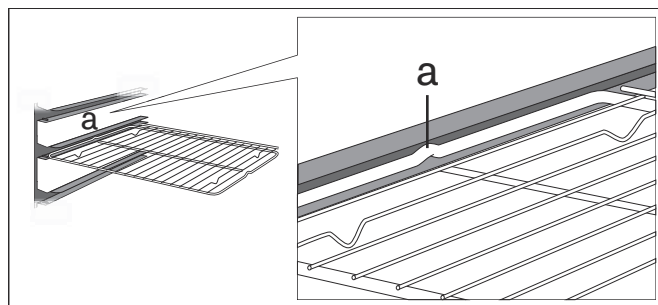
Abra a porta do aparelho sempre até ao batente. Nesta posição a porta aberta não volta a fechar-se sozinha.

Inserir o acessório

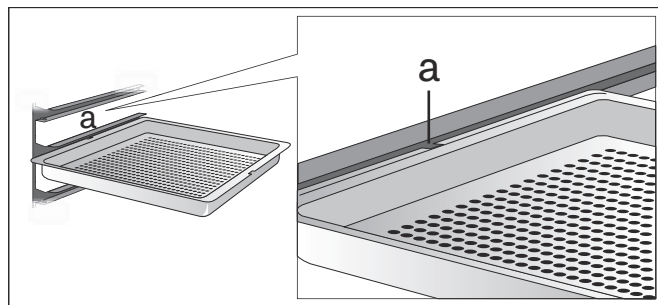
A grelha e o recipiente de cozedura perfurado estão equipados com uma função de encaixe. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione. Ao retirar, levante ligeiramente o acessório.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que

- a saliência de encaixe (a) está virada para cima
- o aro de segurança da grelha se encontra atrás e em cima.



Ao inserir o recipiente de cozedura perfurado, certifique-se de que o rebaixo (a) está virado 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 está equipado com uma desconexão de segurança. Cada operação de aquecimento desliga após 12 horas sem qualquer comando. No visor aparece uma informação.

Exceção:

Uma programação com o temporizador de longo prazo.

Rode o seletor de funções para **0**, e poderá voltar a colocar o aparelho em funcionamento como habitualmente.

Funções do temporizador

Pode ajustar as seguintes funções no menu do temporizador:

⌚ Temporizador

⌚ Cronómetro

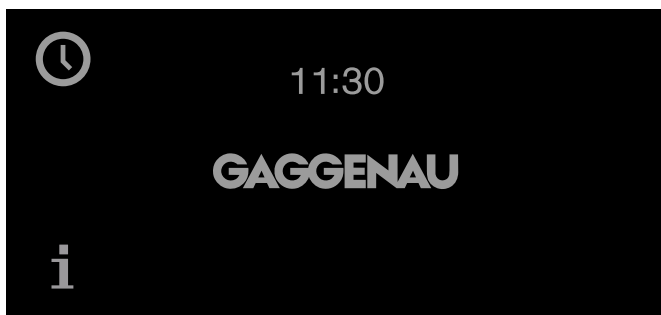
⌚ Tempo de cozedura (não no modo de standby)

⌚ 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.

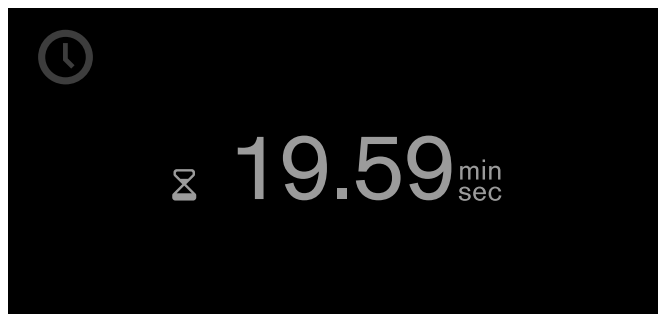
Regular o despertador de curta duração

- 1 Chamar o menu do temporizador.
A função "Alarme de curta duração" ⌚ é indicada.
- 2 Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.



- 3 Inicie com ▶.

O menu do temporizador é fechado e o tempo começa a decorrer. O símbolo ⌚, bem como o tempo remanescente, são apresentados no visor.



Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. O sinal sonoro cessa quando toca no símbolo ✓.

Pode sair a qualquer momento do menu do temporizador tocando no símbolo X. As regulações não serão guardadas.

Parar o alarme de curta duração:

Chamar o menu do temporizador. Selecionar com ▶ a função "alarme de curta duração" ⌚ e tocar no símbolo II. Para permitir que o alarme de curta duração prossiga, tocar no símbolo ▶.

Desligar o alarme de curta duração antes do fim do tempo:

Chamar o menu do temporizador. Selecionar com ▶ a função "alarme de curta duração" ⌚ e tocar no símbolo C.

Cronómetro

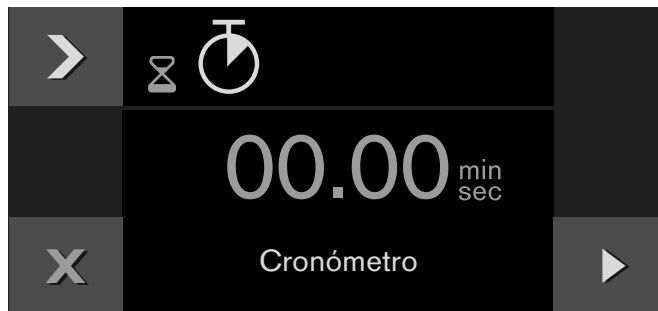
O cronómetro funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho.

O cronómetro conta desde 0 segundos até 90 minutos.

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

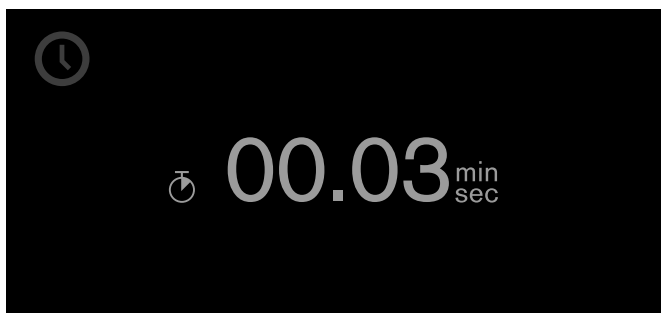
Iniciar o cronómetro

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



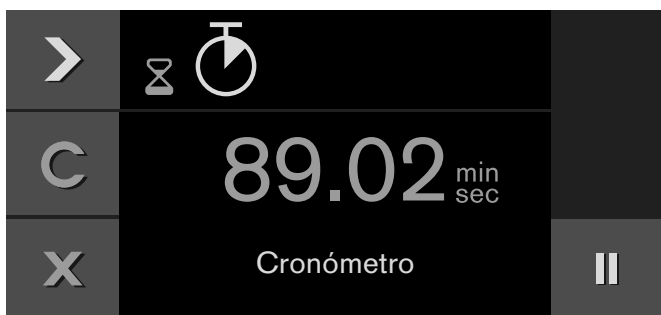
- 3 Inicie com ▶.

