

BS 450/451

BS 454/455

Forno combinado a vapor

Índice

Utilização prevista	4	Funções do temporizador	18
Indicações de segurança importantes	5	Aceder ao menu do temporizador	18
Causas de danos	6	Temporizador	18
Proteção do meio ambiente	7	Cronómetro	19
Poupar energia	7	Tempo de duração da cozedura	20
Eliminação ecológica	7	Final do tempo de cozedura	20
Familiarização com o aparelho	8	Temporizador de longa duração	21
Forno combinado a vapor	8	Ajustar o temporizador de longa duração	21
Depósito de água potável e depósito de água residual	8	Fecho de segurança para crianças	22
Visor e elementos de comando	9	Ativação do fecho de segurança para crianças	22
Símbolos	9	Desativar o fecho de segurança para crianças	22
Cores e apresentação	9	Programas automáticos	23
Abertura automática da porta	10	Indicações sobre as regulações	23
Stand-by	10	Selecionar o prato	23
Ativar o aparelho	10	Regular o prato	23
Informações adicionais i e i [®]	10	Selecionar os últimos programas automáticos	24
Ventoinha de arrefecimento	10	Receitas individuais	24
Secagem do interior do aparelho	11	Gravar receita	24
Posições do seletor de funções	11	Programar a receita	25
Acessórios	13	Introduzir nome	25
Acessórios especiais	13	Iniciar receita	25
Antes da primeira utilização	14	Alterar a receita	26
Regular o idioma	14	Apagar receita	26
Regular o formato da hora	14	Sonda térmica	26
Acertar a hora	14	Introduzir a sonda térmica nos alimentos	26
Definir o formato da data	14	Regular a temperatura interna	27
Definir a data	14	Valores de referência para a temperatura interna	28
Definir a unidade de temperatura	14	Home Connect	29
Ajustar a dureza da água	14	Configurar	29
Terminar a primeira colocação em funcionamento	15	Início remoto	30
Limpar o vidro da porta	15	Regulações Home Connect	31
Limpar os acessórios	15	Diagnóstico remoto	32
Aquecer o aparelho	15	Nota sobre a proteção de dados	32
Ativar o aparelho	15	Declaração de conformidade	32
Stand-by	15	Regulações base	33
Ativar o aparelho	15	Limpeza e manutenção	36
Utilizar o aparelho	16	Produtos de limpeza	36
Encher o depósito de água	16	Programa de limpeza	37
Compartimento de cozedura	16	Programa de secagem	39
Inserir o acessório	17	Programa de descalcificação	40
Ligar	17	Retirar as grelhas de suporte	41
Desligar	17	Defeito: O que fazer?	42
Vaporização	17	Corte de corrente	43
Após cada utilização	17	Modo demo	43
Bloqueio de segurança	18		

Assistência técnica	44
Número E e número FD	44
Tabelas e conselhos	44
Legumes	45
Peixe	46
Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas	47
Carne – cozedura a temperaturas mais elevadas	48
Cozinhar aves/carne a vapor com temperaturas baixas	49
Aves	50
Cozinhar pelo método sous-vide	51
Grelhar	54
Acompanhamentos	55
Sobremesas	56
Diversos	57
Biscoitos	58
Fermentar (deixar levedar)	59
Regenerar (aquecer)	60
Descongelamento	60
Fazer compotas	61
Extração de sumos (frutos silvestres)	62
Preparação de iogurte	62
Preparação de alimentos volumosos	63
Acrilamida nos alimentos	63

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

⚠ Utilização prevista

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 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

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

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – 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.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A utilização de uma sonda de temperatura inadequada pode danificar o isolamento do aparelho. Utilize apenas a sonda de temperatura prevista para este aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

- A solução detergente pode causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Respeitar as indicações de segurança na embalagem dos cartuchos de limpeza. Não ingerir a solução detergente. A solução detergente não pode entrar em contacto com alimentos. Enxaguar bem o depósito de água antes da próxima utilização do aparelho.
- As pastilhas de descalcificação podem causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Respeitar as indicações de segurança na embalagem das pastilhas de descalcificação. Evite o contacto das pastilhas de descalcificação com a pele. Mantenha as crianças afastadas das pastilhas de descalcificação.
- A solução descalcificadora pode causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Evite o contacto da solução descalcificadora com a pele. Mantenha as crianças afastadas da solução descalcificadora. Não ingerir a solução descalcificadora. A solução descalcificadora não pode entrar em contacto com alimentos. Enxaguar bem o depósito de água antes da próxima utilização do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

A luz dos LED de iluminação é muito agressiva e pode provocar danos oculares (grupo de risco 1). Não olhe diretamente para as luzes LED acesas durante mais de 100 segundos.

Causas de danos**Atenção!**

- Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho. A base do aparelho tem de estar sempre livre. Coloque sempre a loiça num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.
- O papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Pode dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Se o teor de cloreto de sódio da água da rede pública for muito elevado (>40 mg/l), recomendamos a utilização de água mineral sem gás, pobre em cloreto de sódio. Poderá obter informações relativas à água da rede pública junto do seu fornecedor de água.
- A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Utilize apenas acessórios originais no interior do aparelho. Não utilize nenhum tabuleiro ou cuba para grelhados esmaltados. Material oxidante (p. ex., travessas, talheres) pode provocar corrosão no interior do aparelho.
- Utilize apenas peças pequenas originais (por ex. porcas serrilhadas). Encomende as peças pequenas que tenham sido perdidas através do serviço de peças de substituição.
- Líquidos que escorrem: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.
- Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois podem provocar corrosão.
- Sal, molhos picantes (por ex. ketchup, mostarda) ou alimentos salgados (por ex. assado com carne de salmoura) contêm cloretos e ácidos. Estes atacam a superfície do aço inoxidável. Remova os resíduos maiores sempre de imediato.
- O sumo de fruta pode deixar manchas no interior do aparelho. Limpe de imediato o sumo de fruta com um pano húmido e seque com um pano seco.

- A manutenção indevida do aparelho pode provocar corrosão no interior do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Limpe o interior do aparelho sempre que o utilizar, logo depois de o aparelho arrefecer. Após a limpeza, seque o interior do aparelho com o programa de secagem.
- Não remover a junta a porta. Se a junta a porta estiver danificada, a porta do aparelho não fecha corretamente. Tal pode danificar as frentes dos móveis adjacentes. Solicitar a substituição da junta a porta.

Proteção do meio ambiente

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

Poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



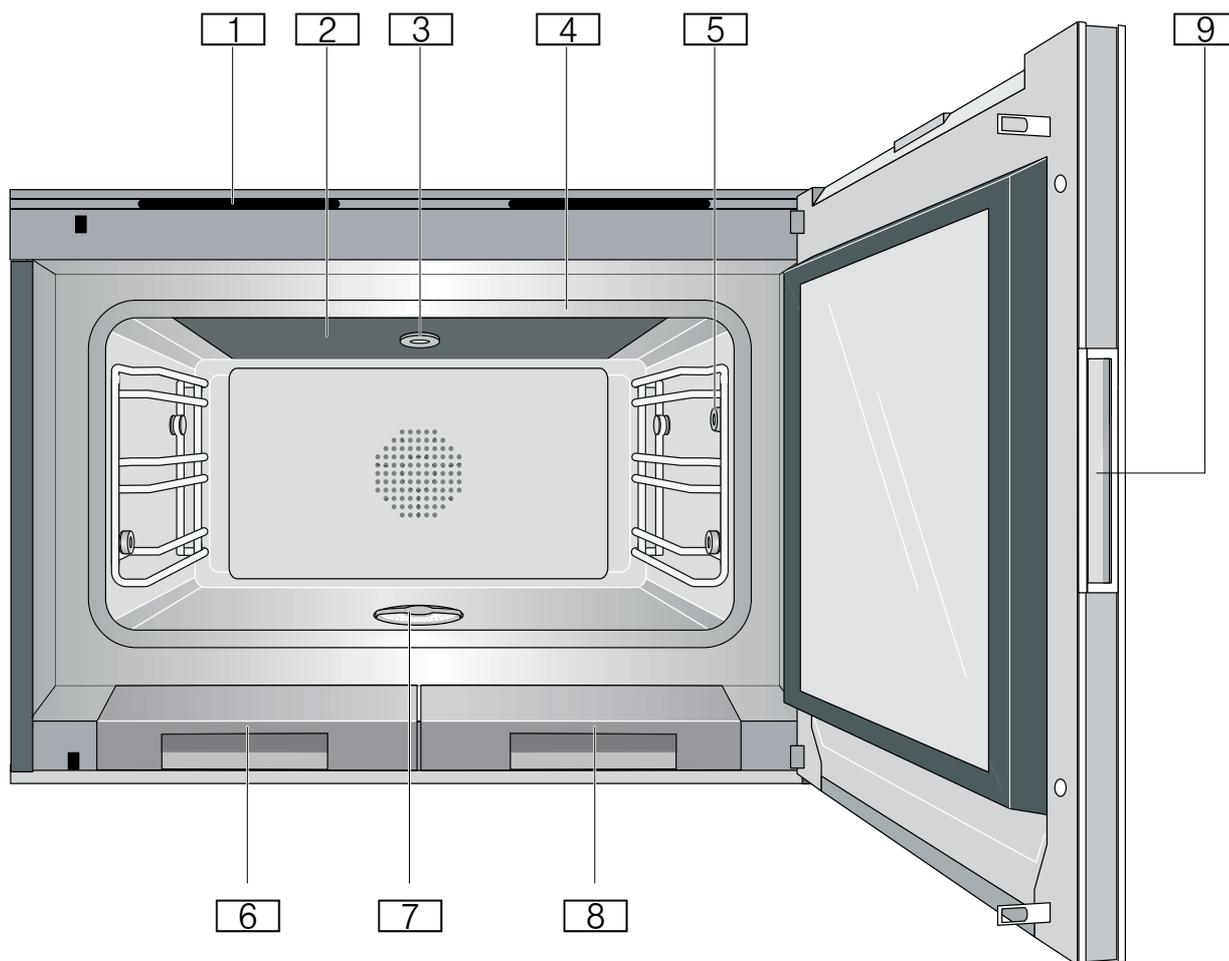
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Familiarização com o aparelho

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

Forno combinado a vapor



- 1 Ranhuras de ventilação
- 2 Superfície para grelhar em vitrocerâmica
- 3 Encaixe para o cartucho de limpeza
- 4 Vedante da porta
- 5 Entrada para a sonda térmica
- 6 Depósito de água residual
- 7 Filtro de impurezas
- 8 Depósito de água potável
- 9 Puxador integrado porta

Depósito de água potável e depósito de água residual

O seu aparelho possui um depósito de água potável e um depósito de água residual. Ao abrir a porta do aparelho, encontra o depósito de água de água residual à esquerda e o depósito de água potável à direita

Encha o depósito de água potável antes de cada utilização. → "Encher o depósito de água" na página 16

O depósito de água potável tem uma capacidade de volume de cerca de 1,7 litros.

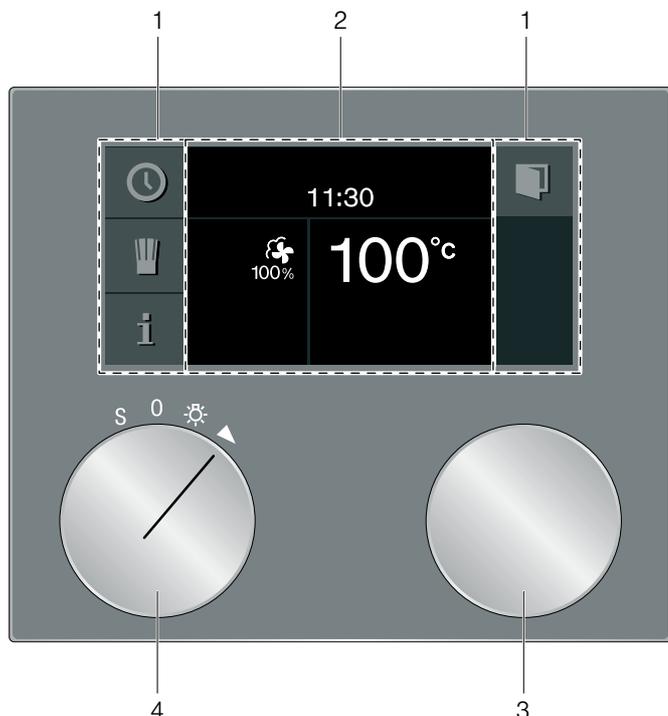
Após a operação com uma função de vapor, deixe o aparelho arrefecer e esvazie o depósito de água residual.

Visor e elementos de comando

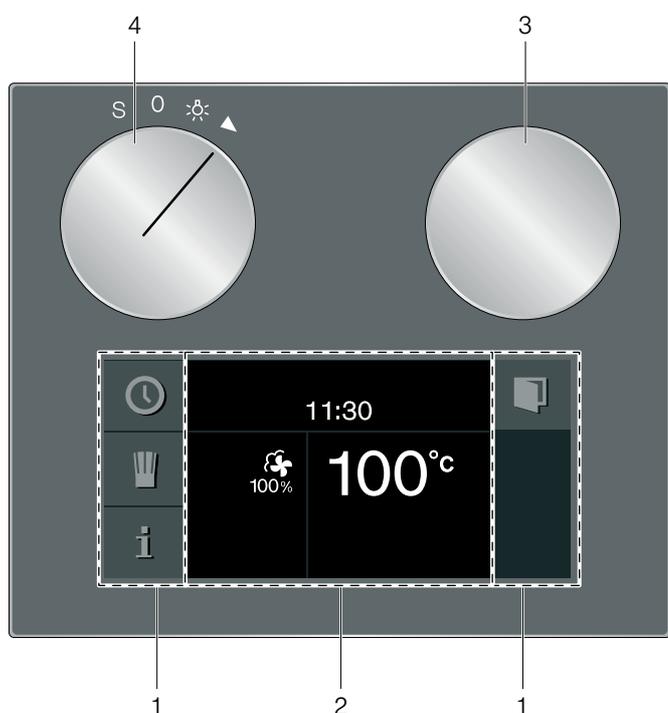
Estas instruções aplicam-se a diferentes versões de aparelhos. Podem existir discrepâncias em função do tipo de aparelho.

A operação é idêntica em todas as versões de aparelhos.

Elemento de operação na parte superior do aparelho



Elemento de operação na parte inferior do aparelho



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
🔧	Selecionar Programas automáticos ou 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 a vaporização
👈	Terminar a vaporização
📶	Ligação à rede (Home Connect)

Cores e apresentação

Cores

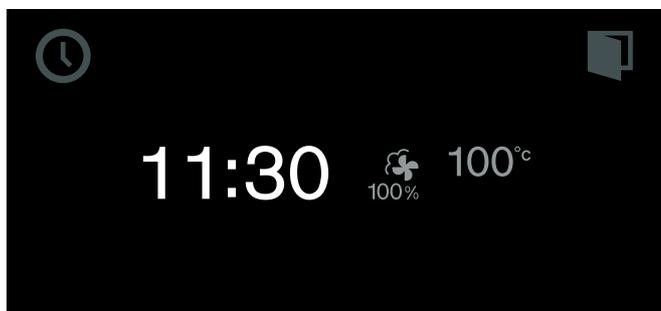
As diferentes cores destinam-se a orientar o utilizador nas respetivas situações de ajuste.

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

Apresentação

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

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



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.

Stand-by

O aparelho está no modo de espera, quando nenhuma função esta regulada ou quando o fecho de segurança para crianças está ativado.

A luminosidade do painel de controlo está reduzida no modo de espera.

Conselhos

- Para o modo de espera existem diferentes indicações. As predefinidas são o logótipo de GAGGENAU e a hora.
- A luminosidade da indicação depende do ângulo visual vertical.
- A indicação e a luminosidade podem ser alteradas em qualquer momento nas regulações 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.

Conselhos

- Quando a "Indicação de stand-by = Desligado" está selecionada 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.

Informações adicionais *i* e *i*^①

Pode consultar mais informações, tocando no símbolo *i*, p. ex. informações sobre o tipo de aquecimento regulado ou temperatura do interior do aparelho atual.

Conselho: Em funcionamento contínuo, após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura.

Para informações importantes e ações é apresentado o símbolo *i*^①. Eventualmente também serão automaticamente apresentadas informações importantes sobre segurança e estado operacional. Estas mensagens apagam-se automaticamente após alguns segundos ou têm de ser confirmadas com .

Em caso de mensagens sobre o Home Connect, no símbolo *i*^① surge adicionalmente o estado Home Connect. Para mais informações, consulte o capítulo → "Home Connect" na página 29.

