

Forno duplo BX 280/281

Conteúdo

Instruções de segurança	4	Tabela de grelhar	23
Antes do uso	4		
Área de aplicações	4		
Segurança durante a operação do forno	5	Conselhos e truques	24
Pirólise (auto-limpeza)	5	Cozer	24
No caso de surgir um defeito no aparelho	5	Outras recomendações para cozinhar	25
		Como deixar a massa crescer (levedar)	25
		Recomendações para assar e grelhar	25
		Descongelar	25
Colocação em operação	6		
		Temporizador	26
Para evitar danos no aparelho e no móvel da instalação	6	Chamar o menu do temporizador	26
Forno	6	Despertador de curta duração	26
Superfícies frontais de móveis adjacentes	6	Cronómetro	27
		Controlo automático do tempo de cozedura	28
		Hora do desligamento	29
Eis o seu novo forno	7		
Forno	7	Programa de temporizador de longa duração	30
Mostrador e elementos de comando	8	Como ajustar	30
Teclas	8	Notas	30
Acessórios	9	Segurança para crianças	31
		Activação da segurança para crianças	31
Modos de operação	10	Desactivação da segurança para crianças	31
		Notas	31
Primeiros ajustes após a conexão eléctrica	11		
Nota	11	Funções adicionais	32
Ajuste da língua	11	Desligamento de segurança	32
Escolha do formato horário	11	Aquecimento rápido	32
Ajuste da hora	11		
Ajuste da data	12	Modificação dos ajustes básicos	33
Unidade de temperatura °C ou °F	12	Notas	33
Sair do menu e memorizar os ajustes	12	Exemplo: Alteração da indicação de prontidão	33
Activação do forno	13	Ajustes básicos que você pode alterar	34
Prontidão	13		
Activação do forno	13	Manutenção e limpeza manual	36
Ajuste do forno	14	Pirólise	37
Ajuste da temperatura e modo de operação	14	Antes de começar a pirólise	37
Consulta da temperatura actual	14	Como ajustar	37
Ajuste do forno superior e forno inferior	15	Mudança da hora do desligamento da pirólise para mais tarde	38
Indicação do mostrador	15	Notas	38
		Limpeza de acessórios por meio da pirólise	39
Sensor de temperatura no núcleo	16	Falhas	40
Programação da temperatura no núcleo	16	Avisos de falhas	40
Notas	17	Modo de demonstração	40
Limpeza	17	Falta de corrente eléctrica	41
Valores de orientação para a temperatura no núcleo	17		
		Troca da lâmpada do forno	42
Espeto rotativo	18	Troca da lâmpada superior do forno	42
Preparação	18	Troca da lâmpada lateral do forno	42
Ligação do espeto rotativo	18		
Desligamento do espeto rotativo	19		
Notas	19		
Tabela de tempos de cozedura	20		
Tabela de assar	21		

Instruções de segurança

Antes do uso

A segurança só ficará garantida se a montagem tiver sido realizada de acordo com as instruções de montagem. O técnico que fizer a montagem fica responsável por eventuais danos provocados por uma montagem incorrecta.

O aparelho só deve ser conectado à rede eléctrica por um técnico autorizado. Vigoram os regulamentos da companhia fornecedora de electricidade local, bem como os regulamentos de construção civil.

Antes de colocar o aparelho em operação, leia atentamente as instruções de utilização. Elas permitem fazer uma utilização segura e correcta do aparelho. Guarde as instruções de utilização e as instruções de montagem.

Aparelhos danificados nunca deverão ser colocados em operação.

Área de aplicações

O aparelho destina-se apenas a aplicações domésticas particulares. O aparelho deve ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos. O aparelho não deve ser usado para aquecer o recinto onde estiver instalado.

Nunca deixe as crianças brincarem com o aparelho.

Sem supervisão, adultos e crianças nunca deverão utilizar o aparelho, no caso de:

- não se encontrarem em perfeitas condições físicas, sensoriais ou mentais
- não possuírem conhecimentos e experiência acerca de como utilizar o aparelho de maneira correcta e segura.

Segurança durante a operação do forno

Cuidado, perigo de queimaduras!

Nunca toque em elementos de aquecimento ou superfícies interiores do forno que estejam quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Cuidado, perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Durante a operação, deixe no forno apenas as peças internas que sejam necessárias nesse momento.

Cuidado ao preparar receitas que exigem a aplicação de bebidas de alto teor alcoólico (por exemplo, rum, conhaque, vinho, etc.), pois o álcool evapora-se a altas temperaturas. Sob condições adversas, os vapores de álcool poderão inflamar-se.

Cuidado, perigo de incêndio!

Óleos ou gorduras excessivamente aquecidos inflamam-se rapidamente. Antes da próxima utilização, remova os resíduos maiores de óleos e gorduras.

Cuidado! Durante a operação poderão ser expelidos vapores quentes. Não toque nas aberturas de ventilação.

Cuidado! Ao se abrir o forno poderão ser expelidos vapores quentes.

Cuidado, perigo de queimaduras!

O lado interno da porta ficará muito quente durante a operação. Tome cuidado ao abrir o aparelho. Uma vez aberta, a porta poderá bater e fechar-se.

Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos eléctricos ficarem presos na porta quente do aparelho. O isolamento dos cabos poderá derreter. Perigo de curto-circuito!

Pirólise (auto-limpeza)

Cuidado, perigo de incêndio!

Durante a pirólise, restos de alimentos, gorduras ou líquidos escorridos de assados poderão inflamar-se. Antes da pirólise, remova as sujidades maiores.

No caso de surgir um defeito no aparelho

Se notar algum defeito no aparelho, desligue o fusível na instalação doméstica. Em seguida, chame o serviço de assistência a clientes.

Reparações não autorizadas tornam-se perigosas. Quaisquer reparações só devem ser realizadas por um técnico do serviço de assistência a clientes, devidamente treinado por nós.

Colocação em operação

Retire a embalagem do aparelho e elimine-a segundo as respectivas normas locais. Preste atenção: a embalagem contém acessórios. Todos os elementos da embalagem e as películas plásticas devem ser mantidos afastados das crianças.

Após o desempacotamento, verifique se o aparelho eventualmente sofreu danos de transporte. Nunca conecte um aparelho que tenha sofrido danos.

O aparelho só deverá ser conectado à rede eléctrica por um técnico autorizado. No caso de ocorrerem danos provocados por uma conexão errada, a garantia perde a validade. Siga as indicações dadas nas instruções de montagem.

Antes da primeira utilização, limpe completamente o aparelho. Isto eliminará eventuais cheiros a novo ou sujidades.



Este aparelho está em conformidade com a norma europeia 2002/96/EG referente a equipamentos eléctricos ou electrónicos usados (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Esta norma estabelece as condições para a recolha e reciclagem de aparelhos usados, válidas em toda a União Europeia.

