

BO 470/471

BO 480/481

Forno

Índice

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

Sensor de temperatura de núcleo	22
Inserir o sensor de temperatura de núcleo no alimento	22
Ajustar a temperatura de núcleo	23
Valores de referência para a temperatura interna da peça	24
Espeto rotativo	25
Preparação	25
Ligar o espeto rotativo	25
Desligar o espeto rotativo	25
Fase de alourar	26
Bloqueio de segurança	26
Ativação do fecho de segurança para crianças	26
Desativar o fecho de segurança para crianças	26
Regulações base	27
Limpeza e manutenção	29
Produtos de limpeza	29
Retirar as grelhas	30
Pirólise (auto-limpeza)	30
Preparar a pirólise	30
Iniciar a pirólise	31
Limpar os acessórios com pirólise	31
Anomalias, o que fazer?	32
Corte de corrente	32
Modo demo	32
Substituir a lâmpada do forno	33
Serviço de Apoio ao Cliente	33
Número E e número FD	33
Tabelas e sugestões	34
Legumes	34
Acompanhamentos e pratos principais	36
Peixe	39
Carne	40
Aves	44
Grelhar e assar	45
Bolos	47
Levedar (deixar levedar)	50
Sobremesas	51
Descongelar	52
Conservas	53
Desinfetar	53
Desidratar	54
Pedra para fazer pão	55
Assadeira	56
Acrilamida nos alimentos	57

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.

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. Consulte a descrição dos acessórios nas instruções de utilização.

Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Perigo de ferimentos!

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

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

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- 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 incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a limpeza pirolítica. Antes de cada limpeza pirolítica, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a limpeza pirolítica. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho fica muito quente durante a limpeza pirolítica. Nunca abra a porta do aparelho nem desvie o trinco com a mão. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a limpeza pirolítica. O revestimento anti-aderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca coloque tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente no aparelho para limpar juntamente com a limpeza pirolítica. Apenas os acessórios esmaltados podem ser limpos juntamente.

Causas dos danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forne a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Protecção do meio ambiente

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.

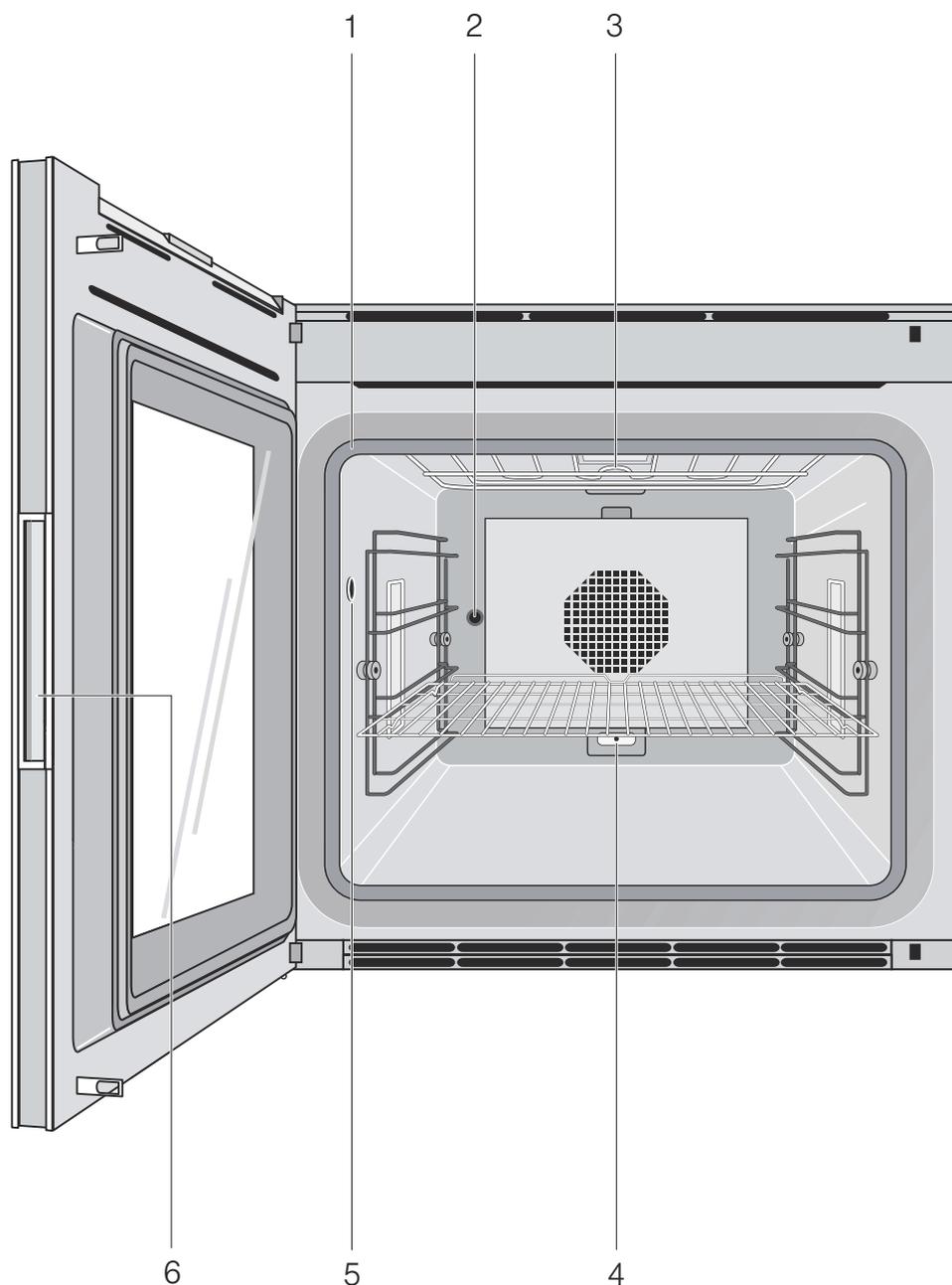
Sugestões de poupança de energia

- Tente não abrir a porta do aparelho com o mesmo em funcionamento.
- 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 ainda está quente. Isto reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar duas formas cúbicas uma ao lado da outra.
- No modo de Ar quente é possível cozer simultaneamente em vários níveis.
- Para os tempos de cozedura mais prolongados pode desligar o forno 10 minutos antes do tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para concluir a cozedura.

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



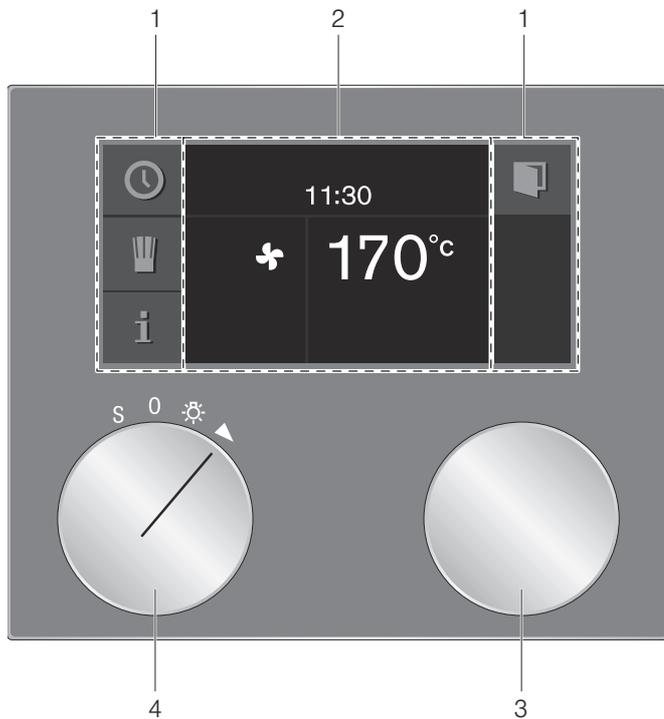
1	Junta da porta
2	Acionamento do espeto rotativo
3	Elemento de aquecimento
4	Tomada para elemento de aquecimento adicional (acessório especial para pedra de forno e assadeira)

5	Tomada para sensor de temperatura de núcleo
6	Pega

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
🔒	Abrir a porta do aparelho
i	Aceder a informações adicionais
⏩	Aquecimento rápido com indicação do estado
📖	Consultar receitas individuais
rec ●	Gravar no menu
✎	Editar regulações
> A	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
🌀	Iniciar o espeto rotativo
🛑	Parar o espeto rotativo
⏩	Iniciar a fase de alourar
⏪	Concluir a fase de alourar

Cores e apresentação

Cores

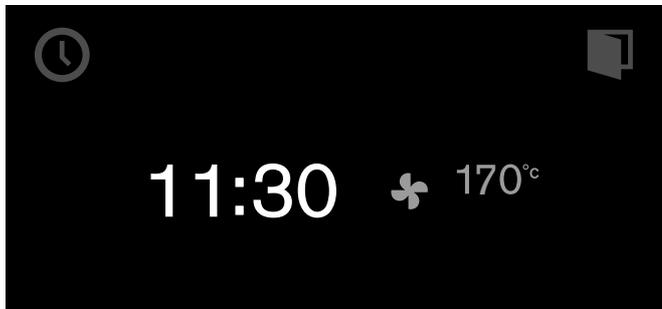
As diferentes cores destinam-se a orientar o utilizador nas respetivas situações de ajuste.

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

Representação

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

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



Abertura automática da porta

Ao tocar no símbolo , a porta do aparelho abre-se parcialmente, podendo depois abri-la completamente com a pega embutida lateral.

Com o fecho de segurança para crianças ativado ou no caso de um corte de corrente, a abertura automática da porta não funciona. Nesse caso, pode abrir a porta manualmente com a pega embutida lateral.

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

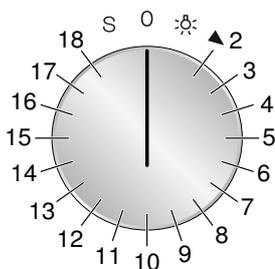
O aparelho possui um ventilador de refrigeração. O ventilador de refrigeração liga-se durante o funcionamento. Em função da versão do aparelho, o ar quente sai por cima ou por baixo da porta.

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 circulante	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Ar quente circulante: para bolos, bolachas e pratos de forno em vários níveis. A ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho.
3	✻ ^e Ar quente circulante Eco*	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Funcionamento com ar quente circulante para bolos, bolos pequenos, pratos de forno e gratinados, com poupança de energia. A iluminação do forno mantém-se desligada.
4	--- Calor superior + calor inferior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Para bolos em formas ou no tabuleiro, pratos de forno, assados.
5	-- Calor superior + 1/3 calor inferior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Para bolos de tabuleiro, biscoitos, bolos com suspiro, para dourar e gratinar pratos de forno. Especialmente adequado para aquecer os alimentos com calor direcionado de cima no final da cozedura.
6	--- Calor superior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Calor direcionado de cima, por exemplo, para dourar bolos de fruta com suspiro.
7	-- 1/3 Calor superior + calor inferior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Para bolos de queijo, pão de forma, alimentos em banho-maria (p. ex. Eierstich, Crème brûlée). Para refogar em recipientes não tapados e aquecer comida (comida não seca tanto). Especialmente adequado para aquecer os alimentos com calor direcionado de baixo no final da cozedura.
8	--- Calor inferior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Para acabar de cozer, por exemplo, para bolos de fruta húmidos, para cozer em lume brando, para alimentos em banho-maria.
9	✻ Ar quente circulante + calor inferior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Calor de baixo adicional para bolos húmidos, por exemplo, bolos de fruta.
10	✻ Ar quente circulante + 1/3 calor inferior	50 - 300°C Temperatura sugerida 170°C	Para pratos de forno altos, lasanha, tortas de cebola, pratos com ovo (p. ex. tortilha, omeleta rústica).
11	☼ Grelhador plano + ar circulante	50 - 300°C Temperatura sugerida 220°C	Aquecimento envolvente uniforme para carne, aves e peixes inteiros.
12	~~~~~ Grelhador plano	50 - 300°C Temperatura sugerida 220°C	Grelhar pedaços de carne planos, salsichas ou filetes de peixe. Dourar e gratinar.
13	----- Grelhador compacto	50 - 300°C Temperatura sugerida 220°C	Apenas a zona central da resistência para grelhar fica quente. Grelhar pequenas porções com poupança de energia.