Ventoinha de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga quando o aparelho está a funcionar. O ar quente sai por cima da porta.

Depois de remover os alimentos, mantenha a porta fechada até arrefecer. A porta do aparelho não pode ficar meia aberta, pois isso pode danificar os móveis de cozinha adjacentes. A ventoinha de arrefecimento ainda funciona durante algum tempo e desliga-se automaticamente.

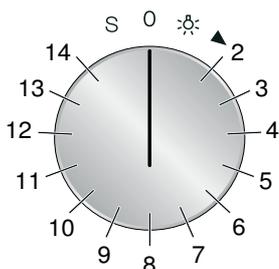
Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho aquece demasiado.

Secagem do interior do aparelho

Após o funcionamento com uma função de vapor, o interior do aparelho fica húmido. A ventoinha de arrefecimento e o ventilador na traseira do interior do aparelho, continuam a funcionar durante algum tempo após desligado e depois desligam automaticamente. Isto pode demorar até 95 minutos. A porta do aparelho tem de permanecer fechada durante a secagem do interior do aparelho.

Posições do seletor de funções



Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
0	Posição zero		
☼	Luz		Ligue a iluminação do interior do aparelho. Acesso a outras funções, como, p. ex., Programas automáticos, Receitas individuais, Iniciar remoto (Home Connect).
2	100% Ar quente circulante + 100% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 100 °C	Cozinhar a vapor a 70 °C - 100 °C: para legumes, peixe e acompanhamentos. Os alimentos são totalmente envolvidos em vapor. Funcionamento combinado a 120 °C - 230 °C: para massa folhada, pão, pãezinhos. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
3	80% Ar quente circulante + 80% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento combinado: para massa folhada, carne e aves. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
4	60% Ar quente circulante + 60% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento combinado: para bolos de massa levedada e pão. O ar quente circulante e o vapor são combinados.
5	30% Ar quente circulante + 30% de humidade*	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Cozinhar com a própria humidade: para bolos. Com esta regulação, não é gerado vapor. A humidade que sai do próprio alimento permanece no interior do aparelho e impede que ele seque.
6	0% Ar quente circulante + 0% de humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Ar quente: para bolos, bolachas e pratos de forno. A ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho.
7	 Cozinhar a baixa temperatura	30 - 90 °C Temperatura sugerida 70 °C	Cozinhar a baixa temperatura para carne. Cozinhar suave e lentamente para um resultado especialmente suave.

* 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
8	 Cozedura a vácuo	50 - 95 °C Temperatura sugerida 60 °C	Cozinhar "a vácuo" a baixas temperaturas entre 50 - 95 °C e 100% de vapor: adequado para carne, peixe, legumes e sobremesas. Os alimentos são selados hermeticamente por uma embaladora a vácuo num saco especial e resistente ao calor. A película protetora permite manter os nutrientes e o aroma.
9	 Grelhador plano, nível 1 + humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Modo de grelhar com humidade: para pratos de ir ao forno e gratinados.
10	 Grelhador plano, nível 2 + humidade	30 - 230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Modo de grelhar com humidade: para legumes recheados. A potência do grelhador é aumentada.
11	 Grelhador plano + ar circulante	30 - 230 °C Temperatura sugerida 230 °C	Para gratinar no final do tempo de cozedura a 230 °C. Para grelhar espetadas de legumes ou espetadas de camarões a 180 °C.
12	 Levedar	30 - 50 °C Temperatura sugerida 38 °C	Levedar: para massa levedada e massa fermentada. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O ar quente e o vapor são combinados para que a superfície da massa não seque. A regulação de temperatura ideal para massa levedada é 38 °C.
13	 Descongelar	40 - 60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. O calor é transferido de forma delicada para os alimentos através da humidade. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma.
14	 Aquecer	60 - 180 °C Temperatura sugerida 120 °C	Para pratos já cozinhados e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam. Aquecer pratos já confeccionados a 120 °C, artigos de pastelaria a 180 °C.
S	 Regulações base		Nas regulações base pode ajustar o seu aparelho individualmente.
	 Programa de limpeza		O programa de limpeza permite remover a sujidade mais incrustada no interior do aparelho.
	 Programa de secagem		Com o programa de secagem pode secar rapidamente o interior do aparelho, p. ex., após a limpeza.
	 Programa de descalcificação		O programa de descalcificação permite-lhe eliminar o calcário do aparelho.
*	Tipo de aquecimento, com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN60350-1.		

Acessórios

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

O aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha

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



Recipiente de aço inoxidável, não perfurado, 40mm de profundidade

para cozinhar arroz, leguminosas e cereais, para cozer bolos de tabuleiro e para a recolha de líquido que pinga ao cozinhar a vapor



Recipiente de aço inoxidável, perfurado, 40mm de profundidade

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



Kit com 4 cartuchos de limpeza



Sensor de temperatura de núcleo

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

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

BA 010 301	Raile telescópico triplo totalmente extensível
BA 020 360	Recipiente de aço inoxidável, não perfurado, 40mm de profundidade, 5 l
BA 020 370	Recipiente de aço inoxidável, perfurado, 40mm de profundidade, 5 l
BA 020 380	Recipiente, antiaderente, não perfurado, 40 mm de profundidade, 5 l
BA 020 390	Recipiente, antiaderente, perfurado, 40 mm de profundidade, 5 l
BA 030 300	Grelha do grelhador, com pés
CL S10 040	Kit com 4 cartuchos de limpeza
17002490	Kit com 4 pastilhas de descalcificação
GN 010 330	Adaptador GN (para utilização com adaptadores para cozinhar GN e assadeiras.)
GN 114.130	Recipiente em aço inoxidável GN 1/3, sem furos, 40 mm de profundidade, 1,5 l
GN 114 230	Recipiente em aço inoxidável GN 2/3, sem furos, 40 mm de profundidade, 3 l
GN 124.130	Recipiente em aço inoxidável GN 1/3, com furos, 40 mm de profundidade, 1,5 l
GN 124 230	Recipiente em aço inoxidável GN 2/3, com furos, 40 mm de profundidade, 3 l

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

Os recipientes antiaderentes apenas podem ser aquecidos até 230°C. Utilize os recipientes antiaderentes apenas no forno a vapor.

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Leia previamente o capítulo → "*Indicações de segurança importantes*" na página 5.

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

Após a ligação da corrente surge no visor o menu "Primeiras regulações". Agora pode definir o seu novo aparelho para a primeira colocação em funcionamento.

Conselhos

- 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".
- Poderá alterar as regulações em qualquer momento nas regulações base.

Regular o idioma

No visor é apresentado o idioma predefinido.

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

Regular o formato da hora

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

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

Acertar a hora

No visor é apresentada a hora.

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

Definir o formato da data

No visor são apresentados três formatos possíveis D.M.Y, D/M/Y e 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 ✓.

Definir a unidade de temperatura

No visor surgem as duas unidades possíveis °C e °F. A unidade pré-selecionada é °C.

- 1 Selecione a unidade desejada com o seletor rotativo.
- 2 Confirme com ✓.

Ajustar a dureza da água

O indicador exibe a "Dureza da água".

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

Terminar a primeira colocação em funcionamento

Surge no visor "Primeira colocação em serviço concluída.

Confirme com ✓.

O aparelho passa para o estado de vigília e aparece a indicação de stand-by. Agora o aparelho está pronto a funcionar.

Limpar o vidro da porta

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

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

Limpar os acessórios

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

Aquecer o aparelho

Certifique-se de que não se encontram restos de embalagem no interior do aparelho.

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. O ideal é aquecê-lo durante uma hora com o ar quente circulante 🌀 com + 60% de humidade com 200 °C.

Ativar o aparelho

Stand-by

O aparelho está no modo de standby, quando nenhuma função está regulada ou quando o fecho de segurança para crianças está ativado.

A luminosidade do painel de controlo está reduzida no modo de standby.



Conselhos

- Para o modo de standby existem diferentes indicações. As predefinidas são o logótipo de GAGGENAU e a hora. Poderá alterar a indicação com a regulação "Indicação de standby" nas Regulações base.
- A luminosidade da indicação depende do ângulo visual vertical. Pode regular a indicação através da regulação "Luminosidade" nas regulações 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.

Conselhos

- Quando a "Indicação de stand-by = Desligado" está selecionada 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.

Utilizar o aparelho

Encher o depósito de água

Antes de iniciar a operação com vapor, abra a porta do aparelho e encha o depósito de água direito. No caso de uma operação sem vapor, deixe o depósito de água vazio no respetivo compartimento do aparelho.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Ajustar a dureza da água" na página 14

No aparelho, no depósito e na tampa do depósito, encontram-se símbolos de água potável e água residual. Ao colocar a tampa do depósito e ao inserir o depósito no aparelho, preste atenção aos símbolos de água potável e água residual. Se colocar a tampa errada do depósito, este não se fecha corretamente. Se colocar um depósito na abertura errada, não é possível introduzi-lo completamente.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada. Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p.ex., bebidas alcoólicas). Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (explosão) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem ocorrer vapores quentes e chamas.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

O rebordo dianteiro do interior do aparelho fica muito quente durante o funcionamento. Ao retirar o depósito de água, toque apenas na pega do depósito.

Atenção!

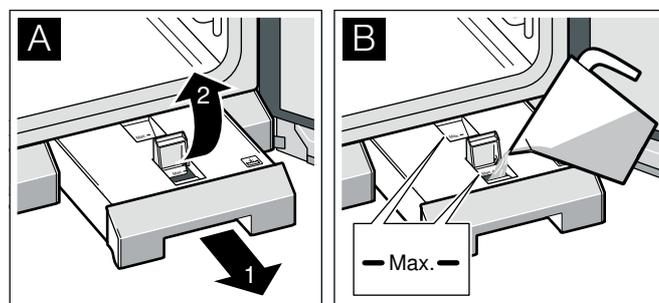
Danos no aparelho devido à utilização de líquidos inadequados

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

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

Encha o depósito de água antes de cada operação, se seleccionar um tipo de aquecimento que necessite de vapor:

- 1 Abra a porta do aparelho.
- 2 Retire o depósito de água potável do aparelho, até a indicação do nível de enchimento estar visível (figura A).
- 3 Encha o depósito de água potável até à marcação "Max." com água fria (figura B).

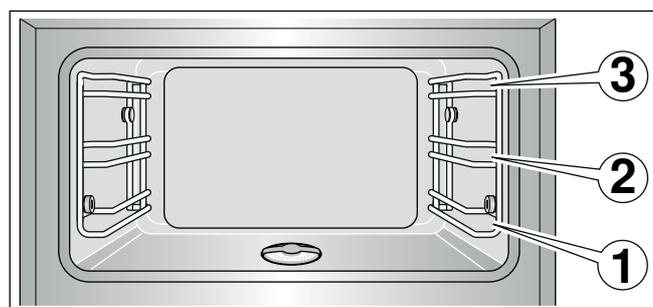


- 4 Insira o depósito de água potável completamente, até ao batente.

Compartimento de cozedura

O interior do aparelho tem três níveis de altura. Os níveis de altura são contados de baixo para cima.

Conselho: Para cozinhar a vapor, descongelar, levedar e aquecer, pode usar simultaneamente até três níveis de altura. Pode cozer bolos apenas num nível, utilizando para isso o nível 2 (ou para formas mais altas, o nível 1). Para artigos de pastelaria muito pequenos, pode utilizar dois níveis, p. ex. nível 1 e nível 3.



Atenção!

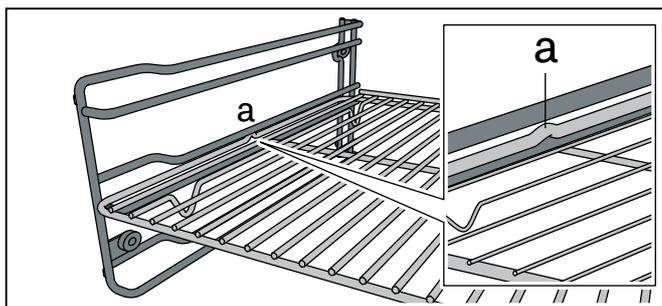
- Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho. A base do aparelho tem de estar sempre livre. Coloque a loiça sempre no recipiente perfurado ou sobre a grelha.
- Não insira acessórios entre os níveis de altura, pois podem virar.

Inserir o acessório

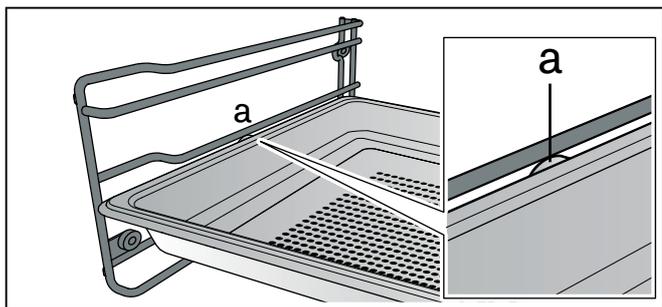
A grelha e o recipiente de cozedura perfurado estão equipados com uma função de encaixe. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione. Ao retirar, levante ligeiramente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

Ao inserir a grelha, certifique-se de que

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



Ao inserir o recipiente perfurado, certifique-se de que a saliência de encaixe (a) está virada para cima.



Ligar

- 1 Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções. No visor, é indicado o tipo de aquecimento selecionado e a temperatura sugerida.
- 2 Caso deseje alterar a temperatura: Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.

No display, surge o símbolo de aquecimento \gg . A barra mostra continuamente o estado de aquecimento. Ao atingir a temperatura regulada, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo de aquecimento \gg apaga-se.

Conselho: Se mudar o modo de funcionamento, a temperatura definida permanece igual. A temperatura recomendada surge apenas após a ligação do aparelho.

Desligar

Rode o seletor de funções para 0.

Dependendo do modo de funcionamento, pode ser audível um processo de lavagem automático.

Vaporização

Com a vaporização é adicionado vapor no interior do aparelho de forma direcionada. Assim pode cozer p. ex. pão e pãezinhos com humidade suficiente. Os bolos de massa levedada ficam com uma crosta lisa e brilhante.

A vaporização só funciona com estes tipos de aquecimento:

- Ar quente circulante + 30% de humidade
- Ar quente circulante + 0% de humidade
- Grelhador plano + ar circulante

Antes do aquecimento, certifique-se de que existe água no depósito de água potável. Se o depósito de água potável estiver vazio, o símbolo \updownarrow , não aparece no visor.

Toque no símbolo \updownarrow para iniciar a vaporização. Após breves momentos é adicionado vapor no interior do aparelho.

A vaporização dura aprox. 5 minutos.

Cancelar a vaporização:

Prima o símbolo \updownarrow .

Após cada utilização

Esvaziar o depósito de água

- 1 Abra a porta do aparelho com cuidado. Sai vapor quente!
- 2 Retire e esvazie o depósito de água.

Atenção!

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

Secar o interior do aparelho

- 1 Remova a sujidade do interior do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.
- 2 Lave o interior do aparelho quando estiver arrefecido e seque bem com um pano macio.
- 3 Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha aí formado água de condensação.
- 4 Com o programa de secagem, pode secar rapidamente o interior do aparelho, caso seja necessário. → "Programa de secagem" na página 39

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.

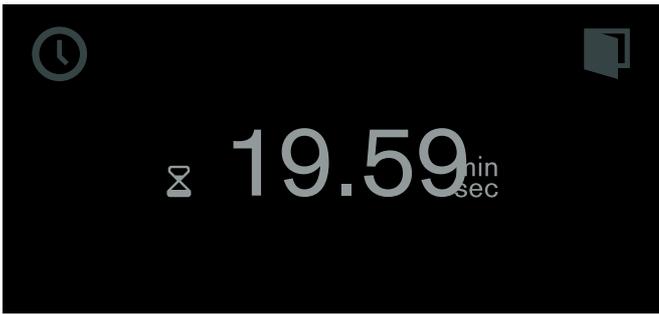
Regular o despertador de curta duração

- 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:

Acéder 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:

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

Cronómetro

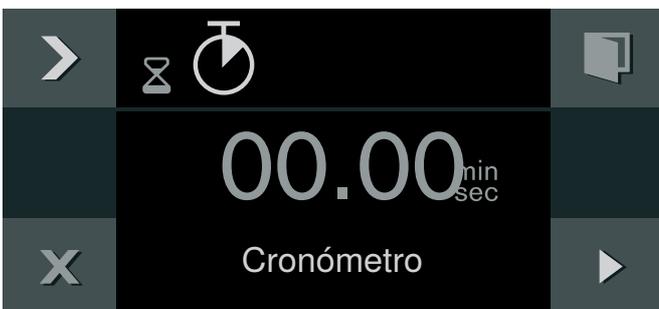
O cronómetro funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho.