Para evitar danos no aparelho e no móvel da instalação

Forno

Após cada utilização, elimine sempre ácidos de frutas (por exemplo, de limões, ameixas, etc.). Os ácidos de frutas podem provocar manchas no esmalte do forno!

Nunca derrame água para dentro do forno aquecido. Poderão ocorrer danos no esmalte.

A bandeja do forno nunca deverá ser colocada directamente sobre o chão do forno. Nunca coloque vasilhas, por exemplo assadeiras, directamente sobre o chão do forno. Nunca cubra o chão do forno com folhas de alumínio. Isso provocaria um acúmulo de calor capaz de danificar o esmalte.

Nunca cubra as aberturas de ventilação do forno.

Não desmonte a vedação da porta. Se a vedação da porta ficar danificada, ela deverá ser substituída.

Na parede do fundo do forno encontra-se uma tomada para conectar o elemento de aquecimento (acessório especial) para a assadeira de alumínio fundido e a pedra de forno. Durante o uso normal, a cobertura da tomada deve ser deixada no lugar.

Superfícies frontais de móveis adjacentes

Após uma operação com vapor, mantenha a porta do forno fechada até arrefecer. A porta do forno não deverá ficar semi-aberta, pois os móveis adjacentes poderão sofrer danos. O ventilador de refrigeração fica a trabalhar ainda durante algum tempo, e depois desliga automaticamente.

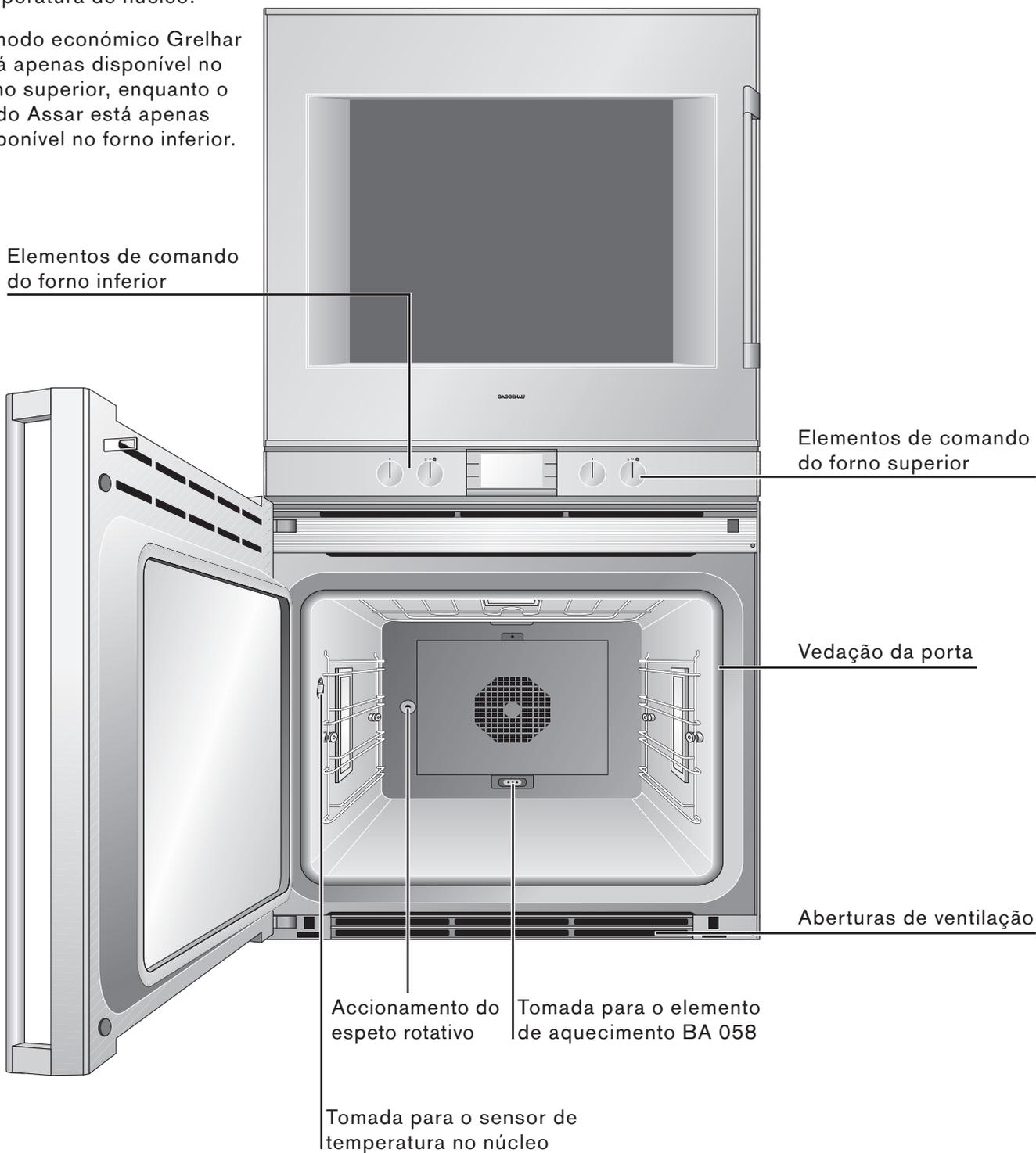
Eis o seu novo forno

Forno

O funcionamento do forno superior e inferior é idêntico.

Apenas o forno inferior é dotado de espeto rotativo e sensor de temperatura de núcleo.

O modo económico Grelhar está apenas disponível no forno superior, enquanto o modo Assar está apenas disponível no forno inferior.



Mostrador e elementos de comando

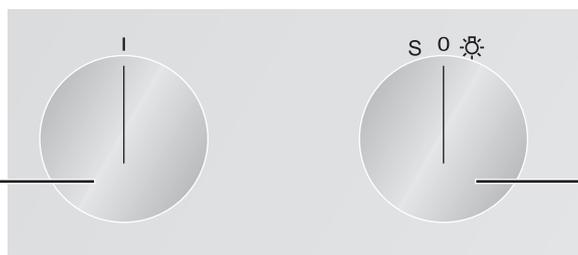
Mostrador

No terço superior aparece a barra de indicações, ou o menu que tenha sido chamado. Na parte inferior serão mostrados os diferentes parâmetros de ajuste.



Selector de funções

Com o selector da esquerda você pode ajustar o modo de operação com o qual pretende preparar os seus alimentos, ou então a limpeza por pirólise. O selector pode ser virado para a direita ou para a esquerda.



Teclas

As teclas à esquerda e à direita do mostrador são activadas por um simples toque de dedo. Dependendo dos ajustes, as teclas podem assumir diferentes funções. A função que uma tecla tem momentaneamente, está indicada pelo símbolo ao lado da mesma.

