

# **BX 480/481 112**

Forno duplo

## Índice

<b>Utilização prevista</b>	<b>3</b>	<b>Espeto rotativo</b>	<b>23</b>
<b>Indicações de segurança importantes</b>	<b>4</b>	Preparação	23
<b>Causas de danos</b>	<b>6</b>	Ligar o espeto rotativo	23
<b>Proteção do meio ambiente</b>	<b>6</b>	Desligar o espeto rotativo	23
Poupar energia	6	<b>Modo de fritura</b>	<b>24</b>
Eliminação ecológica	6	<b>Fecho de segurança para crianças</b>	<b>24</b>
<b>Familiarização com o aparelho</b>	<b>7</b>	Ativação do fecho de segurança para crianças	24
Forno	7	Desativar o fecho de segurança para crianças	24
Visor e elementos de comando	8	<b>Regulações base</b>	<b>25</b>
Símbolos	8	<b>Limpeza e manutenção</b>	<b>27</b>
Cores e apresentação	9	Produtos de limpeza	27
Stand-by	9	Retirar as grelhas de suporte	28
Ativar o aparelho	9	<b>Limpeza pirolítica (autolimpeza)</b>	<b>28</b>
Informações adicionais <b>i</b> e <b>i</b> <sup>®</sup>	9	Preparar a pirólise	28
Ventilador de refrigeração	9	Iniciar pirólise	29
Posições do seletor de funções	10	Regular a pirólise para os dois fornos	29
Acessórios	12	Limpar acessórios com pirólise	29
Acessórios especiais	12	<b>Anomalias, o que fazer?</b>	<b>30</b>
<b>Antes da primeira utilização</b>	<b>13</b>	Corte de corrente	30
Regular o idioma	13	Modo demo	30
Regular o formato da hora	13	Substituir a lâmpada do forno	31
Acertar a hora	13	<b>Assistência técnica</b>	<b>31</b>
Definir o formato da data	13	Número E e número FD	31
Definir a data	13	<b>Tabelas e conselhos</b>	<b>32</b>
Definir a unidade de temperatura	13	Legumes	33
Terminar a primeira colocação em funcionamento	13	Acompanhamentos e pratos principais	34
Aquecer o forno	13	Peixe	37
Limpar os acessórios	13	Carne	38
<b>Utilizar o aparelho</b>	<b>14</b>	Aves	41
Compartimento de cozedura	14	Grelhar e assar	43
Inserir o acessório	14	Biscoitos	45
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	14	Fermentar (deixar levedar)	49
Aquecimento rápido	15	Sobremesas	49
Bloqueio de segurança	15	Descongelamento	50
<b>Funções do temporizador</b>	<b>15</b>	Fazer compotas	51
Aceder ao menu do temporizador	15	Desinfetar	51
Temporizador	15	Desidratar	52
Cronómetro	16	Pedra refratária	52
Tempo de duração da cozedura	17	Assadeira	53
Final do tempo de cozedura	17	Acrilamida nos alimentos	55
Regular as funções de tempo nos dois fornos simultaneamente	18		
<b>Temporizador de longa duração</b>	<b>19</b>		
Regular o temporizador de longa duração	19		
<b>Sonda térmica</b>	<b>20</b>		
Introduzir a sonda térmica nos alimentos	20		
Regular a temperatura interna	21		
Valores de referência para a temperatura interna	22		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e na loja Online: [www.gaggenau.com/zz/store](http://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 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

Insira sempre os acessórios corretamente 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.
- O lado de dentro da porta do aparelho fica muito quente durante o funcionamento. Abra a porta do aparelho sempre até ao batente. Certifique-se de que a porta do aparelho não recua. Evite o contacto com o lado de dentro da porta do aparelho.
- 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.

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

### **⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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

### **⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

**⚠️ 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.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A utilização de uma sonda de temperatura inadequada pode danificar o isolamento do aparelho. Utilize apenas a sonda de temperatura prevista para este aparelho.

**⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!**

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

## Causas de danos

### Atenção!

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

## Proteção do meio ambiente

Aqui obtém dicas para poupar energia e indicações sobre a eliminação do aparelho.

### Poupar energia

- Utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente, pelo que o tempo de cozedura do segundo bolo será menor. Também poderá introduzir no aparelho duas formas de bolo inglês lado a lado.
- No funcionamento com ar quente circulante, pode cozer simultaneamente em vários níveis.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



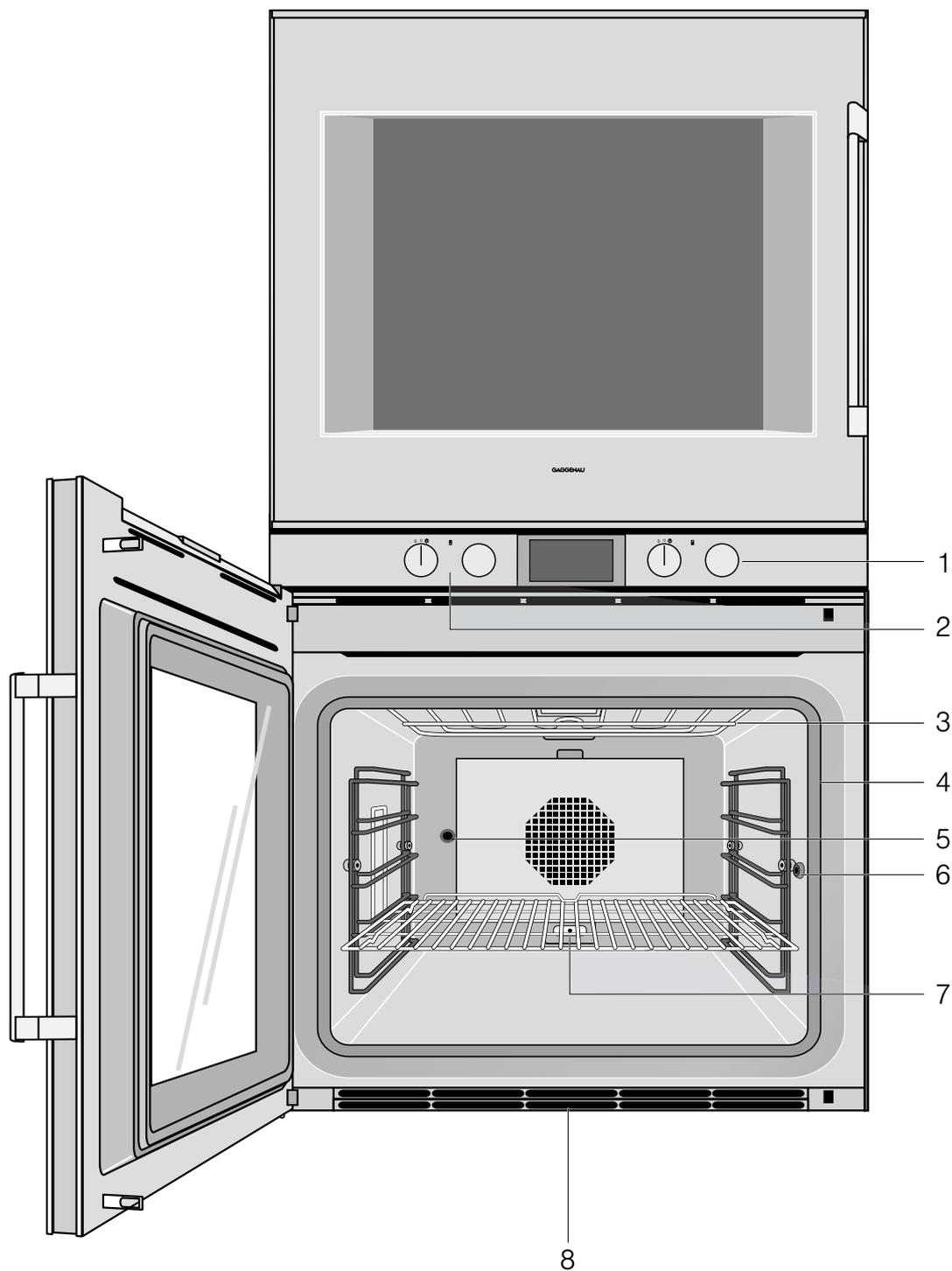
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



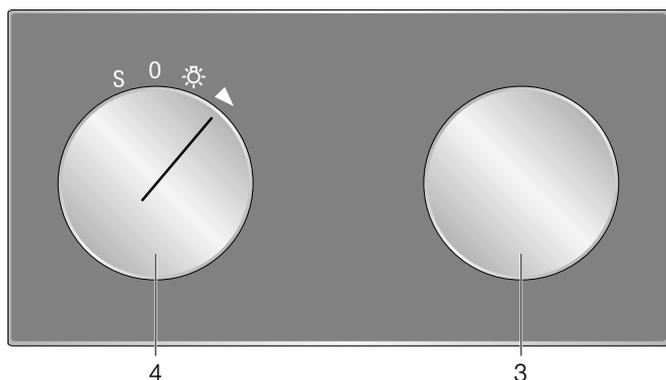
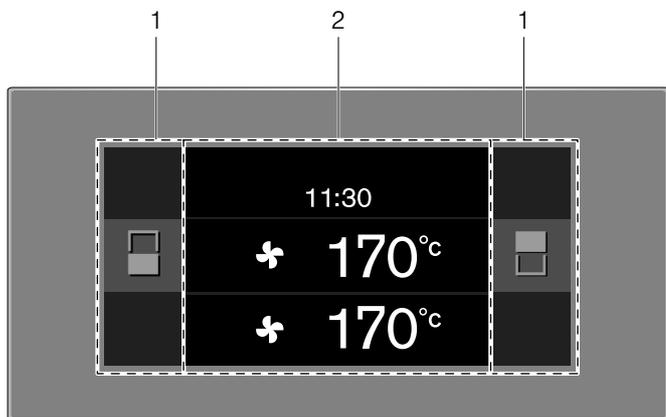
1	Elementos de comando do forno superior
2	Elementos de comando do forno inferior
3	Resistência do grelhador
4	Vedante da porta
5	Acionamento do espeto rotativo

6	Ranhura para sonda térmica
7	Tomada para elementos de aquecimento adicionais (para acessório especial pedra refratária e assadeiras)
8	Ranhura de ventilação

## Visor e elementos de comando

A operação do forno inferior e superior é idêntica. A indicação pretendida é selecionada com os símbolos para o forno superior , o forno inferior  e ambos os fornos . Se alterar uma regulação com o seletor rotativo ou de funções, o visor indica automaticamente os valores do forno correspondente.

O funcionamento com espeto rotativo, a termo sonda e a função de assar só estão disponíveis no forno inferior.



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
	Forno superior
	Forno inferior
	Indicar as regulações dos dois fornos
	Iniciar
	Parar
	Pausa/Fim
	Cancelar
	Anular
	Confirmar/gravar as regulações
	Seta de seleção
	Aceder a informações adicionais
	Aquecimento rápido com indicação do estado
	Editar regulações
	Fecho de segurança para crianças
	Aceder ao menu do temporizador
	Aceder ao temporizador de longa duração
	Modo demo
	Sensor de temperatura de núcleo
	Iniciar o espeto rotativo
	Parar o espeto rotativo
	Iniciar a fase de alourar
	Concluir a fase de alourar

## Cores e apresentação

### Cores

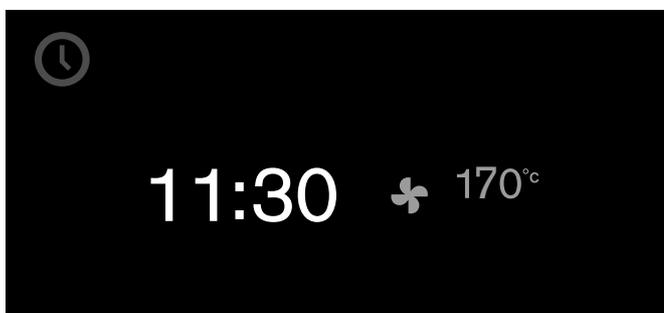
As diferentes cores destinam-se a orientar o utilizador nas respetivas situações de ajuste.