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 Acéda ao menu do temporizador.
- 2 Seleccione a função "Cronómetro" ⌚ com >.



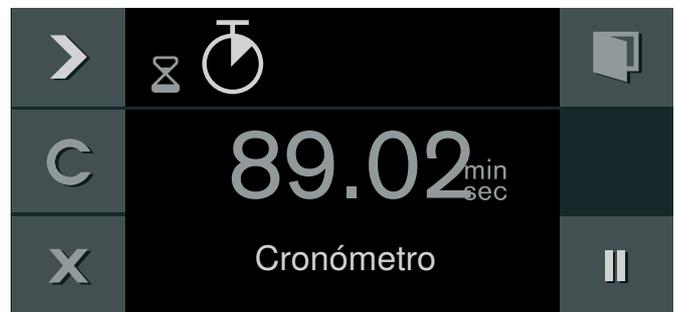
- 3 Inicie com ▶.

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 Acéda ao menu do temporizador.
- 2 Seleccione a função "Cronómetro" ⌚ com >.
- 3 Toque no símbolo II.



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:

Acéda ao menu do temporizador. Seleccione a função "Cronómetro" ⌚ com > e toque no símbolo C.

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.

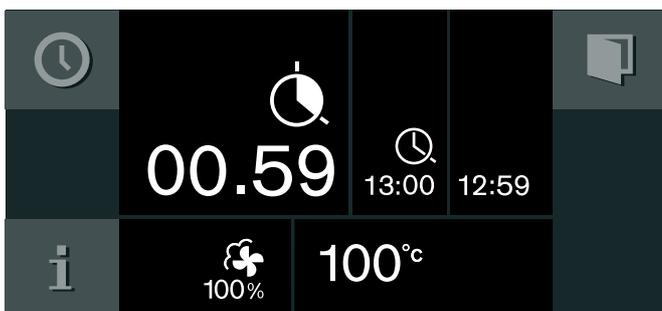


- 4 Iniciar com ▶.

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 C apagar o tempo de cozedura. Com X regressar ao funcionamento normal.

Cancelar todo o processo:

Ajustar o seletor de funções para 0.

Conselho: 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.

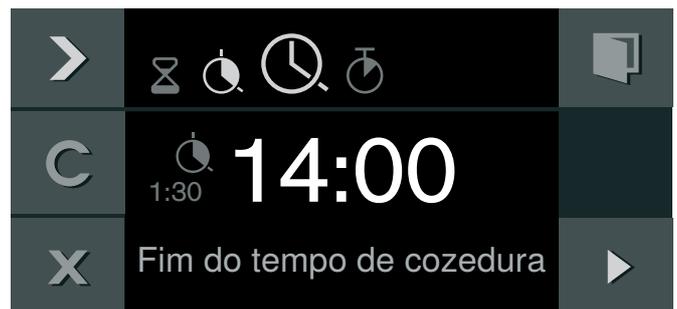
Introduza o tempo de cozedura e adie o final do tempo de cozedura para as 15h30. O sistema eletrónico calcula a hora de início. O aparelho liga-se automaticamente às 14h50 e desliga-se às 15h30.

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.

Conselho: 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 esta função, no tipo de aquecimento "Ar quente + 0% de humidade", o aparelho mantém uma temperatura entre 50 e 230°C.

Pode manter os alimentos quentes até 74 horas, sem ter que de ligar ou desligar.

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

Conselho: O temporizador de longa duração tem de ser colocado em "disponível" nas regulações 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**.

Fecho de segurança para crianças

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

Conselhos

- O fecho de segurança para crianças tem de ser colocado em "disponível" nas regulações base.
- Se ocorrer uma falha de corrente com o fecho de segurança para crianças ativado, este pode estar 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.

Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar as mais variadas refeições. O aparelho seleccione automaticamente a regulação ideal.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente para os alimentos seleccionados. Se for esse o caso, visualizará uma nota no visor. Deixe o aparelho arrefecer e inicie novamente.

Indicações sobre as regulações

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tamanho e tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- O programa automático sugere uma temperatura, um tipo de aquecimento e tempo de cozedura.
- No caso de alguns alimentos, é-lhe solicitado que introduza o peso. Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- Em alguns pratos, ser-lhe-á solicitado que insira o nível de tostado, a espessura dos alimentos, o nível de cozedura da carne ou legumes.
- Em alguns pratos o interior do aparelho será aquecido vazio. Insira o prato no aparelho, apenas depois de terminado o pré-aquecimento e de surgir uma mensagem no visor.
- As suas regulações preferenciais são exibidas como recomendação da próxima vez.

Sensor de temperatura de núcleo

Para algumas receitas necessita da sonda térmica. Utilize a sonda térmica nestas receitas. → "Sonda térmica" na página 26

Selecionar o prato

Estão disponíveis as seguintes categorias. À frente de cada categoria encontra um ou vários pratos.

Conselho: A categoria seleccionada por último é apresentada em primeiro lugar.

Categorias:

- Carne e aves
- Peixe
- Legumes
- Acompanhamentos e pratos de forno
- Sobremesas
- Pão e produtos de padaria
- Levedar
- Aquecer
- Descongelar

Regular o prato

É conduzido por todo o processo de regulação. Siga as instruções no visor.

Para mudar entre cada nível utilize o seletor rotativo.

- 1 Coloque o seletor de funções em .
- 2 Toque no símbolo . Confirme com .
- 3 Selecione a categoria com o seletor rotativo e confirme com .
- 4 Selecione o prato desejado com o seletor rotativo e confirme com .

As regulações possíveis surgem no visor. Muitos pratos permitem que adapte as regulações conforme os seus desejos. Em alguns pratos necessita de introduzir o peso.

Conselho: Se tocar no símbolo  obtém indicações sobre os acessórios e a preparação.
- 5 Confirme as regulações pretendidas com . Siga as indicações no visor.

Assim que o tempo de duração chegar ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer.

O resultado de cozedura é influenciado pela abertura da porta do aparelho. Abra a porta do aparelho apenas brevemente. O programa automático é interrompido e continua após o fecho da porta.

Continuar a cozinhar

Quando o tempo de duração chega ao fim, alguns pratos permitem prolongar um pouco o tempo de cozedura se ainda não estiver satisfeito com o resultado de cozedura.

No visor, surge a pergunta se deseja que os alimentos cozinhem durante mais algum tempo.

- 1 Confirme com ✓.
- 2 Selecione um tempo de duração simples ou duplo, conforme a necessidade.
- 3 Inicie com ▶.
- 4 Quando a cozedura estiver concluída, rode o seletor de funções para 0.

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar as definições.

Se pretender cancelar, rode o seletor de funções para 0.

Selecionar os últimos programas automáticos

Os últimos cinco pratos são memorizados com as regulações que selecionou. É possível memorizar estes pratos com as regulações selecionadas como receitas individuais. As definições de receitas individuais não podem ser alteradas posteriormente, se as tiver guardado mediante a função "Últimos programas automáticos". → "Receitas individuais" na página 24

- 1 Coloque o seletor de funções em ☼.  é exibido.
- 2 Toque no símbolo .
- 3 Selecione "Últimos programas automáticos" com o seletor rotativo e confirme com ✓.
- 4 Selecione o prato desejado com o seletor rotativo e confirme com ✓.
- 5 Insira um nome para o prato e guarde. → "Introduzir nome" na página 25

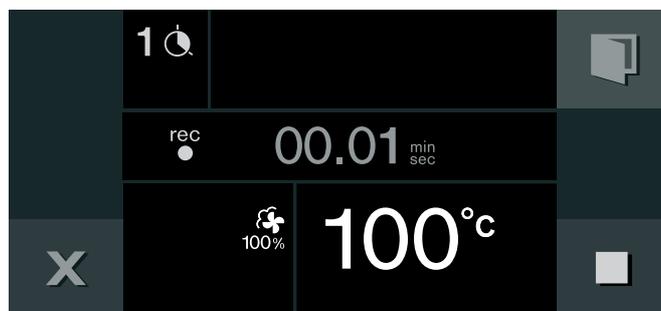
Receitas individuais

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

Tem a possibilidade de regular e gravar sucessivamente até 5 fases.

- 1 Coloque o seletor de funções em ☼.
- 2 Toque no símbolo .
- 3 Com o seletor rotativo selecione "Receitas individuais" e confirme com ✓.
- 4 Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
- 5 Toque no símbolo .



- 6 Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
- 7 O tempo de cozedura é gravado.
- 8 Gravar outras fases:
Regule o seletor de funções para o tipo de aquecimento desejado. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo. Começa uma nova fase.
- 9 Quando o prato tiver alcançado o resultado de cozedura pretendido, prima o símbolo  para terminar a receita.
- 10 Introduza o nome em "ABC". → "Introduzir nome" na página 25

Conselhos

- A gravação de uma fase só começa quando o aparelho tiver alcançado a temperatura definida.
- Cada fase tem de durar 1 minuto, no mínimo.
- Durante o primeiro minuto de uma fase pode alterar o tipo de aquecimento ou a temperatura.

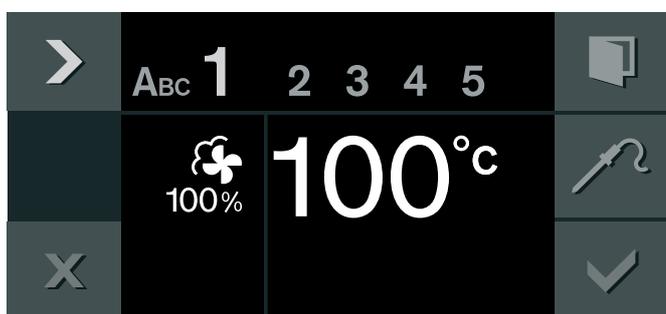
Inserir temperatura de núcleo para uma fase:

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

É possível programar e guardar até 5 fases de confeção.

- 1 Coloque o seletor de funções em ☰.
- 2 Toque no símbolo 📄.
- 3 Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
- 4 Toque no símbolo ↵.
- 5 Introduza o nome em "ABC". → "Introduzir nome" na página 25
- 6 Com o símbolo ➤, selecione 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 Selecione a regulação do tempo com o símbolo ➤.
- 8 Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
- 9 Com o símbolo ➤, selecione a fase seguinte.
- ou -
A preparação está completa, termine a introdução.
- 10 Memorize com ✓.
- ou -
Cancele com ✕ e saia do menu.

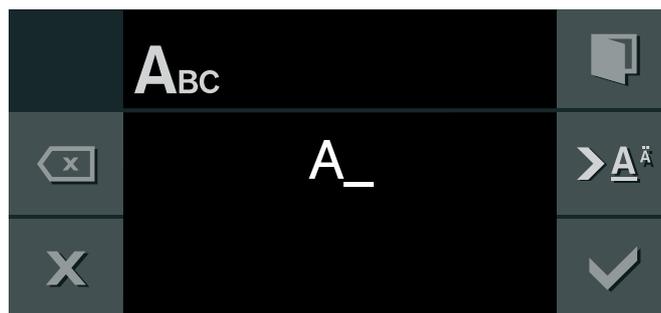
Introduzir a temperatura interna para uma fase:

Com o símbolo ➤, selecione a fase seguinte. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura. Toque no símbolo 🔧. Introduza a temperatura interna desejada com o seletor rotativo e confirme com ✓.

Conselho: Não é possível introduzir o tempo de cozedura para 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 [^]	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar para trema e caracteres especiais premir duas vezes: inserir quebra de texto
➤Ä	premir brevemente: cursor para a direita premir longamente: comutar para caracteres normais premir duas vezes: inserir quebra de texto
✕	Apagar letras

- 2 Gravar com ✓.
- ou -
Cancelar com ✕ e sair do menu.

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

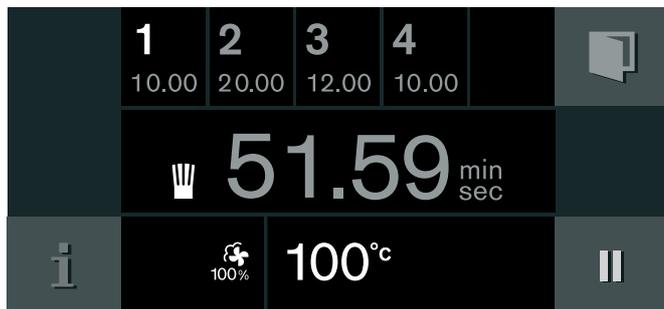
Iniciar receita

- 1 Coloque o seletor de funções em ☰.
- 2 Toque no símbolo 📄.
- 3 Com o seletor rotativo selecione "Receitas individuais" e confirme com ✓.
- 4 Selecione o programa desejado com o seletor rotativo.

5 Inicie com ▶.

O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração decorre de forma visível.

As regulações das fases são apresentadas na barra do visor.

**Conselhos**

- O tempo 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.
- Insira a sonda térmica, caso a receita inclua uma temperatura interna memorizada.

Alterar a receita

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

- 1 Coloque o seletor de funções em ☰.
- 2 Toque no símbolo 🍷.
- 3 Com o seletor rotativo selecione "Receitas individuais" e confirme com ✓.
- 4 Selecione o programa desejado com o seletor rotativo.
- 5 Toque no símbolo ↵.
- 6 Com o símbolo ▶, selecione 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.
- 7 Memorize com ✓.
- ou -
Interrompa com X e saia do menu.

Apagar receita

- 1 Coloque o seletor de funções em ☰.
- 2 Toque no símbolo 🍷.
- 3 Com o seletor rotativo selecione "Receitas individuais" e confirme com ✓.
- 4 Selecione o programa desejado com o seletor rotativo.
- 5 Elimine as receitas com o símbolo C.
- 6 Confirme com ✓.

Sonda térmica

A sonda térmica permite-lhe cozinhar exatamente no ponto, medindo a temperatura no interior do alimento. O aparelho desliga-se automaticamente ao atingir a temperatura interna desejada, o que garante que cada alimento é cozinhado no ponto.

A sonda térmica danifica-se a temperaturas superiores a 250°C. Por esse motivo, utilize-a no aparelho apenas a uma temperatura máxima de 230°C.

⚠ Aviso – 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.

⚠ Aviso – 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.

Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho. Pode adquiri-la posteriormente, como peça sobressalente, junto do Serviço de Assistência Técnica ou na loja online.

Ao utilizar a sonda térmica, nunca insira os alimentos no nível de inserção mais elevado.

Retire sempre a sonda térmica do interior do forno após a sua utilização. Nunca a guarde no interior do forno.

Depois de cada utilização, limpe a sonda térmica com um pano húmido. Não lave na máquina de lavar loiça!

Introduzir a sonda térmica nos alimentos

Espete a sonda térmica no alimento a cozinhar antes de o colocar no interior do aparelho.

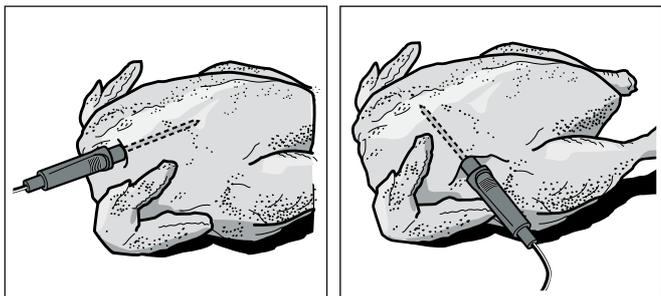
A sonda térmica tem três pontos de medição. Espete a sonda térmica o máximo possível. Não deve espetar a sonda térmica em partes de gordura e não deve entrar em contacto com qualquer recipiente ou com ossos.

Carne: espete a sonda térmica lateralmente na parte mais espessa da carne, até ao limite.

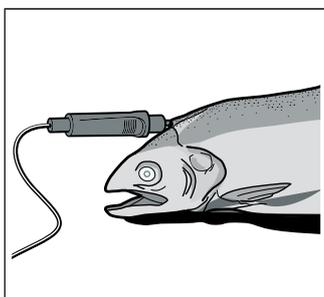
Caso sejam várias peças, espete a sonda térmica no meio da peça mais grossa.



Aves: espete a sonda térmica na parte mais espessa do peito, até ao limite. Consoante as características da ave, espete a sonda térmica transversal ou longitudinalmente. No caso das aves, certifique-se de que a ponta da sonda térmica não fica na cavidade.



Peixe: espete a sonda térmica atrás da cabeça, no sentido da espinha, até ao limite. Coloque o peixe inteiro em posição flutuante sobre a grelha, com o auxílio de meia batata.