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

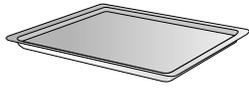
Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
14	 Função refratária	50 - 300 °C Temperatura sugerida 250 °C	Só com o acessório especial pedra refratária Pedra refratária aquecida por baixo para pizzas, pão ou pãezinhos crocantes como se cozinhados em forno de pedra.
15	 Função de assadeira	50 - 220 °C Temperatura sugerida 180 °C	Só com o acessório especial assadeira Assadeira de ferro fundido de ir ao forno para grandes quantidades de carne, pratos de forno ou assados festivos.
16	 Estufar	30 - 50 °C Temperatura sugerida 38 °C	Levedar: para massa lêveda e massa fermentada. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A regulação de temperatura ideal para massa lêveda é 38°C.
17	 Descongelar	40 - 60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Descongelamento uniforme e suave. Para legumes, carne, peixe e fruta.
18	 Manter quente	30 - 120 °C Temperatura sugerida 70 °C	Manter quentes os alimentos, pré-aquecer recipientes de porcelana.
S	 Regulações base		Nas regulações base pode ajustar o seu aparelho individualmente.
	 Pirólise	485 °C	Autolimpeza

* 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:



Tabuleiro esmaltado



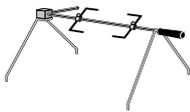
Grelha do grill



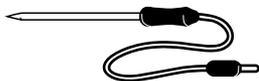
Tabuleiro fundo com grelha



Tabuleiro fundo em vidro (apenas nos fornos de 60 cm)



Espeto rotativo



Sensor de temperatura de núcleo de inserção

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

BO 470/471

- BA 476 110 Pega, aço inoxidável
- BA 016 105 Sistema extensível
Raile telescópico totalmente extensível e caixilho fundido de pirólise segura
- BA 026 105 Tabuleiro fundo, esmaltado, 30 mm de profundidade
- BA 026 115 Tabuleiro, esmaltado, 15 mm de profundidade
- BA 036 105 Grelha do grelhador, cromada, sem abertura, com pés
- BA 046 115 Tabuleiro de vidro, 24 mm de profundidade

- BA 056 115 Elemento de aquecimento para pedra para fazer pão e assadeira (230 V)
- BA 056 125 Elemento de aquecimento para pedra para fazer pão e assadeira (400 V)
- BA 056 133 Pedra de forno
incl. suporte de pedra e pá para pizzas (encomendar o elemento de aquecimento em separado)
- BS 020 002 Pá para pizzas, conjunto de 2
- GN 340 230 Assadeira em alumínio fundido GN 2/3, altura 165 mm, com revestimento anti-aderente
- BO 480/481**
- BA 478 110 Peça, aço inoxidável
- BA 018 105 Sistema telescópico
Extensão integral telescópica e estrutura fundida à prova de pirólise
- BA 028 115 Tabuleiro, esmaltado, 30 mm de profundidade
- BA 038 105 Grelha do grill, cromada, sem abertura, com pés
- BA 058 115 Elemento de aquecimento para pedra de forno e assadeira
- BA 058 133 Pedra de forno
incl. suporte de pedra e pá para pizzas (encomendar o elemento de aquecimento em separado)
- BS 020 002 Pá para pizzas, conjunto de 2
- GN 340 230 Assadeira em alumínio fundido GN 2/3, altura 165 mm, com revestimento anti-aderente

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

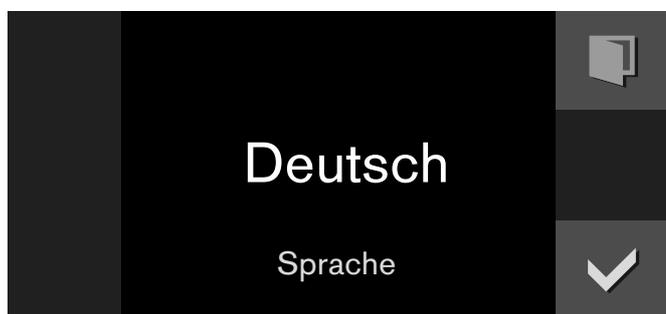
Notas

- 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.

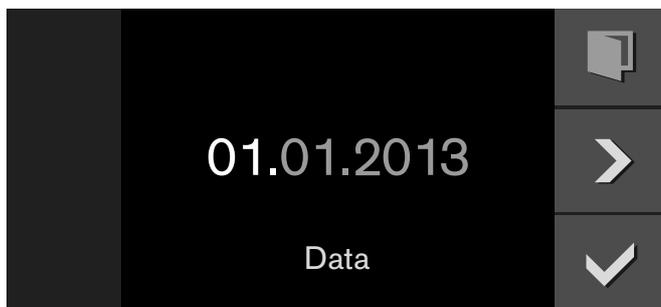
- 1 Com o seletor rotativo, selecione o formato desejado.
- 2 Confirme com ✓.



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.

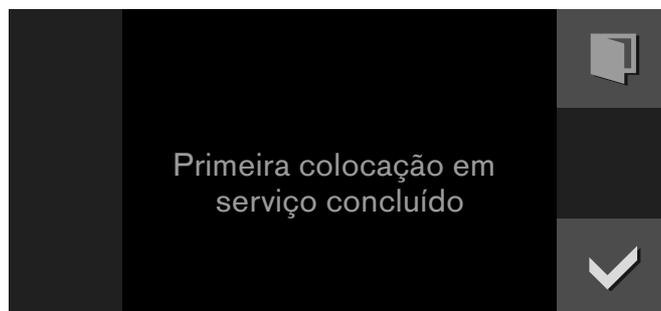
- 1 Com o seletor rotativo, selecione o formato desejado.
- 2 Confirme com ✓.



Terminar a primeira colocação em funcionamento

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

Confirme com ✓.



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

Aquecer o forno

Certifique-se sempre de que não se encontram resíduos de embalagens no compartimento de cozedura.

Para eliminar os odores gerados pelo equipamento novo aqueça o forno vazio e fechado. Ideal para o efeito é uma hora com ar quente \clubsuit a 200 °C. O capítulo descreve como se ajusta este tipo de aquecimento.

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.

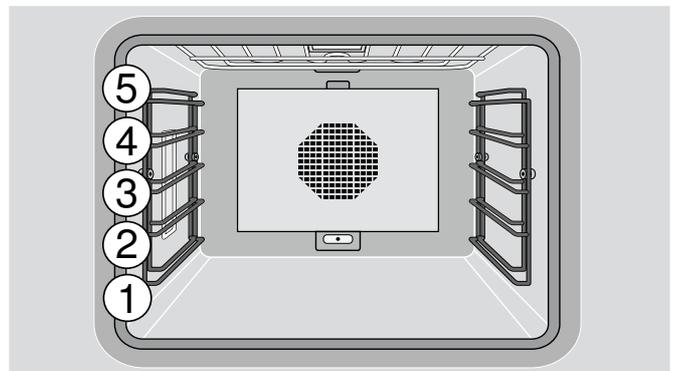
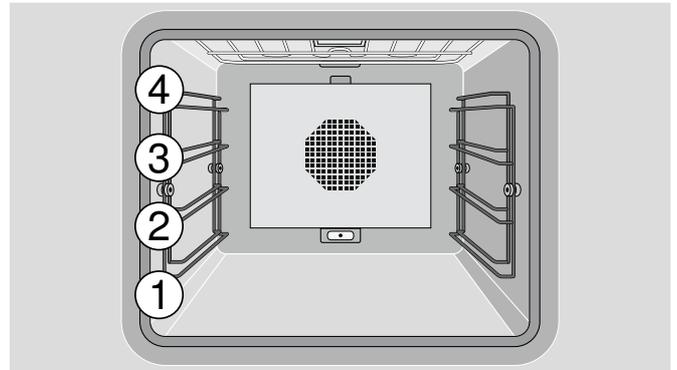
Notas

- 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

Compartimento de cozedura

O interior do aparelho tem quatro ou cinco níveis de inserção, consoante a versão. Os níveis de inserção são contados de baixo para cima.



Atenção!

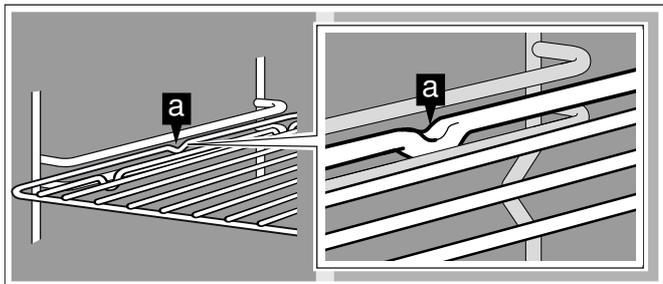
- Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho. Não fure a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.
- Não insira acessórios entre os níveis de inserção, pois podem virar.

Inserir o acessório

O acessório possui uma função de engate. A função de engate impede que o acessório tombe quando é puxado para fora. O acessório tem de ser colocado de forma correta dentro do compartimento de cozedura, para que a proteção anti-tombamento funcione.

Ao inserir a grelha certifique-se de que

- a saliência (a) aponta para baixo
- que o grampo de segurança da grelha está atrás e em cima.



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

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

Desligar:

Rode o seletor de funções para 0.

Aquecimento rápido

Com a função "Aquecimento rápido", o seu aparelho alcança muito rapidamente a temperatura desejada nos tipos de aquecimento Calor superior, Calor inferior e Calor superior + calor inferior.

Para obter um resultado de cozedura homogéneo, coloque o prato dentro do forno apenas quando o "aquecimento rápido" tiver terminado e o símbolo de aquecimento \gg se apagar.

Nota: A função "Aquecimento rápido" está pré-regulada nas regulações de fábrica. Nas regulações base pode seleccionar Aquecimento rápido \gg ou Aquecimento \wedge .

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

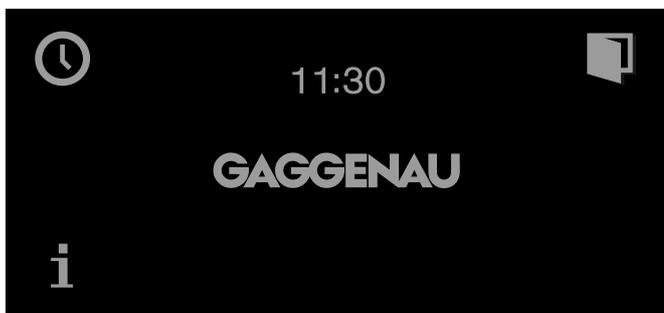
Pode ajustar as seguintes funções no menu do temporizador:

- ⌚ 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.