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

### 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.



### Stand-by

O aparelho está no modo de espera, 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 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.  
→ "Regulações base" na página 25

## 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 $i^{\textcircled{1}}$

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

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

No caso de informações importantes ou solicitações para tomar uma ação, surge o símbolo  $i^{\textcircled{1}}$ . Por vezes, as informações importantes relativas à segurança e ao estado de funcionamento são apresentadas automaticamente. Estas mensagens apagam-se automaticamente após alguns segundos ou têm de ser confirmadas com ✓.

## Ventilador de refrigeração

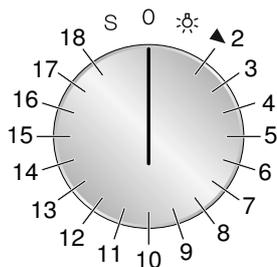
O aparelho possui um ventilador de refrigeração. O ventilador de refrigeração liga-se durante o funcionamento. Em função da versão do aparelho, o ar quente sai por cima ou por baixo da porta.

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

### Atenção!

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

## Posições do seletor de funções



Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
0	Posição zero		
☼	Luz		
2	☼ Ar quente circulante	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Ar quente circulante: para bolos, bolachas e pratos de forno em vários níveis. A ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho.
3	☼ <sup>e</sup> Ar quente circulante Eco*	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento com ar quente circulante para bolos, carne, pratos de forno e gratinados, com poupança de energia. O calor residual é utilizado da melhor forma. As funções úteis permanecem desligadas (p. ex., iluminação do interior do aparelho). A indicação da temperatura no interior do aparelho é possível apenas durante o aquecimento. Não pré-aqueça o forno.  Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio, e inicie o tempo de cozedura indicado. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Evita, deste modo, a perda de calor.
4	--- Calor superior + calor inferior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para bolos em formas ou no tabuleiro, pratos de forno, assados.
5	- Calor superior + 1/3 calor inferior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para bolos de tabuleiro, biscoitos, bolos com suspiro, para dourar e gratinar pratos de forno. Especialmente adequado para aquecer os alimentos com calor direcionado de cima no final da cozedura.
6	--- Calor superior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Calor direcionado de cima, p. ex., para dourar bolos de fruta com suspiro.
7	--- 1/3 Calor superior + calor inferior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para bolos de queijo, pão em forma de bolo inglês, alimentos em banho-maria (p. ex., Eierstich, Crème brûlée). Para refogar em recipientes não tapados e aquecer comida (a comida não seca tanto).  Especialmente adequado para aquecer os alimentos com calor direcionado de baixo no final da cozedura.
8	--- Calor inferior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para acabar de cozer, por exemplo, para bolos de fruta húmidos, para cozer em lume brando, para alimentos em banho-maria.
9	☼ Ar quente circulante + calor inferior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Calor de baixo adicional para bolos húmidos, p. ex., bolos de fruta.
10	☼ Ar quente circulante + 1/3 calor inferior	50 - 300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para pratos de forno altos, lasanha, tortas de cebola, pratos com ovos (p. ex., tortilha, omeleta rústica).

\* 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
11	 Grelhador plano + ar circulante	50 - 300 °C Temperatura sugerida 220 °C	Aquecimento envolvente uniforme para carne, aves e peixes inteiros.
12	 Grelhador plano	50 - 300 °C Temperatura sugerida 220 °C	Grelhar pedaços de carne planos, salsichas ou filetes de peixe. Dourar e gratinar.
13	 Grelhador compacto	50 - 300 °C Temperatura sugerida 220 °C	Apenas a zona central da resistência para grelhar fica quente. Grelhar pequenas porções com poupança de energia.
14	 Função pedra refratária	50 - 300 °C Temperatura sugerida 250 °C	Apenas utilizável com os acessórios especiais pedra refratária e elemento de aquecimento. Pedra refratária aquecida por baixo para pizzas, pão ou pãezinhos crocantes como se cozinhados em forno de pedra.
15	 Função de assadeira	50 - 220 °C Temperatura sugerida 180 °C	Apenas utilizável com os acessórios especiais assadeira, sistema extensível e elemento de aquecimento. Assadeira de ferro fundido de ir ao forno para grandes quantidades de carne, pratos de forno ou assados festivos.
16	 Levedar	30 - 50 °C Temperatura sugerida 38 °C	Levedar: para massa lêveda e massa fermentada. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. A regulação de temperatura ideal para massa lêveda é 38°C.
17	 Descongela	40 - 60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Descongelamento uniforme e suave. Para legumes, carne, peixe e fruta.
18	 Manter quente	30 - 120 °C Temperatura sugerida 70 °C	Manter quentes os alimentos, pré-aquecer recipientes de porcelana.
S	 Regulações base		Nas regulações base pode ajustar o seu aparelho individualmente.
	 Limpeza pirolítica	485 °C	Autolimpeza

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

## Acessórios

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

O aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Tabuleiro esmaltado

Grelha do grill

Tabuleiro fundo com grelha

Espeto rotativo

Sensor de temperatura de núcleo de inserção

## Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

- BA 018 105 Sistema telescópico  
Extensão integral telescópica e estrutura fundida à prova de pirólise
- BA 028 115 Tabuleiro, esmaltado, 30 mm de profundidade
- BA 038 105 Grelha do grill, cromada, sem abertura, com pés
- BA 058 115 Elemento de aquecimento para pedra de forno e assadeira
- BA 058 133 Pedra de forno  
incl. suporte de pedra e pá para pizzas (encomendar o elemento de aquecimento em separado)
- BS 020 002 Pá para pizzas, conjunto de 2
- GN 340 230 Assadeira em alumínio fundido GN 2/3, altura 165 mm, revestimento antiaderente  
(encomendar o elemento de aquecimento e o sistema extensível à parte)

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

Retire os acessórios desnecessários do interior do aparelho quando o for utilizar. Bucha para elemento de aquecimento adicional na parte de trás do interior do aparelho: no modo normal sem elemento de aquecimento adicional, deixe sempre a cobertura encaixada.

## 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 4.

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. → *"Regulações base"* na página 25

## 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 ✓.

## 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.

## Aquecer o forno

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 ☼ a 200 °C.

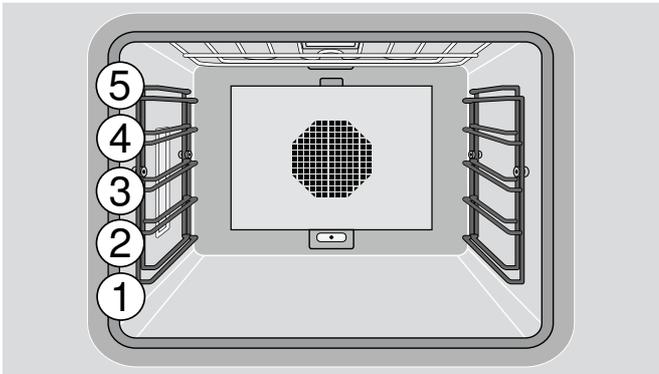
## Limpar os acessórios

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

## Utilizar o aparelho

### Compartimento de cozedura

O interior do aparelho tem cinco níveis de altura. Estes níveis são contados de baixo para cima.



#### Atenção!

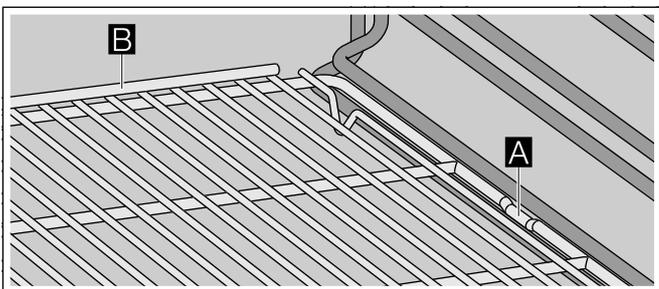
- Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho. Não fure a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho.
- Não insira acessórios entre as barras dos níveis, pois podem virar.

### Inserir o acessório

O acessório dispõe de 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 inserir a grelha, certifique-se de que

- a saliência de encaixe **A** está virada para baixo
- o aro de segurança **B** da grelha se encontra atrás e em cima.

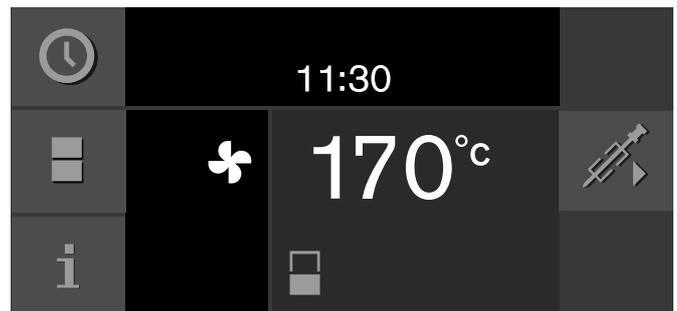


## Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Pode utilizar os dois fornos simultaneamente com regulações diferentes.

Exceção: durante a pirólise (auto-limpeza) de um dos fogões, não é possível utilizar o outro fogão.

- 1 Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções.  
seletor de funções esquerdo: forno inferior  
seletor de funções direito: forno superior  
No display é indicado o tipo de aquecimento selecionado e a temperatura sugerida.  
Exemplo: forno inferior, ar quente circulante, 170°C.

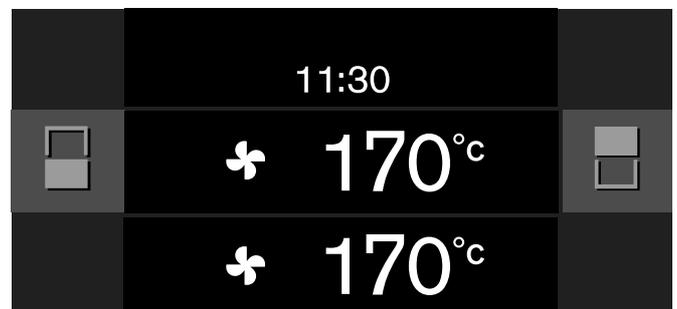


- 2 Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.

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

**Conselho:** Caso seja selecionada uma temperatura inferior a 70°C, a iluminação do interior do aparelho permanece desligada.

Quando os dois fornos estão ligados, o display mostra a regulação dos dois fornos. Premindo  $\square$  ou  $\square$  durante alguns segundos é possível selecionar a indicação do forno correspondente e  $\square$  permite regressar à indicação dos dois fornos.



#### Desligar:

Rode o seletor de funções para 0.

## Aquecimento rápido

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

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

**Conselho:** A função "Aquecimento rápido" está pré-regulada nas regulações de fábrica. Nas regulações base pode seleccionar aquecimento rápido  ou aquecer . → "Regulações base" na página 25

## 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)

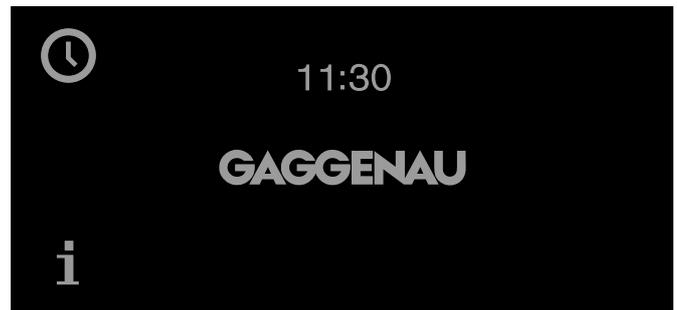
 Final do tempo de cozedura (não no modo de standby)

Os seguintes capítulos explicam como regular as funções de tempo num forno individual. Se pretender regular funções de tempo simultaneamente em dois fornos, observe adicionalmente as indicações no capítulo → "Regular as funções de tempo nos dois fornos simultaneamente" na página 18.