Virar alimentos: Se pretender virar os alimentos, não retire a sonda térmica. Depois de virar os alimentos verifique se a sonda térmica está na posição correta.

Se retirar a sonda térmica durante o funcionamento, todas as regulações serão repostas e têm de ser novamente reguladas.

Regular a temperatura interna

Atenção!

Danificação da sonda térmica:

A sonda térmica pode ficar danificada devido a uma distância muito reduzida entre esta e a resistência do grelhador. Certifique-se que a distância entre a resistência do grelhador e a sonda térmica ou o cabo desta é de alguns centímetros. O volume da carne pode aumentar ao cozinhar.

Atenção!

Danificação da sonda térmica:

Não entale o cabo da sonda térmica na porta do aparelho.

- 1 Introduza os alimentos no aparelho com a sonda térmica inserida. Ligue a sonda térmica à tomada localizada à direita, em cima, no interior do aparelho e feche a porta.
- 2 Regule o seletor de funções para o tipo de aquecimento desejado.

- 3 Com o seletor rotativo regule a temperatura do interior do aparelho.
- 4 Toque no símbolo . Regule com o seletor rotativo a temperatura interna desejada para o alimento e confirme com . A temperatura interna definida tem de ser superior à temperatura interna atual.
- 5 O aparelho aquece com o tipo de aquecimento selecionado. No display são indicadas a temperatura interna atual e, por baixo, a temperatura interna definida. É possível alterar a regulação da temperatura interna a qualquer altura.

Quando o alimento atinge a temperatura interna definida, ouve-se um sinal sonoro. A cozedura é finalizada automaticamente. Confirme com e rode o seletor de funções para 0.

Previsão do tempo de cozedura

Com uma regulação da temperatura do aparelho superior a 100 °C, após 5 a 20 minutos e com a sonda térmica inserida, o visor apresenta uma previsão do tempo de cozedura.

A previsão do tempo de cozedura é atualizada continuamente. Quanto mais tempo durar o processo de cozedura, mais precisa será a previsão do tempo de cozedura. Não abra a porta do aparelho, caso contrário falseia a previsão do tempo de cozedura.

A previsão do tempo de duração é apresentada no funcionamento normal e no programa automático.

A temperatura interna atual é exibida no visor, se tocar no símbolo .

Pode desativar a indicação da previsão do tempo de cozedura nas regulações base, para em vez disso, ser apresentada a temperatura interna atual.

Notas

- No início do tempo de cozedura é mostrada durante 3-4 minutos a indicação "<15°C" relativa à temperatura interna nesse momento.
- O intervalo mensurável é de 15°C a 99°C. Fora do intervalo mensurável é apresentado "<15°C" ou "--°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 térmica 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

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

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

Alimento a cozinhar	Valor de referência para temperatura interna
Bovino	
Rosbife, lombo de vaca, entrecosto	
muito mal passado	45 - 47 °C
mal passado	50 - 52 °C
no ponto	58 - 60 °C
bem passado	70 - 75 °C
Carne de vaca para assar	80 - 85 °C
Porco	
Carne de porco	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

Alimento a cozinhar	Valor de referência para temperatura interna
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
Aves	
Frango	90 °C
Pintada	80 - 85 °C
Ganso, peru, pato	85 - 90 °C
Peito de pato	
no ponto	55 - 60 °C
bem passado	70 - 80 °C
Bife de avestruz	60 - 65 °C
Borrego	
Perna de borrego	
no ponto	60 - 65 °C
bem passado	70 - 80 °C
Lombo de borrego	
no ponto	55 - 60 °C
bem passado	65 - 75 °C
Carneiro	
Perna de carneiro	
no ponto	70 - 75 °C
bem passado	80 - 85 °C
Lombo de carneiro	
no ponto	70 - 75 °C
bem passado	80 °C
Peixe	
Filetes	62 - 65 °C
Inteiro	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
Outros	
Pão	96 °C
Empada	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Aquecer alimento	75 °C

Home Connect

Este aparelho pode funcionar em rede e é comandado à distância através de um dispositivo móvel. A aplicação Home Connect oferece funções adicionais que complementam da melhor forma o aparelho ligado em rede. Se o aparelho não estiver ligado à rede doméstica, pode ser comandado através do ecrã, como habitualmente.

A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações sobre este tema, visite www.home-connect.com.

Conselhos

- Observe as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que são respeitadas, mesmo que opere o aparelho através da aplicação Home Connect e que, nesse momento, não esteja em casa. Observe também as indicações na aplicação Home Connect.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- Observe a documentação da Home Connect disponibilizada.

Configurar

Para poder efetuar regulações através do Home Connect, é necessário que a aplicação Home Connect esteja instalada num aparelho móvel.

Além disso, o seu aparelho tem de estar conectado à rede doméstica e à aplicação Home Connect. Pode selecionar as seguintes opções de ligação:

- Ligação com cabo LAN: a ligação à rede doméstica realiza-se automaticamente após a confirmação no aparelho.
- Ligação por WLAN: estabeleça primeiro a ligação à rede doméstica e, em seguida, à aplicação Home Connect.

Conselho: A aplicação irá guiá-lo através de todo o processo de registo. Em caso de dúvida, siga as instruções indicadas na aplicação.

Configurar a aplicação

Instale a aplicação Home Connect no seu aparelho móvel (por ex. tablet PC ou smartphone).

- 1 Abra a App Store (dispositivos Apple) ou a Google Play Store (dispositivos Android) no seu dispositivo móvel.
- 2 Introduza o termo de pesquisa "Home Connect".
- 3 Selecione a aplicação Home Connect e instale-a no aparelho móvel.
- 4 Inicie a aplicação e configura o acesso à Home Connect.
A aplicação guia-o durante o processo de registo.

Ligar o aparelho à rede doméstica (LAN)

O aparelho tem de estar ligado à rede doméstica com um cabo LAN.

A ligação à rede realiza-se automaticamente, assim que o aparelho for ligado à corrente e colocado em funcionamento pela primeira vez.

Ligar o aparelho à rede doméstica (WLAN com WPS)

Condições prévias:

- O seu router possui uma tecla WPS. Consulte mais informações sobre este assunto no manual do seu router.
- Precisa de ter acesso ao seu router.

- 1 Nas regulações base selecione  "Home Connect".
- 2 Toque no símbolo .
- 3 Selecione "WLAN" com o seletor rotativo.
- 4 Confirme com o símbolo .
Surge uma mensagem sobre a função WPS.
- 5 Para continuar, toque no símbolo .
- 6 Com o seletor rotativo selecione "Automático (WPS)".
- 7 Para iniciar o processo de ligação, toque no símbolo .
- 8 Prima o botão WPS no router da rede doméstica no espaço de 2 minutos.

Se o visor exibir "Ligação à rede bem sucedida", isso significa que o processo de ligação está concluído. Siga as indicações na aplicação.

Ligar o aparelho à rede doméstica (WLAN sem WPS)

- 1 Nas regulações base seleccione  "Home Connect".
- 2 Toque no símbolo .
- 3 Seleccione "WLAN" com o seletor rotativo.
- 4 Confirme com o símbolo .
Surge uma mensagem sobre a função WPS.
- 5 Para continuar, toque no símbolo .
- 6 Seleccione "Manual" com o seletor rotativo.
- 7 Para iniciar o processo de ligação, toque no símbolo .
O aparelho configura uma rede WLAN própria "HomeConnect", à qual o tablet ou smartphone tem de ser conectado.
- 8 Siga as instruções na aplicação.

Se o visor exibir "Ligação à rede bem sucedida", isso significa que o processo de ligação está concluído. Siga as indicações na aplicação.

Ligar o aparelho à aplicação

Ligue o seu aparelho durante a instalação do Home Connect à aplicação ou conecte o seu aparelho a uma conta Home Connect adicional. A aplicação Home Connect pode estar instalada num número ilimitado de aparelhos móveis e estes estarem ligados ao aparelho.

Condições prévias:

- O aparelho está ligado à rede doméstica.
 - A aplicação Home Connect está instalada no aparelho móvel.
- 1 Para ligar uma conta adicional, seleccione "Home Connect" nas regulações base.
 - 2 Seleccione "Ligar à App" com o seletor rotativo.
 - 3 Toque no símbolo  e inicie o processo de ligação com .
 - 4 Siga as instruções na aplicação.

Se o visor exibir "Ligação à App bem sucedida", isso significa que o processo de ligação está concluído.

Início remoto

Para iniciar e comandar o seu aparelho através da aplicação Home Connect, é necessário ativar o início remoto. Se o início remoto estiver desativado, na aplicação Home Connect apenas podem ser indicados os estados operacionais do aparelho e efetuadas as definições do aparelho.

O início remoto é desativado automaticamente se abrir a porta do aparelho.

Se iniciar um tipo de aquecimento no aparelho, o início remoto é ativado automaticamente. Deste modo, pode efetuar alterações no aparelho móvel ou iniciar um novo programa.

Ativar o Início remoto

- 1 Coloque o seletor de funções em .
- 2 Toque no símbolo .
Ao lado do símbolo  surge .

O início remoto está ativado. Com o dispositivo móvel pode iniciar agora um tipo de aquecimento através da aplicação e transferir as definições desejadas para o aparelho.

Para desativar o início remoto: toque no símbolo .

Regulações Home Connect

O Home Connect pode ser ajustado a qualquer momento às necessidades individuais.

Conselho: Encontra as regulações Home Connect nas regulações base do seu aparelho. As definições apresentadas no visor dependem de o Home Connect estar instalado e de o aparelho estar ligado à rede doméstica.

	Regulação base	Regulações possíveis	Explicação
	Tipo de ligação	LAN / WLAN	<p>Pode mudar entre os tipos de ligação com cabo LAN ou WLAN.</p> <p>Siga as instruções sobre a instalação adequadas ao tipo de ligação. → "Configurar" na página 29</p>
	Ligação	Ligar / desligar	<p>Ative ou desative a ligação à rede conforme a necessidade (por ex. em férias).</p> <p>Depois de desligado, as informações de rede mantêm-se inalteradas. Após a ativação, aguardar alguns segundos até que o aparelho volte a estabelecer a ligação à rede.</p> <p>No estado de vigília em rede o aparelho necessita de no máx. 2 W.</p>
	Ligar à aplicação		Inicie o processo de ligação entre a aplicação e o aparelho.
	Atualização de software		Assim que estiver disponível uma nova versão do software, surgirá uma mensagem no visor. No menu Home Connect ↓ pode instalar o novo software.
	Operação remota	Ativar / desativar	<p>Com a aplicação Home Connect aceda às funções do aparelho.</p> <p>Quando desativada, apenas são exibidos na aplicação os estados operacionais do aparelho.</p>
	Apagar definições de rede		Todas as definições de rede podem ser apagadas a qualquer momento do aparelho.
	Dados do aparelho		<p>O visor mostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Endereço MAC módulo COM ● Número de série do aparelho ● Versão do software <p>Conforme o tipo de ligação podem ser indicadas outras informações, por ex. nome da rede SSID, bastando tocar numa tecla de seta.</p>

Diagnóstico remoto

A Assistência técnica através do diagnóstico remoto pode aceder ao seu aparelho quando a contactar com esse pedido, quando o seu aparelho estiver ligado ao servidor Home Connect e o diagnóstico remoto estiver disponível no país onde o aparelho é usado

Conselho: Para mais informações e indicações a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página web local: www.home-connect.com

Nota sobre a proteção de dados

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede WLAN ligada à Internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as regulações de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

Conselho: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações sobre a proteção de dados na aplicação Home Connect.

Declaração de conformidade

A Gaggenau Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/UE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em www.gaggenau.com, nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: apenas para utilização no interior

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	Aspetto da indicação de stand-by. DesLigado: sem indicação. Esta regulação permite reduzir o consumo de energia do aparelho em stand-by. Ligado: podem ser reguladas várias indicações, confirmar "Ligado" com ✓ e selecionar a indicação desejada com o seletor rotativo. A seleção é apresentada.
	Indicação do visor	Reduzido* / padrão	Na regulação 'Reduzido', apenas é apresentado o essencial no visor.
	Cor do painel tátil	Cinzento*/branco	Selecionar a cor dos símbolos nas zonas táteis
	Tipo de som do painel tátil	Tom 1*/Tom 2/DesLigado	Selecionar o sinal sonoro emitido ao tocar numa zona tátil
	Vol. de som do painel tátil	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume de som do painel tátil
	Sinal de aquecimento	Desligado* / Ligado	O sinal de aviso é emitido quando é atingida a temperatura pretendida durante o aquecimento.
	Volume de som do sinal	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume do sinal sonoro
	Dureza da água	1-18	Verificar a água da torneira com o teste de dureza dos carbonatos fornecido. Ajustar a dureza da água medida.
	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 >.
	Unidade de temperatura	°C* / °F	Definir a unidade de temperatura
	Unidade de peso	kg* / oz.	Regular a unidade de peso
	Idioma	Alemão* / Francês [...] / Inglês	<p>Selecionar o idioma do texto</p> <p>Conselho: Quando se muda o idioma, o sistema reinicia, esta operação demora alguns segundos. Seguidamente, o menu das regulações base é fechado.</p>
	Regulações de fábrica	Repór as regulações de fábrica do aparelho	<p>Confirmar a pergunta: "Apagar todas as regulações individuais e repor as regulações de fábrica do aparelho?" com ✓ ou interromper com X.</p> <p>Conselho: A reposição das regulações de fábrica apaga as receitas individuais. Após a reposição das regulações de fábrica, abre o menu "Primeiras regulações".</p>
	Modo demo	Ligado/DesLigado*	<p>Apenas para fins de apresentação. O aparelho não aquece no modo demo, todas as demais funções estão disponíveis.</p> <p>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.</p>
	Programa de limpeza de demonstração	Iniciar programa de limpeza de demonstração	<p>Apenas para apresentação. Não tem função de limpeza nem aquecimento.</p> <p>O programa de limpeza de demonstração dura 10 minutos. Pode ser concluído em qualquer momento.</p> <p>Necessita de um novo cartucho de limpeza padronizado ou de um já usado.</p> <p>Em seguida, seque o interior do aparelho manualmente.</p>
	Temporizador de longa duração	Não disponível* / Disponível	<p>Disponível: o temporizador de longa duração pode ser regulado.</p> <p>→ "Temporizador de longa duração" na página 21</p>
	Indicar a estimativa do tempo de cozedura com sonda térmica	ligado* / desligado	Ligado: a estimativa do tempo de cozedura é indicada no visor com a utilização da sonda térmica.
	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. → "Fecho de segurança para crianças" na página 22

	Rede doméstica	<small>LAN / WLAN</small> Tipo de ligação 📶 Ligação 📱 Ligar à aplicação ⬇️ Atualização do software 📶 Operação remota ⊗ Apagar definições de rede 🗨️ Informação do aparelho	Regulações para a ligação à rede doméstica e a aparelhos móveis. Conforme o estado da ligação são indicadas diferentes opções de regulação.
<hr/> * Regulação de fábrica <hr/>			

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.

Aviso – 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.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – 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	Produtos de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano adequado para vidros ou com um pano de microfibras. Não utilize raspadores para vidros.
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
Aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. Na Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.

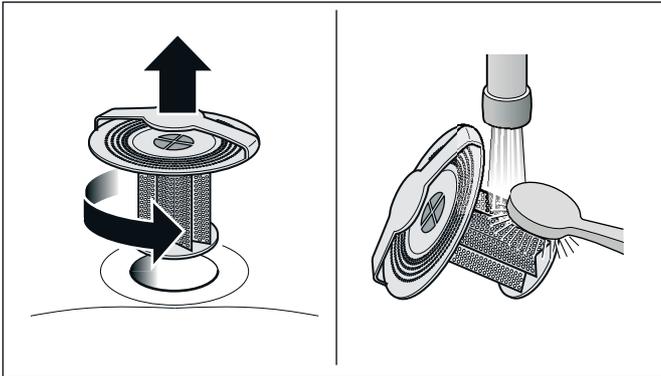
Zona	Produtos de limpeza
Alumínio	Limpe com um produto suave para a limpeza de vidros. Passe com um pano próprio para a limpeza de vidros ou com um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão.
Interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e esfregões também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Secar sempre o interior do aparelho após a limpeza. → "Programa de secagem" na página 39 Atenção! Os restos de produtos de limpeza podem provocar manchas durante o aquecimento. Remover muito bem com água limpa os restos de produtos de limpeza e de conservação antes da secagem do interior do aparelho.
Interior do aparelho muito sujo	O programa de limpeza remove a sujidade mais incrustada. → "Programa de limpeza" na página 37
Superfície para grelhar em vitrocerâmica	Limpar regularmente a superfície para grelhar em vitrocerâmica no interior do aparelho com um produto de limpeza para vitrocerâmica (referência 00311499 na Assistência Técnica ou disponível online na eShop).
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos.
Vedante da porta Não retirar!	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Depósito de água	Lave na máquina da loiça, se necessário. Retire a tampa e coloque o depósito de água virado ao contrário na máquina de lavar loiça.
Sonda térmica	Limpe com um pano húmido. Não colocar na máquina de lavar loiça.
Recipiente de cozedura, grelha	Máquina de lavar loiça ou solução quente à base de detergente. Deixar os resíduos queimados amolecer em água e limpar com uma escova. Retirar as manchas claras no aço inoxidável (resíduos de claras) com sumo de limão.