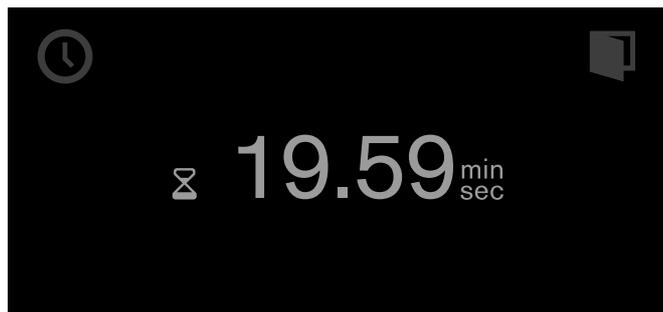
Regular o despertador de curta duração

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



- 3 Iniciar 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 tocar 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:

Aceder ao 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:

Aceder ao menu do temporizador. Selecionar com ▶ a função "Alarme de curta duração" ⌚ e tocar no símbolo C.

Cronómetro

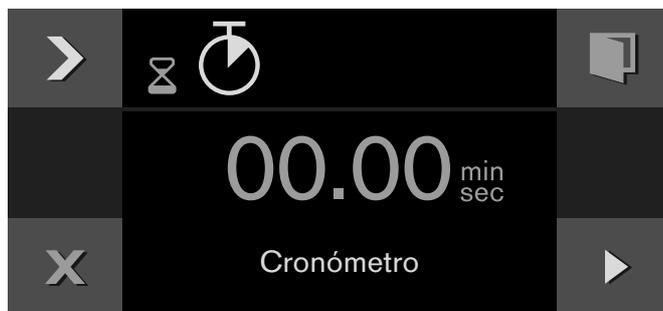
O cronómetro funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho.

O cronómetro conta desde 0 segundos até 90 minutos.

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

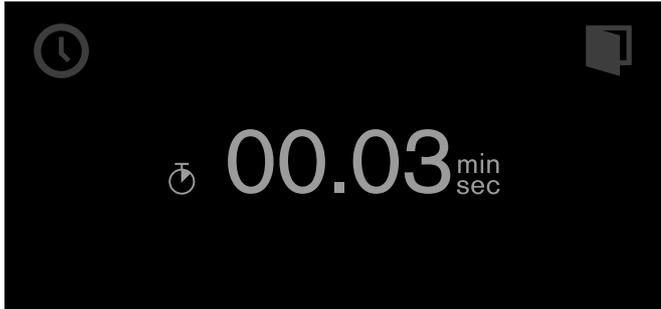
Iniciar o cronómetro

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



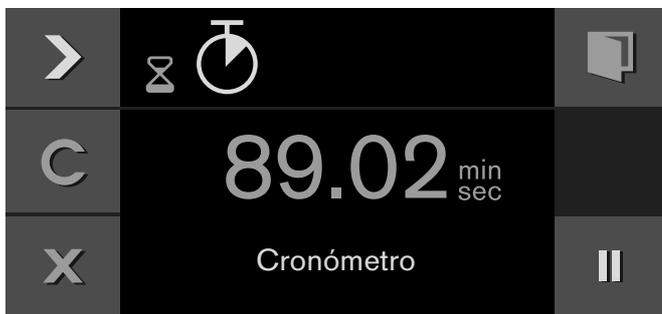
- 3 Inicie com ▶.

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



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.

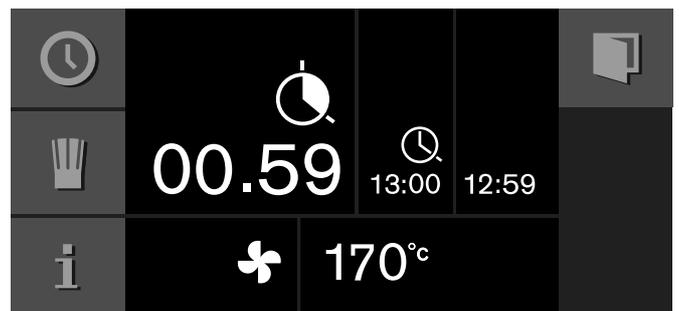


- 4 Iniciar com .

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  seleccionar 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  seleccionar 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**.

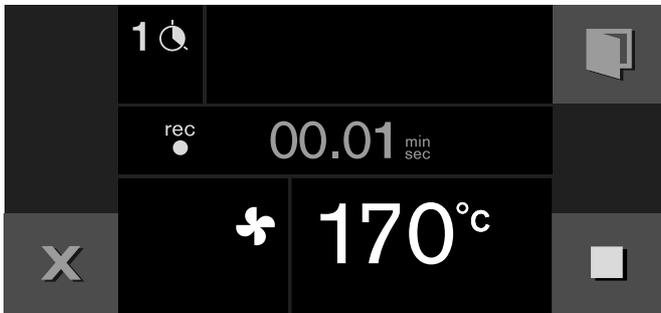
Receitas individuais

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.

Inserir temperatura de núcleo para uma fase:

Ligar o sensor de temperatura de núcleo à tomada do compartimento de cozedura. Ajustar o tipo de aquecimento e a temperatura. Tocar no símbolo . Ajustar o tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo e confirmar com .

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 pretendido. Regular a temperatura pretendida com o seletor rotativo. O símbolo  é indicado.
- 2 Tocar no símbolo .
- 3 Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
- 4 Tocar no símbolo .
- 5 Em "ABC" introduzir o nome (ver Capítulo Introduzir o nome).
- 6 Com o símbolo , selecionar a primeira fase. O tipo de aquecimento e a temperatura regulados no início são indicados. Pode alterar o tipo de aquecimento e a temperatura com os seletores rotativos.



- 7 Selecionar a regulação do tempo com o símbolo .
- 8 Com o seletor rotativo, regular o tempo de cozedura pretendido.
- 9 Com o símbolo , selecionar a fase seguinte.
- ou -
A preparação da confeção está completa, terminar a introdução.
- 10 Guardar com .
- ou -
Interromper com  e sair do menu.

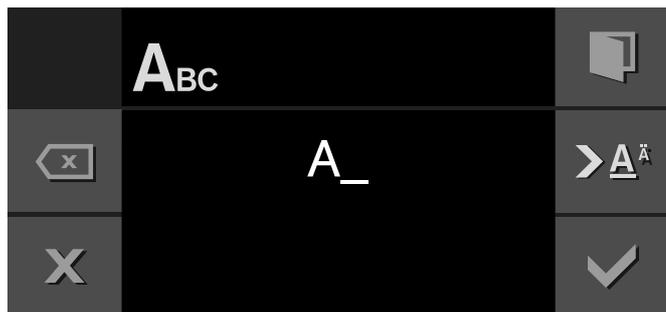
Introduzir a temperatura interna para uma fase:

Com o símbolo , selecionar a fase seguinte. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura. Tocar 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".



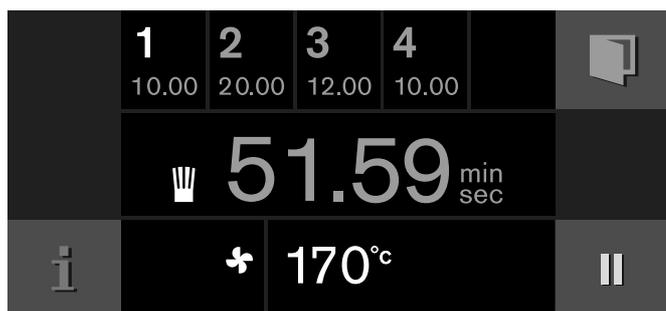
Seletor rotativo	Selecionar letras Uma nova palavra começa sempre com maiúscula.
>A ^ˆ	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar para trema e caracteres especiais premir duas vezes: inserir quebra de texto
>A [¨]	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar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

- 2 Gravar com ✓.
- ou -
Cancelar com X 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 está cozinhado com precisão

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

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

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

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

⚠ Perigo de choque elétrico!

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

⚠ Perigo de queimadura!

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

Inserir o sensor de temperatura de núcleo no alimento

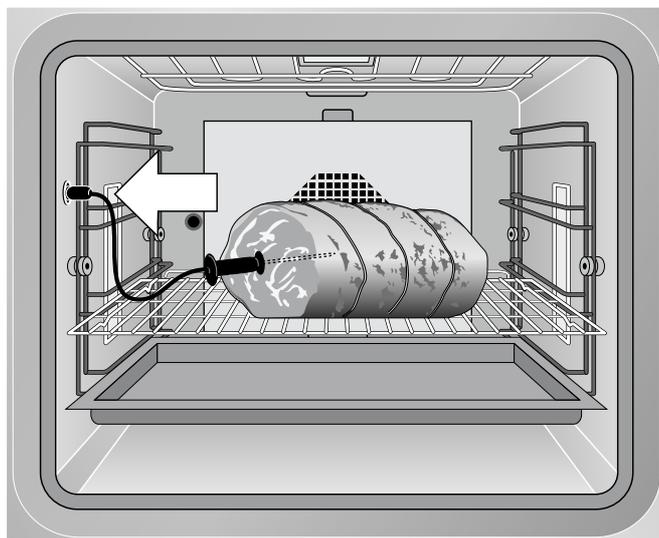
Insira o sensor de temperatura de núcleo no alimento, antes de o colocar no compartimento de cozedura.

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

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

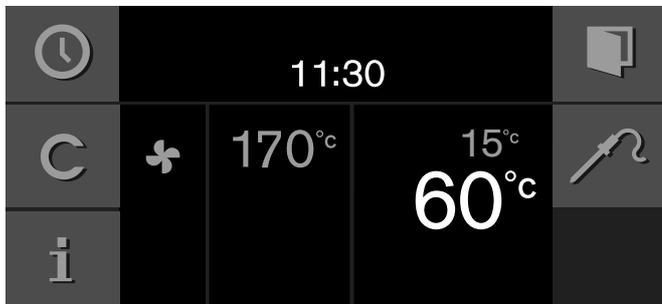
Tente inserir o sensor de temperatura de núcleo na totalidade.

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



Ajustar a temperatura de núcleo

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



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

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

Notas

- 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	Valores de referência para a temperatura interna
Vaca	
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	Valores 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 passada	80 – 85 °C
Lombo de carneiro	
no ponto	70 – 75 °C
bem passado	80 °C
Peixe	
Filete	62 – 65 °C
Inteiro	65 °C
Terrina	62 – 65 °C
Outros	
Pão	90 °C
Empada	72 – 75 °C
Terrina	60 – 70 °C
Foie gras	45 °C

Espeto rotativo

O espeto rotativo permite preparar assados grandes, como rotis e aves. A carne é alourada e tostada em toda a volta.

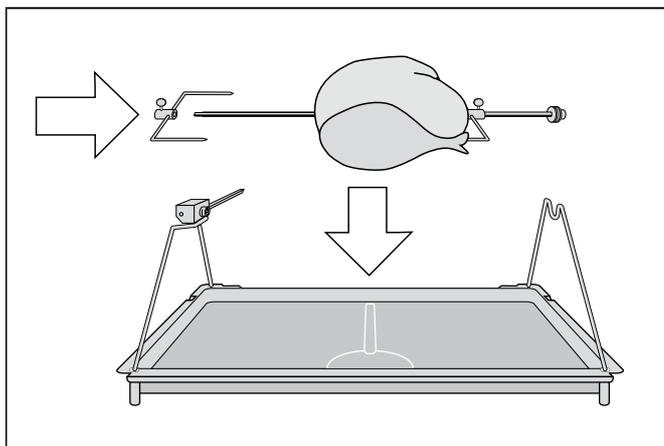
O espeto rotativo pode ser utilizado em todos os modos de funcionamento. Os melhores resultados são obtidos com os tipos de aquecimento "Grill de superfície" ou "Calor superior".

Atenção!