## Aceder ao menu do temporizador

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

Tocar no símbolo .



Aparece o menu do temporizador.

## Temporizador

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

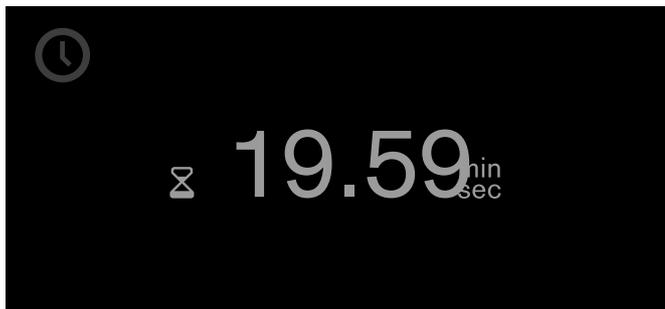
### Regular o despertador de curta duração

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



### 3 Inicie com ▶.

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



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

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

#### Parar o alarme de curta duração:

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

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

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

## Cronómetro

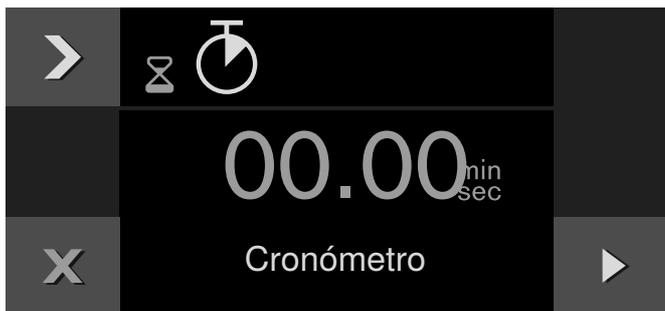
O cronómetro funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho.

O cronómetro conta desde 0 segundos até 90 minutos.

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

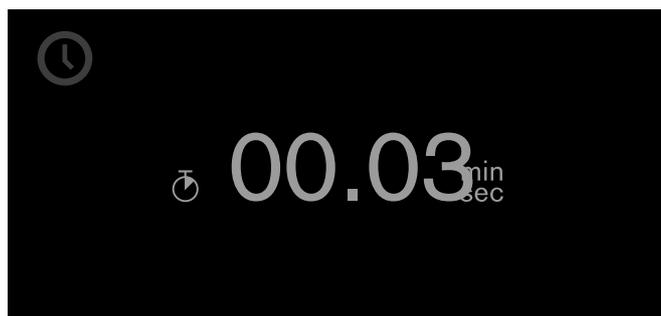
### Iniciar o cronómetro

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



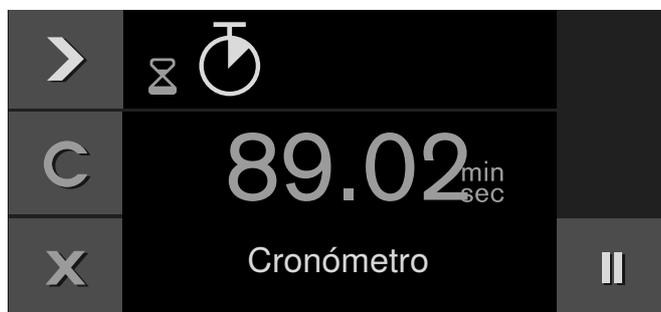
- 3 Inicie com ▶.

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



### Parar e voltar a iniciar o cronómetro

- 1 Aceda 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:

Aceda 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.

### Regular o tempo de cozedura

O tipo de aquecimento e a temperatura foram regulados e os alimentos introduzidos no interior do forno.

- 1 Toque no símbolo ⌚.
- 2 Com ➤, selecione a função "Tempo de cozedura" ⌚.
- 3 Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.

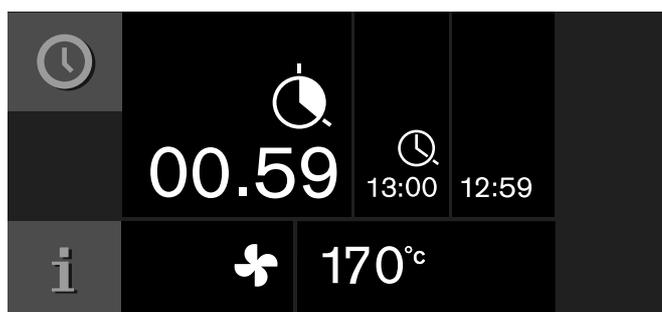


- 4 Inicie com ▶.

O aparelho começa a funcionar. O menu do temporizador fecha-se. O visor indica a temperatura, o modo de funcionamento, o tempo de cozedura restante e o fim do tempo de cozedura.



Um minuto antes do fim do tempo de cozedura, o tempo de cozedura decorrido é indicado no visor de forma aumentada.



Terminado o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. O símbolo ⌚ pisca e ouve-se um sinal sonoro. Pode cancelá-lo antecipadamente, tocando no símbolo ✓, abrindo a porta do aparelho ou colocando o seletor de funções em 0.

### Alterar o tempo de cozedura:

Aceda ao menu do temporizador. Com ➤, selecione a função "Tempo de cozedura" ⌚. Altere o tempo de cozedura com o seletor rotativo. Inicie com ▶.

### Apagar o tempo de cozedura:

Aceda ao menu do temporizador. Com ➤, selecione a função "Tempo de cozedura" ⌚. Com C anule o tempo de cozedura. Com X volte ao funcionamento normal.

### Cancelar todo o processo:

Coloque o seletor de funções em 0.

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

## 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 o fim do tempo de cozedura

Regulou o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de cozedura.

- 1 Toque no símbolo ⌚.
- 2 Com ➤, selecione a função "Fim do tempo de cozedura" ⌚.



- 3 Com o seletor rotativo, regule o fim do tempo de cozedura pretendido.

4 Inicie com ▶.



O aparelho entra em modo de espera. O visor indica o modo de funcionamento, a temperatura, o tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura. O aparelho inicia no momento calculado e desliga-se automaticamente depois de o tempo de cozedura terminar.

**Conselho:** Se o símbolo piscar: não regulou o tempo de cozedura. Regule sempre primeiro um tempo de cozedura.

Terminado o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. O símbolo pisca e ouve-se um sinal sonoro. Pode cancelá-lo antecipadamente, tocando no símbolo , abrindo a porta do aparelho ou colocando o seletor de funções em 0.

**Alterar o fim do tempo de cozedura:**

Aceda ao menu do temporizador. Com , selecione a função "Fim do tempo de cozedura" . Com o seletor rotativo, regule o fim do tempo de cozedura pretendido. Inicie com ▶.

**Cancelar todo o processo:**

Coloque o seletor de funções em 0.

## Regular as funções de tempo nos dois fornos simultaneamente

Quando os dois fornos estão em funcionamento, o temporizador e o cronómetro não estão disponíveis.

É possível regular o tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura em ambos os fornos simultaneamente.

Regule um tipo de aquecimento e uma temperatura em ambos os fornos. Selecione o forno pretendido com ou e regule o tempo de cozedura.

Se apenas tiver sido regulado um tempo de cozedura para um forno, as regulações são indicadas no lado esquerdo do visor. Os símbolos ou indicam se as regulações dizem respeito ao forno inferior ou superior.

Exemplo: são 12h00. Está regulado um tempo de cozedura de 45 minutos para o forno inferior. O tempo de cozedura termina à 12h45.



Com o símbolo acede à vista geral. Aí pode seleccionar o forno superior ou inferior.

Se tiver sido regulado um tempo de cozedura para ambos os fornos, na vista geral as regulações do forno inferior são indicadas no lado esquerdo do visor, e as regulações do forno superior no lado direito do visor:



## Temporizador de longa duração

Com esta função, no tipo de aquecimento "Ar quente" 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.

→ "Regulações base" na página 25

Depois de terminar o tempo, o aparelho deixa de aquecer. O visor está sem conteúdo. Rode o seletor de funções para **00**.

### Desligar:

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

## Regular o temporizador de longa duração

- 1 Rode o seletor de funções para a posição . Para regular o temporizador de longa duração para ambos os fornos, rode ambos os seletores de funções para .
- 2 Toque no símbolo .  
O valor sugerido de 24 h a 85 °C é apresentado no visor. Inicie com .  
- ou -  
altere o tempo de cozedura, o fim do tempo de cozedura, a data de finalização e a temperatura.



- 3 Alterar o tempo de cozedura :  
Toque no símbolo . Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
- 4 Alterar o fim do tempo de cozedura :  
Toque no símbolo . Regule o fim do tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.
- 5 Alterar a data de finalização :  
Toque no símbolo . Regule a data de finalização pretendida com o seletor rotativo. Confirme com .
- 6 Alterar a temperatura:  
Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
- 7 Inicie com .

O aparelho começa a funcionar. O visor indica  e a temperatura.

A iluminação do forno e do visor estão desligadas. O painel de comandos está bloqueado, ao tocar-se no mesmo, as teclas não emitem qualquer som.

## 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.

### ⚠ 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.

### Atenção!

#### Danificação da sonda térmica:

Não utilize a sonda térmica com os tipos de aquecimento grelhador plano ou grelhador compacto. Retire a sonda térmica de dentro do aparelho antes da utilização do grelhador plano ou grelhador compacto. É possível utilizá-la com o tipo de aquecimento grelhador plano e ar circulante, com temperaturas até 250 °C.

### Atenção!

#### Danificação da sonda térmica:

A sonda térmica danifica-se a temperaturas superiores a 250 °C. Ao utilizar a sonda térmica, nunca regule a temperatura mais elevada do que 250 °C.

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!

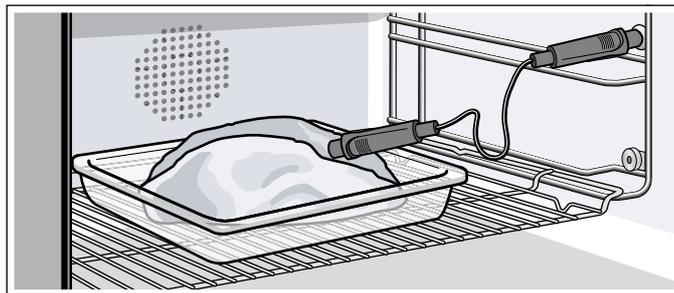
## Introduzir a sonda térmica nos alimentos

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

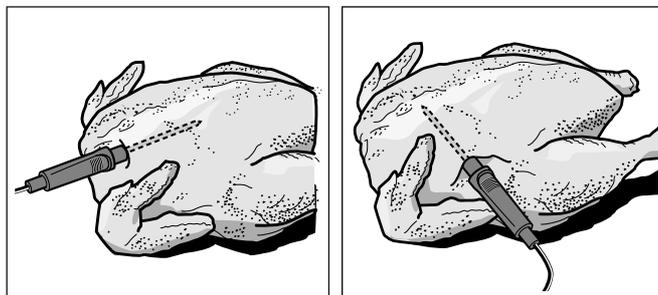
A sonda térmica tem três pontos de medição. Espete a sonda térmica o máximo possível. Não deve espetar a sonda térmica em partes de gordura e não deve entrar em contacto com qualquer recipiente ou com ossos.

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

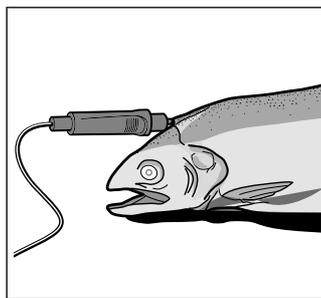
Caso sejam várias peças, espete a sonda térmica no meio da peça mais grossa.