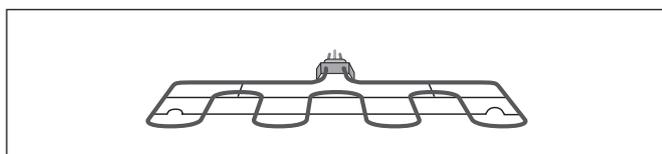
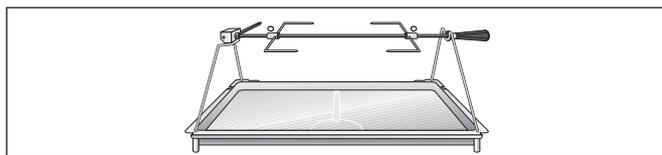
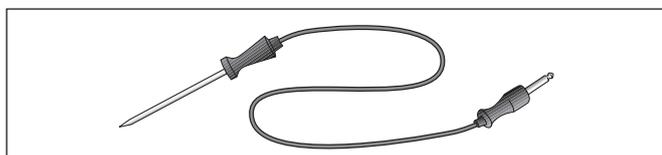
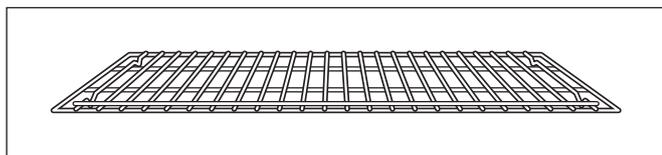
Selector de temperatura

Podem ser seleccionadas temperaturas de 50 °C até 300 °C, ou então a pirólise. O selector pode ser virado para a direita ou para a esquerda. Para ligar a iluminação do forno, vire o selector de temperatura um clique para a direita. No caso de um ajuste de temperatura abaixo de 70 °C a iluminação do forno permanece desligada.

Teclas

Símbolo	Função da tecla
>	Ir para a direita
<	Ir para a esquerda
↶	Assumir os valores ajustados / iniciar
C	Apagar
+	Aumentar os valores
-	Diminuir os valores
🕒	Chamar o menu do temporizador
🔧	Chamar o menu de ajustes básicos
🌀	Espeto rotativo
i	Chamar informações adicionais
👶	Activar a segurança para crianças
🚫👶	Desactivar a segurança para crianças
🕒	Programa de temporizador de longa duração
⏸	Parar o cronómetro
▶	Iniciar o cronómetro

Acessórios



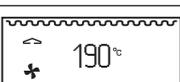
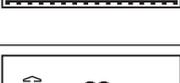
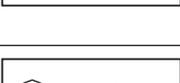
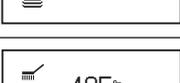
O aparelho vem equipado de série com os seguintes acessórios:

- Grelha para formas de bolos, assados, peças a grelhar e vasilhas. A grelha deve ser sempre introduzida de tal maneira que a armação transversal dupla fique para a frente.
- Bandeja para bolos, biscoitos e alimentos a aquece
- Tina de grelhar para assados ou para a recolha de gorduras
- Sensor de temperatura no núcleo
- Espeto rotativo com armação de suporte

Além disso, você poderá encomendar os seguintes acessórios especiais:

- Pedra de forno, com grelha de suporte e pá para pizza e pão
Você necessitará adicionalmente do elemento de aquecimento para pedra de forno.
- Elemento de aquecimento para pedra de forno
- Gaveta extensível (estrutura fundida e extensão integral telescópica)
- Assadeira em alumínio fundido (apenas utilizável em conjunto com a extensão do forno)

Modos de operação

Indicação no mostrador	Tipo de operação	Aplicação
	Ar quente	Para bolos, bolachas e massas folhadas colocados em vários níveis.
	Eco (a iluminação do forno permanece desligada)	Programa economizador de energia, com operação de ar quente, para bolos, biscoitos, empadões e gratinados.
	Ar quente e 1/3 de aquecimento inferior	Aquecimento por baixo adicionalmente reduzido.
	Ar quente e aquecimento inferior	Aquecimento por baixo para bolos húmidos, por exemplo, bolos de frutas.
	Aquecimento inferior	Para recozer, por exemplo, para bolos húmidos de frutas, para doces e marmeladas, e para receitas em banho-maria.
	1/3 de aquecimento superior e inferior	Aquecimento inferior com aquecimento superior reduzido.
	Aquecimento superior e inferior	Para bolos em formas ou sobre as bandejas, empadões e assados.
	Aquecimento superior e 1/3 de aquecimento inferior	Aquecimento superior com aquecimento inferior reduzido
	Aquecimento superior	Aquecimento dirigido exactamente de cima, por exemplo, para gratinados de bolos de frutas com suspiros.
	Grelhar com ar quente	Aquecimento uniforme e envolvente para carnes, aves e peixes inteiros.
	Grelhar	Para grelhar peças chatas de carne, salsichas ou filés de peixe, e também para gratinar.
	Grelhar económico (apenas no forno superior)	É aquecida apenas a superfície central do elemento de aquecimento de grelhar. Para grelhados económicos de pequenas porções.
	Função de assadeira (apenas no forno inferior com acessório especial)	Assadeira em metal fundido, aquecível, para grandes porções de carne, suflés ou ganso de natal.
	Função de pedra de forno (só com acessório especial)	Pedra de forno aquecível, para preparar pizzas, pão ou papos-secos, como saídos de um forno de pedra verdadeiro.
	Levedar	Para deixar crescer massas com fermento, à temperatura ideal de 38 °C.
	Descongelação	Descongelamento uniforme e delicado, entre 40 °C e 60 °C, de acordo com o tipo dos alimentos congelados.
	Manter quente	Manter quente alimentos, ou pré-aquecer pratos de porcelana.
	Pirólise	Auto-limpeza automática.

Primeiros ajustes após a conexão eléctrica

Após o seu forno estar conectado à rede eléctrica, aparecerá no mostrador o menu "Primeiros Ajustes". Ajuste então os seguintes parâmetros:

- formato horário
- língua,
- hora
- data
- unidade de temperatura desejada.

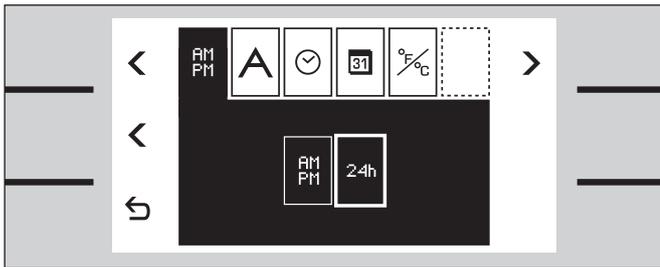
Nota

O menu dos primeiros ajustes só aparece quando se liga o aparelho pela primeira vez, ou então após o aparelho ter ficado vários dias sem alimentação eléctrica.

No capítulo dos ajustes básicos pode-se ler como alterar a qualquer momento esses ajustes.