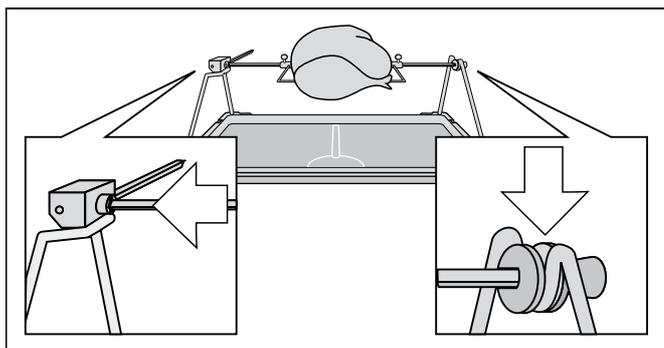
Não utilizar o sensor de temperatura em combinação com o espeto rotativo.

Preparação

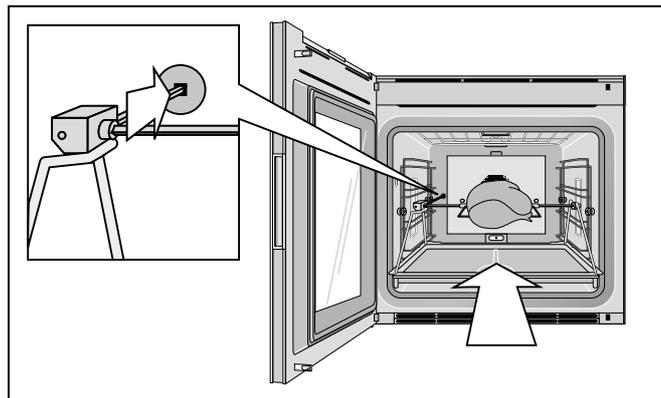
- 1 Inserir ambos os fixadores de suporte nas reentrâncias do tabuleiro fundo. O acionamento encontra-se no lado esquerdo.
- 2 Inserir o grampo de fixação direito no espeto rotativo e aparafusá-lo.
- 3 Colocar o alimento no centro do espeto rotativo. Fixar as peças salientes (por ex. asas), para que não toquem no elemento de aquecimento do grill.



- 4 Inserir o grampo de fixação esquerdo no espeto rotativo e aparafusá-lo.
- 5 Pousar o espeto rotativo nos fixadores de suporte. Engatar perfil quadrado na peça de acionamento.



- 6 Colocar o tabuleiro fundo com o espeto rotativo na calha inferior do forno. O eixo de acionamento tem de engatar na abertura da parede posterior do forno.



Ligar o espeto rotativo

- 1 Ajustar a temperatura e o tipo de aquecimento pretendido.
- 2 Tocar no símbolo . O acionamento do espeto rotativo é ligado.



Desligar o espeto rotativo

- 1 Tocar no símbolo . O acionamento do espeto rotativo para.
- 2 Desligar o forno com o seletor de funções.
- 3 Retirar o tabuleiro de assados com espeto rotativo e colocá-lo sobre uma base estável e resistente ao calor.

Perigo de queimadura!

Usar luvas para esta tarefa.

- 4 Aparafusar lateralmente a pega para retirar o espeto rotativo.

Notas

- Não use o espeto rotativo com temperaturas de forno superiores a 250 °C.
- Não lave a peça de acionamento do espeto rotativo na máquina de lavar louça.

Fase de alourar

Apenas com o tipo de aquecimento "função Assadeira" ajustado:
na fase de alouramento, o forno aquece durante aprox. 3 minutos à potência máxima. Entre outras coisas, esta função permite-lhe alourar/selar os bifés.

Tocar no símbolo **»»**. É iniciada a fase de alourar.
Também pode ajustar a fase de alourar várias vezes consecutivas.



Para terminar a fase de alourar antes do tempo, toque no símbolo **»»**.

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.



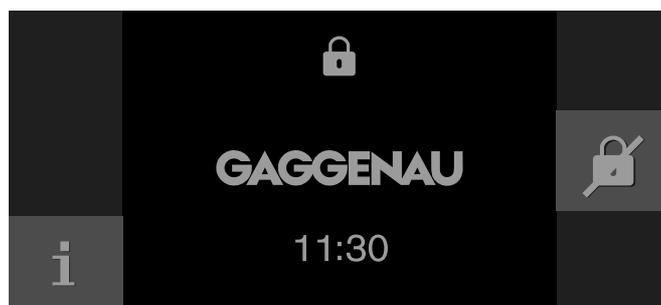
O fecho de segurança para crianças está ativo. A indicação de stand-by é apresentada. O símbolo **🔒** é apresentado no visor, em cima.

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 X e sair do ajuste base atual.
- 8 Rodar o seletor de funções para **0**, para sair do menu dos ajustes base.

As alterações foram gravadas.

	Regulação base	Regulações possíveis	Explicação
	Luminosidade	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular a luminosidade do visor
	Indicação de stand-by	Ligado*/DesLigado - Hora - Hora + logótipo GAGGENAU* - Data - Data + logótipo GAGGENAU* - Hora + data - Hora + data + logótipo GAGGENAU	Aspeto da indicação de stand-by. DesLigado: sem indicação. Esta regulação permite reduzir o consumo de energia do aparelho em stand-by. Ligado: podem ser reguladas várias indicações, confirmar "Ligado" com ✓ e selecionar a indicação desejada com o seletor rotativo. A seleção é apresentada.
	Indicação do visor	Reduzido* / 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
	Tempo/sinal de pré-aquecimento	Aquecimento com sinal Aquecimento rápido com sinal* Aquecimento sem sinal Aquecimento rápido sem sinal	O sinal sonoro soa quando, durante o aquecimento, é alcançada a temperatura desejada. Durante o aquecimento rápido, a temperatura desejada é alcançada muito rapidamente.
	Volume de som do sinal	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume do sinal sonoro
	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'.
	Proteção da porta	Desligada* / Ligada	A proteção da porta impede a abertura acidental da porta do aparelho. Com o ajuste "Ligada" tem de tocar vários segundos no símbolo  até se abrir a porta.
	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 explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Perigo de ferimentos!

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize

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

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

Zona	Produto de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano macio ou com um pano de microfibras. Não utilize raspadores de vidros!
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água!
Aço inox	Solução quente de água e 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.

Zona	Produto de limpeza
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	Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Interior do aparelho muito sujo	Gel para limpeza de fornos (número de referência 00463582 no Serviço de Assistência Técnica ou na loja online). Atenção: <ul style="list-style-type: none">● Não deve entrar em contacto com o vedante da porta!● Deixe atuar durante 12 horas, no máximo!● Não utilize em superfícies quentes!● Limpe bem 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.
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 lave na máquina de lavar loiça!
Acessórios	Solução quente de água e detergente: ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Grelhas de suporte	Máquina de lavar louça, ver capítulo "Retirar as grelhas de suporte"
Raile telescópico (acessório especial)	Solução quente de água e detergente: limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar louça!
Pedra refratária (acessório especial)	Limpe os resíduos queimados com uma escova. Nunca limpe a pedra refratária com água!

Pano de microfibras

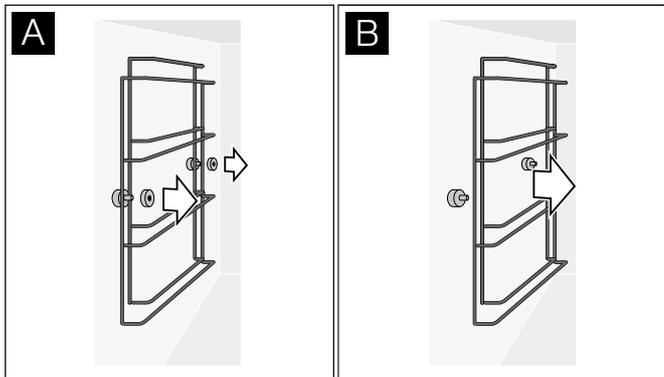
O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio (Ref.ª 00460770 no Serviço de Assistência Técnica ou disponível online no eShop). Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

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 esmalte contra riscos.
- 2 Desapertar as as porcas serrilhadas (Figura A).
- 3 Retirar as grelhas (Figura B).



As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Encaixar as grelhas

- 1 Fixar as grelhas pelo lado correto: lado mais comprido para cima. A grelha direita e esquerda são idênticas.
- 2 Apertar as porcas serrilhadas.

Pirólise (auto-limpeza)

Durante a pirólise, o forno aquece até aos 485 °C. Desta forma, os resíduos dos alimentos assados, grelhados ou cozidos são queimados, e apenas precisa de limpar a cinza de dentro do compartimento de cozedura.

A pirólise demora 3 horas. Se desejar pode adiar a hora de desativação da pirólise (por ex. se desejar que a pirólise seja realizada durante a noite).

⚠ Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a limpeza pirolítica. Antes de cada limpeza pirolítica, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.

⚠ Perigo de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a limpeza pirolítica. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ Perigo de danos graves para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a limpeza pirolítica. O revestimento anti-aderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca coloque tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente no aparelho para limpar juntamente com a limpeza pirolítica. Apenas os acessórios esmaltados podem ser limpos juntamente.

Preparar a pirólise

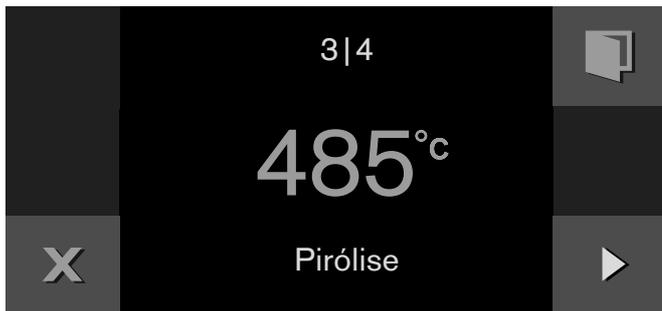
Atenção!

Perigo de incêndio! Os resíduos de alimentos, gordura e sucos de carne podem-se inflamar. Limpe muito bem o compartimento de cozedura com um pano húmido.

- Remover os resíduos grosseiros e os resíduos de alimentos de dentro do forno.
- Limpar as juntas e o lado interior das portas, bem como o vidro, manualmente, uma vez que a pirólise não limpa estas peças.
- Retirar todas as peças internas soltas de dentro do compartimento de cozedura. As grelhas são resistentes à pirólise. Já não podem estar nenhuns objetos dentro do compartimento de cozedura!
- Fechar a porta do forno.

Iniciar a pirólise

- 1 Posicionar o seletor de funções em **S**.
- 2 É exibido o símbolo +. Confirmar com .
- 3 É exibida a hora de desativação, à qual a pirólise estará concluída. Caso se pretenda, adiar a hora de desativação com o seletor rotativo. Confirmar com .
- 4 Retirar todos os acessórios de dentro do compartimento de cozedura e remover os resíduos grosseiros. Confirmar com .
- 5 Iniciar com . O tempo de limpeza decorre no mostrador. Se a hora de desativação tiver sido adiada, o tempo decorre no visor até ao início da pirólise. A lâmpada no compartimento de cozedura permanece desligada.



Após 3 horas é emitido um sinal. É exibida uma mensagem no visor. Depois de o compartimento de cozedura ter arrefecido, limpe a cinza no compartimento de cozedura com um pano húmido.

Nota: A porta do forno é bloqueada por motivos de segurança. Durante o arrefecimento, o bloqueio da porta é aberto assim que a temperatura descer abaixo dos 200 °C.

Limpar os acessórios com pirólise

Os tabuleiros e tabuleiros fundos da Gaggenau são revestidos com esmalte resistente à pirólise. Para um resultado de limpeza ótimo recomendamos que antes da pirólise sejam retirados todos os acessórios do forno. Apenas assim fica garantida uma distribuição uniforme do calor.