**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 **i**.

Pode desativar a indicação da previsão do tempo de cozedura nas regulações base, para em vez disso, ser apresentada a temperatura interna atual. → "Regulações base" na página 25

### 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
<b>Bovino</b>	
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
<b>Porco</b>	
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
<b>Vitela</b>	
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
<b>Caça</b>	
Lombo de veado	60 - 70 °C
Perna de veado	70 - 75 °C
Bifes do lombo de cervo	65 - 70 °C
Lombos de lebre ou de coelho	65 - 70 °C

Alimento a cozinhar	Valor de referência para temperatura interna
<b>Aves</b>	
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
<b>Borrego</b>	
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
<b>Carneiro</b>	
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
<b>Peixe</b>	
Filetes	62 - 65 °C
Inteiro	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
<b>Outros</b>	
Pão	96 °C
Empada	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Aquecer alimento	75 °C

## Espeto rotativo

Com o espeto rotativo, pode preparar especialmente bem grandes assados, como rolos de carne e aves. A carne fica estaladiça e alourada.

Pode utilizar o espeto rotativo em todos os modos de funcionamento. Os melhores resultados são obtidos com o aquecimento "Grelhador de superfície" ou "Calor superior".

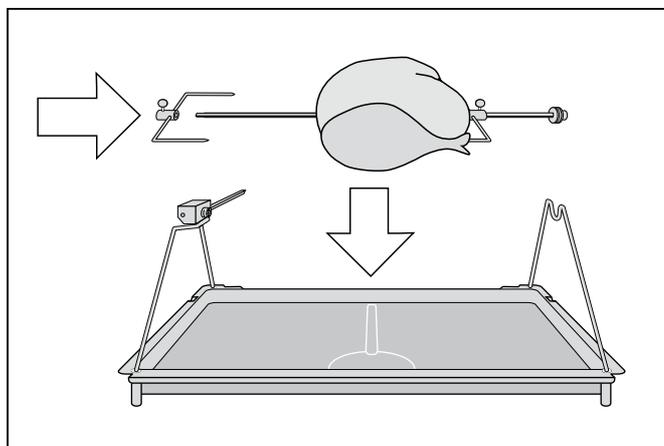
**Conselho:** O funcionamento com o espeto rotativo só é possível no forno inferior.

### Atenção!

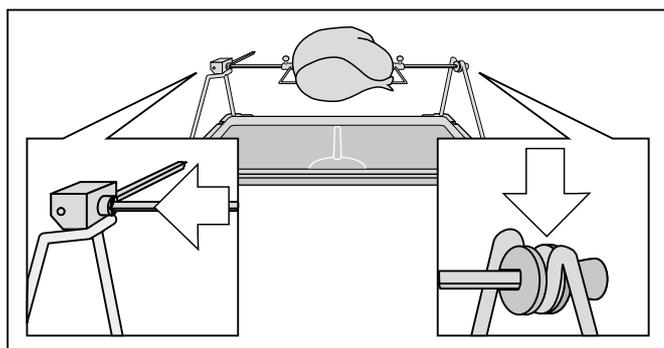
Não utilizar o sensor de temperatura em combinação com o espeto rotativo.

## Preparação

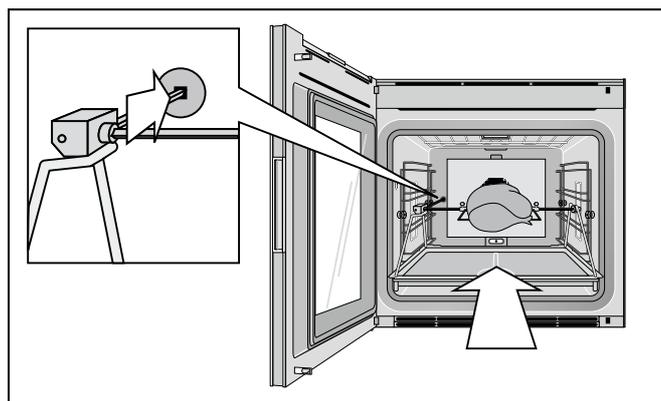
- 1 Inserir ambos os fixadores de suporte nas reentrâncias do tabuleiro fundo. O acionamento encontra-se no lado esquerdo.
- 2 Inserir o grampo de fixação direito no espeto rotativo e aparafusá-lo.
- 3 Colocar o alimento no centro do espeto rotativo. Fixar as peças salientes (por ex. asas), para que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



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



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



## Ligar o espeto rotativo

- 1 Regular a temperatura e o tipo de aquecimento pretendidos.
- 2 Toque no símbolo . O acionamento do espeto rotativo é ligado.



## Desligar o espeto rotativo

- 1 Tocar no símbolo . O acionamento do espeto rotativo para.
- 2 Desligar o forno com o seletor de funções.
- 3 Retirar o tabuleiro de assados com espeto rotativo e colocá-lo sobre uma base estável e resistente ao calor.
  - ⚠ Aviso – Perigo de queimadura!**  
Usar luvas para esta tarefa.
- 4 Aparafusar lateralmente a pega para retirar o espeto rotativo.

### Conselhos

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

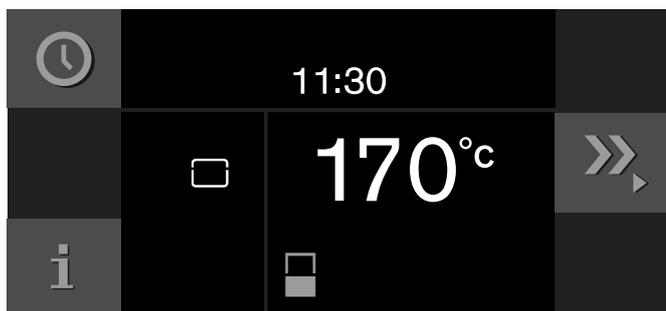
## Modo de fritura

Apenas no tipo de aquecimento "Função assadeira". Precisa dos acessórios especiais assadeira, sistema extensível e elemento de aquecimento.

No modo de fritura, o forno aquece com toda a potência durante aproximadamente 3 minutos. Entre outras coisas, esta função permite-lhe selar bifés.

**Conselho:** O modo de fritura só está disponível no forno inferior.

Toque no símbolo **»»**. O modo de fritura é iniciado. Pode seleccionar o modo de fritura várias vezes consecutivas.



Para terminar o modo de fritura antes do tempo, toque no símbolo **»»**.

## 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

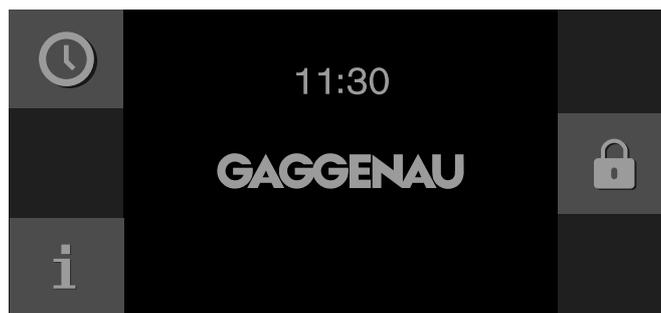
- O fecho de segurança para crianças tem de ser colocado em "disponível" nas regulações base. → "Regulações base" na página 25
- Se ocorrer uma falha de corrente com o fecho de segurança para crianças ativado, este pode estar desativado quando voltar a haver corrente.

## Ativação do fecho de segurança para crianças

### Condição prévia:

O seletor de funções está em 0.

Toque no símbolo **🔒** durante, pelo menos, 6 segundos.



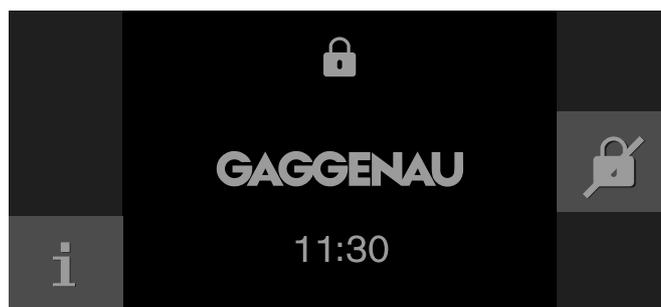
O fecho de segurança para crianças está ativado. A indicação de stand-by é apresentada. O símbolo **🔒** é apresentado no visor, em cima.

## Desativar o fecho de segurança para crianças

### Condição prévia:

O seletor de funções está em 0.

Toque no símbolo **🔓** durante, pelo menos, 6 segundos.



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

## Regulações base

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

- 1 Rodar o seletor de funções para **S**.
  - 2 Selecionar os "Ajustes base" com o seletor rotativo.
  - 3 Tocar no símbolo ✓.
  - 4 Selecionar o ajuste base pretendido com o seletor rotativo.
  - 5 Tocar no símbolo \\_.
  - 6 Ajustar o ajuste base com o seletor rotativo.
  - 7 Gravar com ✓ ou cancelar com X e sair do ajuste base atual.
  - 8 Rodar o seletor de funções para **0**, para sair do menu dos ajustes base.
- As alterações foram gravadas.

	Regulação base	Regulações possíveis	Explicação
	Luminosidade	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular a luminosidade do visor
	Indicação de stand-by	Ligado*/DesLigado - Hora - Hora + logótipo GAGGENAU* - Data - Data + logótipo GAGGENAU* - Hora + data - Hora + data + logótipo GAGGENAU	Aspeto da indicação de stand-by.  DesLigado: sem indicação. Esta regulação permite reduzir o consumo de energia do aparelho em stand-by.  Ligado: podem ser reguladas várias indicações, confirmar "Ligado" com ✓ e selecionar a indicação desejada com o seletor rotativo.  A seleção é apresentada.
	Indicação do visor	Reduzido* / padrão	Na regulação 'Reduzido', apenas é apresentado o essencial no visor.
	Cor do painel tátil	Cinzento*/branco	Selecionar a cor dos símbolos nas zonas táteis
	Tipo de som do painel tátil	Tom 1*/Tom 2/DesLigado	Selecionar o sinal sonoro emitido ao tocar numa zona tátil
	Vol. de som do painel tátil	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume de som do painel tátil
	Aquecimento rápido	ligado* / desligado	Durante o aquecimento rápido, a temperatura desejada é alcançada muito rapidamente.
	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
	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
	Idioma	Alemão* / Francês [...] / Inglês	Selecionar o idioma do texto  <b>Conselho:</b> Quando se muda o idioma, o sistema reinicia, esta operação demora alguns segundos. Seguidamente, o menu das regulações base é fechado.
	Regulações de fábrica	Repór as regulações de fábrica do aparelho	Confirmar a pergunta: "Apagar todas as regulações individuais e repor as regulações de fábrica do aparelho?" com ✓ ou interromper com ✕.  <b>Conselho:</b> A reposição das regulações de fábrica apaga as receitas individuais. Após a reposição das regulações de fábrica, abre o menu "Primeiras regulações".
	Modo demo	Ligado/DesLigado*	Apenas para fins de apresentação. O aparelho não aquece no modo demo, todas as demais funções estão disponíveis.  A regulação "DesLigado" tem de ser ativada para o funcionamento normal. A regulação só é possível nos primeiros 3 minutos, após a ligação do aparelho.
	Temporizador de longa duração	Não disponível* / Disponível	Disponível: o temporizador de longa duração pode ser regulado. → "Temporizador de longa duração" na página 19
	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.
	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 24

\* Regulação de fábrica

## Limpeza e manutenção

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

### **⚠ 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 queimaduras!**

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

### **⚠ 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 macio 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!