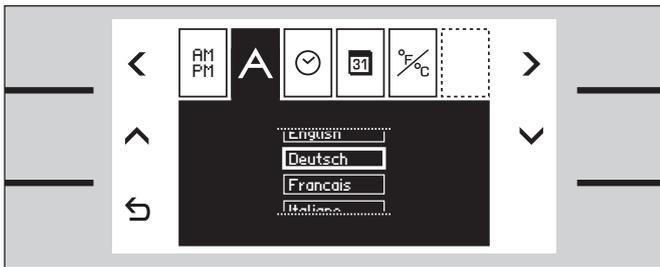
Escolha do formato horário

- 1 No menu será mostrada a função "formato horário". No mostrador aparecerão as duas possibilidades: formato AM/PM (12 h) e formato de 24 horas. O formato de 24 horas já vem pré-ajustado de fábrica.
- 2 Se desejar, pode alterar o formato horário por meio da tecla intermediária <.



Ajuste da língua

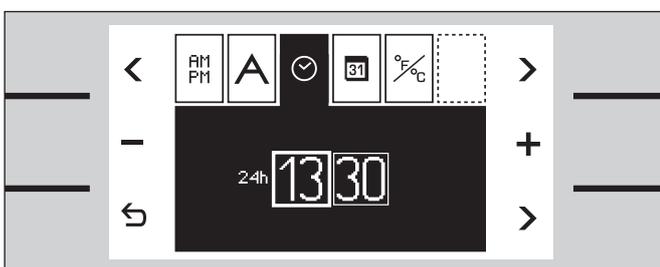
- 1 No menu será mostrada a função "língua". No mostrador aparecerão as línguas disponíveis. A língua que está pré-instalado é o alemão.
- 2 Se desejar escolher outra língua, faça o ajuste por meio das teclas ^ ou v ou então escolha a opção "sem texto".

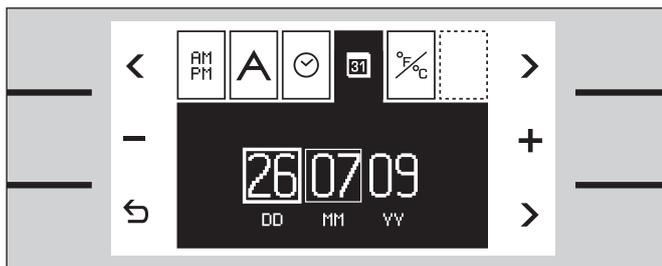


Ajuste da hora

- 1 Com a tecla de menu > escolha a função hora ☉.
- 2 Com as teclas + / - ajuste a hora actual.

Para mudar de horas para minutos, use a tecla com seta > em baixo à direita.

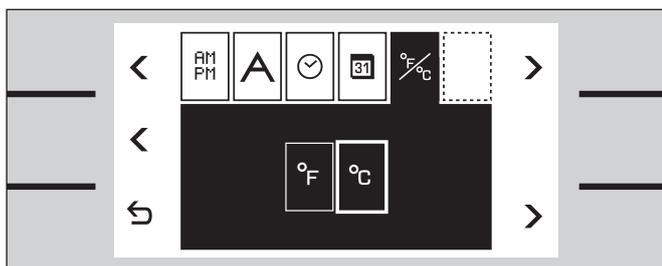




Ajuste da data

- 1 Com a tecla de menu > escolha a função data .
- 2 Com as teclas + / - introduza o dia, o mês e o ano.

Para mudar de dia para mês, use a tecla com seta > em baixo à direita.



Unidade de temperatura °C ou °F

- 1 Com a tecla de menu > escolha a função unidade de temperatura . A alternativa °C já vem pré-ajustada de fábrica.
- 2 Se desejar, altere a unidade de temperatura por meio da tecla intermediária <.

Sair do menu e memorizar os ajustes

Toque na tecla . O menu será fechado. Todos os ajustes ficarão memorizados.

O forno encontra-se agora no modo de prontidão. Aparecerá a indicação de prontidão.

Activação do forno



Prontidão

Quando não tiver sido ajustada qualquer operação do forno, ou quando a segurança para crianças estiver activada, o forno encontra-se no modo de prontidão.

As teclas ainda não têm funções atribuídas. O mostrador não está iluminado.

Nota:

Existem várias indicações para o modo de prontidão. A indicação que vem pré-ajustada de fábrica é o logótipo "GAGGENAU" e a "hora". Se desejar alterar a indicação, consulte o capítulo "Ajustes Básicos".

Nota:

No modo standby, o logótipo GAGGENAU não é exibido entre as 23:00 e 06:00 horas; o mostrador fica em repouso.

Nota:

O contraste do mostrador é dependente do ângulo de observação vertical. Você poderá ajustar a indicação do mostrador por meio do ajuste "Contraste" nos "Ajustes básicos".

Activação do forno

Para sair do modo de prontidão, você pode escolher qualquer dos seguintes procedimentos:

- tocar numa tecla
- abrir ou fechar a porta do forno
- virar o selector de temperatura
- virar o selector de funções

Em seguida você poderá ajustar a função desejada. Nos capítulos individuais encontra-se descrita a melhor maneira de se activar o forno.

Nota:

Se durante 1 (um) minuto após a activação você não fizer qualquer ajuste, a indicação de prontidão aparecerá outra vez. A iluminação do mostrador apagará.

Ajuste do forno

Todas as funções básicas do seu forno podem ser facilmente comandadas através de dois selectores rotativos.

A temperatura é ajustada com o selector direito. Para ligar a iluminação do forno, rode o selector de temperatura uma posição para a direita.

Podem ser seleccionadas temperaturas de 50 °C até 300 °C.

Excepções:

Modo de operação levedar	30 - 50 °C
Modo de operação descongelar	40 - 60 °C
Modo de operação manter quente	50 - 120 °C
Modo de operação assar	50 - 220 °C

O modo de funcionamento do forno é ajustado com o selector esquerdo. A posição superior corresponde ao ar quente.

Ajuste da temperatura e modo de operação

- 1 Ajuste o selector de temperatura para a temperatura desejada. A temperatura e o modo de operação aparecem indicados no mostrador. A iluminação do forno será ligada.

Se desejar um outro modo de operação:

- 2 Vire o selector de funções até que apareça no mostrador o modo de operação desejado.

O símbolo de aquecimento rápido  fica indicado, até que seja alcançada a temperatura previamente escolhida. No caso de reaquecimento, ele aparecerá outra vez.

Após se alcançar a temperatura previamente escolhida, ouve-se um sinal. Esse sinal pode ser desligado tocando-se em qualquer uma das teclas. Nota: O sinal de aquecimento pode ser desactivado nos ajustes básicos.