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 .

Tempo de duração da 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.

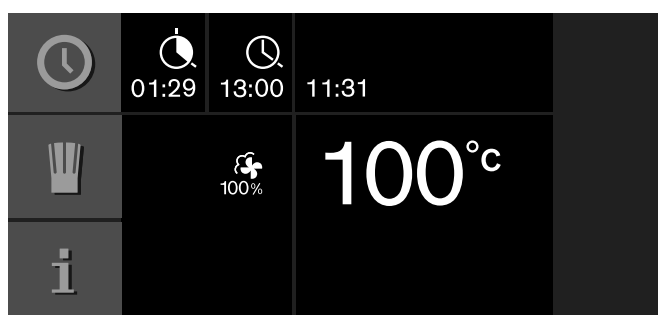
- 1 Tocar no símbolo .
- 2 Com  seleccionar a função "Tempo de cozedura" .

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

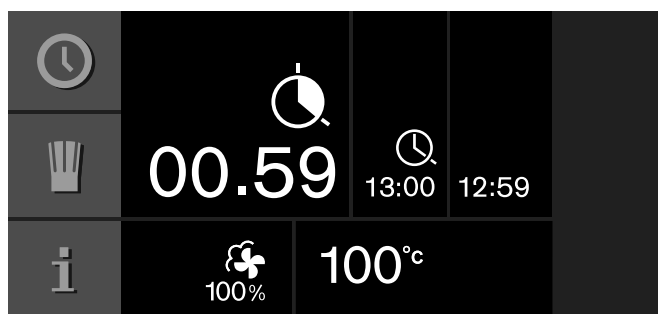


- 4 Iniciar com .

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  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 tempo de cozedura:

Aceder ao menu do temporizador. Com  seleccionar a função "Tempo de cozedura" . Alterar o tempo de cozedura com o seletor rotativo. Iniciar com .

Apagar o tempo de cozedura:

Aceder ao menu do temporizador. Com  seleccionar a função "Tempo de cozedura" . Com  apagar o tempo de cozedura. Com  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.

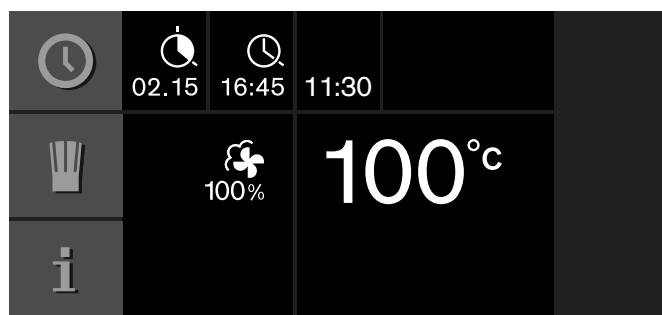
Adiar final do tempo de cozedura

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

- 1 Tocar no símbolo ⌚.
- 2 Com ➤ selecionar a função "Final do tempo de cozedura" ⌚.



- 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 ⌚: 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 ⌚ 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 :
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**.

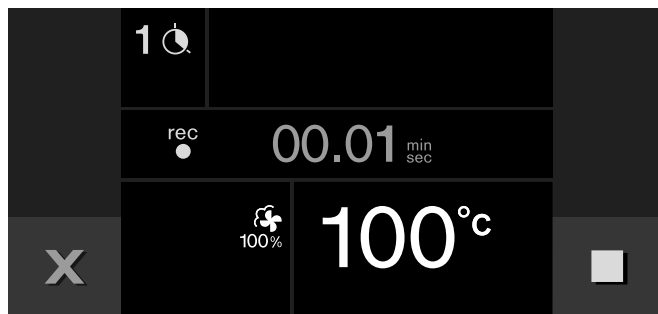
Receitas individuais

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).

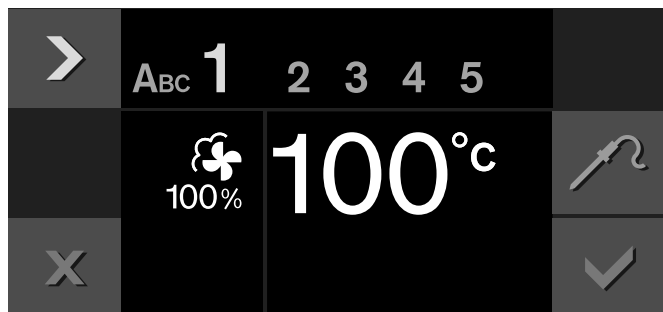
Notas

- 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.

Programar a receita

Tem a possibilidade de programar e memorizar até 5 fases da confeção.

- 1 Regule o seletor de funções para o tipo de aquecimento desejado. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo. É indicado o símbolo .
- 2 Toque no símbolo .
- 3 Com o seletor rotativo, selecione o espaço de memória livre.
- 4 Toque no símbolo .
- 5 Introduza o nome em "ABC" (ver capítulo Introduzir nome).
- 6 Selecione a primeira fase com o símbolo . São indicados o tipo de aquecimento e a temperatura inicialmente regulados. Pode alterar o tipo de aquecimento e a temperatura com os seletores rotativos.



- 7 Selecione o ajuste do tempo com o símbolo .
- 8 Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
- 9 Selecione a fase seguinte com o símbolo .
- ou -
A confeção está completa; terminar a introdução.
- 10 Guarde com .
- ou -
Cancele com  e saia do menu.

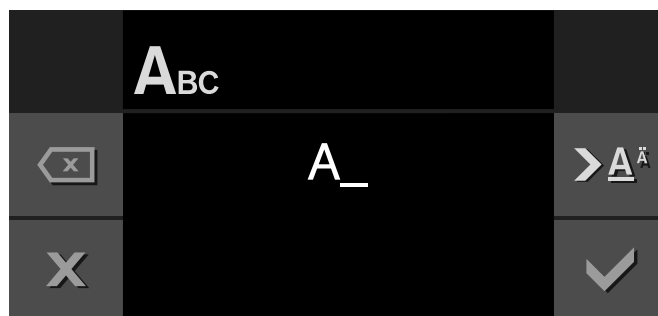
Introduzir a temperatura interna para uma fase:

Selecione a fase seguinte com o símbolo . Regular o tipo de aquecimento e a temperatura. Toque no símbolo . Introduza a temperatura interna desejada com o seletor rotativo e confirme com .