Se quiser remover resíduos incrustados do tabuleiro ou do tabuleiro fundo com a pirólise, observe as seguintes indicações:

Notas

- Remova as sujidades mais grosseiras, molho de assado e resíduos de alimentos antes da pirólise. Os resíduos de alimentos, gordura e molho de assado podem-se entrar em combustão com a pirólise.
- Não coloque mais do que um tabuleiro ou tabuleiro fundo na calha inferior do forno!
- Empurre o tabuleiro ou o tabuleiro fundo até ao batente.
- A grelha, o espeto rotativo, a assadeira em alumínio fundido, a pedra de forno, o sensor de temperatura de núcleo ou outros acessórios não podem ser limpos com o modo de pirólise.

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
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 forno

Pode substituir a lâmpada do forno. Pode adquirir lâmpadas de halogéneo resistentes a altas temperaturas junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas lâmpadas de halogéneo do mesmo tipo.

- Lâmpada superior: 60 W/230 V/G9
- Lâmpada lateral: 10 W/12 V/G4

Perigo de choque eléctrico!

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

Nota: Retire a lâmpada de halogéneo nova sempre com um pano seco de dentro da embalagem. Isso aumenta a sua vida útil.

Substituir a lâmpada superior

- 1 Desapertar o parafuso da cobertura da lâmpada. A cobertura da lâmpada é rebatida para baixo.
- 2 Puxar a lâmpada de halogéneo para fora. Colocar a nova lâmpada de halogéneo.
- 3 Rebater a cobertura da lâmpada para cima e aparafusá-la.
- 4 Voltar a ligar o fusível no quadro eléctrico.

Substituir a lâmpada lateral do forno

- 1 Colocar um pano da loiça dentro do forno para evitar danos.
- 2 Soltar as porcas serrilhadas das grelha. Retirar a grelha.
- 3 Pressionar a mola de fixação para o lado. Retirar a cobertura de vidro.
- 4 Puxar a lâmpada de halogéneo para fora. Colocar a nova lâmpada de halogéneo.
- 5 Colocar a cobertura de vidro na mola de fixação e fazê-la engatar na parte superior. O lado enviesado da cobertura de vidro tem de apontar para o compartimento de cozedura.
- 6 Retirar o pano da loiça de dentro do forno.
- 7 Voltar a ligar o fusível no quadro eléctrico.

Substituir a cobertura de vidro

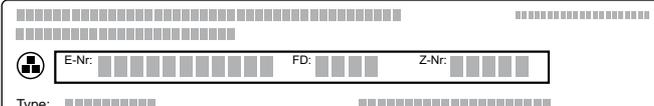
Se a cobertura de vidro no forno estiver danificada tem de ser substituída. As coberturas estão disponíveis no Serviço de Apoio ao Cliente. Indique o número E e o número FD do aparelho.

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.



Forma de identificação do produto com 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

- 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.
- Os valores indicados servem de orientação. O tempo de cozedura efetivo depende da qualidade e da temperatura do produto original, bem como do peso e da espessura dos alimentos.
- A tabela indica gamas de temperaturas. Comece pela temperatura mais baixa. Se necessário, da próxima vez selecione uma temperatura superior. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.
- As indicações referem-se quantidades médias para quatro pessoas. Se desejar preparar quantidades maiores, preveja um tempo de cozedura maior.
- Utilize o recipiente de cozedura indicado. Se utilizar outro recipiente, os tempos de cozedura podem aumentar ou diminuir.
- Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente no centro da grelha. Para assados grandes, pode também utilizar o tabuleiro para grelhar ou a assadeira de vidro.
- Não coloque os alimentos muito próximos uns dos outros nas grelhas ou nos tabuleiros. Só assim é garantida uma circulação ideal do calor.
- Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais. 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 esmalte.
- Abra a porta do forno aquecido apenas por breves instantes, para colocar os alimentos rapidamente no interior do forno.
- As indicações do nível referem-se ao nível de altura a contar de baixo para cima, nos aparelhos com 4 níveis de altura. Os valores entre parêntesis referem-se a aparelhos com 5 níveis de altura.
- Ao retirar um recipiente de vidro do forno, coloque-o sobre uma base seca, nunca sobre uma base fria ou húmida. O vidro pode rebentar.
- Alguns modos de funcionamento não estão disponíveis em todos os modelos de fornos ou apenas estão disponíveis em combinação com acessórios especiais.

Legumes

- Os legumes preparados no forno são uma boa alternativa aos legumes cozinhados na frigideira. Os aromas concentram-se e o sabor a assado dão-lhes um paladar delicioso. Além disso, a preparação requer pouquíssima gordura.
- Lave os legumes e misture-os numa tigela com um pouco de óleo. Deite-os numa forma resistente ao calor ou no tabuleiro de grelhar/assadeira de vidro e distribua-os uniformemente.
- Durante a cozedura, misture-os pelo menos uma vez. Depois de cozinhar, tempere e polvilhe a gosto com ervas frescas.
- Os legumes podem ser servidos como entrada quente ou fria ou como prato principal vegetariano, sendo também um bom acompanhamento para carne e peixe.
- Para porções pequenas (para 2 - 3 pessoas), utilize uma forma de ir ao forno e coloque-a na grelha. Na assadeira de vidro/no tabuleiro para grelhar, os alimentos pegam-se ou ficam secos.
- Nos produtos pré-cozinhados e congelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Espetadas de vegetais	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	~~~~~	24*	Cortar os espetos de madeira de modo a obter extremidades curtas ou deixá-los em água durante a noite, para que não fiquem queimados. Sugestão de receita: pimentos, cebolas, milho (pré-cozido), tomates-cereja, curgete
Espargos verdes, grelhados	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Sugestão de receita: temperar com cebola, óleo, vinagre, sal e pimenta.
Legumes de raiz	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	30*	Sugestão de receita: cenouras, aipo, nabos, beterraba, temperar com óleo, alho, sal e pimenta.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Fatias de abóbora	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	✿	30*	Sugestão de receita: temperar com óleo, alho, gengibre, cominho, sal e pimenta.
Antipasti	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	✿	30*	Sugestão de receita: adicionar vinagre balsâmico e temperar enquanto os legumes ainda estão quentes.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Legumes mediterrânicos no forno)	Forma de suflé	4 (5)	250	~~~~~	15*	Sugestão de receita: beringelas, cebolas, tomates, pimentos, óleo. Saborear quente ou frio.
Ratatouille	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	---	30 - 40*	Sugestão de receita: polvilhar no fim com queijo parmesão.
Tomates no forno	Forma de suflé	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60	Sugestão de receita: deitar tomates-cereja ou rodela de tomate, alecrim e alho na forma e salpicar com óleo e mel. Se desejado, escaldar os tomates e retirar-lhes a pele.
Endívida	Forma de suflé	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Sugestão de receita: cortar a meio, temperar, embrulhar em fiambre, regar com natas ou molho béchamel e polvilhar com queijo.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Pimentos recheados, vegetarianos	Forma de suflé / assadeira	2 (3)	200	---	30 - 34	Sugestão de receita: rechear com arroz cozido, trigo-mole ou lentilhas e cebolas, queijo, ervas e especiarias.
Curgetes recheadas, vegetarianos	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✿	25	Sugestão de receita: rechear com cenoura ralada, cebolinhas, queijo fresco de cabra, alho, tomilho, sal e pimenta e polvilhar com queijo parmesão.
Suflé de legumes	Forma de suflé	2 (3)	200	---	20 - 30	Pré-cozer / escaldar os legumes e restantes ingredientes.
Hambúrgueres de legumes, ultracongelados	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	220	✿ / ✿ ^e	12 - 15*	

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Acompanhamentos e pratos principais

- Os acompanhamentos mais conhecidos confeccionados no forno são à base de batata, como, por exemplo, gratinado de batata. Contudo, também é possível confeccionar no forno acompanhamentos que normalmente são preparados na frigideira, p. ex., panquecas de batata ou batatas assadas. As vantagens deste modo de preparação: pode preparar quantidades maiores de uma só vez, há menos odores de cozinha espalhados pelo ar e os alimentos podem ser preparados com menos gordura.
- Outro acompanhamento muito versátil confeccionado no forno é o queijo. É um bom complemento sobretudo para os pratos vegetarianos ou, consoante o modo de preparação, o queijo também pode ser servido como entrada ou petisco de comer à mão.
- Os pratos adequados à preparação no forno são, sobretudo, os suflés e gratinados. Também os pratos com base de massa, p. ex., pizza ou tarte flambée e pratos com ovo e ingredientes sólidos, p. ex. tortilha.
- Para porções pequenas (2 - 3 pessoas), utilize uma forma resistente ao calor e coloque-a na grelha. Na assadeira de vidro/no tabuleiro para grelhar, as porções pequenas pegam-se ou ficam secas.
- Nos produtos pré-cozinhados e congelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Acompanhamentos						
Batatas sobre leite de sal	Forma de suflé	2 (3)	200	---	40 - 60*	Encher a forma de suflé com 2 cm de sal marinho. Colocar as batatinhas com a pele e pincelá-las com azeite.
Gomos de batata	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	200	✿	15*	Sugestão de receita: cortar as batatas em gomos, temperar com azeite, pimentão e sal.
Batatas fritas, frescas	Tabuleiro + papel próprio para forno	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Sugestão de receita: untar com um pouco de óleo, depois de cozido temperar com sal, pimentão e ou caril em pó.
Batatas fritas, ultracongeladas	Tabuleiro + papel próprio para forno	3 (4)	220	✿	14*	
Gratinado de batata	Forma de suflé	2 (3)	160	✿	45 - 50	
Bolinhos de batata	Tabuleiro	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Untar bem o tabuleiro com óleo, espremer a massa dos bolinhos de batata, pincelar com um pouco de óleo. Virar uma vez.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Batatas assadas	Tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Preparação com pouca gordura. Distribuir uniformemente no tabuleiro para grelhar, envolver várias vezes.
Queijo de cabra enrolado em toucinho	Assadeira de vidro/tabuleiro	2 (3)	220	✿	8 - 10	São adequados queijo fresco de cabra ou camembert de cabra.
		3 (4)	220	~~~~	8 - 10	
Queijo de cabra com mel	Assadeira de vidro/tabuleiro	2 (3)	200	✿	8	Sugestão de receita: salpicar o queijo fresco de cabra ou o camembert de cabra com mel de lavanda e polvilhar com pinhões.
		3 (4)	200	~~~~	8	
Camembert assado, panado, fresco	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Assar até o panado começar a levantar.

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Camembert assado, panado, ultracongelado	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	15 - 20	Assar até o panado começar a levantar.
		2 (3)	200	---	15	
Palitos de mozzarella, ultracongelados	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	10	
Feta	Tabuleiro	2 (3)	250	☛	12	Sugestão de receita: deitar numa forma com óleo, tomates, cebolas, alho e alecrim e temperar com sal e pimenta.
Queijo para forno, fresco	Tabuleiro	2 (3)	180	☛	20	Após 10 min., fazer um golpe em cruz no queijo de pasta mole e abrir as partes da casca para trás. A forma não deverá ser muito maior do que o queijo, para que não derreta.
Pratos						
Tortilha	Forma de suflé	2 (3)	160	☛	40	Sugestão de receita: com pimentos, azeitonas, cebolas, presunto serrano e queijo Manchego.
Omeleta rústica	Forma de suflé	2 (3)	160	☛	40	Sugestão de receita: com espargos verdes e brancos, acompanhados de salmão gravad.
Frittata	Forma de suflé	2 (3)	190	---	45 - 50	Sugestão de receita: com espinafres, cebola e gambas.
Enchiladas, gratinadas	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasanha	Forma de suflé	2 (3)	175	☛	40	Sugestão de receita: clássica ou vegetariana com legumes grelhados e mozzarella de búfala.
Macarrão com queijo	Forma de suflé	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Para obter uma crosta de queijo, aumentar a temperatura após 10 min. para 220°C e deixar dourar durante 10 min.
Spätzle com queijo	Forma de suflé	2 (3)	180 / 220	☛	30	Deitar os Spätzle frescos fervidos por camadas na forma, cobrir cada camada com queijo. Por fim, cobrir com queijo e cebolas torradas e aumentar a temperatura para 220 °C por 5 min.
Crepes primavera, ultracongelados	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	225	☛	18 - 20*	
Minicrepes primavera, ultracongelados	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	225	☛	10*	
Pizza, fresca	Tabuleiro	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Untar o tabuleiro com um pouco de óleo.