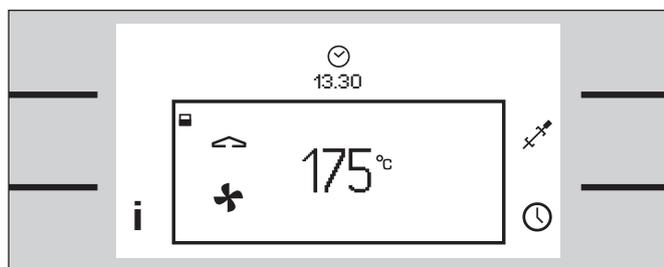
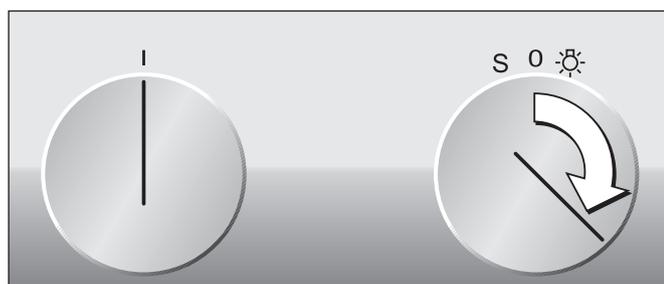
Você pode alterar a qualquer momento a temperatura e o modo de operação.

Quando os alimentos estiverem prontos, desligue o forno por meio do selector de temperatura. A iluminação do forno desligará. Aparecerá a indicação de prontidão.

Consulta da temperatura actual

Ao se apertar a tecla "Info"  a temperatura actual no forno será indicada durante alguns segundos no mostrador. Com a tecla  pode-se mudar para a indicação básica.

Nota: Após o aquecimento inicial e dependendo do modo de operação, será normal ocorrerem pequenas variações de temperatura.



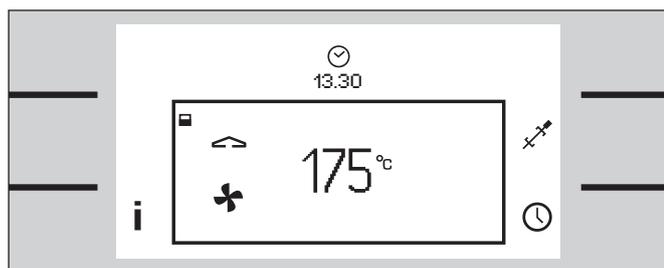
Ajuste do forno superior e forno inferior

O funcionamento do forno superior e inferior é idêntico. O equipamento de ambos os fornos é diferente:

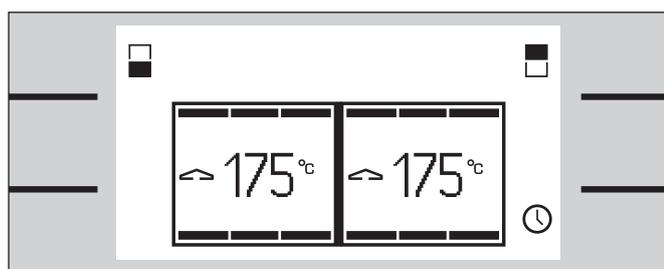
- Apenas o forno inferior é dotado de espeto rotativo e sensor de temperatura de núcleo.
- O modo económico Grelhar está apenas disponível no forno superior, enquanto o modo Assar está apenas disponível no forno inferior.
- A limpeza por pirólise não é possível, em simultâneo, em ambos os fornos.
- Enquanto se limpa um forno com o processo de pirólise não é possível utilizar o outro forno.

Indicação do mostrador

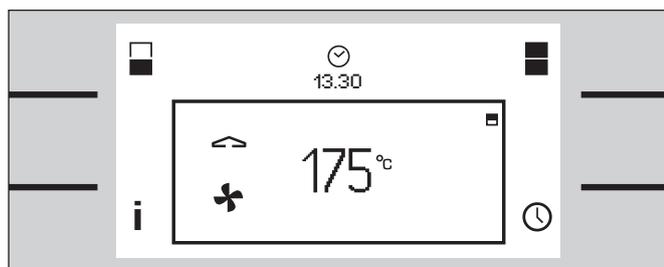
Se apenas estiver em funcionamento um dos fornos, o mostrador indica o modo e a temperatura ajustada. O símbolo ou indica qual dos dois fornos está em funcionamento.



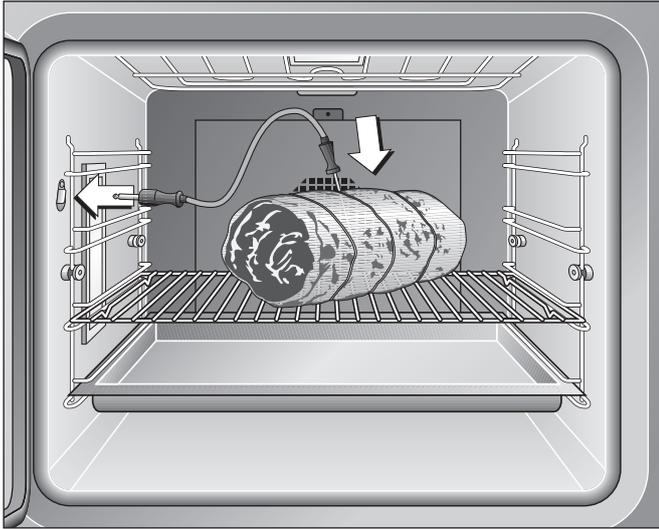
Se ambos os fornos estiverem em funcionamento, o mostrador indica os ajustes dos dois fornos de forma separada. Com as teclas ou é possível aceder à indicação do mostrador para um determinado forno, por exemplo, para definir o tempo de cozedura ou para verificar a temperatura do forno. Após um breve momento, volta a ser apresentada a indicação para ambos os fornos.



Ao accionar um dos selectores rotativos de um forno, o mostrador apresenta as indicações referentes a esse mesmo forno. Após um breve momento, volta a ser apresentada a indicação para ambos os fornos. Em alternativa, é possível tocar na tecla para regressar às indicações de ambos os fornos.



Sensor de temperatura no núcleo



O sensor de temperatura no núcleo permite realizar-se uma cozedura extremamente exacta. Por meio do sensor de temperatura no núcleo pode-se medir com exactidão a temperatura entre 1 °C e 99 °C no interior dos alimentos, durante a preparação.

Espete completamente a ponta do sensor na parte mais gorda da peça de carne. A ponta do sensor não deve ficar mergulhada em gorduras, nem entrar em contacto com vasilhas, ossos ou partes da carne ricas em gorduras.

No caso de aves, não espete a ponta do sensor directamente no centro das peças (onde há espaços ociosos), mas sim entre a barriga e as coxas.

Após o sensor de temperatura no núcleo estar conectado, aparece no mostrador o símbolo .

A temperatura actual medida no núcleo dos alimentos é indicada com algarismos pequenos em cima.

Apenas o forno inferior dispõe de sensor de temperatura de núcleo.