Nota: Não é possível introduzir o tempo de cozedura nas fases com temperatura interna programada.

Introduzir nome

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



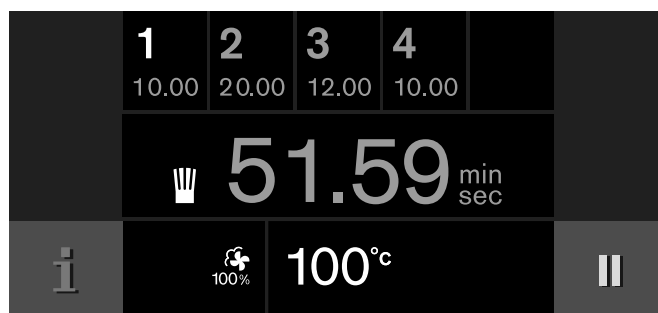
Seletor rotativo	Selecionar letras
	Uma nova palavra começa sempre com maiúscula.
 A ^ä	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar para trema e caracteres especiais premir duas vezes: inserir quebra de texto
 Ä	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar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

- 2 Gravar com .
- ou -
Cancelar com  e sair 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.



Notas

- A duração só termina quando o aparelho atinge a temperatura regulada.
- Pode alterar a temperatura no seletor rotativo enquanto decorre a receita. Este procedimento não altera a receita guardada.

Alterar a receita

Tem a possibilidade de alterar as regulações de uma receita registada ou programada.

- 1 Regular o seletor de funções para um tipo de aquecimento qualquer.
O símbolo  é indicado.
- 2 Tocar no símbolo .
- 3 Selecionar o programa desejado com o seletor rotativo.
- 4 Tocar no símbolo .
- 5 Com o símbolo , selecionar a fase desejada.
O tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de cozedura programados são indicados. Pode alterar as regulações com o seletor rotativo ou com o seletor de funções.
- 6 Guardar com .
- ou -
Interromper com **X** e sair do menu.

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 adquirido 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

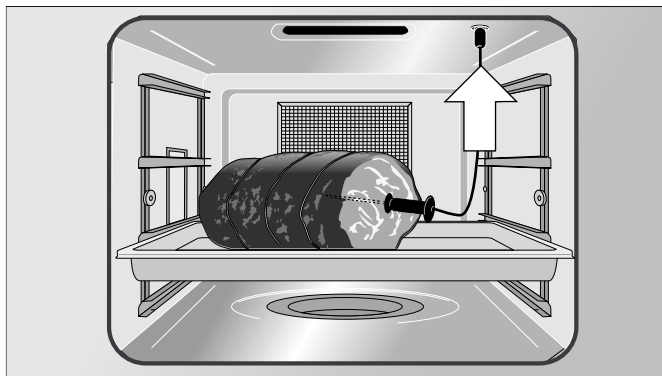
Insira o sensor de temperatura de núcleo no alimento, antes de o colocar no compartimento de cozedura.

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.

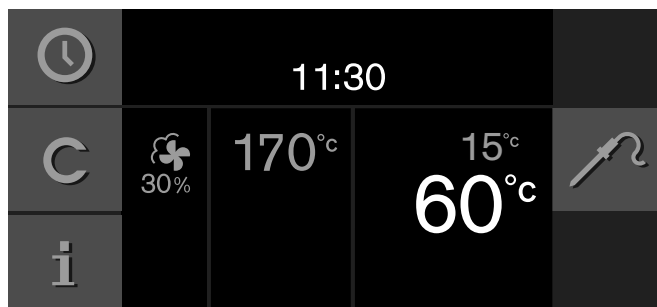
No caso de aves, certifique-se de que a ponta do sensor de temperatura de núcleo não fica inserida no meio da cavidade, mas entre a zona da barriga e a coxa, na carne.



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

- O intervalo mensurável é de 15°C a 99°C. Fora do intervalo mensurável é mostrada a indicação "--°C" relativa à temperatura interna nesse momento.
- Se, depois de terminada a cozedura, deixar o alimento ainda algum tempo dentro do aparelho, a temperatura interna da peça irá ainda aumentar um pouco devido ao calor residual no interior do aparelho.
- Caso se efetue uma programação simultaneamente com a sonda da temperatura interna e com o temporizador do tempo de cozedura, o aparelho desliga-se ao atingir o valor da programação que terminar primeiro.

Alterar a temperatura interna definida:

Toque no símbolo . Com o seletor rotativo, altere a temperatura interna definida para o alimento e confirme com o símbolo .

Apagar a temperatura interna definida:

Toque no símbolo . Com **C**, apague a temperatura interna definida. O aparelho continua a aquecer em funcionamento de cozedura normal.

Valores de referência para a temperatura interna da peça

Utilize apenas alimentos frescos, não ultracongelados. As indicações constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

Por razões de higiene, os alimentos críticos como peixe e carne de caça, deviam atingir no mínimo 62 - 70 °C no interior, aves e carne picada, no mínimo 80 - 85 °C.

Alimento a cozinhar	Valor de referência para a temperatura interna
Bovino	
Rosbife, lombo de vaca, entrecosto	
muito mal passado	45 - 47 °C
mal passado	50 - 52 °C
no ponto	58 - 60 °C
bem passado	70 - 75 °C
Carne de vaca para assar	80 - 85 °C
Porco	
Carne de porco para assar	72 - 80 °C
Lombo de porco	
no ponto	65 - 70 °C
bem passado	75 °C
Rolo de carne picada	85 °C
Lombinho de porco	65 - 70 °C
Vitela	
Carne de vitela para assar, bem passada	75 - 80 °C
Peito de vitela, recheado	75 - 80 °C
Lombo de vitela	
no ponto	58 - 60 °C
bem passado	65 - 70 °C
Lombinho de vitela	
mal passado	50 - 52 °C
no ponto	58 - 60 °C
bem passado	70 - 75 °C
Caça	
Lombo de veado	60 - 70 °C
Perna de veado	70 - 75 °C
Bifes do lombo de cervo	65 - 70 °C
Lombos de lebre ou de coelho	65 - 70 °C