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pizza, pré-confecionada	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	230	✦	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, ultracongelada	Grelha	2 (3)	200	✦	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pizza americana (massa grossa), ultracongelada	Tabuleiro	2 (3)	200	---	20 - 24	Sem pré-aquecer!
Crepes flamejados, frescos	Tabuleiro	2 (3)	250	---	8 - 10	Sugestão de receita: clássicos ou com queijo fresco de cabra, presunto de Parma, figos e cebolinhas.
Crepes flamejados, pré-confecionados	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	250	✦	7	
Crepes flamejados, ultracongelados	Grelha	2 (3)	200	✦	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Forma para tartes	2 (3)	200	---	20 + 20	Pré-cozer a base durante 20 min., deitar a massa sobre a base e deixar cozer mais 20 min.
Tarte de cebola	Tabuleiro	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Peixe

- Por motivos de higiene, o peixe deve ter uma temperatura interna de, no mínimo, 62 - 70 °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.
- Passe óleo na grelha e no tabuleiro, para que o peixe não se agarre.
- Filetes com pele: vire o peixe com o lado da pele para cima, para conservar melhor a estrutura e o aroma.
- Cortar os espetos de madeira de modo a obter extremidades curtas ou, antes de espetar os ingredientes, deixá-los em água durante a noite, para que não fiquem queimados.
- Nos produtos pré-cozinhados e congelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Espetadas de gambas, frescas	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Espetadas de gambas, ultracongeladas	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Espetadas de peixe	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	~~~~~	12*	Utilizar peixes de tipo sólido, p. ex. salmão/escamudo, cantarilho, bacalhau.
Truta, inteira	Tabuleiro	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e salsa.
Dourada, inteira	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e tomilho ou com hortelã para um aroma estival. Dar um golpe diagonal na pele da dourada.
	Tabuleiro	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Bife de salmão	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10 - 12	Sugestão de receita: marinar com lima, sal, pimenta e alho.
	Tabuleiro	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Bife de atum	Tabuleiro	3 (4)	250	~~~~~ ☼	8 - 10	Sugestão de receita: para um estilo asiático, temperar com molho de soja, óleo de sésamo, gengibre, mel, alho, malaguetas e sementes de coentros.
Barrinhas de peixe, ultracongeladas	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Argolas de lulas, ultracongeladas	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Carne

- Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais no capítulo Sonda térmica.
- Tempo de repouso da carne: após a cozedura, deixe a carne repousar mais 10 - 15 min., permitindo que a carne "relaxe". A circulação do suco da carne diminui e perde-se menos suco ao cortar a carne. Pedacos de carne grandes, p. ex., assados, podem repousar dentro do forno. Pedacos mais pequenos, p. ex., bifes, devem repousar fora do forno, embrulhados em folha de alumínio.
- Para porções pequenas (2 - 3 pessoas), utilize uma forma resistente ao calor, para que os alimentos não se peguem ou fiquem secos.
- Utilize o tabuleiro para grelhar ou a assadeira para assados grandes e para tipos de preparação em que são adicionados muitos líquidos ao assado.
- Deixe a marinar durante a noite e retire a marinada antes de assar ou grelhar, p. ex., com a parte de trás de uma faca ou com uma colher. Caso contrário, as especiarias e as ervas ficariam queimadas.
- Se o assado tiver ficado demasiado escuro e a crosta estiver queimada em algumas partes, reduza da próxima vez a temperatura ajustada e verifique o nível de altura.
- Se o assado estiver cozido, mas o molho estiver queimado, utilize da próxima vez um recipiente mais pequeno e adicione mais líquido. Se o molho estiver demasiado aguado, utilize um recipiente maior e adicione menos líquido.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Vaca						
Carne de vaca para assar (1,5 kg)	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✚	90 - 120*	
Rosbife/ lombo de vaca (1 kg) – mal passado	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	25 - 35**	Sugestão de receita: muito saboroso com molho bearnês ou fatiado com rémoulade e batatas assadas.
– no ponto	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	30 - 40**	
– bem passado	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	50 - 60**	
Porco						
Lombinhos de porco, inteiros	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	20 - 25**	Sugestão de receita: marinar em óleo, alho e salsa.
Medalhões de porco	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✚	12 - 15*	Sugestão de receita: instantes antes de retirar, colocar um pouco de manteiga e um ramo de alecrim na assadeira de vidro/no tabuleiro para grelhar e continuar a cozinhar.
Carne de porco para assar - coxa (1 kg)	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚ / ✚ ^e	45 - 50**	

* Deixe dourar primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência da placa de cozinhar.

** Aloure a carne em lume forte, baixando a temperatura após 15 - 20 minutos.

*** Cozinhe a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozadura em min.	Observações
Carne de porco para assar - cachaço (1,5 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚ / ✚ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
Carne de porco para assar com courato / assados com crosta (1,5 kg)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Pernil de porco	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Dar golpes em forma de losango na pele, para que fique estaladiça.
Carne de porco defumada (1 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	180 / 160	✚ / ✚ ^e	50 - 60**	
Rolo de carne para assar	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚ / ✚ ^e	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
Vitela						
Carne de vitela para assar (1,5 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180	✚ / ✚ ^e	50 - 60*	
Perna de vitela	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
Lombo de vitela	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	160 - 170	✚	20	
Peito de vitela recheado	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	120 - 130	✚ / ✚ ^e	120	
Caça						
Carne de javali para assar	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	170	✚ / ✚ ^e	60 - 90*	Sugestão de receita: deixar a marinar durante a noite em óleo, alho, mostarda e ervas da província.

* Deixe dourar primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência da placa de cozinhar.

** Aloure a carne em lume forte, baixando a temperatura após 15 - 20 minutos.

*** Cozinhe a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Perna de veado	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Lombo de veado	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Lombo de coelho	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Sugestão de receita: marinar em alho, alecrim, azeite e vinagre balsâmico de qualidade.
Perna de borrego – no ponto	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Sugestão de receita: deixar marinar durante a noite em azeite, alho, alecrim e rodela de limão.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Perna de borrego	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Diversos						
Almôndegas de carne picada (80 g cada)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	30 - 35	Quanto mais baixas forem as almôndegas de carne moída, mais rápido cozem. Adequado para a preparação de grandes quantidades.
Almôndegas de carne picada, douradas (80 g cada)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20	Almôndegas com cor tostada e suculentas: dourar primeiro na frigideira e depois colocar no forno.
Almôndegas de carne picada (25 g cada)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Sugestão de receita: ótimo para confeccionar outras receitas, p. ex. almôndegas de carne picada com molho de tomate, Köttbullar (almôndegas de carne suecas), almôndegas de Königsberg.
Almôndegas de carne picada, douradas (25 g cada)	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15	Sugestão de receita: fazer espetada de almôndegas de borrego ou coelho e servir com iogurte de menta ou mostarda de figo.

* Deixe dourar primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência da placa de cozinhar.

** Aloure a carne em lume forte, baixando a temperatura após 15 - 20 minutos.

*** Cozinhe a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Rolo de carne, fresco (700 g)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	60	Utilizar a sonda térmica (temperatura interna 67 °C).
Tiras de bacon (toucinho para fritar), finas	Tabuleiro + papel próprio para forno	3 (4)	180	✿	8 - 10	Depois de retirar, deixar escorrer a gordura em cima de papel de cozinha.
Tiras de bacon (toucinho para fritar), grossas	Tabuleiro + papel próprio para forno	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Pimentos recheados com carne picada	Forma de suflé / assadeira	2 (3)	175	✿ / ✿ ^e	55 - 60	Sugestão de receitas: rechear com carne picada e cozinhar em molho de tomate.
* Deixe dourar primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência da placa de cozinhar.						
** Aloure a carne em lume forte, baixando a temperatura após 15 - 20 minutos.						
*** Cozinhe a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.						

Aves

- 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.
- As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal, gordura escorrida ou sumo de laranja.
- No caso de patos e gansos, pique a pele debaixo das asas para que a gordura possa sair.
- Utilize uma assadeira ou uma outra forma resistente ao calor para pratos aos quais são adicionados muitos líquidos ao assado. O mesmo é válido quando escorre muita gordura dos alimentos, p. ex. do ganso assado.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pato, inteiro (1,5 - 2 kg)	Grelha + Assadeira de vidro/ assadeira	2 (3)	160 / 180	---	75*	Sugestão de receita: rechear com laranjas, maçãs ou frutos secos.
Peito de pato	Assadeira/ forma de suflé	2 (3)	160	✦	25 - 35	Fazer golpes em forma de losango na pele.
Ganso, inteiro (5 kg)	Grelha + Assadeira de vidro/ assadeira	2 (3)	160 / 190	✦ / ✦ ^e	110 - 130*	Sugestão de receita: rechear com maçãs, cebolas e manjerona e fechar.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Peru, inteiro	Grelha + Assadeira de vidro/ assadeira	2 (3)	160 / 190	✦ / ✦ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Frango, inteiro (1 kg)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✦	45 - 60	Pincelar com óleo, sal, pimenta, pimentão e caril. Pré-aquecer
		2 (3)	180	☼	45 - 50	
Coxas de frango	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	☼	30**	Sugestão de receita: marinada asiática com molho de soja, mel, malaguetas, alho, gengibre, cominho, lima ralada, coentros.
		3 (4)	220	☼	30**	
Perna de frango	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	☼	30**	Depois de virar, o lado com a pele deve ficar para cima, para ficar tostado. Marinar em óleo, alecrim, rodela de limão e alho
		3 (4)	220	☼	30**	
Peito de frango	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	200	✦	20 - 25	Sugestão de receita: antes de cozinhar, barrar com pasta tandoori.
Nuggets de frango, congelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✦ / ✦ ^e	15**	
Peito de codorniz	Tabuleiro	3 (4)	220	☼	10 - 12	Pincelar com óleo e especiarias, p. ex. pimentão, tomilho, zimbros e alho.
Codorniz, inteira (150 g cada)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	☼	20 - 25	Pincelar com óleo e especiarias, p. ex. pimentão, tomilho, zimbros, alho.