Zona	Produtos de limpeza
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. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Alumínio	Limpe com um produto suave para a limpeza de janelas. Esfregue com um pano próprio para a limpeza de janelas ou com um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão.
Interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Interior do aparelho muito sujo	Spray com gel de limpeza para fornos (referência 00311860 na Assistência Técnica ou na loja online). <b>Atenção:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Não deve entrar em contacto com o vedante da porta!</li> <li>● Deixe atuar durante 12 horas, no máximo!</li> <li>● Não utilize em superfícies quentes!</li> <li>● Limpe completamente com água!</li> <li>● Respeite as instruções do fabricante.</li> </ul>
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!
Sonda térmica	Limpe com um pano húmido. Não lave na máquina de lavar loiça!
Acessórios	Solução quente à base de detergente: ponha de molho e limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Grelhas de suporte	Máquina de loiça, ver capítulo → "Retirar as grelhas de suporte" na página 28
Espeto rotativo (não disponível em todos os modelos de fornos)	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não ponha o acionamento do espeto rotativo de molho nem coloque na máquina de lavar loiça!
Raile telescópico (acessório especial)	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar loiça!

Zona	Produtos de limpeza
Pedra refratária (acessório especial)	Limpe os resíduos queimados com uma escova. Nunca limpe a pedra refratária com água!
Assadeira (acessório especial)	Solução quente à base de detergente: ponha de molho e limpe com um pano molhados ou uma escova. Não lave a assadeira na máquina de lavar loiça!

### Pano de microfibras

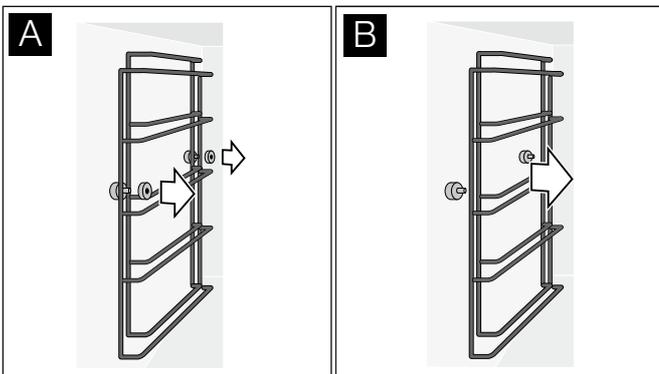
O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio (Ref.ª 00460770 no Serviço de Assistência Técnica ou disponível online no eShop). Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

## Retirar as grelhas 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 esmalte.
- 2 Solte as porcas recartilhadas (figura A).
- 3 Retire as grelhas de suporte (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 mais comprida para baixo. As grelhas direita e esquerda são idênticas.
- 2 Aperte as porcas recartilhadas.

## Limpeza pirolítica (autolimpeza)

### ⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

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

### ⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

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

### ⚠ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

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

### Conselhos

- Enquanto estiver a decorrer a pirólise num forno, não é possível utilizar outro forno.
- A pirólise simultânea em dois fornos não é possível. É, no entanto, possível limpar automaticamente ambos os fornos, um a seguir ao outro.

## Preparar a pirólise

### Atenção!

Perigo de incêndio! Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Limpe o interior do forno com um pano húmido.

- Remova a sujidade maior e os restos de comida do forno.
- Limpe o vedante da porta, o interior da porta e o vidro à mão, pois estas peças não são limpas pela pirólise.
- Retire todas as peças interiores soltas do interior do aparelho. As grelhas de suporte estão aptas para a pirólise. Já não devem existir objetos no interior do aparelho!
- Bucha para elemento de aquecimento adicional na parte de trás do interior do aparelho: certifique-se de que a cobertura se encontra na bucha.
- Feche a porta do forno.

## Iniciar pirólise

- 1 Posicione o seletor de funções em **S**.
- 2 O símbolo + é indicado. Confirme com .
- 3 É indicado o tempo de desativação no final do qual a pirólise estará concluída. Se desejar, pode adiar o tempo de desativação com o seletor rotativo. Confirme com .
- 4 Retire todos os acessórios do interior do aparelho e limpe a sujidade maior. Confirme com .
- 5 Inicie com . Inicia-se a contagem decrescente do tempo de limpeza no visor. Se o tempo de desativação tiver sido adiado, o tempo até ao início da pirólise entra em contagem decrescente no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.



Decorrida a pirólise, ouve-se um sinal sonoro. Surge uma mensagem no visor. Depois de o aparelho arrefecer, remova a cinza remanescente do interior do aparelho com um pano húmido.

### Conselhos

- A duração total da pirólise é composta pelo tempo de limpeza e o tempo de arrefecimento. No visor decorre o tempo da respetiva secção da pirólise.
- Para sua segurança, a porta do forno é bloqueada. Ao arrefecer, o bloqueio da porta é aberto, assim que a temperatura for inferior a 200°C.

Dependendo do tipo de sujidade, podem ficar manchas brancas nas superfícies esmaltadas. Estas manchas são restos de alimentos e são inofensivas. Não influenciam o funcionamento. Se necessário, pode eliminar os restos com ácido cítrico e um pano macio.

## Regular a pirólise para os dois fornos

Pode regular a pirólise, de forma que os dois fornos sejam automaticamente limpos um a seguir ao outro.

Entre a limpeza do primeiro e do segundo forno, o aparelho arrefece durante aprox. 1 hora. A pirólise para os dois fornos tem uma duração de aprox. 8 horas.

Para regular a pirólise dos dois fornos, rode ambos os seletores de funções para **S**. Depois regule conforme descrito em "Iniciar pirólise".

## Limpar acessórios com pirólise

Assadeiras e tabuleiros para grelhar da Gaggenau estão revestidos com esmalte apto para pirólise. Para uma limpeza perfeita do forno recomendamos, no entanto, que retire antes da pirólise todos os acessórios do forno. Só assim se poderá garantir uma distribuição uniforme do calor.

Se desejar remover os resíduos queimados do seu forno ou do seu tabuleiro para grelhar com recurso a pirólise, observe obrigatoriamente as seguintes indicações:

### Conselhos

- Remova a sujidade maior, molho de assados e restos de comida antes da pirólise. Restos de comida, gorduras ou molhos de assados podem incendiar-se durante a pirólise.
- Insira apenas uma assadeira ou um tabuleiro para grelhar na barra de inserção mais baixa do forno!
- Insira a assadeira ou o tabuleiro para grelhar até ao final.
- Grelha, espeto, assadeira de ferro fundido, pedra refratária, sensor de temperatura interna ou outros acessórios não podem ser limpos no modo de pirólise.
- Tabuleiros para grelhar com buchas em aço inoxidável podem perder a cor durante a pirólise! Isto não tem qualquer influência na utilização.

## Anomalias, o que fazer?

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

### 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.

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona, nenhuma indicação no visor	A ficha não está ligada	Ligar o aparelho à rede eléctrica
	Falha de energia	Verificar se os outros aparelhos de cozinha funcionam
	Defeito no disjuntor	No quadro eléctrico, verificar se o disjuntor é compatível com o aparelho
	Utilização incorreta	Desligar o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico e após aprox. 60 segundos voltar a ligá-lo
O aparelho não permite ser iniciado	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
O aparelho não funciona, o visor não reage. No visor aparece 	Fecho de segurança para crianças ativado	Desativar o fecho de segurança para crianças → "Fecho de segurança para crianças" na página 24
O aparelho desliga-se automaticamente	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante mais de 12 horas	Confirmar a mensagem com  , desligar o aparelho e voltar a ajustá-lo
O aparelho não aquece, no visor é apresentado 	O aparelho está no modo demo	Desative o modo demo nas regulações base
Mensagem de erro "Exxx"		Se for apresentada uma mensagem de erro, rode o seletor de funções para <b>0</b> ; se a indicação se apagar, tratou-se de um problema pontual. Se o erro ocorrer novamente ou a indicação não desaparecer, contacte o serviço de assistência técnica e indique o código de erro.

## Corte de corrente

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

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

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

## Modo demo

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

Desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base. → "Regulações base" na página 25

## Substituir a lâmpada do forno

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

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

### ⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

### ⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

As lâmpadas ficam muito quentes durante o funcionamento. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras. Deixe arrefecer as lâmpadas antes de as substituir.

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

### Substituir a lâmpada superior

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

### Substituir a lâmpada lateral do forno

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

### Substituir a cobertura de vidro

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

## 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 deslocações dispensáveis de técnicos da assistência técnica.

## Número E e número FD

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

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

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

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica ☎

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

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

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

Este produto dispõe de fontes de luz da classe de eficiência energética G.

---

## Tabelas e conselhos

---

### Conselhos

- Pré-aqueça sempre o aparelho.  
Desta forma, obterá sempre os melhores resultados de cozedura. Os tempos de cozedura indicados referem-se ao aparelho pré-aquecido.
  - Os valores indicados servem de orientação. O tempo de cozedura efetivo depende da qualidade e da temperatura do produto original, bem como do peso e da espessura dos alimentos.
  - As tabelas indicam gamas de temperaturas e/ou intervalos de tempo. Comece pelo valor mais baixo. Se necessário, da próxima vez, selecione um período de tempo mais prolongado. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule uma temperatura mais alta.
  - 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.
  - Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente no centro da grelha. Para assados grandes, também pode utilizar o tabuleiro para grelhar ou a assadeira de vidro.
  - Não coloque os alimentos muito próximos uns dos outros nas grelhas ou nos tabuleiros. Só assim é garantida a circulação ideal do calor.
  - Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais. Coloque a grelha diretamente no fundo do interior do forno e coloque os alimentos ou a assadeira na grelha. Não coloque os alimentos ou a assadeira diretamente sobre o fundo de esmalte.
  - Abra a porta do forno pré-aquecido apenas por breves instantes, para colocar os alimentos rapidamente no interior do forno.
  - As indicações do nível referem-se ao nível de altura a contar de baixo para cima, nos aparelhos com 4 níveis de altura. Os valores entre parênteses referem-se a aparelhos com 5 níveis de altura.
  - Ao retirar um recipiente de vidro do forno, coloque-o sobre uma base seca, nunca sobre uma base fria ou húmida. O vidro pode rebentar.
  - Alguns modos de funcionamento não estão disponíveis em todos os modelos de fornos ou apenas estão disponíveis em combinação com acessórios especiais.
- **Tipo de aquecimento ar quente circulante Eco:**  
Funcionamento com ar quente circulante para bolos, carne, pratos de forno e gratinados, com poupança de energia. O calor residual é utilizado da melhor forma. As funções úteis permanecem desligadas (p. ex., iluminação do interior do aparelho). A indicação da temperatura no interior do aparelho apenas é possível durante o aquecimento. Não pré-aqueça o forno. Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio, e inicie o tempo de cozedura indicado. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Evita, deste modo, a perda de calor.
  - **Grelhador plano e grelhador + ar circulante:**  
No caso destes modos de funcionamento pode ocorrer uma diferença de temperatura entre a temperatura de regulação selecionada e temperatura real no forno. Isso deve-se ao facto de os processos de grelhar e gratinar serem de cozedura rápida 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.

## Legumes

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Espetadas de vegetais	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	~~~~~	24*	Cortar os espetos de madeira de modo a obter extremidades curtas ou deixá-los em água durante a noite, para que não fiquem queimados. Sugestão de receita: pimentos, cebolas, milho (pré-cozido), tomates-cereja, curgete
Espargos verdes, grelhados	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Sugestão de receita: temperar com cebola, óleo, vinagre, sal e pimenta.
Legumes de raiz	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	✿	30*	Sugestão de receita: cenouras, aipo, nabos, beterraba, temperar com óleo, alho, sal e pimenta.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Fatias de abóbora	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	✿	30*	Sugestão de receita: temperar com óleo, alho, gengibre, cominhos, sal e pimenta.
Entrada	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	✿	30*	Sugestão de receita: adicionar vinagre balsâmico e temperar enquanto os legumes ainda estão quentes.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Legumes mediterrânicos no forno)	Forma para gratinados	4 (5)	250	~~~~~	15*	Sugestão de receita: beringelas, cebolas, tomates, pimentos, óleo. Saborear quente ou frio.
Ratatouille	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	---	30 - 40*	Sugestão de receita: polvilhar no fim com queijo parmesão.
Tomates no forno	Forma para gratinados	2 (3)	120	✿	60	Sugestão de receita: dispor tomates-cereja ou rodela de tomate, alecrim e alho na forma e salpicar com óleo e um pouco de mel. Se desejar, escale os tomates e retire-lhes a pele.