Alimento a cozinhar	Valor de referência para a temperatura interna
Aves	
Frango	85 °C
Pintada	75 - 80 °C
Ganso, peru, pato	80 - 85 °C
Peito de pato	
no ponto	55 - 60 °C
bem passado	70 - 80 °C
Bife de avestruz	60 - 65 °C
Borrego	
Perna de borrego	
no ponto	60 - 65 °C
bem passado	70 - 80 °C
Lombo de borrego	
no ponto	55 - 60 °C
bem passado	65 - 75 °C
Carneiro	
Perna de carneiro	
no ponto	70 - 75 °C
bem passado	80 - 85 °C
Lombo de carneiro	
no ponto	70 - 75 °C
bem passado	80 °C
Peixe	
Filetes	62 - 65 °C
Inteiro	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
Outros	
Pão	96 °C
Empada	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Bloqueio de segurança

O aparelho está equipado com um fecho de segurança para crianças, para evitar que as crianças o liguem inadvertidamente.

Notas

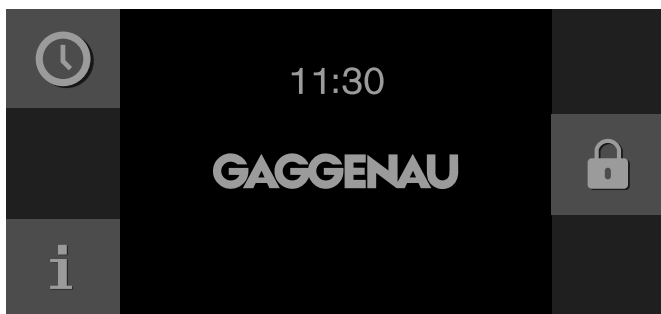
- O fecho de segurança para crianças tem de ser colocado em "disponível" nas regulações base (consulte o capítulo 'Regulações base').
- Se ocorrer uma falha de corrente com o fecho de segurança para crianças ativado, este pode ser desativado quando voltar a haver corrente.

Ativação do fecho de segurança para crianças

Condição prévia:

O seletor de funções está em 0.

Toque no símbolo  durante, pelo menos, 6 segundos.



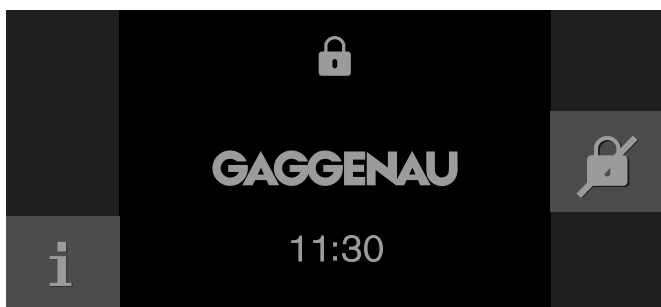
O fecho de segurança para crianças está ativado. A indicação de stand-by é apresentada. O símbolo  é apresentado no visor, em cima.

Desativar o fecho de segurança para crianças

Condição prévia:

O seletor de funções está em 0.

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  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* / padrão	Na regulação 'Reduzido', apenas é apresentado o essencial no visor.
	Cor do painel tátil	Cinzento*/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 atendida 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	AM/PM / 24 h*	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 M/D/Y	Regular o formato da data
	Data	Data atual	Regule a data. Comute entre ano/mês/dia com o símbolo ➤.
	Formato da temperatura	°C*/°F	Regular a unidade da temperatura
	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 EUA / inglês	Selecionar o idioma do texto Nota: Quando se muda o idioma, o sistema reinicia, esta operação demora alguns segundos. Seguidamente, o menu das regulações base é fechado.
	Regulações de fábrica	Repor as regulações de fábrica do aparelho	Confirmar a pergunta: "Apagar todas as regulações individuais e repor as regulações de fábrica do aparelho?" com ✓ ou interromper com X. Nota: A reposição das regulações de fábrica apaga as receitas individuais. Após a reposição das regulações de fábrica, abre o menu "Primeiras regulações".
	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	Não disponível* / Disponível	Disponível: O temporizador de longa duração pode ser regulado; consulte o capítulo 'Temporizador de longa duração'.
	Fecho de segurança para crianças	Não disponível* / Disponível	Disponível: O fecho de segurança para crianças pode ser ativado (consulte o capítulo 'Fecho de segurança para crianças').

* 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 explicaremos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

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 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 queimaduras!

As lâmpadas ficam muito quentes durante o funcionamento. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras. Deixar arrefecer as lâmpadas antes de limpar o aparelho. Desligar a iluminação durante a limpeza.

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.

Zona	Produto de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.

Zona	Produto de limpeza
Aço inox	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Alumínio	Limpe com um produto suave para a limpeza de janelas. Esfregue com um pano próprio para a limpeza de janelas ou com um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão.
Interior do aparelho em aço inoxidável ou esmalte	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Para efetuar a manutenção regular do interior do aparelho use o produto de limpeza especial de acordo com os dados do fabricante (número de referência 667027 na Assistência Técnica ou disponível na loja online). Atenção! – Não vaporize o produto de limpeza na aba de ventilação na parte superior do interior do aparelho! – Os restos de produtos de limpeza podem provocar manchas quando do aquecimento. Remover muito bem com água limpa os restos dos detergentes e produtos de limpeza especial antes da secagem do interior do aparelho. Secar sempre o interior do aparelho após a limpeza (consulte o capítulo <i>Programa de secagem</i>).
Interior do aparelho muito sujo de aço inoxidável ou esmalte	Spray com gel de limpeza para fornos (referência 00311860 na Assistência Técnica ou na loja online). Atenção: ● Não deve entrar em contacto com os vedantes da porta, a lâmpada, nem o recipiente de vaporização! ● Deixe atuar durante 12 horas, no máximo! ● Não utilize em superfícies quentes! ● Limpe completamente com água! ● Respeite as instruções do fabricante.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos.
Filtro de gorduras	Máquina de lavar loiça

Zona	Produto de limpeza
Depósito de água	Solução quente à base de detergente. Não lave na máquina de lavar loiça. Seque bem a junta na tampa. Deixe secar com a tampa aberta.
Alojamento do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho.
Vedante da porta Não retirar!	Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Sonda da temperatura interna	Limpe com um pano húmido. Não coloque na máquina de lavar louça.
Recipiente de cozedura, grelha	Máquina de lavar loiça ou solução quente à base de detergente. Deixar os resíduos queimados amolecer em água e limpar com uma escova.
Grelhas de suporte	Máquina de lavar louça ou solução quente à base de detergente, ver capítulo <i>Retirar as grelhas de suporte</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 de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio (Ref.^a 00460770 no Serviço de Assistência Técnica ou disponível online no eShop). Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Função de limpeza