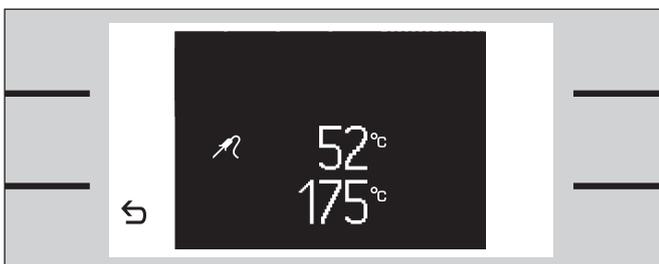
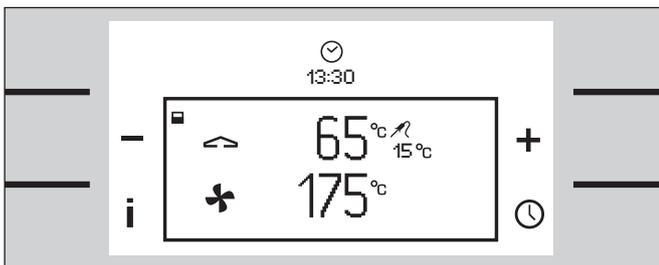
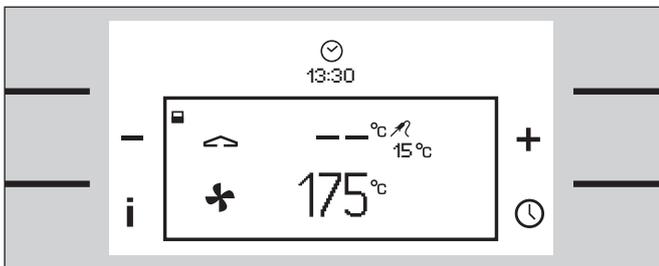
Programação da temperatura no núcleo

Você pode programar a temperatura no núcleo que deseja para os alimentos que vai preparar. Assim, o aparelho desligará quando tiver sido alcançada a temperatura no núcleo previamente ajustada.

- 1 Pré-aquecer o forno com o ajuste pretendido.
- 2 Inserir o sensor de temperatura de núcleo no alimento.
- 3 Colocar o alimento dentro do forno. Ligar o sensor de temperatura de núcleo. **⚠ Cuidado, existe perigo de queimadura ao ligar o sensor ao forno!**
- 4 Ajustar a temperatura de núcleo pretendida com o botão **+ / -**.

Os algarismos grandes em cima indicam a temperatura programada, e os algarismos pequenos imediatamente à direita indicam a temperatura actual medida no núcleo dos alimentos.

Ao se apertar a tecla "Info" **i** a temperatura actual no interior do forno será indicada no mostrador durante alguns segundos (por cima será indicada a temperatura no núcleo dos alimentos actualmente medida). Com a tecla **↶** pode-se mudar para a indicação básica.



Após se alcançar a temperatura no núcleo programada para os alimentos, ouve-se um sinal de aviso. O aparelho agora não aquecerá mais.

Desligue o selector de temperatura e abra a porta do forno. Retire o sensor de temperatura dos alimentos, antes de tirar os mesmos do forno.

⚠ Cuidado, perigo de queimaduras! Para este procedimento, use luvas de protecção, pois o sensor de temperatura no núcleo fica bastante quente durante a operação.

Notas

Se desejar interromper o procedimento, desconecte o sensor de temperatura.

Se você fizer ao mesmo tempo uma programação com o sensor de temperatura no núcleo, mais o temporizador, o aparelho será desligado pela programação que alcançar primeiro o valor ajustado.

Utilize apenas o sensor de temperatura no núcleo original, fornecido com o aparelho. O sensor de temperatura no núcleo pode ser encomendado como peça de reposição.

Utilize o sensor de temperatura no núcleo apenas com temperaturas de forno de no máximo 250 °C.

No caso de não ser utilizado, retire do forno o sensor de temperatura no núcleo.

Para a pirólise, retire do forno o sensor de temperatura no núcleo.

Limpeza

Use apenas um pano húmido para esfregar o sensor de temperatura no núcleo. O sensor de temperatura no núcleo não resiste a lavagens em máquinas de lavar loiça.

Valores de orientação para a temperatura no núcleo

Carne de vaca

Rosbife / Lombo de vaca / Entrecôte		
	muito mal passado	45-47 °C
	mal passado	50-52 °C
	rosado	58-60 °C
	bem passado	70-75 °C
Carne de vaca assada		80-85 °C

Carne de porco

Carne de porco assada		72-80 °C
Lombo de porco	rosado	65-70 °C
	bem passado	75 °C
Carne picada assada		85 °C
Filé de porco		65-70 °C

Vitela

Filé de vitela	mal passado	50-52 °C
	rosado	58-60 °C
	bem passado	70-75 °C
Carne de vitela assada bem passado		75-80 °C
Peito de vitela recheado		75-80 °C
Lombo de vitela	rosado	58-60 °C
	bem passado	65-70 °C

Carnes de caça

Lombo de veado		60-70 °C
Coxa de veado		70-75 °C
Bife de lombo de veado		65-70 °C
Lombo de coelho		65-70 °C

Carnes de aves

Frango		85 °C
Galinha-de-angola		75-80 °C
Ganso, peru ou pato		80-85 °C
Peito de pato	rosado	55-60 °C
	bem passado	70-80 °C
Bife de avestruz		60-65 °C

Carne de cordeiro

Coxa de cordeiro	rosado	60-65 °C
	bem passado	70-80 °C
Lombo de cordeiro	rosado	55-60 °C
	bem passado	65-75 °C

Carne de carneiro

Coxa de carneiro	rosado	70-75 °C
	bem passado	80-85 °C
Coxa de carneiro	rosado	70-75 °C
	bem passado	80 °C

Carnes de peixe

Filete de peixe		62-65 °C
Peixe inteiro		65 °C
Pastéis de peixe sem massa		62-65 °C