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Endívia	Forma para gratinados	2 (3)	180	✿	30	Sugestão de receita: cortar a meio, temperar, embrulhar em fiambre, regar com natas ou molho bechamel e polvilhar com queijo.
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	60	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
Pimentos recheados, vegetariano	Forma de suflé / assadeira	2 (3)	200	---	30 - 34	Sugestão de receita: rechear com arroz cozido, trigo mole ou lentilhas e cebolas, queijo, ervas e especiarias.
Curgetes recheadas, vegetariano	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✿	25	Sugestão de receita: rechear com cenoura ralada, cebolinhas, queijo fresco de cabra, alho, tomilho, sal e pimenta e polvilhar com queijo parmesão.
Legumes no forno	Forma para gratinados	2 (3)	200	---	20 - 30	Coza previamente/ escale os legumes e restantes ingredientes.
Hambúguer de legumes, ultracongelado	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

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

## Acompanhamentos e pratos principais

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
<b>Acompanhamentos</b>						
Batatas ao sal	Forma para gratinados	2 (3)	200	---	40 - 60*	Encha a forma para gratinados com 2 cm de sal marinho. Coloque as batatas pequenas com a pele e pincele-as com azeite.
Gomos de batata	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✿	15*	Sugestão de receita: cortar as batatas em gomos, temperar com azeite, pimentão e sal.
Batatas fritas, frescas	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Sugestão de receita: untar com um pouco de óleo, depois de cozido temperar com sal, pimentão ou caril em pó.

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Batatas fritas, ultracongeladas	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	220	✿	14*	
Gratinado de batata	Forma para gratinados	2 (3)	180	✿	35	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
		2 (3)	195	✿ <sup>e</sup>	60	
Bolinhos de batata	Tabuleiro	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Unte bem o tabuleiro com óleo, forme a massa dos bolinhos de batata, pincele com um pouco de óleo. Virar uma vez.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Batatas assadas	Tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Preparação com pouca gordura. Distribuir uniformemente no tabuleiro para grelhar, envolver várias vezes.
Queijo de cabra enrolado em toucinho	Assadeira de vidro/tabuleiro	2 (3)	220	✿	8 - 10	São adequados queijo fresco de cabra ou camembert de cabra.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Queijo de cabra com mel	Assadeira de vidro/tabuleiro	2 (3)	200	✿	8	Sugestão de receita: salpicar o queijo fresco de cabra ou o camembert de cabra com mel de lavanda e polvilhar com pinhões.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Camembert assado, panado, fresco	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	180	✿	15 - 20	Asse até o panado começar a levantar.
Camembert assado, panado, ultracongelado	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	180	✿	15 - 20	Asse até o panado começar a levantar.
		2 (3)	200	---	15	
Palitos de mozzarella, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	180	✿	10	
Feta	Tabuleiro	2 (3)	250	☼	12	Sugestão de receita: dispor numa forma com óleo, tomates, cebolas, alho e alecrim e temperar com sal e pimenta.
Queijo para forno, fresco	Tabuleiro	2 (3)	180	✿	20	Após 10 min., faça um golpe em cruz no queijo de pasta mole e abra as partes da casca para trás. A forma não deverá ser muito maior do que o queijo, para que não derreta.
<b>Pratos</b>						
Tortilha	Forma para gratinados	2 (3)	160	✿	40	Sugestão de receita: com pimentos, azeitonas, cebolas, presunto serrano e queijo Manchego.
Omeleta rústica	Forma para gratinados	2 (3)	160	✿	40	Sugestão de receita: com espargos verdes e brancos, acompanhados de gravad lax (salmão enterrado).
Frittata	Forma para gratinados	2 (3)	190	---	45 - 50	Sugestão de receita: com espinafres, cebola e gambas.
Enchiladas, gratinadas	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	200	---	15 - 20	

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Lasanha	Forma para gratinados	2 (3)	175	✿	35	Sugestão de receita: clássica ou vegetariana com legumes grelhados e mozzarella de búfala.
		2 (3)	195	✿ <sup>e</sup>	60	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
Macarrão com queijo	Forma para gratinados	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	Para obter uma crosta de queijo, aumentar a temperatura após 10 min. para 220 °C e deixar dourar durante 10 min.
Spätzle com queijo	Forma para gratinados	2 (3)	180 / 220	✿	30	Dispor os Spätzle frescos fervidos por camadas na forma, cobrir cada camada com queijo. Por fim, deite o queijo e a cebola frita e aumente a temperatura para 220 °C durante 5 minutos.
Crepes primavera, ultracongelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini crepes primavera, ultracongelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, fresca	Tabuleiro	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Untar o tabuleiro com um pouco de óleo.
Pizza, pré-confecionada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, ultracongelada	Grelha	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pizza americana (massa alta), ultracongelada	Tabuleiro	2 (3)	200	---	20 - 24	Sem pré-aquecer!
Tarte flambée, fresca	Tabuleiro	2 (3)	250	---	8 - 10	Sugestão de receita: clássica ou com queijo fresco de cabra, presunto de Parma, figos e cebolinhas.
Tarte flambée, pré-confecionada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	250	✿	7	
Tarte flambée, ultracongelada	Grelha	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Forma para tartes	2 (3)	200	---	20 + 20	Pré-cozer a base durante 20 min., deitar a massa sobre a base e deixar cozer mais 20 min.
Tarte de cebola	Tabuleiro	2 (3)	200	---	30 - 40	

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

## Peixe

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Espetadas de gambas, fresca	Grelha + Cuba para grelhados	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Espetadas de gambas, ultracongeladas	Grelha + Cuba para grelhados	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Espetadas de peixe	Grelha + Cuba para grelhados	3 (4)	200	~~~~~	12*	Utilize peixes de tipo sólido, p. ex., salmão, cantarilho, bacalhau.
Truta, inteira	Tabuleiro	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e salsa.
Dourada, inteira	Grelha + Cuba para grelhados	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e tomilho ou com hortelã para um aroma estival. Dar um golpe diagonal na pele da dourada.
	Tabuleiro	3 (4)	190	✻	20 - 25*	
Lombo de salmão	Grelha + Cuba para grelhados	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10 - 12	Sugestão de receita: marinar com lima, sal, pimenta e alho.
	Tabuleiro	2 (3)	200	✻	10 - 12	
Bife de atum	Tabuleiro	2 (3)	200	✻	8 - 10	Sugestão de receita: para um estilo asiático, temperar com molho de soja, óleo de sésamo, gengibre, mel, alho, malaguetas e sementes de coentros.
Barrinhas de peixe, ultracongeladas	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	220	✻	15 - 17*	
Argolas de lulas, ultracongeladas	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	220	--- ---	8 - 12	

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

## Carne

- Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais no capítulo → "Sonda térmica" na página 20.
- Tempo de repouso da carne: após a cozedura, deixe a carne repousar mais 10 - 15 min., permitindo que a carne "relaxe". A circulação do suco da carne diminui e perde-se menos suco ao cortar a carne. Pedacos de carne grandes, p. ex., assados, podem repousar dentro do forno. Pedacos mais pequenos, p. ex., bifes, devem repousar fora do forno, embrulhados em folha de alumínio.
- Para porções pequenas (2 - 3 pessoas), utilize uma forma resistente ao calor, para que os alimentos não se peguem ou fiquem secos.
- Utilize o tabuleiro para grelhar ou a assadeira para assados grandes e para tipos de preparação em que são adicionados muitos líquidos ao assado.
- Deixe a marinar durante a noite e retire a marinada antes de assar ou grelhar, p. ex., com a parte de trás de uma faca ou com uma colher. Caso contrário, as especiarias e as ervas ficariam queimadas.
- Se o assado tiver ficado demasiado escuro e a crosta estiver queimada em algumas partes, reduza da próxima vez a temperatura ajustada e verifique o nível de altura.
- Se o assado estiver cozido, mas o molho estiver queimado, utilize da próxima vez um recipiente mais pequeno e adicione mais líquido. Se o molho estiver demasiado aguado, utilize um recipiente maior e adicione menos líquido.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
<b>Bovino</b>						
Carne de vaca para assar (1,5 kg)	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✿	90 - 120*	
Picanha, no ponto (500 g)	Tabuleiro em vidro/para grelhar	2 (3)	200	✿	40	Temperatura interior 65°C
		2 (3)	200	✿ <sup>e</sup>	60	Temperatura interior 65°C. Sem pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Rosbife/ lombo de vaca (1 kg)	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	Sugestão de receita: muito saboroso com molho bearnês ou fatiado com rémoulade e batatas assadas.
- mal passado	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✿	35 - 45**	
- no ponto	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✿	35 - 45**	
- bem passado	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
<b>Porco</b>						
Lombinho de porco, inteiro	Assadeira de vidro/tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Sugestão de receita: marinar em óleo, alho e salsa.
Lombinho de porco (250 g)	Tabuleiro em vidro/para grelhar	2 (3)	180	✿	30	Temperatura interior 70°C.
		2 (3)	180	✿ <sup>e</sup>	50	Temperatura interior 70°C. Sem pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.

\* Salteie primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

\*\* Saltear a carne a alta temperatura; regular uma temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

\*\*\* Cozinhar a carne a baixa temperatura; regular uma temperatura mais alta nos últimos 15 - 20 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Medalhões de porco	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	180	✚	12 - 15*	Sugestão de receita: instantes antes de retirar, colocar um pouco de manteiga e um ramo de alecrim na assadeira de vidro/no tabuleiro para grelhar e continuar a cozinhar.
Carne de porco para assar - coxa (1 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	45 - 50**	
Carne de porco para assar - cachaço (1,5 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
Carne de porco para assar com courato / assados com crosta (1,5 kg)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Perna de porco	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Dar golpes em forma de losango na pele, para que fique estaladiça.
Carne de porco defumada (1 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	180 / 160	✚	50 - 60**	
Rolo de carne	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	230 / 180	✚	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
<b>Vitela</b>						
Carne de vitela para assar (1,5 kg)	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180	✚	50 - 60*	
Perna de vitela	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
Lombo de vitela	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	160 - 170	✚	20	

\* Salteie primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

\*\* Saltear a carne a alta temperatura; regular uma temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

\*\*\* Cozinhar a carne a baixa temperatura; regular uma temperatura mais alta nos últimos 15 - 20 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de vitela recheado	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	120 - 130	✿	120	
<b>Caça</b>						
Carne de javali para assar	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Sugestão de receita: deixar a marinar durante a noite em óleo, alho, mostarda e ervas da Provença.
Perna de veado	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Lombo de veado	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Lombo de coelho	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Sugestão de receita: marinar em alho, alecrim, azeite e vinagre balsâmico de qualidade.
Perna de borrego - no ponto	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Sugestão de receita: deixar marinar durante a noite em azeite, alho, alecrim e rodelas de limão.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Perna de borrego	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar, assadeira	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	

\* Salteie primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

\*\* Saltear a carne a alta temperatura; regular uma temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

\*\*\* Cozinhar a carne a baixa temperatura; regular uma temperatura mais alta nos últimos 15 - 20 minutos.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
<b>Diversos</b>						
Almôndegas de carne picada (80 g cada)	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	200	✚	30 - 35	Quanto mais planas forem as almôndegas de carne picada, mais rápido cozinham. Adequado para a preparação de grandes quantidades.
Almôndegas de carne picada, salteadas (80 g cada)	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	200	✚	20	Almôndegas tostadas e succulentas: saltear primeiro na frigideira e depois colocar no forno.
Almôndegas de carne picada (25 g cada)	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✚	25 - 30	Dica de receita: muito bom para continuar a cozinhar, p. ex., almôndegas de carne picada com molho de tomate, almôndegas, almôndegas de Königsberg.
Almôndegas de carne picada, salteadas (25 g cada)	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✚	15	Sugestão de receita: fazer a espetada de almôndegas de borrego ou coelho e servir com iogurte de menta ou mostarda de figo.
Fleischkäse (preparado de carne), fresco (700 g)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	160	✚	60	Utilizar o sensor da temperatura interna (temperatura interna 67 °C).
Tiras de bacon (toucinho), finas	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	180	✚	8 - 10	Depois de retirar, deixar escorrer a gordura sobre papel de cozinha.
Tiras de bacon (toucinho), grossas	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	190	✚	8 - 12	
Pimentos recheados com carne picada	Forma para gratinados / assadeira	2 (3)	175	✚	55 - 60	Sugestão de receitas: rechear com carne picada e cozinhar em molho de tomate.
* Salteie primeiro na frigideira/assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.						
** Saltear a carne a alta temperatura; regular uma temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.						
*** Cozinhar a carne a baixa temperatura; regular uma temperatura mais alta nos últimos 15 - 20 minutos.						