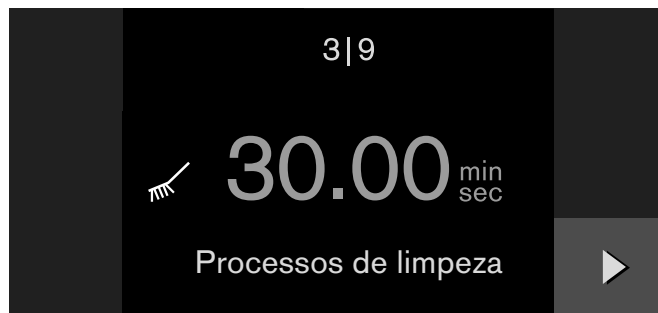
A função de limpeza elimina sujidade difícil no interior do aparelho e facilita a limpeza.

A função de limpeza é composta pelos passos Limpeza e duas vezes Enxaguamento.

Ativar a ajuda de limpeza

- 1 Posicione o seletor de funções em **S**.
- 2 É indicado o símbolo . Confirme com .
- 3 Retire os acessórios e o filtro de gorduras do interior do aparelho. Retire as grelhas do interior do aparelho (ver capítulo *Retirar grelhas*). Limpe o interior do aparelho com detergente.
- 4 Encha o depósito de água até à marcação "máx" com água fria e introduza-o na ranhura do depósito. Feche a porta do aparelho.

- 5 Surge o tempo de limpeza de 30 minutos. Inicie com . Inicia-se a contagem decrescente do tempo de limpeza no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.



- 6 Após 30 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge uma mensagem no visor.
- 7 Limpar o interior do aparelho e remover os resíduos de limpeza. Encher o depósito de água com água limpa. Confirme com .
- 8 Surge o primeiro processo de lavagem. Inicie com . O aparelho faz o enxaguamento. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de lavagem no visor.



- 9 Passado 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro. Esvazie o recipiente de vaporização com a esponja. Confirme com .
- 10 Surge o segundo processo de lavagem. Inicie com . O aparelho faz o enxaguamento. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de lavagem no visor.

Passado 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro. Esvazie o recipiente de vaporização com a esponja. Esvazie o depósito de água e deixe-o secar com a tampa aberta. Secar o interior do aparelho com um pano macio e secar totalmente com o programa de secagem.

Notas

- A função de limpeza tem de decorrer sempre por completo e não pode ser interrompida.
- Antes de utilizar, remova quaisquer restos de detergente do interior do aparelho.
- Caso a função de limpeza tenha sido interrompida devido a um corte de corrente, tem de reiniciar a função de limpeza antes da utilização seguinte, para remover eventuais resíduos de limpeza do aparelho.

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 interior do aparelho tem de arrefecer totalmente antes de dar início ao procedimento.

- 1 Misture 300 ml de água e 60 ml de descalcificador líquido para obter uma solução anticalcária.
- 2 Posicione o seletor de funções em **S**. Com o seletor rotativo, selecione o programa de descalcificação.
- 3 É indicado o símbolo . Confirme com .
- 4 Encha o depósito de água com solução anticalcária e introduza-o na ranhura do depósito. Feche a porta do aparelho. Confirme com .
- 5 Surge o tempo de descalcificação de 30 minutos. Inicie com . Inicia-se a contagem decrescente do tempo de descalcificação no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.



- 6 Após 30 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge uma mensagem no visor.
- 7 Esvazie o recipiente de vaporização com a esponja. Encha o depósito de água com água fria. Confirme com .
- 8 Surge o primeiro processo de lavagem. Inicie com . O aparelho faz o enxaguamento. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de lavagem no visor.



- 9 Passado 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro. Esvazie o recipiente de vaporização com a esponja. Confirme com .
- 10 Surge o segundo processo de lavagem. Inicie com . O aparelho faz o enxaguamento. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de lavagem no visor.

Passado 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro. O programa de descalcificação está terminado.

Esvazie o recipiente de vaporização com a esponja. Esvazie o depósito de água e deixe-o secar com a tampa aberta. Secar o interior do aparelho com um pano macio e secar totalmente com o programa de secagem.

Em seguida, anule a indicação de descalcificação no visor.

Anular indicação de descalcificação

- 1 Posicione o seletor de funções em **S**. Com o seletor rotativo, selecione "Anular indicação de descalcificação". Confirme com ✓.
- 2 Surge uma indicação. Confirme com ✓.

Notas

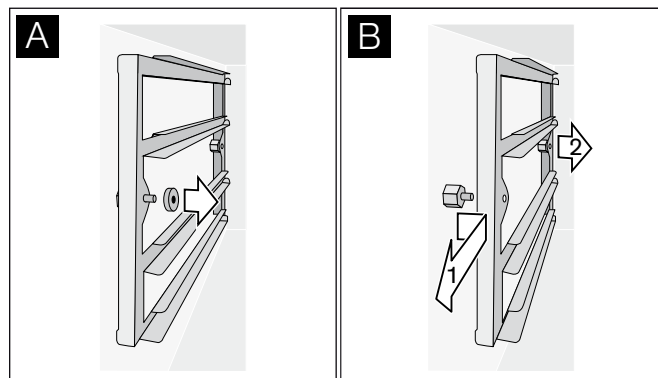
- O programa de descalcificação tem de decorrer sempre por completo e não pode ser interrompido.
- Antes de utilizar o aparelho, remova quaisquer restos de descalcificador do interior do aparelho.
- Caso o programa de descalcificação tenha sido interrompido devido a um corte de corrente, tem de reiniciar o programa de descalcificação antes da utilização seguinte, para remover eventuais resíduos de descalcificador do aparelho.

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.

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

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona, nenhuma indicação no visor	A ficha não está ligada	Ligar o aparelho à rede eléctrica
	Falha de energia	Verificar se os outros aparelhos de cozinha funcionam
	Defeito no disjuntor	No quadro eléctrico, verificar se o disjuntor é compatível com o aparelho
	Utilização incorreta	Desligar o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico 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, o visor não reage. No visor aparece 	Fecho de segurança para crianças ativado	Desativar o fecho de segurança para crianças (ver capítulo 'Fecho de segurança para crianças')
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

Caso apareça o símbolo  no visor, isso significa que está ativado o modo de demonstração. O aparelho não aquece.

Desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num 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 seu aparelho precisar de ser reparado, tem à sua disposição o nosso Serviço de Assistência Técnica. Encontramos sempre uma solução adequada, para evitar deslocações dispensáveis de técnicos da assistência técnica.

Número E e número FD

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

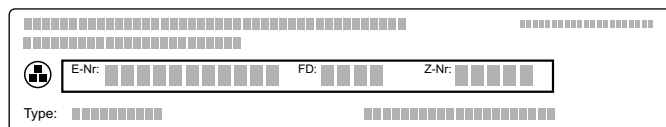


Diagrama da placa de características do aparelho, mostrando campos para E-Nr, FD, Z-Nr e Type.

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

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica 

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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 efetivo depende da qualidade e da temperatura do produto original, bem como do peso e da espessura dos alimentos.
- Pré-aqueça sempre o aparelho. Desta forma, obterá sempre os melhores resultados de cozedura. Os tempos de cozedura indicados referem-se ao aparelho pré-aquecido. Devem ser acrescentados aprox. 5 minutos, quando o aparelho não é pré-aquecido.
- As indicações referem-se a quantidades médias para quatro pessoas. Se desejar preparar quantidades maiores, conte com um tempo de cozedura maior.
- Utilize o recipiente de cozedura indicado. Se utilizar outro recipiente, os tempos de cozedura podem aumentar ou diminuir.
- Se tiver pouca experiência neste tipo de prato, comece com um tempo menor. Se necessário, pode cozinhar durante mais tempo.
- Certifique-se que abre brevemente a porta do aparelho pré-aquecido e coloca os alimentos rapidamente no seu interior.
- Se usar apenas um recipiente para cozinhar, insira este no segundo nível a partir de baixo.
- Se utilizar o adaptador para cozinhar perfurado e a grelha sem outro recipiente adicional, insira sempre o adaptador para cozinhar não perfurado por baixo no nível um para evitar que a base do interior do aparelho e o recipiente de vaporização fiquem muito sujos.
- Para cozinhar a vapor, descongelar, fermentar e aquecer, pode usar simultaneamente até três níveis de altura (nível 2, 3 e 4 a partir de baixo). Não há transferência de sabores. Dessa forma, é possível preparar ao mesmo tempo peixe, legumes e sobremesa. Os tempos de cozedura indicados podem ser superiores ao indicado conforme a quantidade dos alimentos.
- Apenas pode assar num nível, utilizando para isso o segundo nível a partir de baixo.
- Os alimentos não podem ficar no interior do aparelho, no filtro de gordura nem no tabuleiro traseiro.
- A porta do forno combinado a vapor tem de estar bem fechada. Para isso, as superfícies de vedação devem estar sempre limpas.
- Não coloque a grelha e o recipiente muito perto. Assim, garante-se uma perfeita circulação do vapor.
- Deixe o filtro de gorduras no aparelho a cada utilização.
- Se desejar cozinhar alimentos a vapor e o aparelho estiver aquecido a mais de 100°C (por ex. pré-aquecido), deixe o aparelho arrefecer antes de cozinhar a vapor. Caso contrário, os alimentos secam devido às altas temperaturas.

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

- Cozinhar a vapor é um tipo de preparação sem gordura, no qual o peixe não fica seco.
- (Por motivos de higiene) o peixe deve ter uma temperatura interna de, no mínimo, 62 - 65 °C depois de cozinhado. Esta temperatura também é o ponto de cozedura ideal.
- Tempere o peixe com sal só depois de o cozer. Deste modo, o peixe conserva o seu aroma natural e é-lhe retirada menos água.
- No caso de recipiente perfurado: caso o peixe comece a aderir, pode passar gordura no recipiente.
- Insira o adaptador para cozinhar não perfurado no primeiro nível a partir de baixo, para evitar sujar o interior do aparelho com o caldo do peixe.
- Filetes com pele: vire o peixe com o lado da pele para cima, para conservar ainda melhor a estrutura e o aroma.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Dourada, inteira (de 500 g cada)	não perfurado	90 - 100	100	18 - 20	Pode ser cozinhada na posição flutuante, se for colocada por cima de meia batata.
Almôndegas de peixe (de 20 - 40 cada)	não perfurado	90 - 100	100	4 - 8	Forre o recipiente não perfurado com papel vegetal.
Lagosta, cozinhada, solta, aquecer	perfurado	70 - 80	100	10 - 12	
Carpa, azul, inteira (1,5 kg)	não perfurado	90 - 100	100	35 - 45	no molho
Filete de salmão (de 150 g cada)	perfurado	90 - 100	100	10 - 12	
Salmão, inteiro (2,5 kg)	perfurado	100	100	65 - 75	

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Mexilhões (1,5 kg)	perfurado	100	100	6 - 8	Os mexilhões estão cozidos, quando a casca estiver aberta.
Escamudo, inteiro (800 g)	perfurado	90 - 100	100	18 - 20	
Filete de tamboril (de 300 g cada)	Forma de vidro / grelha	180 - 200	100	8 - 10	no fundo
Robalo, inteiro (de 400 cada)	perfurado	90 - 100	100	12 - 18	

Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas

- Ao cozinhar a vapor entre 70 e 90°C, o peixe não coze demasiado nem se desfaz com tanta facilidade. É uma vantagem para peixes especialmente sensíveis.
- As indicações sobre as diferentes espécies de peixes referem-se a filetes.
- Insira o adaptador para cozinhar não perfurado no primeiro nível a partir de baixo, para evitar sujar o interior do aparelho com o caldo do peixe.
- Sirva num prato pré-aquecido.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Ostras (10 unidades)	não perfurado	80 - 90	100	2 - 5	no molho
Ciclídeo (tilápia) (de 150 g cada)	perfurado	80 - 90	100	10 - 12	
Dourada (de 200 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Filete de peixe (200 - 300 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Terrina de peixe	Grelha	70 - 80	100	50 - 90	em forma de pirex Para um controlo preciso do ponto de cozedura, usar a termo sonda (consulte o capítulo 'Termo sonda').
Truta, inteira (250 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Alabote (300 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Vieiras (15 - 30 g cada)	não perfurado	80 - 90	100	4 - 8	Quanto mais pesado for o molusco, tanto mais longo deve ser o tempo de cozedura.
Bacalhau (250 g cada)	perfurado	80 - 90	100	10 - 12	
Pargo-vermelho (200 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Cantarilho (120 g cada)	perfurado	80 - 90	100	10 - 12	
Tamboril (200 g cada)	perfurado	80 - 90	100	10 - 15	
Rolinhos de linguado recheados (150 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Pregado (300 g cada)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	
Robalo (150 g)	perfurado	80 - 90	100	10 - 12	
Perca (250 g)	perfurado	80 - 90	100	12 - 15	