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.

Filtro de impurezas

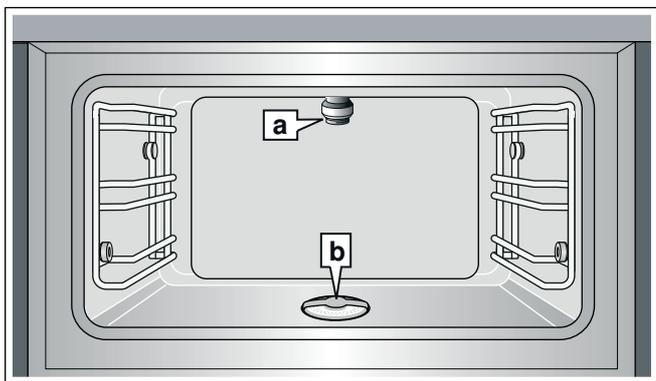
O filtro de impurezas no fundo do aparelho pode ser limpo sempre que necessário. Se preparar frequentemente peixe ou carne, recomendamos que faça uma limpeza após cada utilização.



- 1 Rode o filtro de impurezas para a esquerda e remova-o.
- 2 Remova os restos de comida do filtro de impurezas.
- 3 Lave sob água corrente. Se estiver muito sujo, lavar na máquina de lavar loiça.
- 4 Coloque o filtro de impurezas e rode-o para a direita até ao batente.

O forno combinado a vapor nunca deve ser usado sem filtro de impurezas.

Programa de limpeza



O programa de limpeza remove a sujidade mais incrustada. Um cartucho de limpeza (a) é enroscado na parte de cima do interior do aparelho. O interior do aparelho é limpo, lavado e seco de forma totalmente automática. O filtro de impurezas (b) tem de permanecer no fundo do aparelho durante o programa de limpeza.

O programa de limpeza completo dura 4 horas e 20 minutos. O programa de limpeza começa automaticamente. Após cerca de 3 horas e 40 minutos deve esvaziar ambos os depósitos de água e encher o depósito de água potável.

Em casos normais, recomendamos que o aparelho seja limpo quatro vezes por ano com o programa de limpeza. Poderá ser necessário limpar com maior frequência em função da utilização.

Não deixe que a sujidade incrustada queime, mas inicie o programa de limpeza logo após o aparelho ter arrefecido para 40 °C. Pode verificar a temperatura no interior do aparelho tocando no símbolo **i**.

Para o programa de limpeza necessita de cartuchos de limpeza especiais. Estes podem ser obtidos na Assistência Técnica ou na loja online (kit CL S10 040 com 4 cartuchos de limpeza, ref. 00311703).

Os cartuchos de limpeza apenas podem ser usados uma vez e não são recarregáveis. Não use outros produtos de limpeza.

Atenção!

Danos no interior do aparelho

Use cartuchos de limpeza apenas para o programa de limpeza. Nunca coloque os cartuchos de limpeza no interior do aparelho, quando este estiver quente, nem os aqueça no interior do aparelho.

Conselhos

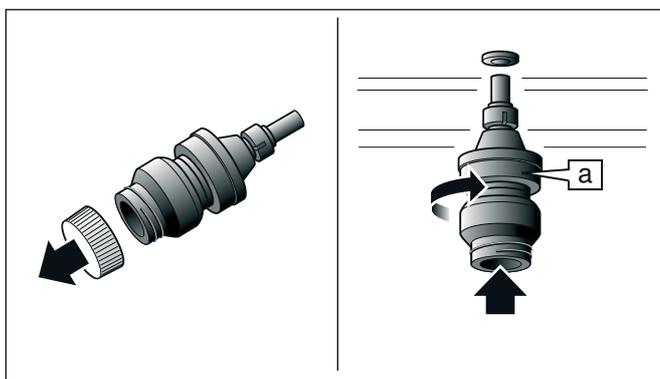
- O programa de limpeza apenas pode ser iniciado, quando o aparelho apresenta uma temperatura inferior a 40 °C.
- Retire todos os acessórios do interior do aparelho, antes de iniciar o programa de limpeza (grelha, recipiente de cozedura, sonda térmica).
- Remova a sujidade maior do interior do aparelho.
- O filtro de impurezas tem de permanecer no fundo do aparelho durante o programa de limpeza. Se o filtro de impurezas for removido antes do programa de limpeza, o interior do aparelho não fica limpo.
- A porta do aparelho está trancada durante o programa de limpeza.
- Não tente abrir a porta do aparelho durante o programa de limpeza. Pode sair água.
- O ruído do ventilador do aparelho é mais alto enquanto o programa de limpeza está a ser executado. Isso é normal.
- Deixe sempre o programa de limpeza decorrer até ao fim. O programa de limpeza não pode ser cancelado.

Iniciar o programa de limpeza

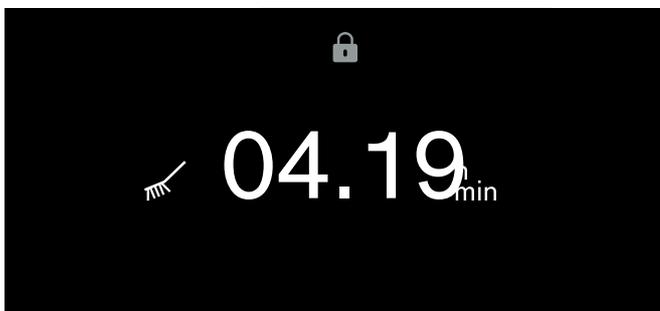
- 1 Coloque o seletor de funções em **S**.
- 2 O símbolo  é indicado. Confirme com .
- 3 É indicado o tempo de desativação, no final do qual o programa de limpeza estará concluído. Se desejar, adie o tempo de desativação com o seletor rotativo. Confirme com . O tempo de arranque e o tempo de desativação são adiados, enquanto o tempo de limpeza permanece o mesmo.
- 4 Retire todos os acessórios do interior do aparelho e limpe a sujidade maior. Confirme com .
- 5 Retire e limpe o depósito de água residual. Encha ambos os depósitos de água com 1,7 l de água cada e insira-os no aparelho. Confirme com .
- 6 Remova a tampa de fecho do cartucho de limpeza.

Atenção!

Não remova a rolha de cera na abertura do cartucho de limpeza. Não usar outros produtos de limpeza. Não use cartuchos de limpeza danificados.



- 7 Enrosque o cartucho de limpeza (**a**) no encaixe, na parte de cima do interior do aparelho, até ao batente. Feche a porta do aparelho. Confirme com . Surge o tempo de limpeza no visor.
- 8 Inicie com . Inicia-se a contagem decrescente do tempo de limpeza no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada. A porta do aparelho está trancada.



- 9 Após cerca de 3 horas e 40 minutos, aparece uma mensagem no visor. Retire e esvazie ambos os depósitos de água.

Aviso – Perigo de queimaduras!

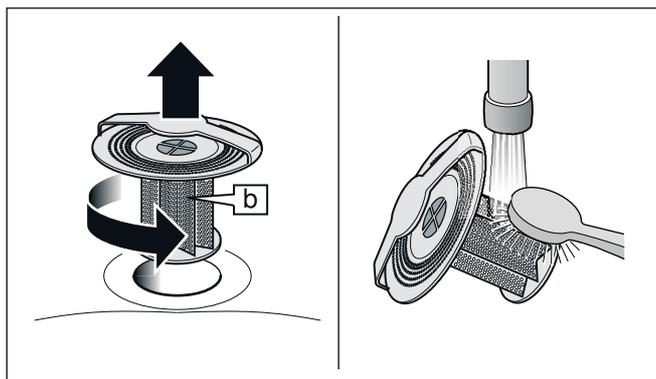
A água nos depósitos de água está quente. Retire e esvazie cuidadosamente os depósitos de água.

- 10 Limpe ambos os depósitos de água. Encha o depósito de água potável com água fria até à marcação "Max.". Insira ambos os depósitos de água no aparelho. Confirme com . Para continuar, toque no símbolo .
- 11 Depois de terminado o programa de limpeza, ouve-se um sinal sonoro. A porta do aparelho é destrancada. Surge uma mensagem no visor. Remova o cartucho de limpeza.

Atenção!

Danos no interior do aparelho: nunca aqueça o aparelho, se estiver colocado um cartucho.

- 12 Rode o filtro de impurezas no fundo do aparelho para a esquerda e remova-o. Remova os restos de comida do filtro de impurezas. Lave sob água corrente.



- 13 Coloque o filtro de impurezas e rode-o para a direita até ao batente. Confirme com .

O programa de limpeza está concluído. Deixe arrefecer o aparelho. Em seguida, deve polir o interior do aparelho e o vidro com um pano macio.

Conselho: O último processo de lavagem pode deixar tiras brancas no interior do aparelho e no vidro após a secagem. Isto depende da dureza da água. Remova as tiras brancas com um pano húmido.

Depois de concluído o programa de limpeza, esvazie e lave o depósito de água potável, o depósito de água residual e as respetivas tampas na máquina de lavar loiça.

Aviso – Perigo de ferimentos!

A solução detergente pode causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Respeitar as indicações de segurança na embalagem dos cartuchos de limpeza. Não ingerir a solução detergente. A solução detergente não pode entrar em contacto com alimentos. Lave o depósito de água na máquina de lavar loiça antes da próxima utilização do aparelho.

Elimine o cartucho de limpeza vazio de acordo com as normas regionais no lixo doméstico.

Causas para um resultado de limpeza menos satisfatório

Caso o interior do aparelho não fique limpo após o programa de limpeza, verifique as causas na seguinte tabela. Coloque um novo cartucho de limpeza e inicie novamente o programa de limpeza.

Causa possível	Solução
Tampa de fecho no cartucho de limpeza	<p>A tampa de fecho do cartucho de limpeza não foi removida.</p> <p>Depois de terminado o tempo do programa de limpeza, remover o cartucho do aparelho. Não reutilize o cartucho. Elimine o cartucho de acordo com as normas locais.</p> <p>⚠ Aviso – Perigo de ferimentos! Não remover a tampa de fecho de um cartucho já usado, para evitar o contacto da pele e dos olhos com o produto de limpeza.</p>
Falta o filtro de impurezas	O filtro de impurezas tem de permanecer no fundo do aparelho durante o programa de limpeza.
Falha de corrente	Após uma falha de corrente superior a 3 minutos, o programa de limpeza termina com um programa curto.
Sujidade muito queimada	Execute novamente o programa de limpeza, para remover a sujidade incrustada.

Programa de secagem

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

O programa de secagem demora 20 minutos.

Atenção!

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

Iniciar o programa de secagem

- 1 Coloque o seletor de funções em **S**. Selecione o programa de secagem com o seletor rotativo.
- 2 O símbolo  é indicado. Confirme com .
- 3 Surge o tempo de secagem de 20 minutos. Inicie com . O tempo de secagem começa a decrescer no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.



- 4 Após 20 minutos, ouve-se um sinal sonoro. Surge uma mensagem no visor. Confirme com .

O programa de secagem está concluído. Deixe arrefecer o aparelho. Em seguida, deve polir o interior do aparelho e o vidro com um pano macio.

Programa de descalcificação

Uma descalcificação regular ajuda a conservar o bom estado do aparelho. O programa de descalcificação permite que o aparelho seja descalcificado, lavado e seco de forma totalmente automática.

Com base no tipo de água e na utilização do aparelho, uma mensagem no visor recorda-lhe que deve ser executado o programa de descalcificação.

Para evitar danos no aparelho, os modos de funcionamento com vapor ficam bloqueados após mensagens repetidas. Pode continuar a utilizar o aparelho com modos de funcionamento sem vapor. O aparelho volta a ficar disponível sem limites, apenas após o programa de descalcificação bem sucedido.

O programa de descalcificação completo demora 1 hora e 50 minutos.

Para o programa de descalcificação precisa de pastilhas de descalcificação especiais. Estas podem ser obtidas na Assistência Técnica ou online na eShop (17002490 kit com 4 pastilhas de descalcificação).

Atenção!

- **Danos no aparelho:** O calcário pode danificar o aparelho. Descalcificar o aparelho com regularidade.
- **Danos no aparelho:** Produtos de descalcificação errados podem danificar o aparelho. Utilizar apenas as pastilhas de descalcificação prescritas.
- **Danos no interior do aparelho:** Utilizar a pastilha de descalcificação apenas para o programa de descalcificação. Coloque a pastilha de descalcificação no depósito. Nunca coloque a pastilha de descalcificação no interior do aparelho, nem a aqueça no interior do aparelho.

Conselhos

- Remova todos os acessórios do interior do aparelho, antes de iniciar o programa de descalcificação (grelha, recipiente de cozedura, sonda térmica).
- O filtro de impurezas tem de permanecer no fundo do aparelho durante o programa de descalcificação.
- Deixe sempre o programa de descalcificação decorrer até ao fim. O programa de descalcificação não pode ser interrompido.

Iniciar o programa de descalcificação

- 1 Posicione o seletor de funções em **S**. Com o seletor rotativo, selecione o programa de descalcificação.
- 2 O símbolo  é indicado. Confirme com .
- 3 Retire todos os acessórios do interior do aparelho. Confirme com .
- 4 Retire a pastilha de descalcificação da embalagem de plástico.

Aviso – Perigo de ferimentos!

As pastilhas de descalcificação podem causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Respeitar as indicações de segurança na embalagem das pastilhas de descalcificação. Evite o contacto das pastilhas de descalcificação com a pele. Mantenha as crianças afastadas das pastilhas de descalcificação.

Aviso – Perigo de ferimentos!

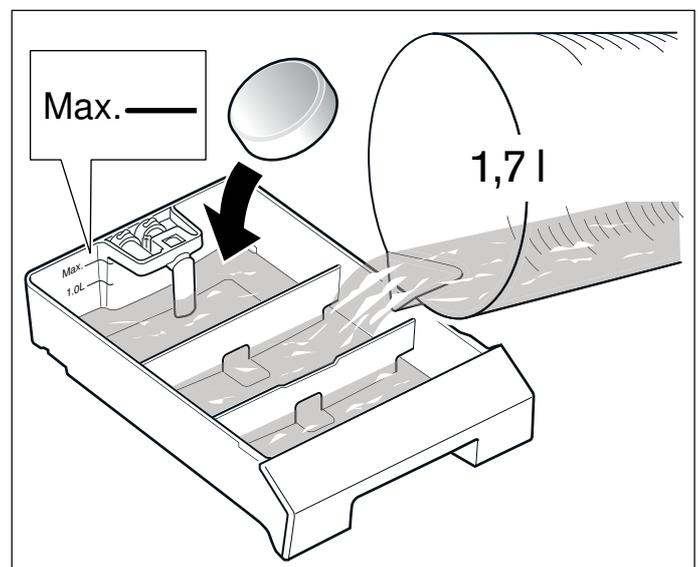
A solução descalcificadora pode causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Evite o contacto da solução descalcificadora com a pele. Mantenha as crianças afastadas da solução descalcificadora. Não ingerir a solução descalcificadora. A solução descalcificadora não pode entrar em contacto com alimentos. Enxaguar bem o depósito de água antes da próxima utilização do aparelho.

Atenção!

Danos no aparelho

Produtos de descalcificação incorretos podem danificar o aparelho. Utilizar apenas as pastilhas de descalcificação prescritas.

- 5 Retire o depósito de água potável do aparelho e remova a tampa do depósito.
- 6 Coloque a pastilha de descalcificação no compartimento traseiro do depósito de água potável. Encha o depósito de água potável até à marcação "Max." com água (1,7 litros).



- 7 Coloque a tampa no depósito de água potável e encaixe.

- 8 Insira o depósito de água potável no aparelho.
- 9 Fechar a porta do aparelho. Confirme com ✓. Surge o tempo de descalcificação de 1 hora e 50 minutos.
- 10 Inicie com ▶. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de descalcificação no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.