Vários

Pão		90 °C
Pastéis		72-75 °C
Pastéis sem massa		60-70 °C
Foie gras		45 °C

Espeto rotativo

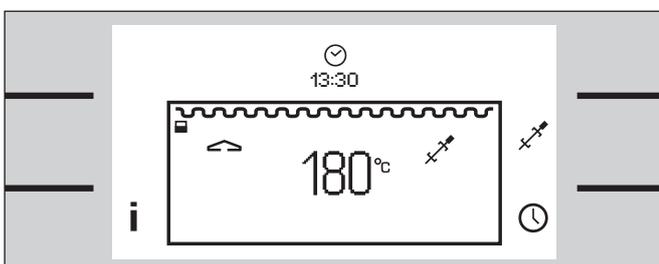
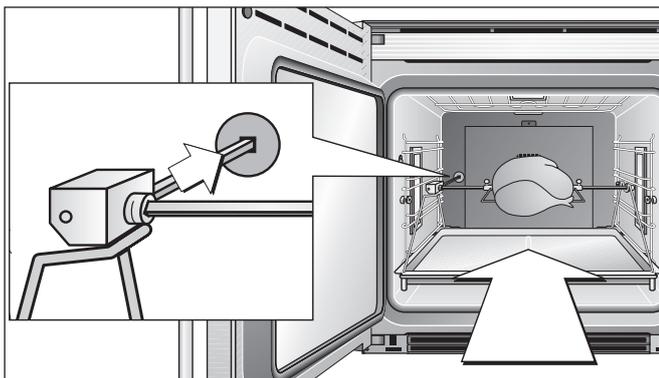
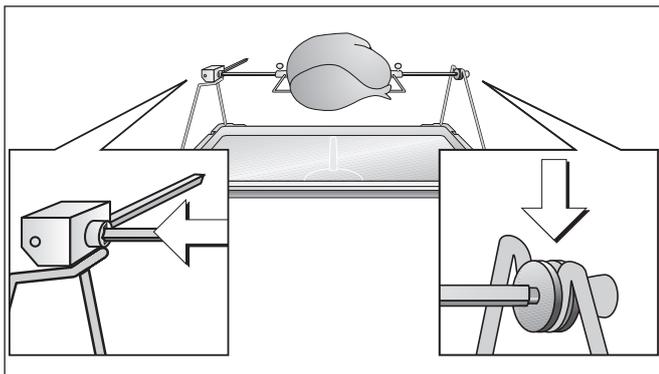
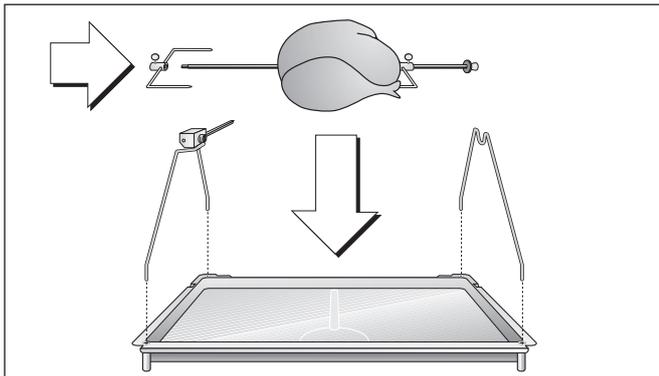
Com o espeto rotativo você poderá assar de maneira ideal grandes peças, como por exemplo carnes atadas em rolos, ou aves. A carne ficará tostada e acastanhada de maneira uniforme por todos os lados.

O espeto rotativo pode ser aplicado em qualquer modo de operação. Os melhores resultados são alcançados nos modos de operação de grelhar ou aquecimento superior.

Apenas o forno inferior dispõe de espeto rotativo.

Preparação

- 1 Aplique os dois arcos de suporte nos furos de encaixe da tina de grelhar. O arco com o accionamento deve ficar do lado esquerdo.
- 2 Introduza pela direita do espeto rotativo um grampo de fixação e fixe-o com o parafuso.
- 3 Introduza o espeto rotativo pelo centro do alimento. Partes salientes (por exemplo, asas) deverão ser presas, para que não esbarrem no elemento de aquecimento de grelhar.
- 4 Introduza pela esquerda do espeto rotativo o outro grampo de fixação e fixe-o com o parafuso.
- 5 Coloque o espeto rotativo sobre os arcos de suporte. Encaixe o perfil quadrado da ponta no accionamento.
- 6 Introduza a tina de grelhar com o espeto rotativo no forno, no nível de introdução mais baixo. O accionamento deverá encaixar na abertura na parede do fundo do forno.



Ligação do espeto rotativo

- 1 Ajuste a temperatura e o modo de operação desejados.
- 2 Toque na tecla  até que apareça o símbolo  junto da indicação de temperatura. O espeto rotativo está agora ligado.

Desligamento do espeto rotativo

- 1 Toque na tecla  até que desapareça o símbolo .
- 2 Desligue o forno por meio do selector de temperatura.
- 3 **Cuidado, perigo de queimaduras!** Para a retirada, use luvas de protecção. Retire a tina de grelhar e coloque-a sobre uma superfície segura e resistente ao calor.
- 4 Aparafuse de lado a pega, a fim de retirar o espeto rotativo.

Notas

O espeto rotativo e o sensor de temperatura no núcleo não podem usados ao mesmo tempo.

O espeto rotativo do forno só deve ser usado com uma temperatura máxima de 250 °C.

Nunca lave o dispositivo de propulsão do espeto rotativo na máquina de lavar loiça.

Tabela de tempos de cozedura

Pastéis	Nível de introdução a partir de baixo	Ar quente Temp. em °C	Eco Temp. em °C	Ar quente e aquecimento inferior Temp. em °C	Aquecimento superior e inferior Temp. em °C	Tempo de cozedura Minutos
Biscoitos em rolo	2				210	7-9
Base para tortas	2				165-175	30-35
Bolo de frutas com massa levedada	2	165			165-175	40-45
Bolo de frutas com massa não levedada	2	165	165	165	165-175	40-45
Pastéis pequenos em massa folheada	1+3/2*	180	180		190	15-20
Bolo de queijo (grosso)	2	165	165	165	165-170	90-100
Bolo de requeijão em fatias (finas)	2	165	165	165	165-175	45-50
Bolo de forma (redondo)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Bolo em forma rectangular	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Bolo levedado em gamela (grosso)	1	160-175			165-175	40-50
Bolachas	1+3/2*	160-175	160-175		165-170	15-20
Trança de massa levedada	2	165			165-170	30-40
Pastelão sobre chapa (cobertura seca)	2	165-170	165-170		165-170	40-50
Pastelão sobre chapa (cobertura húmida)	2	165-170	165-170	170	165-170	40-50
Sonhos	1+3/2*	180	180		180-190	20-25
Pão de mistura**	2	200/170			210/170	40-50

* Nos modos operacionais "ECO" e "Ar quente" podem ser utilizados vários níveis do forno simultaneamente.

** Faça um pré-aquecimento do forno segundo a temperatura indicada.

Após introduzir os alimentos, diminua para o segundo valor de temperatura indicado.

Nota: Os valores acima indicados servem apenas como orientação. Recomendamos fazer sempre um pré-aquecimento do forno antes de utilizar o mesmo.

Receitas com fermento ou levedura resultam melhores com o modo operacional de ar quente.

O modo operacional recomendado está indicado com algarismos em negrito.

Tabela de assar

Prato culinário	Nível de introdução a partir de baixo	Ar quente Temp. em °C	Grelhar com ar quente Temp. em °C	Aquecimento superior e inferior Temp. em °C	Tempo de cozedura Minutos	Temperatura no núcleo °C
Carne de vaca						
Carne de vaca assada 1,5 kg*	2	180		180	60-90	
Rosbife à inglesa 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50
Rosbife mal passado 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65
Rosbife bem passado 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80
Carne de porco						
Carne de porco assada 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Carne de porco assada com pele 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
Carne de porco (costela, cachaço, ombro ou barriga) salgada e fumada 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70
Coxa de porco***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
Carne em rolos atados para assar**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Carne de vitela						
Assado de vitela**	2	230/180		230/180	60-70	75-80
Coxa de vitela***	2	150/180	150/180		50-60	75
Lombo de vitela	2	160-170			20	70-75
Peito de vitela recheado*	2	120-130			120	75-80

* Primeiramente, com a caçarola colocada sobre a zona de aquecimento, deixe a carne alourar à volta.