Carne – cozedura a temperaturas mais elevadas

- A combinação de vapor com ar quente é o processo de cozedura perfeito para muitos tipos de carne. O interior do aparelho está fechado hermeticamente neste modo de funcionamento, a humidade impede o efeito de secagem do ar quente convencional. A regulação variável da humidade permite conseguir o melhor clima para cada alimento.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais no capítulo 'Sonda térmica'.
- Retire a carne do frigorífico 1 horas antes da preparação.
- Se usar o adaptador para cozinhar perfurado ou a grelha, inserir um adaptador para cozinhar não perfurado por baixo. Encha com alguma água o adaptador para cozinhar não perfurado, para impedir que os alimentos queimem. Além disso, pode colocar legumes, vinho, temperos e ervas e obter uma base para molhos saborosa.
- Se desejar cozinhar a carne de forma mal passada ou no ponto: abra a porta 5 °C antes de atingir a temperatura interna desejada e aguarde até alcançar a temperatura desejada. Assim, impede que os alimentos fiquem demasiado cozidos e dá à carne o tempo de repouso necessário.
- Tempo de repouso da carne: após a cozedura, deixe a carne repousar mais 5 Min numa grelha, permitindo que a carne "relaxe". A circulação do suco da carne diminui e perde-se menos suco ao cortar a carne.

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 muito dourada cozinha a baixa temperatura durante um longo período de tempo. Dessa forma, a carne apresenta um bordo muito fino e ao mesmo tempo rosa claro e extraordinariamente suculento. Não é necessário virar nem juntar água.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais no capítulo 'Sonda térmica'.
- Retire a carne do frigorífico 1 horas antes da preparação.
- Por motivos de higiene, aloure a carne brevemente numa frigideira, virando-a, antes de a cozinhar. Forma-se, assim, uma crosta que impede a saída do molho da carne, proporcionando o aroma típico de assado.
- Temperar com cuidado: o cozinhar lento da carne apura todos os aromas.
- Ao cozinhar a vapor a baixa temperatura, o sabor próprio da carne de caça e de cavalo sobressai mais do que numa preparação convencional.
- Utilize o modo de funcionamento "Cozinhar a baixa temperatura" . Assim, a humidade que sai do próprio alimento permanece no interior do aparelho e impede que ele seque.
- Tenha em atenção que não é possível alcançar uma temperatura interna da carne superior à temperatura do interior do aparelho. Regra geral, a temperatura regulada do interior do aparelho deverá ser 10 a 15 °C superior à temperatura interna da carne desejada.
- No final do tempo de cozedura, pode reduzir a temperatura para 60°C. Dessa forma, pode aumentar o tempo de cozedura (por ex. quando os convidados estão atrasados). Se pretender interromper o processo de cozedura, a temperatura do interior do aparelho não pode ser superior à temperatura interna da carne desejada. Assim, os pedaços maiores permanecem 1 - 1,5 horas, os menores 30 - 45 minutos no interior do aparelho.
- Sirva num prato pré-aquecido.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de pato, no ponto (350 g)	não perfurado	70 - 80		40 - 60	Depois de assado, o lado com pele pode ser alourado brevemente numa frigideira para ficar crocante
Entrecosto, no ponto (350 g)	não perfurado	70 - 80		40 - 70	
Perna de borrego, sem osso, amarrado, no ponto (1,5 kg)	não perfurado	70 - 80		180 - 240	Antes de alourar em óleo temperar em alho e ervas aromáticas
Bifes de vaca, no ponto (175 g)	não perfurado	70 - 80		30 - 60	
Rosbife, no ponto (1 - 1,5 kg)	não perfurado	70 - 80		150 - 210	Cortar em fatias e servir com molho bechamel
Medalhões de porco, cozidos (70 g cada)	não perfurado	80		50 - 70	

Aves

- A humidade no funcionamento combinado evita que os alimentos sequem, o que é importante para a carne de aves. Simultaneamente, a superfície ganha uma cor crocante devido à alta temperatura. O vapor quente possui o dobro da capacidade de transmissão do calor do ar quente convencional e chega a todos os lados dos alimentos. Por isso, um frango ganha uma cor uniforme por todo e fica crocante, embora a carne do peito fique suave e suculenta.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Não a insira no meio (cavidade), mas sim entre a barriga e a coxa. Poderá encontrar indicações adicionais e as temperaturas ideais no capítulo 'Sonda térmica'.
- Se temperar a carne de aves principalmente com condimentos e com pouco ou nenhum óleo, a pele ficará mais crocante.

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	
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

Respeite também as indicações na embalagem.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Arroz Basmati (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	15 - 20	
Cuscuz (250 g + 250 ml de água)	não perfurado	100	100	5 - 10	
Bolinhos de batata (90 g cada)	perfurado / não perfurado	95 - 100	100	20 - 25	
Arroz agulha (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	20 - 25	
Arroz integral (250 g + 375 ml de água)	não perfurado	100	100	25 - 35	
Lentilhas (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	25 - 35	
Feijão branco, demolhado (250 g + 1 l água)	não perfurado	100	100	55 - 65	

Sobremesas

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Leite creme queimado (130 g)	não perfurado	90	100	40 - 45	Na forma para soufflé, cobrir com película de plástico resistente ao calor.
Massas ao vapor / Germknödel (sobremesa austríaca) (100 g cada)	não perfurado	100	100	20 - 30	Deixar crescer durante 30 min. antes de cozinhar a vapor (consulte o capítulo 'Fermentar').
Flan / Crème caramel (130 g)	perfurado	90 - 95	100	30 - 35	Na forma para soufflé, cobrir com película de plástico resistente ao calor.
Compota	não perfurado	100	100	15 - 25	por ex. maçãs, peras, ruibarbo Dica: adicionar açúcar, açúcar de baunilha, canela ou sumo de limão.
Arroz doce (250 g de arroz + 625 ml de leite)	não perfurado	100	100	35 - 45	Dica: adicionar frutos, açúcar ou canela.
Suflé doce	não perfurado	180 - 200	0 / 60	20 - 40	por ex. sêmola, requeijão ou arroz doce pré-cozido

Diversos

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Desinfetar (por ex. biberões, frascos para geleia)	Grelha	100	100	20 - 25	
Desidratação / secagem de fruta e legumes	perfurado	80 - 100	0	180 - 300	por ex. tomate, cogumelos, curgetes, maçãs, peras, etc. em rodela finas
Ovos, tamanho M (5 unidades)	perfurado	100	100	8 - 15	
Leite creme (500 g)	Forma de vidro, grelha	90	80 - 100	25 - 30	Cobrir com película de plástico resistente ao calor.
Pastéis de sêmola	não perfurado	90 - 95	100	8 - 10	
Lasanha	não perfurado	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Forma para soufflé, grelha	180 - 200	60	12 - 20	
Derreter chocolate	Taça resistente ao calor, grelha	100	100	5 - 8	Cobrir com película de plástico resistente ao calor.