- 11 Após 1 hora e 30 minutos, surge no visor uma mensagem. Esvazie o depósito de água residual e insira-o no aparelho. Lave bem o depósito de água potável, encha-o com 1,7 l de água e insira-o no aparelho. Confirme com ✓.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

A solução descalcificadora pode causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Evite o contacto da solução descalcificadora com a pele. Mantenha as crianças afastadas da solução descalcificadora. Não ingerir a solução descalcificadora. A solução descalcificadora não pode entrar em contacto com alimentos. Enxaguar bem o depósito de água antes da próxima utilização do aparelho.

Limpar os depósitos

Após a descalcificação, permanecem restos de produtos de descalcificação no depósito de água potável e no depósito de água residual. Por essa razão, limpe o depósito de água potável e o depósito de água residual depois de o programa de descalcificação terminar.

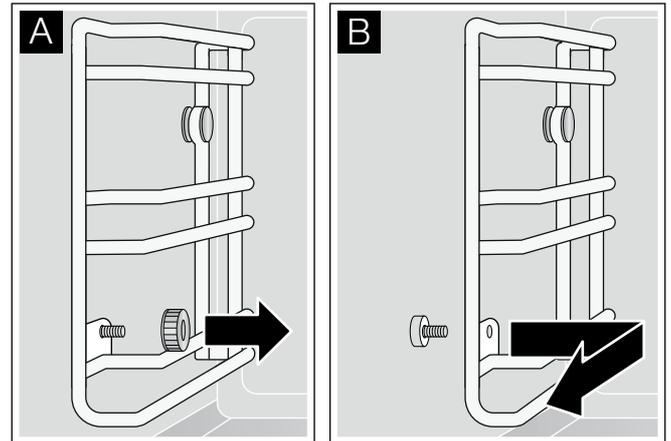
- 1 Retire o depósito de água potável e o depósito de água residual do aparelho e remova as respetivas tampas.
- 2 Lave o depósito de água potável, o depósito de água residual e as respetivas tampas na máquina de lavar loiça.

Retirar as grelhas de suporte

É possível retirar as grelhas de suporte para limpar.

Retirar as grelhas de suporte

- 1 Coloque um pano da loiça no interior do aparelho, para evitar riscar o aço inoxidável.
- 2 Solte as porcas recartilhadas (figura A).
- 3 Afastar um pouco as grelhas de suporte lateralmente do parafuso e retirar para a frente (figura B).



É possível lavar as grelhas de suporte na máquina de lavar loiça.

Colocar as grelhas de suporte

- 1 Coloque corretamente as grelhas de suporte: a parte do batente para trás.
- 2 Insira as grelhas de suporte na parte traseira nos pinos e depois suspenda na parte da frente.
- 3 Aperte as porcas recartilhadas.

Conselho: Caso uma porca recartilhada se perca, pode encomendá-la enquanto peça sobresselente na nossa Assistência Técnica. A utilização de porcas recartilhadas não originais pode ocasionar corrosão no interior do aparelho.

Defeito: 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.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo de ferimentos!

A luz dos LED de iluminação é muito agressiva e pode provocar danos oculares (grupo de risco 1). Não olhe diretamente para as luzes LED acesas durante mais de 100 segundos.

Lâmpadas LED

As lâmpadas LED avariadas só podem ser substituídas pelo fabricante, o respetivo serviço de assistência ou um técnico do concessionário (eletricista).

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 funciona, no visor surge "Aparelho bloqueado. É necessário descalcificar."	O aparelho tem calcário	Iniciar o programa de descalcificação → "Programa de descalcificação" na página 40
Apesar de efetuada a descalcificação, no visor surge "Favor descalcificar"	O aparelho está com calcário, foi utilizado o produto errado	Utilizar as pastilhas de descalcificação prescritas, iniciar o programa de descalcificação → "Programa de descalcificação" na página 40
O aparelho não permite ser iniciado	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
O aparelho não funciona, no visor surge "E182"	O aparelho não recebe água	Remova o depósito de água e verifique se o tubo de aspiração está direito no depósito e não está dobrado. Se a mensagem de erro for novamente apresentada, contacte a Assistência técnica.
O aparelho não funciona, o visor não reage. No visor aparece 	Fecho de segurança para crianças ativado	Desativar o fecho de segurança para crianças → "Fecho de segurança para crianças" na página 22
O aparelho desliga-se automaticamente	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante mais de 12 horas	Confirmar a mensagem com  , desligar o aparelho e voltar a ajustá-lo
O aparelho não aquece, no visor é apresentado 	O aparelho está no modo demo	Desative o modo demo nas regulações base
O aparelho não permite ser iniciado, no visor aparece uma mensagem	depósito de água vazio	encher o depósito de água
A sonda térmica está inserida, no visor é apresentado 99°C	Humidade na ficha da sonda térmica ou no encaixe no interior do aparelho	Retire e insira várias vezes a sonda térmica no encaixe no interior do aparelho
A sonda térmica está inserida, mas o símbolo  não é apresentado	Humidade no encaixe no interior do aparelho	Retire e insira várias vezes a sonda térmica no encaixe no interior do aparelho
Não é visível vapor	O vapor de água não é visível acima dos 100 °C	Tal é normal
Saída de vapor intensa na parte superior da porta	O modo de funcionamento foi alterado	É normal
Saída de vapor intensa na parte lateral da porta	Junta da porta solta ou com sujidade	Limpar a junta da porta e colocá-la na ranhura

Zumbido durante a ativação	A bomba de descarga de água arranca O aparelho não foi utilizado durante alguns dias	Ruído de funcionamento normal Normal: enxaguamento automático durante a colocação em funcionamento
Ao aquecer, surge um ruído estridente	Durante a criação de vapor, podem ocorrer ruídos	É normal
Ao cozinhar ocorre um ruído tipo "plop"	Dilatação em caso de grande diferença de temperatura	Tal é normal
Não é possível cozinhar a vapor	O aparelho tem calcário.O aparelho tem de ser descalcificado, para evitar danos no mesmo	Iniciar o programa de descalcificação→ <i>"Programa de descalcificação" na página 40</i>
O aparelho deixou de gerar corretamente vapor	O aparelho está calcificado	Iniciar o programa de descalcificação
A iluminação não funciona	A iluminação apresenta anomalia	Contactar a assistência técnica
Não é possível remover o depósito de água residual	Pouco depois do processo de cozedura, o depósito de água residual bloqueia	Aguarde, até o bloqueio abrir
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.
Ao abrir a porta do aparelho, escorre água para baixo	A calha na parte inferior do vidro da porta está cheia	Secar a calha com uma esponja

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.

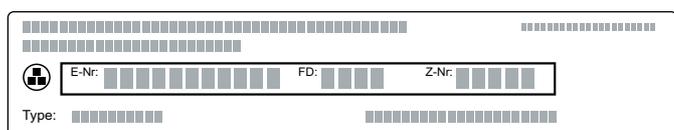
Desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.

Assistência técnica

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 deslocamentos 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.



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 conselhos

Conselhos

- Os tempos de cozedura indicados servem de referência. O tempo de cozedura efetivo depende da qualidade e da temperatura do produto original, bem como do peso e da espessura dos alimentos.
- As indicações referem-se a quantidades médias para quatro pessoas. Se desejar preparar quantidades maiores, conte com um tempo de cozedura maior.
- Utilize o recipiente de cozedura indicado. Se utilizar outro recipiente, os tempos de cozedura podem aumentar ou diminuir.
- Se tiver pouca experiência neste tipo de prato, comece com um tempo menor. Se necessário, pode cozinhar durante mais tempo.
- Abra a porta do aparelho pré-aquecido apenas brevemente e coloque os alimentos rapidamente no seu interior.
- Para cozinhar a vapor, descongelar, levedar e aquecer, pode usar simultaneamente até três níveis de altura (nível 1, 2 e 3). Não haverá transferência de sabores. Dessa forma, é possível preparar ao mesmo tempo peixe, legumes e sobremesa. Os tempos de cozedura indicados podem ser superiores ao indicado conforme a quantidade dos alimentos.
- Se cozinhar apenas num nível, utilize o nível 2. Se cozinhar simultaneamente em dois níveis, utilize os níveis 1 e 3.
- Os alimentos não podem tocar no interior do aparelho nem na chapa traseira.
- A porta do forno combinado a vapor tem de estar bem fechada. Para isso, as superfícies de vedação devem estar sempre limpas.
- Não coloque a grelha e o recipiente muito perto. Assim, garante-se uma perfeita circulação do vapor.
- Com alimentos muito frios e temperaturas elevadas, o recipiente pode deformar-se. A deformação não tem qualquer influência no funcionamento. Logo que volte a arrefecer, a deformação desaparece.
- Se desejar cozinhar alimentos a vapor e o aparelho estiver aquecido a mais de 100°C (por ex., por ter feito um bolo antes), deixe o aparelho arrefecer antes de cozinhar a vapor. Caso contrário, os alimentos secam devido às altas temperaturas.

Legumes

- Os legumes são cozinhados de forma mais delicada ao vapor do que em água a ferver: o sabor, a cor e a consistência ficam mais preservados. As vitaminas e substâncias solúveis em água quase não se diluem. Uma vez que o forno combinado a vapor funciona sem pressão a apenas 100 °C, a confeção também é consideravelmente mais suave do que, por exemplo, na panela de pressão.
- Todos os dados referem-se a 1 kg de legumes limpos.
- Para cozinhar legumes a vapor utilize o adaptador para cozinhar perfurado, inserindo-o no segundo nível a partir de baixo. Insira o adaptador para cozinhar não perfurado por baixo. O suco dos legumes recolhido pode ser usado como base para molhos ou um caldo de legumes.
- É escaldado durante 8 - 10 minutos no aparelho pré-aquecido. Se os legumes ou a fruta não forem logo servidos, arrefecê-los em água com gelo para impedir que continuem a cozinhar com o calor residual.
- Para cozinhar a vapor com temperaturas de 100 °C, não é necessário pré-aquecer. Coloque o prato no interior do aparelho frio e ligue depois o aparelho.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Alcachofras, grandes	perfurado	100	100	60 - 65	
Alcachofras, pequenas	perfurado	100	100	45 - 50	
Couve-flor, inteira	perfurado	100	100	25 - 30	
Couve-flor, em pedaços	perfurado	100	100	15 - 25	
Feijão, verde	perfurado	100	100	35 - 50	
Brócolos, em pedaços (de acordo com EN60350-1)	perfurado	90-100	100	20 - 25	Dica: servir com amêndoas torradas com manteiga.
Endívia	perfurado	100	100	25 - 30	
Ervilhas, frescas	não perfurado	100	100	25 - 30	cobrir com água
Funcho, em rodelas	perfurado	100	100	20 - 25	
Terrina de legumes	perfurado / grelha	90	100	50 - 60	em forma para terrina
Ervilhas, ultracongeladas (de acordo com EN60350-1) (3kg)	perfurado	100	100	35 - 45	
Cenouras, em rodelas de 0,5 cm	perfurado	100	100	20 - 25	
Batatas, descascadas e cortadas em quartos	perfurado	100	100	30 - 35	
Rábano, em fatias	perfurado	100	100	25 - 35	
Alho-francês, em rodelas	perfurado	100	100	20 - 30	
Alho-francês, inteiro	perfurado	100	100	35 - 45	
Pimento, recheado	não perfurado	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Pré-aquecer. Para rechear com carne, saltear previamente o recheio.
Batatas cozidas, com pele (aprox. 50 g cada)	perfurado	100	100	30 - 35	
Batatas cozidas, com pele (aprox. 100 g cada)	perfurado	100	100	35 - 40	
Couve-de-bruxelas	perfurado	100	100	25 - 30	
Beterraba vermelha, em fatias	perfurado	100	100	65 - 75	
Espargos verdes	perfurado	100	100	15 - 20	
Espargos brancos	perfurado	100	100	20 - 35	
Espinafres	perfurado	100	100	8 - 12	Em seguida, refogar num tacho com cebola e alho.
Batatas doces, em fatias	perfurado	100	100	15 - 20	

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pelar tomates	perfurado	100	100	3 - 4	Pré-aquecer. Cortar os tomates, arrefecê-los em água com gelo depois de cozinhados a vapor.
Curgete, em fatias	perfurado	100	100	15 - 20	
Ervilhas (vagem)	perfurado	100	100	10 - 15	

Peixe

- Cozinhar a vapor é um tipo de confeção sem gordura, no qual o peixe não fica seco.
- (Por motivos de higiene) o peixe deve ter uma temperatura interna de, no mínimo, 62 - 65 °C depois de cozinhado. Esta temperatura também é o ponto de cozedura ideal.
- Para cozinhar a vapor com temperaturas de 90-100 °C, não é necessário pré-aquecer. Coloque o prato no interior do forno frio e ligue depois o aparelho.
- Tempere o peixe com sal só depois de o cozer. Deste modo, o peixe conserva o seu aroma natural e é-lhe retirada menos água.
- No caso do recipiente perfurado: caso o peixe comece a aderir, pode passar gordura no recipiente.
- Insira o adaptador para cozinhar não perfurado no primeiro nível a partir de baixo, para evitar sujar o interior do aparelho com o caldo do peixe.
- Filetes com pele: vire o peixe com o lado da pele para cima, para conservar ainda melhor a estrutura e o aroma.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Dourada, inteira (500 g cada)	perfurado	100	100	20 - 30	Pode ser cozinhada na posição flutuante, se for colocada por cima de meia batata.
Almôndegas de peixe (20 - 40 g cada)	não perfurado	90 - 100	100	8 - 12	Forre o recipiente não perfurado com papel vegetal.
Camarão	não perfurado	80	100	10 - 12	
Aquecer lagosta, cozinhada, desmanchada	perfurado	70 - 80	100	10 - 15	
Carpa, azul, inteira (1,5 kg)	perfurado	90 - 100	100	35 - 45	no molho
Bacalhau (250 g)	não perfurado	180	60	8 - 12	
Filete de salmão (150 g cada)	perfurado	80	100	20 - 25	
Salmão, inteiro (2,5 kg)	perfurado	100	100	65 - 75	
Mexilhões (1,5 kg)	perfurado	100	100	12 - 15	Os mexilhões estão cozidos, quando a casca se abrir.
Escamudo, inteiro (800 g)	perfurado	90 - 100	100	20 - 25	
Filete de tamboril (300 g cada)	Forma de vidro/grelha	180 - 200	100	8 - 10	Pré-aquecer
Robalo, inteiro (400 g cada)	perfurado	90 - 100	100	20 - 25	

Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas

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

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Ostras (10 unidades)	não perfurado	80 - 90	100	7 - 10	no molho
Ciclídeo (tilápia) (150 g cada)	perfurado	80 - 90	100	15 - 17	
Dourada (200 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Filete de peixe (200 - 300 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Terrina de peixe	Grelha	80 - 90	100	50 - 90	em forma para terrina
Truta, inteira (250 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Alabote (300 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Vieiras (15 - 30 g cada)	não perfurado	80 - 90	100	9 - 13	Quanto mais pesado for o molusco, tanto mais longo deve ser o tempo de cozedura.
Bacalhau (250 g cada)	perfurado	80 - 90	100	15 - 17	
Pargo-vermelho (200 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Cantarilho (120 g cada)	perfurado	80 - 90	100	15 - 17	
Tamboril (200 g cada)	perfurado	80 - 90	100	15 - 17	
Rolinhos de linguado recheados (150 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Pregado (300 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	
Robalo (150 g cada)	perfurado	80 - 90	100	15 - 17	
Perca (250 g cada)	perfurado	80 - 90	100	17 - 20	