## Aves

- Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Não a insira no meio (cavidade), mas sim entre a barriga e a coxa. Poderá encontrar indicações adicionais e as temperaturas ideais no capítulo → "Sonda térmica" na página 20.
- As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal, gordura escorrida ou sumo de laranja.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pato, inteiro (1,5 - 2 kg)	Grelha + Tabuleiro para grelhar/assadeira	2 (3)	160 / 180	---	75*	Sugestão de receita: rechear com laranjas, maçãs ou frutos secos.
Peito de pato	Assadeira/ forma para gratinados	2 (3)	160	✚	25 - 35	Cortar a pele em forma de losango.

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

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Ganso, inteiro (5 kg)	Grelha + Tabuleiro para grelhar/assadeira	2 (3)	160 / 190	☼	110 - 130*	Sugestão de receita: rechear com maçãs, cebolas e manjerona e fechar.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Peru, inteiro	Grelha + Tabuleiro para grelhar/assadeira	2 (3)	160 / 190	☼	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Frango, inteiro (1 kg) (segundo EN60350-1)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	190	☼	70 - 80	Pré-aquecer.
		2 (3)	190	☼ <sup>e</sup>	70 - 80	
Coxas de frango	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	☼ <sup>e</sup>	30**	Sugestão de receita: marinada asiática com molho de soja, mel, malaguetas, alho, gengibre, cominho, lima ralada, coentros.
		3 (4)	220	☼ <sup>e</sup>	30**	
Perna de frango	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	☼ <sup>e</sup>	30**	Depois de virar, o lado com a pele deve ficar para cima, para ficar tostado. Marinar em óleo, alecrim, rodela de limão e alho
		3 (4)	220	☼ <sup>e</sup>	30**	
Peito de frango	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	200	☼	25	Sugestão de receita: antes de cozinhar, barrar com pasta tandoori.
		2 (3)	200	☼ <sup>e</sup>	55	
Nuggets de frango, congelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	☼	15**	
Peito de codorniz	Tabuleiro	3 (4)	220	☼ <sup>e</sup>	10 - 12	Pincelar com óleo e especiarias, p. ex. pimentão, tomilho, zimbros e alho.
Codorniz, inteira (150 g cada)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	200	☼ <sup>e</sup>	20 - 25	Pincelar com óleo e especiarias, p. ex. pimentão, tomilho, zimbros, alho.

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

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

## Grelhar e assar

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura de regulação em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Entremeada, em fatias	Grelha + Tabuleiro para grelhar	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Espetadas (Schaschlik)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	190	☼	16*	
Salsicha assada	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	☼	12*	
Entrecosto, pré-cozinhado	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Entrecosto, cru	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	220	~~~~~	40*	Sugestão de receita: deixar a marinar em óleo, mostarda, vinagre balsâmico, mel, alho, molho Worcester, polpa de tomate e tabasco.
		3 (4)	220	☼	30*	
Frango sate	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Servir com molho de amendoim.
Queijo halloumi (queijo para grelhar)	Grelha + Tabuleiro para grelhar	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi é um queijo de pasta semidura utilizado na cozinha turca e grega. É excelente sobretudo para grelhar.
Torrar pão de forma (Largura do aparelho 60 cm)	Grelha do grelhador	3	200	~~~~~	2:30 - 3	Pré-aquecer, no máximo, 5 minutos. Permanecer junto do aparelho, para que o pão não fique demasiado torrado. Grelhe os alimentos sempre com a porta do forno fechada.
Torrar pão de forma (Largura do aparelho 76 cm)	Grelha do grelhador	4	200	~~~~~	2 - 2:30	Pré-aquecer, no máximo, 5 minutos. Permanecer junto do aparelho, para que o pão não fique demasiado torrado. Grelhe os alimentos sempre com a porta do forno fechada.

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

\*\* Gratinar de acordo com a cor desejada.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura de regulação em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Tosta Havai	Tabuleiro + papel vegetal	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Tabuleiro + papel vegetal	3 (4)	190		8 - 11**	
Croûtons	Tabuleiro	2 (3)	180		15*	Sugestão de receita: pão branco fresco com azeite, alho e folhas de alecrim. Não utilizar demasiado óleo e aplicar o óleo apenas um pouco antes, para que os cubos de pão não fiquem encharcados. Virar várias vezes.
Gratinar suspiros	Forma de mola	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Permanecer perto do aparelho, para que o suspiro não fique demasiado escuro.
Ameixas secas enroladas em bacon	Tabuleiro + papel vegetal	3 (4)	200		8 - 10	Muito saboroso também com tâmaras ou damascos.
* Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.						
** Gratinar de acordo com a cor desejada.						

## Biscoitos

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
<b>Bolos</b>						
Tarte de queijo	Forma de mola	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	Tarte de queijo baixa com metade da massa de queijo fresco batido.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	
Bolo de massa batida	Forma de mola	2 (3)	160 - 170	☛	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Bolo em forma de bolo inglês	Forma de bolo inglês	2 (3)	160 - 170	☛	60 - 65	Colocar a forma ao comprido no interior do forno, para ganhar cor uniformemente.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Panettone Bolo redondo com furo	Forma arredondada com furo no meio	1 (2)	165	☛	30	Sugestão de receita: Panettone clássico ou com toucinho e nozes.
		1 (2)	170	☛ <sup>e</sup>	55	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
Bolo de tabuleiro	Tabuleiro	2 (3)	165 - 170	☛	20 - 30	Untar ligeiramente o tabuleiro.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Torta enrolada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	190	☛	6	Virar ainda quente sobre um papel vegetal polvilhado com açúcar e enrolar.
Base de massa	Forma de mola	2 (3)	165 - 175	☛	30 - 35	Forre a forma de mola com papel vegetal.

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

\*\* Desative a função Pré-aquecimento rápido nas regulações base → "Regulações base" na página 25

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Bolo de tabuleiro de massa lêveda		2 (3)	165	☛	30 - 35	Sugestão de receita: guarnecer com ameixas, figos ou cebolas e toucinho.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Bolo de fruta com massa quebrada	Forma para tartes	2 (3)	165	☛	40 - 50	Sugestão de receita: guarnecer com morangos ou damascos e maçapão.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☛	45 - 55	
Tarte	Forma para tartes	2 (3)	190	☛	30 - 40	Bolo francês com base de massa quebrada, p. ex. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☛	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Para formas de tarte claras.
Strudel de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	200	☛	20 - 25	Sugestão de receita: rechear com pudim e cerejas ou com maçãs.
Tarte de maçã (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 60 cm)	Forma de mola Ø 20 cm	2	160**	☛	90 - 105	Pré-aquecer
	Forma de mola Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Pré-aquecer
Tarte de maçã (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 76 cm)	Forma de mola Ø 20 cm	3	160**	☛	85 - 100	Pré-aquecer
	Forma de mola Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Pré-aquecer
Pão de ló (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 60 cm)	Forma de mola Ø 26 cm	2	160**	☛	22 - 30	Pré-aquecer
	Forma de mola Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Pré-aquecer
Pão de ló (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 76 cm)	Forma de mola Ø 26 cm	3	160**	☛	22 - 30	Pré-aquecer
	Forma de mola Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Pré-aquecer
<b>Bolos pequenos</b>						
"Choux", éclairs	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	180	☛	35	Sugestão de receita: rechear com creme de baunilha, mousse de chocolate, natas de fruta ou de moca.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☛	35	
Bolachas Biscoitos	Tabuleiro	2 (3)	160 - 170	☛	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Miniaturas de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	☛	15 - 20	
Folhados, recheados	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	☛	15	Sugestão de receita: rechear com fiambre e queijo ou com maçãs e uvas passas.

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

\*\* Desative a função Pré-aquecimento rápido nas regulações base → "Regulações base" na página 25

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Folhados	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	✿	15	Sugestão de receita: com sésamo, sementes de papoila, cobertura de açúcar.
Palitos de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	3 (4)	200	✿	15	Sugestão de receita: com queijo, fiambre, nozes.
Bolinhos de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	✿	15 - 20	Sugestão de receita: com pudim, frutos.
Waffle	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	140	✿	8 - 10	Moldar enquanto está quente, p. ex., cones de gelado ou rolos de sobremesa.
Gressinos	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	160	✿	30	Polvilhar com sal marinho, alecrim, caril, sésamo ou cominhos.
Cookies (20 g cada)	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	175	✿	12 - 14	Com chocolate, uvas passas, nozes ou limão.
Brownies	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	120	✿	60	Depois de cozido, cortar aos quadrinhos. Devido à baixa temperatura, a consistência interior permanece ligeiramente líquida.
		2 (3)	180	✿ <sup>e</sup>	40 - 45	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
Queques	Tabuleiro para queques/ Forminhas de papel	2 (3)	160	✿	25 - 30	Com chocolate, nozes ou uvas passas.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Bolinhos (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 60 cm)	Assadeira de vidro	2	150**	✿	25 - 30	Pré-aquecer
	Tabuleiro	3	150**	✿	28 - 32	Pré-aquecer
	Assadeira de vidro	1				Utilização em dois níveis
	Assadeira de vidro	3	160**	---	20 - 25	Pré-aquecer
Bolinhos (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 76 cm)	Assadeira de vidro	3	150**	✿	26 - 32	Pré-aquecer
	Tabuleiro	4	150**	✿	30 - 32	Pré-aquecer
	Assadeira de vidro	2				Utilização em dois níveis
	Assadeira de vidro	4	160**	---	23 - 24	Pré-aquecer
Biscoitos (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 60 cm)	Tabuleiro	2	140**	✿	35 - 40	Pré-aquecer
	Tabuleiro	3	140**	✿	35 - 40	Pré-aquecer
	Assadeira de vidro	1				Utilização em dois níveis
	Tabuleiro	2	140**	---	26 - 30	Pré-aquecer

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

\*\* Desative a função Pré-aquecimento rápido nas regulações base → "Regulações base" na página 25