* Cozinhe a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

** Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Grelhar e assar

- Grelhe os alimentos sempre com a porta do forno fechada.
- Para grelhar, utilize o tabuleiro para grelhar com a grelha (acessório ou acessório especial consoante a versão). Deite cerca de 100 ml de água no tabuleiro para grelhar. Deste modo, o suco da carne é recolhido sem sujar o forno. Se adicionar demasiada água, o resultado de cozedura pode alterar-se, uma vez que é criado demasiado vapor de água.
- Se possível, as peças grelhadas devem ter a mesma espessura, no mínimo 2 a 3 cm. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas. Grelhe os bifés sempre sem sal. Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha.
- Se utilizar espetos de madeira, estes podem ficar queimados. Para evitar que isso aconteça apare as extremidades dos espetos. Antes de espetar os ingredientes deixe os espetos em água durante a noite ou utilize espetos em metal.
- Para quantidades pequenas, utilize o tipo de aquecimento "Grelhador compacto" com baixo consumo energético. Apenas a zona central do grelhador fica quente.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Entremeada, em fatias	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Espetadas (Schaschlik)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	190	☼	16*	
Salsicha para assar	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	☼	12*	
Entrecosto, pré-cozinhado	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Entrecosto, cru	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	~~~~~	40*	Sugestão de receita: deixar a marinar em óleo, mostarda, vinagre balsâmico, mel, alho, molho Worcester, polpa de tomate e tabasco.
		3 (4)	220	☼	30*	
Frango saté	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Servir com molho de amendoim.
Queijo halloumi (queijo para grelhar)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi é um queijo de pasta semidura utilizado na culinária turca e grega. É excelente sobretudo para grelhar.
Tostar pão para torradas	Grelha	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Pré-aquecer, no máximo, 5 minutos. Permanecer junto do aparelho, para que o pão não fique demasiado torrado.
Tosta Havai	Tabuleiro + papel vegetal	3 (4)	190	☼	8 - 10**	
Croque Monsieur	Tabuleiro + papel vegetal	3 (4)	190	☼	8 - 11**	

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

** Gratinar depois de alçandada a cor desejada.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Croûtons	Tabuleiro	2 (3)	180	✦	15*	Sugestão de receita: pão branco fresco com azeite, alho e folhas de alecrim. Não utilizar demasiado óleo e aplicar o óleo apenas um pouco antes, para que os cubos de pão não fiquem encharcados. Virar várias vezes.
Gratinar suspiro	Forma de mola	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Permanecer perto do aparelho, para que o suspiro não fique demasiado escuro.
Ameixas secas enroladas em bacon	Tabuleiro + papel vegetal	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Muito saboroso também com tâmaras ou damascos.

* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

** Gratinar depois de alçandada a cor desejada.

Bolos

- Recomendamos a utilização de formas escuras de metal, visto que absorvem melhor o calor. Coloque a forma ao centro sobre a grelha.
- Nos bolos de tabuleiro sem papel próprio para o forno, unte ligeiramente o tabuleiro.
- Pequenos bolos, p. ex., "choux", bolachas ou folhados, também podem ser confeccionados em dois níveis, 1-3 ou 2+4.
- Se estiver utilizar mais do que um nível, é normal que os tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não acabem de cozer ao mesmo tempo. Deixe os tabuleiros na parte inferior mais tempo no forno ou, da próxima vez, insira-os mais cedo no aparelho.
- Antes de os cortar, deixe os produtos de confeitaria arrefecer numa grelha.
- Os produtos de confeitaria ficaram com a parte inferior muito escura: coloque o tabuleiro um nível acima, selecione uma temperatura mais baixa. Os produtos de confeitaria ficaram com a parte superior muito escura: coloque o tabuleiro um nível abaixo, selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
- Se o bolo estiver muito seco, regule uma temperatura mais elevada. Se o bolo não estiver cozido por dentro, regule uma temperatura mais baixa. Os tempos de cozedura não podem ser encurtados através de uma temperatura mais elevada; é preferível selecionar uma temperatura mais baixa.
- O bolo não cresceu: utilize menos líquido ou regule uma temperatura 10°C mais baixa. Não abra a porta do forno demasiado cedo.
- O bolo só cresceu no meio: unte as beiras da forma.
- Se não conseguir soltar as bolachas do tabuleiro, coloque o tabuleiro novamente no forno quente e solte as bolachas enquanto ainda estão quentes.
- Se o bolo não se soltar ao virar a forma, separe o bolo nas beiras com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
- Nos produtos pré-cozidos e congelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Bolos						
Tarte de queijo	Forma de mola	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	Tarte de queijo baixa com metade da massa de requeijão.
Bolo de massa batida	Forma de mola	2 (3)	160 - 170	☼ / ☼ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Bolo em formato de bolo inglês	Forma de bolo inglês	2 (3)	160 - 170	☼ / ☼ ^e	60 - 65	Colocar o bolo ao comprido no interior do forno, para ganhar cor uniformemente.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
"Gugelhupf" (bolo típico da Baviera), bolo redondo com furo	Forma arredondada com furo no meio	1 (2)	165 - 170	☼ / ☼ ^e	40 - 50	Sugestão de receita: bolo de forma arredondada clássico ou com toucinho e nozes.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Bolo de tabuleiro	Tabuleiro	2 (3)	165 - 170	☼ / ☼ ^e	40 - 45	Untar ligeiramente o tabuleiro.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Torta enrolada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	190	☼	6	Virar ainda quente sobre um papel vegetal polvilhado com açúcar e enrolar.
Base de massa	Forma de mola	2 (3)	165 - 175	☼	30 - 35	Forre a forma de mola com papel vegetal.

* Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

** Desative a função pré-aquecimento rápido nas regulações base (ver capítulo *Regulações base*: Regulações base > Tempo/sinal de pré-aquecimento > Pré-aquecer com sinal)

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Bolo de tabuleiro massa lêveda	Tabuleiro	2 (3)	165	✿	30 - 35	Sugestão de receita: guarnecer com ameixas, figos ou cebolas e toucinho.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Bolo de fruta com massa quebrada	Forma para tartes	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	40 - 50	Sugestão de receita: guarnecer com morangos ou damascos e maçapão.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tarte	Forma para tartes	2 (3)	190	✿ / ✿ ^e	30 - 40	Bolo francês com base de massa quebrada, p. ex. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	
Strudel de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Sugestão de receita: rechear com pudim e cerejas ou com maçãs.
Tarte de maçã (segundo EN60350-1)	Forma de mola com Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Pré-aquecer
	Forma de mola com Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Pré-aquecer
Pão-de-ló (segundo EN60350-1)	Forma de mola com Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Pré-aquecer
	Forma de mola com Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Pré-aquecer
Bolos pequenos						
"Choux", éclairs	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	35	Sugestão de receita: rechear com creme de baunilha, mousse de chocolate, natas de fruta ou de moca.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Bolachas, Biscoitos	Tabuleiro	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Miniaturas de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	
Folhados, recheados	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Sugestão de receita: rechear com fiambre e queijo ou com maçãs e uvas passas.
Folhados	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Sugestão de receita: com sésamo, sementes de papoila, açúcar de confeiteiro.
Palitos de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Sugestão de receita: com queijo, fiambre, nozes.
Bolinhos de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Sugestão de receita: com pudim, frutos.
Waffle	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	140	✿	8 - 10	Moldar enquanto está quente, p. ex., cones de gelado ou rolos de sobremesa.

* Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

** Desative a função pré-aquecimento rápido nas regulações base (ver capítulo *Regulações base*: Regulações base > Tempo/sinal de pré-aquecimento > Pré-aquecer com sinal)

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Gressinos	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	160	✿	30	Polvilhar com sal marinho, alecrim, caril, sésamo ou cominhos.
Cookies (20 g cada)	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	175	✿	12 - 14	Com chocolate, uvas passas, nozes ou limão.
Brownies	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Depois de cozido, cortar aos quadrados. Tipicamente, a massa por dentro fica ainda ligeiramente pegajosa.
Queques	Tabuleiro para queques/ Forminhas de papel	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Com chocolate, nozes ou uvas passas.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Bolinhos (segundo EN60350-1)	Assadeira de vidro	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	Pré-aquecer
	Tabuleiro	3 (4)	150**	✿ ^e	25 - 40	Pré-aquecer
	Assadeira de vidro	1 (2)				Utilização em dois níveis
	Assadeira de vidro	3 (4)	160**	---	20 - 30	Pré-aquecer
Biscoitos (segundo EN60350-1)	Tabuleiro	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Pré-aquecer
	Tabuleiro	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Pré-aquecer
	Assadeira de vidro	1 (2)				Utilização em dois níveis
	Tabuleiro	2 (3)	160**	---	15 - 33	Pré-aquecer
Pão, pãezinhos						
Pão de mistura	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200 / 170*	✿ / ✿ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Pão de massa azeda	Tabuleiro	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Pão com azeitonas e tomate	Tabuleiro	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Pão de forma	Forma de bolo inglês	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguete, pré-confecionada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, pré-confecionada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	12 - 14	
Pão árabe	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Focaccia	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	210	---	15 - 20	Recheiar com vários ingredientes, p. ex., com ervas, sal marinho, azeitonas, anchovas, cebola, presunto, tomate ou queijo.

* Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

** Desative a função pré-aquecimento rápido nas regulações base (ver capítulo *Regulações base*: Regulações base > Tempo/sinal de pré-aquecimento> Pré-aquecer com sinal)

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Baguete com alho e ervas	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	20 - 25	Sugestão de receita: rechear com queijo de cabra e feta.
Trança levedada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	165	☛ / ☛ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
Pãezinhos, pré-confecionados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	8 - 10	
Pãezinhos, congelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Pãezinhos, frescos (50 g cada)	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Biscoitos com banho de soda cáustica, congelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	10 - 12	
Croissants, congelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	170	---	15 - 25	

* Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

** Desative a função pré-aquecimento rápido nas regulações base
(ver capítulo *Regulações base*: Regulações base > Tempo/sinal de pré-aquecimento > Pré-aquecer com sinal)

Levedar (deixar levedar)

- Coloque a tigela com a massa sobre a grelha. Seleccione o tipo de aquecimento "Fermentar".
- Para grandes quantidades, p. ex. pão, regule a temperatura para 38 - 40 °C. Deste modo, a massa leveda uniformemente, do centro até ao bordos.
- Para pedaços de massa mais pequenos, p. ex. caracóis doces ou carcaças, pode regular uma temperatura de 40 - 45 °C.
- O tempo de cozedura serve apenas de orientação. Deixe a massa crescer até o volume duplicar.
- Se a massa não levedar, utilizou pouca levedura ou não amassou bem a massa.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Massa	Tigela	2 (3)	38		25 - 45	p. ex. massa lêveda, levedura, fermento, bolinhos de massa de fermento

Sobremesas

- As sobremesas no forno são fáceis de confeccionar, basta colocá-las no forno. Este tipo de preparação é adequado para quantidades maiores, por exemplo, quando recebe convidados.
- As sobremesas preparadas no forno são geralmente comidas quentes e são uma excelente proposta para as estações frias.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Crumble de maçã	Forma de suflé	2 (3)	200	☼ / ☼ ^e	35 - 40	Suflé de maçã com crumble, delicioso também com bagas e ameixas mirabelle.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Para tipos de maçãs moles.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Para tipos de maçãs duras.
Maçã assada	Forma de suflé	2 (3)	190 - 200	☼ / ☼ ^e	20 - 30	Recomendação: utilize maçãs de culinária, p. ex. maçãs Boskop. Estas são especialmente adequadas para cozinhar e assar. Variante de verão: rechear com ricotta, limão, mel, cardamomo, baunilha e pinhões.
Compota	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	160 - 180	☼ / ☼ ^e	30 - 40	p. ex. damascos ou diferentes tipos de bagas Não adicionar líquido, mexer várias vezes. Refinar com mel, baunilha fresca ou canela.
		2 (3)	200	---	30 - 40	
Clafoutis	Forma de suflé	2 (3)	190 - 200	☼	30 - 35	Sobremesa francesa: versão clássica com cerejas, deliciosa também com ameixas mirabelle ou bagas.
Suflé doce	Forma de suflé	2 (3)	160 - 180	☼ / ☼ ^e	30 - 40	p. ex. sêmola, requeijão ou arroz doce
Pudim de pão, pudim de pão com cerejas	Forma de suflé	2 (3)	150	☼ / ☼ ^e	50 - 55	p. ex. com cerejas ou damascos
Crepes	Forma de suflé	2 (3)	180 - 190	☼ / ☼ ^e	8 - 10	Especialidade austríaca: panquecas recheadas com requeijão e uvas passas, regar com natas e gratinar.
Merengue	Tabuleiro + papel próprio para forno	2 (3)	100	☼	150	Fazer porções planas, para que a massa seque bem.