Carne – cozedura a temperaturas mais elevadas

- A combinação de vapor com ar quente é o processo de cozedura ideal para muitos tipos de carne. O interior do aparelho está fechado hermeticamente neste modo de funcionamento, a humidade impede o efeito de secagem do ar quente convencional. A regulação variável da humidade permite conseguir o melhor clima para cada alimento.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais no capítulo → "Sonda térmica" na página 26.
- Retire a carne do frigorífico 1 horas antes da preparação.
- Se usar o adaptador para cozinhar perfurado ou a grelha, inserir um adaptador para cozinhar não perfurado por baixo. Encha o adaptador para cozinhar não perfurado com um pouco de água, para evitar que os sucos da carne queimem. Além disso, pode colocar legumes, vinho, especiarias e ervas aromáticas e obter uma base para molhos saborosa.
- Se pretender que a carne fique mal passada ou no ponto: abra a porta 5°C antes de atingir a temperatura interna desejada e aguarde até alcançar a temperatura desejada. Assim, impede que a carne fique bem passada e dá-lhe o tempo de repouso necessário.
- Tempo de repouso da carne: após a cozedura, deixe a carne repousar mais 5 min numa grelha, permitindo que a carne "relaxe". A circulação do suco da carne diminui e perde-se menos suco ao cortar a carne.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Entrecosto, salteado, no ponto (350 g cada)	não perfurado	170 - 180	30	10 - 20	
Filete, salteado, no ponto, em massa folhada (600 g)	não perfurado	180 - 200	80	30 - 45	Forre o recipiente com papel vegetal.
Lombo de vitela, salteado, no ponto (1 kg)	não perfurado	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Se adicionar líquido no recipiente para cozinhar não perfurado, 30% de humidade são suficientes.
Carne de porco defumada, cozinhada, em fatias	não perfurado	100	100	15 - 20	
Assado com crosta (Carne de porco para assar com courato), bem passada (1,5 kg)	Grelha + não perfurado	1) 160 2) 230	80 	60 10	Cortar a crosta em cruz antes de cozinhar. Usar a sonda térmica: cozinhar no primeiro passo de cozedura até uma temperatura interna de aprox. 65 - 70°C, cozinhar no segundo passo até uma temperatura interna de 70 - 75°C.
Lombo de borrego, salteado, no ponto (150 g cada)	não perfurado	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Perna de borrego, salteada, no ponto (1,5 kg)	não perfurado	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Lombo de veado, salteado, no ponto (500 g cada)	não perfurado	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Carne de vaca para assar, bem passada (1,5 kg)	Grelha + não perfurado	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Se adicionar líquido no recipiente para cozinhar não perfurado, 30% de humidade são suficientes.
Rosbife, salteado, no ponto (1 kg)	não perfurado	170 - 180	30	50 - 60	
Carne de porco (cachaço ou pá), bem passado (1 - 1,5 kg)	Grelha + não perfurado	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Se adicionar líquido no recipiente para cozinhar não perfurado, 30% de humidade são suficientes.
Salsicha, escaldada, aquecer	não perfurado	85 - 90	100	10 - 20	p. ex., salsichão lionês, salsicha branca

Cozinhar aves/carne a vapor com temperaturas baixas

- Ao cozinhar a baixa temperatura, os pratos são cozinhados a temperaturas entre 60 e 80 °C e durante alguns minutos a várias horas. Este modo de cozedura é utilizado essencialmente para pratos de carne e peixe. Desta forma ficam preservadas as características organoléticas (p. ex. tenrura e suculência) dos alimentos. Com o aquecimento suave, a carne fica homogeneamente no ponto, à exceção de um bordo muito fino e extraordinariamente succulenta. Não é necessário virar nem juntar água.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais no capítulo → "Sonda térmica" na página 26.
- Retire a carne do frigorífico 1 horas antes da preparação.
- Por motivos de higiene, aloure a carne de todos os lados brevemente numa frigideira muito quente, antes de a cozinhar. Forma-se, assim, uma crosta que impede a saída do suco da carne, proporcionando o aroma típico de assado.
- Temperar com cuidado: o cozinhar lento da carne apura todos os aromas.
- Ao cozinhar a a baixa temperatura, o sabor próprio da carne de caça e de cavalo sobressai mais do que numa preparação convencional.
- Utilize o modo de funcionamento "Cozinhar a baixa temperatura" . Assim, a humidade que sai do próprio alimento permanece no interior do aparelho e impede que ele seque.
- Com este modo de funcionamento não é necessário pré-aquecer.
- Tenha em atenção que não é possível alcançar uma temperatura interna da carne superior à temperatura do interior do aparelho. Regra geral, a temperatura regulada do interior do aparelho deverá ser 10 a 15 °C superior à temperatura interna da carne desejada.
- No final do tempo de cozedura, pode reduzir a temperatura para 60 °C. Dessa forma, pode aumentar o tempo de cozedura (por ex. quando os convidados estão atrasados). Se pretender interromper o processo de cozedura, a temperatura do interior do aparelho não pode ser superior à temperatura interna da carne desejada. Assim, os pedaços maiores podem permanecer 1 - 1,5 horas, os menores 30 - 45 minutos no interior do aparelho.
- Sirva num prato pré-aquecido.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de pato, no ponto (350 g cada)	não perfurado	70 - 80		40 - 60	Depois de cozinhado, o lado com pele pode ser alourado brevemente numa frigideira para ficar crocante. Ou: grelhador + ar circulante 230 °C durante 5 minutos.
Entrecosto, no ponto (350 g cada)	não perfurado	70 - 80		40 - 70	
Lombinho de vitela, bem passado (1 kg)	não perfurado	80 - 90		150 - 200	
Perna de borrego, sem osso, atada, no ponto (1,5 kg)	não perfurado	70 - 80		180 - 240	Antes de cozinhar envolver em óleo com alho e ervas aromáticas
Lombo de vaca, no ponto (1 kg)	não perfurado	70 - 80		120 - 180	
Bifes de vaca, no ponto (175 g cada)	não perfurado	70 - 80		30 - 60	
Rosbife, no ponto (1 - 1,5 kg)	não perfurado	70 - 80		150 - 210	
Lombinho de porco, bem passado (70 g cada)	não perfurado	90		90 - 115	
Medalhões de porco, bem passados (70 g cada)	não perfurado	80		50 - 70	

Aves

- A humidade no funcionamento combinado evita que os alimentos sequem, o que é importante para a carne de aves. Simultaneamente, a superfície ganha uma cor crocante devido à alta temperatura. O vapor quente possui o dobro da capacidade de transmissão do calor do ar quente convencional e chega a todos os lados dos alimentos. Por isso, um frango ganha uma cor uniforme por todo e fica crocante, embora a carne do peito fique suave e succulenta.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Não a insira no meio (cavidade), mas sim no peito do frango. Poderá encontrar indicações adicionais e as temperaturas ideais no capítulo → "Sonda térmica" na página 26.
- Se temperar a carne de aves principalmente com especiarias e com pouco ou nenhum óleo, a pele ficará mais crocante.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pato, inteiro (3 kg)	não perfurado	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Cozinhar com o peito virado para baixo. Após ter decorrido metade do tempo de cozedura, vire o pato. Assim, a carne do peito mais sensível não fica demasiado seca.
Peito de pato, salteado, no ponto (350 g cada)	não perfurado	160	0	25 - 30	
Frango, inteiro (1,5 kg)	Grelha + não perfurado	1) 150 2) 230	100 80	55 - 65 15	Cozinhar com as coxas atadas e o peito para cima.
Peito de frango, recheado, cozinhado a vapor (200 g cada)	perfurado	100	100	25 - 30	Sem pré-aquecer. Dica: rechear com espinafres e queijo de ovelha.
Carne de peito de peru, cozinhado a vapor (300 g cada)	perfurado	100	100	17 - 25	Sem pré-aquecer.
Pinto, codorniz, cozinhado a vapor (150 - 200 g cada)	perfurado	100	100	20 - 25	Sem pré-aquecer.
Pinto, codorniz, (150 - 200 g cada)	não perfurado	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Dica: pincelar com óleo e ervas de Provença.
Pombo, cozinhado a vapor (300 g cada)	perfurado	100	100	25 - 35	Sem pré-aquecer.
Pombo (300 g cada)	não perfurado	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Cozinhar pelo método sous-vide

Cozinhar com o método de cozedura a vácuo significa cozinhar em vácuo a baixa temperatura entre 50 - 95°C e com 100% de vapor.

Com este modo de funcionamento não é necessário pré-aquecer.

O método de cozinhar a vácuo é um tipo de confeção delicado e com baixo teor de gordura para carne, peixe, legumes e sobremesas. Os alimentos são selados hermeticamente por uma embaladora a vácuo num saco especial e resistente ao calor.

A película protetora permite manter os nutrientes e o aroma. As baixas temperaturas e a transmissão direta do calor permitem alcançar cada ponto de cozedura desejado de forma controlada. É quase impossível deixar cozinhar demais os alimentos.

Porções

Respeite os tamanhos das porções indicados na tabela de cozedura. No caso de grandes quantidades e porções, o tempo de cozedura deve ser adaptado em conformidade.

As porções indicadas para peixe, carne e aves correspondem a uma dose para uma pessoa. Para legumes e sobremesas, foi selecionada uma porção para quatro pessoas.

Níveis de inserção

É possível cozinhar em dois níveis. Para obter o melhor resultado de cozedura, os recipientes são inseridos nos níveis 1 e 3. Se quiser cozinhar num só nível, utilize o nível 2.

Higiene

Aviso – Risco para a saúde!

O método de cozinhar a vácuo realiza-se a baixa temperatura. Respeite obrigatoriamente as seguintes indicações de utilização e higiene:

- Utilize apenas alimentos frescos de boa qualidade.
- Lave e desinfete as mãos. Use luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar/para grelhados.
- Prepare alimentos mais sensíveis como, p. ex., aves, ovos e peixe com especial atenção.
- Lave sempre muito bem e/ou descasque legumes e frutas.
- Mantenha as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Use diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Mantenha a cadeia de frio. Interrompa-a apenas pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.

- Os alimentos apenas são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consuma imediatamente os alimentos e não os armazene durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Não devem voltar a ser aquecidos.

Sacos de vácuo

Para cozinhar pelo método a vácuo, utilize apenas sacos de vácuo resistentes ao calor e previstos para o efeito.

Não cozinhe os alimentos nos sacos, nos quais foram comprados (p. ex., porção de peixe). Estes sacos não são adequados para a cozedura a vácuo.

Função vácuo

Para fechar os alimentos em vácuo utilize uma embaladora a vácuo, que consiga gerar 99% de vácuo. Só assim se consegue uma transmissão de calor uniforme e um resultado de cozedura perfeito.

Antes de cozinhar, verifique se o vácuo no saco está intacto. Preste atenção a estes pontos:

- Não se encontra nenhum/quase nenhum ar dentro do saco de vácuo.
- A costura de soldadura está bem fechada.
- Não existem furos no saco de vácuo. Não utilize uma sonda térmica.
- Pedacos de carne e de peixe embalados em conjunto em vácuo não encostam diretamente uns nos outros.
- Legumes e sobremesas foram embalados em vácuo de forma o mais plana possível.

Em caso de dúvida, coloque os alimentos num novo saco e embale novamente em vácuo.

Os alimentos devem ser embalados em vácuo no máximo um dia antes do processo de cozedura. Só assim é possível evitar que se libertem gases dos alimentos (p. ex., de legumes), que inibem a transmissão de calor, ou que os alimentos alterem a sua estrutura e as suas condições de cozedura devido à pressão do vácuo.

Qualidade dos alimentos

O resultado de cozedura é influenciado a 100% pela qualidade dos produtos originais. Utilize apenas alimentos frescos da melhor qualidade. Só assim se pode garantir um resultado de cozedura seguro e saboroso.

Preparação

Ao cozinhar em vácuo não há libertação de aromas e o sabor próprio dos alimentos é intensificado. Tenha em atenção que as quantidades habituais de plantas aromáticas como por ex. especiarias, ervas aromáticas e alho podem ter uma maior influência no sabor final. Comece por usar metade das quantidades habituais.

Para produtos originais de alta qualidade basta, na maioria das vezes, colocar no saco apenas uma pequena porção de manteiga, de sal e pimenta. Geralmente, o reforço dos aromas naturais dos alimentos basta para melhorar o sabor.

Não sobreponha os alimentos embalados em vácuo nem os coloque muitos perto uns dos outros no recipiente. Para assegurar uma distribuição uniforme do calor, os alimentos não se devem tocar. Se existirem vários sacos de vácuo, cozinhar em dois níveis.

Depois de cozinhados, retire os sacos com cuidado, pois acumula-se água quente nos sacos de vácuo. Inserir o recipiente não perfurado no nível por baixo do perfurado com os alimentos quentes.

Secar o saco por fora, colocar num recipiente limpo e não perfurado e abrir com uma tesoura. Passar todos os alimentos e o líquido incluído para o recipiente de cozedura.

Após a cozedura a vácuo, os alimentos podem ser acabados da seguinte forma:

Carne: saltear brevemente e com temperatura muito elevada durante alguns segundos de cada lado. Dessa forma, ganha uma crosta bonita e os aromas habituais dos assados, sem cozinhar demasiado. Poderá obter um resultado perfeito com um Teppan Yaki ou com um grelhador. Importante: secar a carne com papel de cozinha antes de a colocar no óleo quente, para evitar salpicos de gordura.

Legumes: saltear brevemente numa frigideira ou num Teppan Yaki, para obter o aroma típico de assado. Podem ser temperados a gosto ou misturados com outros ingredientes, sem arrefecerem.

Peixe: temperar e juntar molho de manteiga derretida. Como muitos tipos de peixe ficam quebradiços depois de cozinhados a vácuo, deve salteá-los brevemente antes de os cozinhar a vácuo, se assim o desejar.

Salteie durante mais tempo, caso os alimentos ainda não tenham alcançado o grau de cozedura desejado pela cozedura a vácuo.

Sirva os alimentos em pratos pré-aquecidos e, se possível, com molho quente ou manteiga, pois o método de cozedura a vácuo realiza-se a temperaturas relativamente baixas.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Carne					
Entrecosto, mal passado (180 g cada)	perfurado	58	 100%	100	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear a alta temperatura brevemente de ambos os lados. Obtém-se assim uma crosta bonita e os aromas típicos de assado, sem que a carne cozinhe demais.
Entrecosto, no ponto (180 g cada)	perfurado	63	 100%	90	
Entrecosto, bem passado (180 g)	perfurado	70	 100%	85	
Bife de vitela (160 g cada)	perfurado	60	 100%	80	
Bifes de vaca, mal passados (180 g cada)	perfurado	58	 100%	60	
Bifes de vaca, no ponto (180 g cada)	perfurado	63	 100%	50	
Bifes de vaca, bem passados (180 g cada)	perfurado	70	 100%	45	
Medalhões de porco (80 g cada)	perfurado	63	 100%	75	
Aves					
Peito de pato (350 g cada)	perfurado	58	 100%	70	Após a cozedura, alourar o lado da pele numa frigideira quente.
Foie gras (1 rolo de 300 g)	perfurado	80	 100%	30	Dica: limpar o fígado de ganso, misturar com os restantes ingredientes. Enrolar em película e fazer vários furos. Fechar o rolo em vácuo e deixar arrefecer durante várias horas no frigorífico antes de cozinhar pelo método de cozedura a vácuo.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de frango (250 g cada)	perfurado	65		60	
Peixe e frutos do mar					
Gambas (125 g)	perfurado	60		30	Dica: fechar a vácuo com azeite, sal e alho.
Vieiras (20 - 50 g cada)	perfurado	60		6 - 10	Quanto mais pesado o molusco, mais longo deve ser o tempo cozedura.
Bacalhau (140 g cada)	perfurado	59		25	
Filete de salmão (140 g cada)	perfurado	58		30	Se desejar, após cozinhado, alourar brevemente numa frigideira quente.
Perca (140 g cada)	perfurado	60		20	
Legumes					
Cogumelos, em quartos (500 g)	perfurado	85		20	Dica: fechar a vácuo com manteiga, alecrim, alho e sal.
Chicória, em metades (4 - 6 unidades)	perfurado	85		40	Dica: cortar a chicória em metades. Fechar a vácuo com sumo de laranja, açúcar, sal, manteiga e tomilho.
Espargos brancos, inteiros (500 g)	perfurado	88		45	Dica: fechar a vácuo com manteiga, sal e um pouco de açúcar.
Espargos verdes, inteiros (600 g)	perfurado	85		15 - 20	Dica: permanecem verdes, quando são escaldados antes de serem embalados em vácuo. Fechar a vácuo com manteiga, sal e pimenta.
Cenouras, em rodela 0,5 cm (600 g)	perfurado	95		35 - 40	Dica: fechar a vácuo com sumo de laranja, caril e manteiga.
Batatas, descascadas, cortadas em cubos de 2 x 2 cm (800 g)	perfurado	95		40	Dica: fechar a vácuo com manteiga e sal. Adequado para preparação posterior, p. ex., para saladas.
Batatas, com casca, inteiras ou em metades (800 g)	perfurado	95		50	Dica: fechar a vácuo com manteiga e sal. Lavar previamente muito bem.
Tomates cereja, inteiros ou em metades (500 g)	perfurado	85		15	Dica: fechar a vácuo com azeite, sal e açúcar. Misturar tomates cereja vermelhos e amarelos.
Abóboras, cortadas em cubos de 2 x 2 cm (600 g)	perfurado	90		20 - 25	O tempo de cozedura pode variar conforme o tipo de abóbora.
Curgete, em rodela de 1 cm (600 g)	perfurado	85		30	Dica: fechar a vácuo com azeite, sal e tomilho.
Ervilhas (vagem), inteiras (500 g)	perfurado	85		5 - 10	Dica: fechar a vácuo com manteiga e sal.
Sobremesa					
Ananás, em rodela 1,5 cm (400 g)	perfurado	85		70	Dica: fechar a vácuo com manteiga, mel e baunilha.
Maçãs, descascadas, em fatias de 0,5 cm (2 - 4 unidades)	perfurado	85		10 - 15	Dica: fechar a vácuo com molho de caramelo.
Bananas, inteiras (2 - 4 unidades)	perfurado	65		15 - 20	Dica: fechar a vácuo com manteiga, mel e vagem de baunilha.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pera, descascada, em tiras (2 - 4 unidades)	perfurado	85		30	Dica: adoçar com mel ou açúcar.
Cunquates, em metades (12 - 16 unidades)	perfurado	85		75	Dica: fechar a vácuo com manteiga, vagem de baunilha, mel e doce de damasco. Lavar com água quente, cortar em metades e retirar o caroço.
Molho de baunilha (0,5 l)	perfurado	82		18 - 20	Dica: 0,5 l de leite, 1 ovo, 3 gemas de ovos, 80 g de açúcar, 1 vagem de baunilha.