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Biscoitos (segundo EN60350-1) (Largura do aparelho 76 cm)	Tabuleiro	3	140**	☛	30 - 35	Pré-aquecer
	Tabuleiro	4	140**	☛	30 - 40	Pré-aquecer
	Assadeira de vidro	2				Utilização em dois níveis
	Tabuleiro	3	140**	---	30 - 35	Pré-aquecer
<b>Pão, pãezinhos</b>						
Pão de mistura	Tabuleiro +	2 (3)	200 / 170*	☛	40 - 50	
	Papel vegetal	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Pão de massa azeda	Tabuleiro	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Pão com azeitonas e tomate	Tabuleiro	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Pão de forma	Forma de bolo inglês	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguete, pré-confecionados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, pré-confecionados	Tabuleiro +	2 (3)	190	---	12 - 14	
	Papel vegetal	2 (3)	180	☛	12 - 14	
Pão árabe	Tabuleiro +	2 (3)	200	☛	15 - 20	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão.
	Papel vegetal	2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	210	---	15 - 20	Recheiar com vários ingredientes, p. ex., com ervas, sal marinho, azeitonas, anchovas, cebola, presunto, tomate ou queijo.
Baguete com alho/ervas	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel de massa folhada	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	☛	20 - 25	Sugestão de receita: recheiar com queijo de cabra e feta.
Trança levedada	Tabuleiro +	2 (3)	165	☛	20	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
	Papel vegetal	2 (3)	170	☛ <sup>e</sup>	30 - 35	
Pãezinhos, pré-confecionados	Tabuleiro +	2 (3)	210	---	8 - 10	
	Papel vegetal	2 (3)	200	☛	8 - 10	
Pãezinhos, ultracongelados	Tabuleiro +	2 (3)	180	☛	10 - 12	
	Papel vegetal	2 (3)	200	---	10 - 12	
Pãezinhos, frescos (50 g cada)	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	

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

\*\* Desative a função Pré-aquecimento rápido nas regulações base → "Regulações base" na página 25

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Biscoitos com banho de soda cáustica, ultracongelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	200	☼	10 - 12	
Croissants, ultracongelados	Tabuleiro + Papel vegetal	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

\*\* Desative a função Pré-aquecimento rápido nas regulações base → "Regulações base" na página 25

## Fermentar (deixar levedar)

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Base de massa	Taça	2 (3)	38 - 45	☼	25 - 45	p. ex., massa levedada, levedura, massa fermentada, Bolinhos de massa

## Sobremesas

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Crumble de maçã	Forma para gratinados	2 (3)	200	☼	35 - 40	Suflé de maçã com crumble, delicioso também com bagas e ameixas mirabelle.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Para tipos de maçãs moles.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Para tipos de maçãs duras.
Maçã assada	Forma para gratinados	2 (3)	190 - 200	☼	20 - 30	Recomendação: utilize maçãs de culinária, p. ex., maçãs Boskop. Estas são especialmente adequadas para cozinhar e assar.  Variante de verão: rechear com ricotta, limão, mel, cardamomo, baunilha e pinhões.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Compota	Assadeira de vidro/ tabuleiro para grelhar	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	p. ex., damascos ou diferentes tipos de bagas  Não adicionar líquido, mexer várias vezes. Refine com mel, baunilha fresca ou canela.
		2 (3)	200	---	30 - 40	
Clafoutis	Forma para gratinados	2 (3)	190	✿	30	Sobremesa francesa: versão clássica com cerejas, deliciosa também com ameixas mirabelle ou bagas.
		2 (3)	200	✿ <sup>e</sup>	60	Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.
Prato de forno doce	Forma para gratinados	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	p. ex., sêmola, queijo fresco batido ou arroz doce
Pudim de pão, Pudim de pão com cerejas	Forma para gratinados	2 (3)	150	✿	50 - 55	p. ex. com cerejas ou damascos
Crepes recheados no forno	Forma para gratinados	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Especialidade austríaca: crepes recheados com requeijão e uvas passas, regar com natas e gratinar.
Suspiros	Tabuleiro + papel vegetal	2 (3)	100	✿	150	Faça porções planas, para que a massa seque bem.

## Descongelamento

- Utilize o tipo de aquecimento "Descongelamento" para confeccionar este tipo de sobremesas.
- Os tempos de descongelamento indicados servem apenas de orientação. A duração do descongelamento depende do tamanho, do peso e da forma do alimentos congelados: congele os seus alimentos em recipientes planos ou separados individualmente. Isto reduzirá os tempos de descongelamento.
- Introduza a grelha com o alimento congelado no segundo nível de altura; nos aparelhos com 5 níveis, no terceiro nível. Introduza por baixo a assadeira de vidro/o tabuleiro de grelhados para recolher o líquido da descongelação.
- Retire os alimentos da embalagem antes de os descongelar.
- Descongele apenas a quantidade de que vai necessitar de imediato.
- Tenha atenção: os alimentos descongelados podem não se conservar tão bem e deterioram-se mais rapidamente do que os alimentos frescos. Prepare os alimentos descongelados de imediato e cozinhe-os completamente.

- A meio do tempo de descongelação, vire a carne ou o peixe. Solte os alimentos congelados agarrados uns aos outros, p. ex., bagas ou pedaços de carne. O peixe não tem de descongelar totalmente. Basta que a superfície esteja suficientemente mole para absorver as especiarias.
- O forno não é adequado para descongelar frangos inteiros ou pedaços de assado, uma vez que demoraria muito tempo. É bastante mais rápido descongelar estes alimentos no forno de cozinhar a vapor ou no forno a vapor.

### Aviso – Risco para a saúde!

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

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

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

## Fazer compotas

- Cozinhe os legumes, de preferência, imediatamente após os comprar ou colher. O armazenamento prolongado reduz o teor em vitaminas e leva facilmente à fermentação.
- Utilize apenas fruta e legumes em excelentes condições.
- O forno não é adequado para fazer conservas de carne.
- Verifique e limpe cuidadosamente os frascos de conservas, os vedantes de borracha, as braçadeiras e as molas.
- Coloque os frascos de conservas num recipiente resistente ao calor com água. Não podem estar em contacto uns com os outros e pelo menos ¼ do seu conteúdo deve estar dentro de água.
- Abra a porta quando terminar o tempo de cozedura. Os frascos de conservas só devem ser retirados do interior do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.
- Armazene as conservas num local fresco, escuro e seco, p. ex. numa despensa. Os frascos abertos devem ser consumidos quanto antes e conservados no frigorífico.

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

## Desinfetar

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

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

## Desidratar

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em horas	Observações
Cogumelos lamina-dos	Grelha + papel vegetal	2 (3)	50 - 60	☼	3 - 4	
Maça às rodelas	Grelha + papel vegetal	2 (3)	70	☼	5 - 8	
Tomates cortados em quatro	Grelha + papel vegetal	2 (3)	60 - 70	☼	7 - 8	Retire as sementes dos tomates. Caso contrário, o tempo de secagem prolonga-se.
Ervas aromáticas	Grelha + papel vegetal	2 (3)	50 - 60	☼	1½ - 2	p. ex., cebolinho, salsa, sálvia

## Pedra refratária

- Precisa dos acessórios especiais pedra refratária e elemento de aquecimento.
- Quer deseje preparar uma pizza estaladiça ou fazer pão fresco – com a pedra refratária obterá resultados que não ficam atrás dos de um forno de pedra maciço, ou que até os superem, uma vez que poderá regular a temperatura com precisão.
- Consoante o tamanho, também pode colocar várias pizzas, pãezinhos ou outros alimentos ao mesmo tempo em cima da pedra refratária.
- Tem a possibilidade de preparar sucessivamente várias pizzas. O tempo de preparação por pizza pode prolongar-se em cerca de 1 - 3 minutos.
- Para cozer pão recomendamos a utilização da sonda térmica. Espete a sonda térmica após 10 - 15 minutos de cozedura na parte mais grossa da massa. A sonda mede a temperatura no interior do alimento e desliga o forno quando é atingida a temperatura interior regulada.
- As massas têm de ter espaço para se expandir sem que a superfície rasgue. Isto é alcançado através de várias picadas com um garfo ou fazendo golpes com uma faca.
- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura são valores de referência. Nos produtos pré-cozinhados e congelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Pãezinhos, frescos (50 g cada)	Pedra para fazer pão	1	250 / 200*	☼	15 - 20	
Pão árabe	Pedra para fazer pão	1	210	☼	15	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Foccacia	Pedra para fazer pão	1	210		15	Recheiar com vários ingredientes, p. ex., com ervas, sal marinho, azeitonas, anchovas, cebola, presunto, tomate ou queijo.
Pão de mistura	Pedra para fazer pão	1	175		45	
Pão de massa azeda	Pedra para fazer pão	1	250 / 200*		50 - 60	
Pão com azeitonas e tomate	Pedra para fazer pão	1	175		45	
Pizza, fresca	Pedra para fazer pão	1	275		5 - 8	O tempo de cozedura varia em função do tipo e da espessura da massa e da guarnição.
Pizza, ultracongelada	Pedra para fazer pão	1	230		8 - 10	O tempo de cozedura varia em função da espessura da massa. Respeite as instruções do fabricante.
Tarte flambée, fresca	Pedra para fazer pão	1	300		3 - 4	Sugestão de receita: clássica ou com queijo fresco de cabra, presunto de Parma, figos e cebolinhas.
Tarte flambée, ultracongelada	Pedra para fazer pão	1	250		4 - 5	

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

## Assadeira

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de frango	Assadeira	1	200		Alourar + 15 - 20	Antes de colocar os alimentos, pré-aquecer a assadeira adicionalmente com o nível "Alourar". A seguir, inserir a sonda térmica.
Goulash de vaca	Assadeira	1	220 / 130 - 140*		Alourar + 60 - 120	Alourar as cebolas e a carne, utilizando adicionalmente o nível de alourar. Adicionar líquido e baixar a temperatura, cozinhar 60 - 120 minutos consoante o tipo de carne

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

Prato	Acessórios	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Ossobuco	Assadeira	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 90	Alourar a carne e os legumes, utilizando adicionalmente o nível de alourar. Adicionar líquido e baixar a temperatura, deixar cozinhar mais 60 - 90 minutos com testo. Virar uma vez as rodela de chambão.
Rabo de boi	Assadeira	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 210 - 240	Alourar as cebolas cortadas a meio, adicionar por breves instantes os legumes e adicionar líquido. Ferver o caldo, temperar e adicionar o rabo de boi. A carne deve ficar totalmente coberta pela água. Colocar a tampa da assadeira e deixar cozinhar a 130 °C.
Ragout de veado	Assadeira	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 100	Alourar a carne e os restantes ingredientes, utilizando adicionalmente o nível de alourar. Adicionar líquido e baixar a temperatura, cozinhar 60 - 100 minutos consoante o tipo de carne e o tamanho dos pedaços.
Rolinhos de carne	Assadeira	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 90	Alourar os rolinhos de carne por porção, utilizando o nível de alourar.
Tortilha	Assadeira	1	175	<input type="checkbox"/>	Alourar + 10 - 15	Alourar todos os ingredientes na assadeira, com exceção dos ovos, depois deitar a massa dos ovos sobre os ingredientes e deixar cozinhar até a tortilha ficar sólida.
Omeleta rústica	Assadeira	1	175	<input type="checkbox"/>	Alourar + 10 - 15	Alourar todos os ingredientes na assadeira, com exceção dos ovos, depois deitar a massa dos ovos sobre os ingredientes e deixar cozinhar até a omelete rústica ficar sólida.
Pimentos recheados, vegetarianos	Assadeira	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Sugestão de receita: rechear com arroz cozido, trigo-mole ou lentilhas e cebolas, queijo, ervas e especiarias.
Chili com carne	Assadeira	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Alourar + 60 - 90	

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

## Acrilamida nos alimentos

Quais os alimentos afectados?

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

---

### Sugestões para a preparação de alimentos com baixo índice de acrilamida

---

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

---

Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001421463 (001012)  
pt

**GAGGENAU**