Descongelo

- Utilize o tipo de aquecimento "Descongelamento" para confeccionar este tipo de sobremesas.
- Os tempos de descongelamento indicados servem apenas de orientação. A duração do descongelamento depende do tamanho, do peso e da forma do alimentos congelados: congele os seus alimentos em recipientes planos ou separados individualmente. Isto reduzirá os tempos de descongelamento.
- Introduza a grelha com o alimento congelado no segundo nível de altura; nos aparelhos com 5 níveis, no terceiro nível. Introduza por baixo a assadeira de vidro/o tabuleiro de grelhados para recolher o líquido da descongelação.
- Retire os alimentos da embalagem antes de os descongelar.
- Descongele apenas a quantidade de que vai necessitar de imediato.
- Tenha atenção: os alimentos descongelados podem não se conservar tão bem e deterioram-se mais rapidamente do que os alimentos frescos. Prepare os alimentos descongelados de imediato e cozinhe-os completamente.
- A meio do tempo de descongelação, vire a carne ou o peixe. Solte os alimentos congelados agarrados uns aos outros, p. ex., bagas ou pedaços de carne. O peixe não tem de descongelar totalmente. Basta que a superfície esteja suficientemente mole para absorver as especiarias.
- O forno não é adequado para descongelar frangos inteiros ou pedaços de assado, uma vez que demoraria muito tempo. É bastante mais rápido descongelar estes alimentos no forno de cozinhar a vapor ou no forno a vapor.

Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido da descongelação. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes. Introduza a assadeira de vidro/o tabuleiro para grelhar por baixo dos alimentos, no aparelho. Deite fora o líquido da descongelação de carnes vermelhas e aves. A seguir, limpe o lava-loiça e deixe correr bastante água. Lave a assadeira de vidro/o tabuleiro para grelhar com uma solução quente de água e detergente ou na máquina de lavar loiça. Depois de descongelar, ligue o ar quente circulante do forno a 180°C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Frutos de baga (500 g)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Legumes (500 g)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	O tempo de descongelamento varia consoante as porções. Legumes pequenos, como p. ex. ervilhas e feijões, descongelam mais rapidamente do que blocos de espinafres ou couve-flor.
Pernas de frango (200 g cada)	Grelha	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50*	
Filete de peixe (150 g cada)	Grelha	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
Gambas	Grelha	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

* Adicionar o tempo de compensação: depois de decorrido o tempo de descongelamento, desligue o aparelho e deixe os alimentos mais 10 - 15 minutos no aparelho fechado, para que descongelem também no interior.

Conservas

- Cozinhe os legumes, de preferência, de imediato depois de os comprar ou colher. O armazenamento prolongado reduz o teor em vitaminas e leva facilmente à fermentação.
- Utilize apenas frutos e legumes em boas condições.
- O forno 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.
- Coloque os frascos de conservas num recipiente resistente ao calor com água. Não podem estar em contacto uns com os outros e pelo menos ¼ do seu conteúdo deve estar dentro de água.
- 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.
- Armazene as conservas num local fresco, escuro e seco, p. ex. numa despensa. Os frascos abertos devem ser consumidos quanto antes e conservados no frigorífico.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Fruta	Grelha	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	em frascos de conservas fechados
Legumes	Grelha	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	em frascos de conservas fechados

Desinfetar

- Antes de fazer as conservas, desinfete os frascos no forno para prevenir a deterioração dos alimentos. Deste modo, poderá guardar as conservas por um período prolongado fora do frigorífico.
- Desinfete os frascos vazios com ar quente a uma temperatura de 100 °C, durante pelo menos 20 minutos. As tampas e borrachas vedantes dos frascos podem ser desinfetadas simultaneamente em água a ferver, para que não fiquem ressequidas com o calor seco do forno.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Desinfetar	Grelha	2 (3)	100	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Frascos de conservas, biberões

Desidratar

- Desidratar é um método de conservação, através do qual é retirado até 50% do líquido aos alimentos mediante a adição de calor seco. Ao mesmo tempo, o sabor é intensificado.
- Quanto mais espessos os alimentos, mais tempo demora a desidratação. O processo de desidratação é mais rápido e consome menos energia se cortar os alimentos em fatias.
- Deite os alimentos preparados numa grelha ou chapa coberta com papel de ir ao forno. Durante o processo de desidratação, vire de vez em quando os alimentos.
- A duração depende da espessura dos alimentos e do seu teor de líquido natural, ou seja, a desidratação de tomates demora mais tempo do que a desidratação de cogumelos.
- Se desejar desidratar alimentos em dois níveis ao mesmo tempo, utilize os níveis 1 e 3 (ou 2 e 4).

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em horas	Observações
Cogumelos lamina- dos	Grelha + papel pró- prio para forno	2 (3)	50 - 60	☛ / ☛ ^e	3 - 4	
Rodelas de maçã	Grelha + papel pró- prio para forno	2 (3)	50 - 70	☛ / ☛ ^e	5 - 8	
Tomates cortados em quatro	Grelha + papel pró- prio para forno	2 (3)	60 - 70	☛ / ☛ ^e	7 - 8	Retirar as sementes dos tomates. Caso contrário, o tempo de seca- gem prolonga-se.
Ervas aromáticas	Grelha + papel pró- prio para forno	2 (3)	50 - 60	☛ / ☛ ^e	1½ - 2	p. ex. cebolinho, salsa, sálvia

Pedra para fazer pão

- Precisa dos acessórios especiais pedra para fazer pão e elemento de aquecimento.
- Quer deseje preparar uma pizza estaladiça ou fazer pão fresco – com a pedra para fazer pão obterá resultados que não ficam atrás dos de um forno de pedra maciço, ou que até os superem, uma vez que poderá regular a temperatura com precisão.
- Consoante o tamanho, também pode colocar várias pizzas, pãezinhos ou outros alimentos ao mesmo tempo em cima da pedra para fazer pão.
- Tem a possibilidade de preparar sucessivamente várias pizzas. O tempo de preparação por pizza pode prolongar-se em cerca de 1 - 3 minutos.
- Para cozer pão recomendamos a utilização da sonda térmica. Espete a sonda térmica na parte mais grossa da massa. A sonda mede a temperatura no interior do alimento e desliga o forno quando é atingida a temperatura interior regulada.
- As massas têm de ter espaço para se expandir sem que a superfície rasgue. Isto é alcançado através de várias picadas com um garfo ou fazendo golpes com uma faca.
- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura são valores de referência. Nos produtos pré-cozinhados e congelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pãezinhos, frescos (50 g cada)	Pedra para fazer pão	1	250 / 200*		15 - 20	
Pão árabe	Pedra para fazer pão	1	210		15	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão
Focaccia	Pedra para fazer pão	1	210		15	Rechear com vários ingredientes, p. ex., com ervas, sal marinho, azeitonas, anchovas, cebola, presunto, tomate ou queijo.
Pão de mistura	Pedra para fazer pão	1	175		45	
Pão de fermento	Pedra para fazer pão	1	250 / 200*		50 - 60	
Pão com azeitonas e tomate	Pedra para fazer pão	1	175		45	
Pizza, fresca	Pedra para fazer pão	1	275		5 - 8	O tempo de cozedura varia em função do tipo e da espessura da massa e da guarnição.
Pizza, ultracongelada	Pedra para fazer pão	1	230		8 - 10	O tempo de cozedura varia em função da espessura da massa. Respeite as instruções do fabricante.
Crepes flamejados, frescos	Pedra para fazer pão	1	300		3 - 4	Sugestão de receita: clássicos ou com queijo fresco de cabra, presunto de Parma, figos e cebolinhas.
Crepes flamejados, ultracongelados	Pedra para fazer pão	1	250		4 - 5	

* Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir os alimentos, regular uma temperatura mais baixa.

Assadeira

- Precisa dos acessórios especiais assadeira e elemento de aquecimento.
- A assadeira também permite preparar pedaços de carne maiores sem dificuldades e refogar grandes quantidades.
- Pode preparar os alimentos e depois mantê-los quentes no forno. A sua cozinha permanece arrumada, a placa de cozinhar está limpa e há menos odores de cozinha espalhados pelo ar, uma vez que a refeição foi preparada no forno.
- O revestimento antiaderente permite alourar com muito pouca gordura.
Sugestão: não coloque a gordura na assadeira, unte a carne. Desta forma é garantida uma transmissão direta do calor.
- Os líquidos de cozedura evaporam rapidamente; certifique-se de que a assadeira contém sempre uma quantidade suficiente deste líquido. Para um tempo de cozedura de aprox. 30 minutos adicionar cerca de ½ l de líquido.
- Quando preparar molhos, a consistência destes não deve ser muito espessa e é necessário adicionar líquido.
- Respeite também as indicações do manual de instruções da assadeira.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de frango	Assadeira	1	200	<input type="checkbox"/>	Alourar + 15 - 20	Antes de colocar os alimentos, pré-aquecer a assadeira adicionalmente com o nível "Alourar". A seguir, inserir a sonda térmica.
Goulash de vaca	Assadeira	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 120	Alourar as cebolas e a carne, utilizando adicionalmente o nível de alourar. Adicionar líquido e baixar a temperatura, cozinhar 60 - 120 minutos consoante o tipo de carne
Ossobuco	Assadeira	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 90	Alourar a carne e os legumes, utilizando adicionalmente o nível de alourar. Adicionar líquido e baixar a temperatura, deixar cozinhar mais 60 - 90 minutos com teste. Virar uma vez as rodela de chabão.
Rabo de boi	Assadeira	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 210 - 240	Alourar as cebolas cortadas a meio, adicionar por breves instantes os legumes e adicionar líquido. Ferver o caldo, temperar e adicionar o rabo de boi. A carne deve ficar totalmente coberta pela água. Colocar a tampa da assadeira e deixar cozinhar a 130 °C.
Ragout de veado	Assadeira	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 100	Alourar a carne e os restantes ingredientes, utilizando adicionalmente o nível de alourar. Adicionar líquido e baixar a temperatura, cozinhar 60 - 100 minutos consoante o tipo de carne e o tamanho dos pedaços.
Rolinhos de carne	Assadeira	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 90	Alourar os rolinhos de carne por porção, utilizando o nível de alourar.
Tortilha	Assadeira	1	175	<input type="checkbox"/>	Alourar + 10 - 15	Alourar todos os ingredientes na assadeira, com exceção dos ovos, depois deitar a massa dos ovos sobre os ingredientes e deixar cozinhar até a tortilha ficar sólida.

* Aloure em lume forte; para continuar a cozinhar, regule para uma temperatura mais baixa.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Omeleta rústica	Assadeira	1	175	<input type="checkbox"/>	Alourar + 10 - 15	Alourar todos os ingredientes na assadeira, com exceção dos ovos, depois deitar a massa dos ovos sobre os ingredientes e deixar cozinhar até a omelete rústica ficar sólida.
Pimentos recheados, vegetarianos	Assadeira	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Sugestão de receita: rechear com arroz cozido, trigo-mole ou lentilhas e cebolas, queijo, ervas e especiarias.
Chili com carne	Assadeira	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 90	

* Aloure em lume forte; para continuar a cozinhar, regule para uma temperatura mais baixa.

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



9000914382 pt (960301)