Grelhar

- No total três funções de grelhar permitem-lhe gratinar, grelhar os seus alimentos (grelhador plano e ar circulante) ou usar ambos simultaneamente num passo (grelhador plano nível 1 + humidade e grelhador plano nível 2 + humidade), conforme a necessidade.
 -  | Gratinar com grelhador plano + ar circulante com temperatura de 230 °C: Também denominado gratinar ou tostar. Último passo de um processo de cozedura. Na superfície de um alimento forma-se uma crosta castanha. Demora apenas poucos minutos. Os ingredientes já estão previamente cozinhados.
 -  | Grelhar com grelhador plano + ar circulante a temperatura de 180 - 200 °C: Processo de cozedura completo, sendo a superfície tostada. O processo de cozedura é mais longo do que ao gratinar. Os ingredientes não precisam de ser previamente cozinhados.
 -  | Gratinar + Grelhar com grelhador plano nível 1 + humidade e grelhador plano nível 2 + humidade: Com ambas as funções são processados a cozedura e o gratinado ao mesmo tempo/ são efetuados simultaneamente dois passos com um tipo de aquecimento. O alimento é cozinhado pelo vapor, p. ex. um gratinado de batata e no segundo passo é gratinado
- Grelhe os alimentos sempre com a porta do aparelho fechada.
- Com a função grelhador plano e ar circulante é suficiente um pré-aquecimento de 5 minutos. Não precisa de aguardar até a temperatura ser atingida. Com a função grelhador plano e ar circulante pode ocorrer uma diferença entre a temperatura selecionada e a temperatura real do aparelho. Grelhar é um processo de cozedura rápido a altas temperaturas. Assim, é sempre selecionada uma temperatura maior do que a que é realmente necessária na superfície dos alimentos, para dourar ou tostar.
- Se utilizar a sonda térmica com as funções grelhador plano com ar circulante ou grelhador plano com humidade, tenha em atenção que a sonda térmica deve estar pelo menos 5 cm afastada do grelhador. A sonda térmica poderia ficar danificada.

Alimentos	Recipiente de cozedura, nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Cobertura de suspiro (em bolos/sobremesas)	Grelha 2	230		3 - 8	
Tosta	Grelha + não perfurado 2	200		12 - 15	
Truta (inteira)	Grelha + não perfurado 2	230		12 - 15	Dica: rechear com rodelas de limão e salsa.
Beringela grelhada, em fatias	não perfurado 2	200		20	
Legumes grelhados (700 g)	não perfurado 2	230		20 - 25	p. ex., curgete

Alimentos	Recipiente de cozedura, nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Legumes no forno	não perfurado 2	190	f1	30 - 35	por ex. com brócolos e couve-flor
Espetadas de vegetais	Grelha + não perfurado 2	230	f2	15 por lado	O tempo de cozedura depende dos tipos de legumes.
Pernas de frango (350 g cada)	Grelha + não perfurado 2	180 - 200	f2	35 - 40	
Hambúrguer (125 g) de acordo com EN60350-1	Grelha + não perfurado 2	230	f2	12 - 15 por lado	Pré-aquecer durante 5 minutos
Gratinado de batata (1 kg de batatas)	Grelha/não perfurado 2	180	f1	45 - 65	
Lasanha	Grelha 2	180	f1	40 - 45	
Batatas doces, em fatias	não perfurado 2	200	f2	15	
Tosta segundo EN60350-1	Grelha 1	230	f2	5 - 7	Pré-aquecer durante 5 minutos.
Curgetes gratinadas, recheadas, cortadas na longitudinal	não perfurado 2	180	f2	30 - 40	

Acompanhamentos

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Arroz Basmati (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml de água)	não perfurado	100	100	10 - 15	
Cuscuz (250 g + 250 ml de água)	não perfurado	100	100	10 - 15	
Bolinhos de batata (90 g cada)	perfurado/não perfurado	95 - 100	100	25 - 30	
Arroz agulha (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	25 - 30	
Arroz integral (250 g + 375 ml de água)	não perfurado	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml de água para Polenta dura)	não perfurado	100	100	10 - 15	
(250 g + 1125 ml de água para Polenta macia)					
Quinoa (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml de caldo)	não perfurado	100	100	35 - 40	
Feijões vermelhos	não perfurado	100	100	85 - 95	Manter na água 1 hora. Cobrir com água.
Lentilhas vermelhas (250 g + 375 ml de água)	não perfurado	100	100	15 - 20	

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Lentilhas (250 g + 375 ml de água)	não perfurado	100	100	50 - 60	
Feijão branco, demolhado (250 g + 1 l de água)	não perfurado	100	100	55 - 65	

Sobremesas

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Crème brûlée (130 g cada)	perfurado	90	80	55 - 65	
Massas ao vapor / Germknödel (sobremesa austríaca) (100 g cada)	não perfurado	100	100	20 - 30	Deixar crescer durante 30 min. antes de cozinhar a vapor. → "Fermentar (deixar levedar)" na página 59
Flan/Crème caramel (130 g cada)	perfurado	90	100	35 - 40	
Compota	não perfurado	100	100	20 - 25	por ex. maçãs, peras, ruibarbo Dica: adicionar açúcar, açúcar baunilhado, canela ou sumo de limão.
Arroz doce (200 g de arroz + 800 ml de leite)	não perfurado	100	100	55 - 60	Deixar arrefecer durante 10 minutos e mexer. Dica: adicionar frutos, açúcar ou canela.
Flan de laranja	perfurado	90	100	40 - 45	
Pêra escalfada	perfurado	100	100	45 - 50	
Prato de forno doce	não perfurado	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Pré-aquecer por ex. sêmola, queijo fresco batido ou arroz doce pré-cozido
Soufflé doce	não perfurado	160	0	30	Com frutos, chocolate, baunilha

Diversos

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Desinfetar (por ex. biberões, frascos para geleia)	Grelha	100	100	20 - 25	
Desidratar/secar fruta e legumes	perfurado	80 - 100	0	180 - 300	por ex. tomate, cogumelos, curgetes, maçãs, peras, etc. em rodela finas
Ovos, bem cozidos	perfurado	100	100	13 - 15	pré-aquecer
Ovos, meio cozidos	perfurado	100	100	7	pré-aquecer
Ovos, mal cozidos	perfurado	100	100	4	pré-aquecer
Preparado de ovos com leite (500 g)	Forma de vidro, grelha	90	100	25 - 30	
Pastéis de sêmola	não perfurado	90 - 95	100	12 - 15	
Toalhas de mão quentes	não perfurado	100	100	10 - 15	Humedecer as toalhas de mão.
Gratinado de batatas (1 kg de batatas)	Forma para gratinados, grelha	180	30	45 - 65	
Lasanha	não perfurado	170 - 190	30 /60	40 - 55	
Soufflé (soufflé de queijo)	Forminhas de soufflé, grelha	160	0	30	
Derreter chocolate	Taça resistente ao calor, grelha	60	100	15 - 20	Cobrir com película aderente resistente ao calor.

Biscoitos

- Com o forno combinado a vapor pode preparar os seus alimentos sempre com a humidade perfeita:
 -  | ar quente circulante + 0% humidade: no caso de bolos de fruta e quiche é possível que saia humidade em excesso. Este modo de funcionamento corresponde ao ar quente circulante em fornos convencionais.
 -  | ar quente circulante + 30% humidade: Os bolos de massa batida não secam. A humidade própria dos alimentos não pode sair do interior do aparelho.
 -  | ar quente circulante + 60 - 100% humidade: Massa folhada e bolos de massa levedada ficam mais soltos no interior e crocantes com brilho no exterior.
- Se cozinhar apenas num nível, use o nível 2. Se cozinhar simultaneamente em dois níveis, use os níveis 1 e 3. Insira o adaptador para cozinhar não perfurado no segundo nível. Se usar uma forma mais alta, coloque-a na grelha e insira esta no primeiro nível.
- Na vaporização – possível no modo de ar quente circulante (0% de humidade) e com nível de humidade de 30% – é adicionada humidade aos alimentos. Esta função é usada, entre outras coisas, para cozer pão ou bolos de massa levedada, no início do processo de cozedura, e proporciona mais volume e uma crosta brilhante.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Bolo de maçã (segundo EN60350-1)	Forma de mola 20 cm, grelha	160	0	110	Pré-aquecer
Bagels	não perfurado	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguetes, pré-cozidas	Grelha	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Massa de pão-de-ló, alta (6 ovos)	Forma de mola	150	0	45	
Massa de pão-de-ló, fina (2 ovos)	não perfurado	200	100	8 - 10	p. ex., para torta enrolada
Biscoitos de massa folhada	não perfurado	190 - 210	80 - 100	10 - 18	p. ex., com sementes de papoila, maçapão ou salgados com presunto, queijo
Brioche, pãezinhos	não perfurado	160	0	8 - 12	
Pãezinhos (50 - 100 g cada)	não perfurado	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Passo 2) 170°C para claros/230°C para escuros
Pãezinhos, pré-cozidos	Grelha	150 - 170	0	8 - 15	Vaporizar no início.
Pão (0,5 - 1 kg)	não perfurado	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Passo 2) 170°C para claros/230°C para escuros Para um controlo preciso do ponto de cozedura, usar a sonda térmica. → <i>Página 26</i> Deixe arrefecer sobre a grelha.
Tartes de massa batida	não perfurado	160 - 165	0	35 - 40	
"Gugelhupf" (bolo típico da Baviera) (1 kg de farinha)	Forma para "Gugelhupf", grelha	160 - 175	30	45 - 50	
Bolo de tabuleiro de massa lêveda	não perfurado	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Para bolos de tabuleiro de massa lêveda com cobertura húmida (p. ex., bolo de ameixa ou quiche de cebola) 0% e com cobertura seca (p. ex., crumble) 60% de humidade.
Trança levedada (500 g de farinha)	não perfurado	160 - 170	30	25 - 35	No início: vaporizar uma vez
Queques	Forma para queques, grelha	170	30	20 - 30	
Macarons	não perfurado	150 - 160	0	15 - 20	

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Bolachas	não perfurado	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, tarte suíça	Forma de quiche, grelha	190 - 210	0	45 - 60	
Bolo de massa batida	Forma de bolo inglês/mola, grelha	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Bolinhos (segundo EN60350-1)	não perfurado - nível 2	160	0	25 - 30	Pré-aquecer
	perfurado - nível 1	150	0	30 - 35	
	não perfurado - nível 3				
Biscoitos (segundo EN60350-1)	não perfurado - nível 2	140	0	50	Pré-aquecer
	perfurado - nível 1	140	0	50	
	não perfurado - nível 3				
Tarte	Forma de tarte, grelha	190 - 200	0 - 30	30 - 45	p. ex., com maçãs, chocolate, damascos, ou salgada com espargos, cebolas, queijo
Pão de ló de água (segundo EN60350-1)	não perfurado	150	0	40	Pré-aquecer
"Choux", éclairs	não perfurado	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Fermentar (deixar levedar)

- O forno combinado a vapor oferece o ambiente ideal para a fermentação de massa e massas-mãe ou massas cruas sem secar.
- Utilize para tal o modo de funcionamento "Levedar" .
- Com este modo de funcionamento não é necessário pré-aquecer.
- A taça deve ser tapada com um pano húmido. O processo para levedar demora apenas metade do tempo normal.
- O tempo de levedura indicado serve apenas de orientação. Deixe a massa crescer até o volume duplicar.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Base de massa - pizza	Taça / grelha	38		25	p. ex. massa levedada, levedura, massa fermentada
Base de massa - pão	Taça / grelha	45		40	
Base de massa - brioche	Taça / grelha	45		55	

Regenerar (aquecer)

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

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Baguete, pãezinhos (congelados)	Grelha	140		10 - 15	
Baguete, pãezinhos (de véspera)	Grelha	180		4 - 7	
Assados, em fatias (150 g cada)	não perfurado	120		15 - 20	Fatias médias, não sobrepostas; para ficarem mais suculentas adicionar molho no recipiente do assado.
Legumes	Prato, grelha	120		10 - 12	Sem pré-aquecer.
Pizza (da véspera, não ultracongelado)	Grelha	180		8 - 10	
Acompanhamentos ricos em amido	Prato, grelha	120		8 - 12	p. ex., massas, batatas em quartos, arroz; não são adequados alimentos assados nem fritos como batatas fritas ou croquetes
Pratos prontos	Prato, grelha	120		15 - 20	

Descongelamento

- No forno combinado a vapor pode descongelar produtos ultracongelados de forma delicada e simultaneamente mais rápida do que no frigorífico e de forma mais homogénea do que no micro-ondas.
- Para isso, utilize o modo de funcionamento "Descongelar" .
- Com este modo de funcionamento não é necessário pré-aquecer.
- Os tempos de descongelamento indicados servem apenas de orientação. A duração do descongelamento depende do tamanho, do peso e da forma dos alimentos congelados: congele os seus alimentos em recipientes planos ou separados individualmente. Isto reduzirá os tempos de descongelamento.
- Retire os alimentos da embalagem antes de os descongelar.
- Descongele apenas a quantidade de que vai necessitar de imediato.
- Tenha em atenção: os alimentos descongelados podem não conservar-se tão bem e deterioram-se mais rapidamente do que os alimentos frescos. Prepare os alimentos descongelados de imediato e cozinhe-os completamente.

- Uma vez decorrido metade do tempo de descongelamento, vire a carne ou o peixe e solte os alimentos a descongelar em pedaços, como bagas ou peças de carne. O peixe não tem de descongelar totalmente. Basta que a superfície esteja suficientemente mole para absorver as especiarias.

Aviso – Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido do descongelamento. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes. Introduza o adaptador para cozinhar não perfurado por baixo dos alimentos. Deite fora o líquido do descongelamento de carnes vermelhas e aves. A seguir, limpe o lava-loiça e deixe correr bastante água. Lave o adaptador para cozinhar com uma solução quente à base de detergente ou na máquina de lavar loiça.

Depois de descongelar, ligue o ar quente circulante do forno a vapor a 180°C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Frutos de baga (300 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Assar (1 - 1,5 kg)	perfurado	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Filete de peixe (150 g cada)	perfurado	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Legumes (400 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	10 - 12	
Carne de vaca estufada (600 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Frango (1 kg)	perfurado	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Pernas de frango (400 g cada)	perfurado	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Fazer compotas

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

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

Extração de sumos (frutos silvestres)

- No forno combinado a vapor pode extrair sumo de frutos de baga de forma simples e sem sujidade.
- Coloque os frutos no adaptador para cozinhar perfurado e insira-o no 2.º nível a contar de baixo. Insira o adaptador para cozinhar não perfurado um nível abaixo, para recolha do líquido.
- Deixe os frutos no aparelho até deixar de sair sumo.
- Depois pode espremer os frutos num pano de cozinha, para obter os últimos resíduos de sumo.

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

Preparação de iogurte

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

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Base de iogurte (em frascos fechados)	perfurado	45	100	300	Dica: aromatizar a base de iogurte com puré de frutas, geleia, mel, baunilha ou chocolate.

Preparação de alimentos volumosos

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

Acrilamida nos alimentos

Quais os alimentos afectados?

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

Sugestões para a preparação de alimentos com baixo índice de acrilamida

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

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

9001346380 (001028)
pt

GAGGENAU