Biscoitos

- 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 biscoito, alta (6 ovos)	Forma de anel	160 - 170	0	30 - 35	
Rolo de massa biscoito (2 ovos)	sem furos	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Biscoitos de massa folhada	sem furos	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Pãezinhos (50 - 100 g cada)	sem furos	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Pãezinhos, pré-cozidos	Grelha	170 - 180	60	8 - 15	

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
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)

- No forno a vapor é possível criar um ambiente perfeito para o aquecimento sem secar de alimentos cozinhados prontos. Dessa forma preserva-se o sabor e a qualidade, os alimentos têm um sabor tal como se tivessem sido acabados de cozinhar.
- Utilize para isso o modo de funcionamento "Regenerar" .
- Não tape os pratos. Não utilize folha de alumínio nem película aderente.
- Os dados dizem respeito a porções para uma pessoa. Quantidades maiores podem ser aquecidas no adaptador não perfurado. Nesse caso os tempos indicados podem ser indicados.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tempo de cozedura em min.	Observações
Baguete, pãezinhos (congelados)	Grelha	140	10 - 15	
Baguete, pãezinhos (de véspera)	Grelha	180	5 - 8	
Assados, em fatias (150 g)	não perfurado	120	12 - 15	Fatias médias, não sobrepostas; para ficarem mais suculentas colocar no recipiente do assado.
Legumes	Prato, grelha	90 - 100	8 - 10	
Pizza, massa fina	Grelha	180	10 - 12	
Pizza, massa grossa	Grelha	180	12 - 14	
Acompanhamentos ricos em amido	Prato, grelha	120	7 - 8	por ex. massas, batatas, arroz; não são adequados alimentos assados nem fritos como batatas fritas ou croquetes
Refeições de prato	Prato, grelha	120	8 - 15	

Fermentar (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

Descongelamento

- 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		3 - 4	
Assado (1.000 g)	com furos	40 - 45		45 - 60*	
Filetes de peixe (150 g cada)	com furos	40 - 45		5 - 10*	
Legumes (400 g)	com furos	40 - 45		5 - 7	
Goulash (600 g)	com furos	45 - 50		30 - 45*	
Frango (1.000 g)	com furos	45 - 50		45 - 60*	
Coxas de frango (400 g cada)	com furos	45 - 50		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.

Fazer compotas

- No forno combinado a vapor pode cozinhar fruta e legumes em pouco tempo.
- Cozinhe os legumes, de preferência, imediatamente após os comprar ou colher. O armazenamento prolongado reduz o teor em vitaminas e leva facilmente à fermentação.
- Utilize apenas fruta e legumes em excelentes condições.
- O forno combinado a vapor não é adequado para fazer conservas de carne.
- Verifique e limpe cuidadosamente os frascos de conservas, os vedantes de borracha, as braçadeiras e as molas.
- Desinfete os frascos passados por água antes de fazer as compotas no seu forno combinado a vapor a 100 °C e 100% de humidade durante 20-25 minutos.
- Coloque os frascos de conservas no recipiente perfurado. Estes não se podem tocar.
- Abra a porta quando terminar o tempo de cozedura. Os frascos de conservas só devem ser retirados do interior do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Fruta, legumes (em frascos de conservas fechados 0,75 l)	perfurado	100	100	35 - 40	
Feijão, ervilhas (em frascos de conservas fechados 0,75 l)	perfurado	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.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Frutos de baga	perfurado + não perfurado	100	100	60 - 120	

Preparação de iogurte

- No forno combinado a vapor é possível preparar o próprio iogurte.
- Aquecer leite pasteurizado na placa de cozinhar a 90 °C, para evitar prejudicar as culturas do iogurte. O leite ultrapasteurizado (leite UHT) não precisa de ser aquecido. (Nota: se fizer iogurte com leite frio, aumenta o tempo de maturação).
- Importante! Deixar o leite arrefecer em banho-maria de 40°C para não prejudicar as culturas do iogurte.
- Mexa o iogurte natural com as culturas do iogurte do leite (1 - 2 colheres de chá de iogurte por 100 ml).
- No caso de fermento para iogurte, respeite as indicações na embalagem.
- Coloque o iogurte em frascos limpos.
- Pode desinfetar os frascos lavados no seu forno combinado a vapor a 100°C e 100% de humidade durante 20 - 25 min, antes de os encher com iogurte. Preste atenção para deixar os frascos e o interior do aparelho arrefecerem, antes de encher com iogurte e colocar os frascos no aparelho.
- Depois da preparação, coloque o iogurte no frigorífico.
- Para conseguir um iogurte com rigidez, adicione o leite antes do aquecimento do leite magro em pó (1 - 2 colher de sopa por litro).

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
iogurte com complementos (em frascos fechados)	não perfurado	40 - 45	100	300 - 360	Dica: aromatizar o iogurte com puré de frutas, geleia, mel, baunilha ou chocolate, em seguida prolongar o tempo de preparação.

Preparação de alimentos volumosos

- Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais.
- Para isso, solte as porcas serrilhadas da parte da frente nas grelhas de encaixe e puxe a grelha de encaixe para a frente.
- Coloque a grelha diretamente no fundo do interior do forno e coloque os alimentos ou a assadeira na grelha. Não coloque os alimentos ou a assadeira diretamente sobre o fundo de aparelho.

Acrilamida nos alimentos

Quais os alimentos afectados?

O acrilamida resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como, p.ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados “Spekulatius”).

Sugestões para a preparação de alimentos com baixo índice de acrilamida

Avisos gerais	Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com ar quente circulante no máx. a 180 °C.
Bolachas	O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Dispor num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada.
Forno Batatas fritas	Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas fritas não fiquem ressequidas.

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

GAGGENAU



9000913016 pt (970328)