** Deixe a carne alourar com uma alta temperatura e depois de 15 a 20 minutos reduza para uma temperatura inferior.

*** Deixe a carne cozer bem com uma baixa temperatura e nos últimos 15 a 20 minutos ajuste para uma temperatura superior.

Nota: Os valores acima indicados destinam-se apenas a orientação. Recomendamos fazer sempre um pré-aquecimento do forno.

O modo operacional recomendado está indicado com algarismos em negrito.

Tabela de assar

Prato culinário	Nível de introdução a partir de baixo	Ar quente Temp. em °C	Grelhar com ar quente Temp. em °C	Aquecimento superior e inferior Temp. em °C	Tempo de cozedura Minutos	Temperatura no núcleo °C
Carne de animais de caça						
Assado de javali*	2	170-180			60-90	
Coxa de corça*	2	170-180			60-80	75-80
Lombo de corça	2	165-175		170-180	20-25	65-70
Coxa de cordeiro*	2	180-200			35-45	65-75
Aves						
Pato 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85
Peito de pato	2	160		160	15-20	70
Ganso 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90
Perua 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90
Frango assado	2	180	180		50-60	85

* Primeiramente, com a caçarola colocada sobre a zona de aquecimento, deixe a carne alourar à volta.

** Deixe a carne cozer bem com uma baixa temperatura e nos últimos 15 a 20 minutos ajuste para uma temperatura superior.

Nota: Os valores acima indicados destinam-se apenas a orientação. Recomendamos fazer sempre um pré-aquecimento do forno.

O modo operacional recomendado está indicado com algarismos em negrito.

Tabela de grelhar

Prato culinário	Nível de introdução a partir de baixo	Sem pre-aquec. em °C	Temp. em °C	Grelhar		Grelhar com ar quente		Tempo de cozedura total Minutos
				Minutos 1º lado	2º lado	Minutos 1º lado	2º lado	
Barriga de porco em fatias	3		180-200	6	4	5	5	10
Schaschlik	3		190			8	8	16
Salsicha frita	3		200	5	4			9
Merguez (salsicha grelhada)	3		200			6	6	12
Frango assado*	2	X	180			30	30	60
Perna de frango	3		180	20	20	15	15	30-40
Spare Ribs	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Coxa de porco**	2		150/200					50-60
Trutas	3		180-200	8	8			16
Legumes no espeto	3		200	7	7			14
Caranguejos no espeto	3		175	7	7			14
Tostar e gratinar								
Sandes com pão torrado	3		190					5-7
Creme caramelo***	4	X	250					
Creme chamuscado***	4	X	250					
Bolo com "Baiser"***	3		200					

Importante: Para grelhar, mantenha sempre a porta do forno fechada.
Para grelhar, aplique a grelha (segundo a versão: acessório ou acessório especial) sobre a tina de grelhar. Assim, as gorduras escorridas serão recolhidas.

* No caso de aparelhos dotados de espeto rotativo, o melhor é usar o espeto rotativo no modo de operação de grelhar.

** Não vire as pernas de porco. Nos últimos 15-20 minutos, aumente a temperatura.

*** No caso deste tipo de alimentos, após se alcançar o grau de tostado desejado, deverá fazer-se um gratinado ou aplicar-se uma cobertura.

Nota: Os valores acima mencionados devem ser considerados valores de orientação.
O modo operacional recomendado está indicado com algarismos em negrito.

Conselhos e truques

Cozer

Que fazer se.....?	A solução
... o bolo de tabuleiro estiver mal cozido em baixo?	Coloque o bolo mais em baixo e retire todos os objectos não necessários do forno!
... o bolo de forma estiver mal cozido em baixo?	Não coloque a forma no tabuleiro mas sim na grelha do forno!
... o bolo / os pastéis estiver(em) queimado(s) em baixo?	Coloque o bolo / os pastéis mais acima!
... o bolo ficar demasiado seco?	Aumente um pouco a temperatura do forno. Aqueça o forno previamente!
... o bolo ficar massudo, mal cozido no interior ou a carne não estiver bem assada no interior?	Reduza um pouco a temperatura de cozer ou assar. Atenção! O tempo de cozer ou assar não diminui por utilizar temperaturas mais altas. É melhor escolher um tempo de cozer ou assar mais demorado e deixar a massa do bolo fermentar durante mais tempo!
... os bolos de forma ficarem queimados atrás quando utiliza ar quente?	Não coloque a forma a cozer directamente em frente à parede traseira do forno, mas sim no meio do forno!
... o bolo baixar (murchar)?	Da próxima vez utilize menos líquido ou ajuste a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite o tempo de bater o bolo indicado na receita. Não abra a porta do forno demasiado cedo!
... o bolo subir no centro e ficar mais baixo dos lados?	Não unte o rebordo da forma. Desprenda o bolo com uma faca com cuidado depois de cozido.
... o bolo ficar queimado em cima?	Coloque o bolo mais abaixo, baixe um pouco a temperatura e deixe o bolo cozer durante um pouco mais de tempo!
... o bolo ficar queimado em baixo?	Coloque o bolo mais acima e, da próxima vez, seleccione uma temperatura mais baixa!
... o bolo de frutas ficar mal cozido em baixo e o sumo de fruta verter?	Da próxima vez é melhor utilizar a assadeira universal mais funda para cozer o bolo!
... o bolo ficar demasiado seco em baixo?	Com um palito faça pequenos furos no bolo já cozido. Depois deite algumas gotas de sumo de fruta ou de uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez, seleccione uma temperatura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura!
... o pão ou o bolo tiverem bom aspecto (cozidos) mas estiverem massudos por dentro (pegajosos, atravessados por faixas de água)?	Da próxima vez utilize um pouco menos de líquido e coza a uma temperatura mais baixa durante um pouco mais de tempo. Em bolos com recheio mais húmido coza primeiro a base do bolo, espalhe amêndoas ou pão ralado por cima e depois coloque o recheio. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.
... tiver utilizado vários níveis e no tabuleiro de cima os pastéis estiverem mais cozidos do que no tabuleiro de baixo?	Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa e os pastéis ficarão uniformemente corados. Os tabuleiros introduzidos ao mesmo tempo não estão necessariamente prontos ao mesmo tempo. Os tabuleiros de baixo deverão cozer por mais 5 a 10 minutos ou ser colocados no forno com a respectiva antecedência!
... as bolachas não se desprenderem do tabuleiro?	Coloque o tabuleiro outra vez no forno por alguns instantes e desprenda as bolachas imediatamente!
... o bolo não se desprender quando virar a forma?	Solte a borda cuidadosamente com uma faca. Vire o bolo novamente e cubra a forma repetidamente com um pano molhado com água fria. Da próxima vez, unte bem a forma e espalhe adicionalmente pão ralado.

Outras recomendações para cozinhar

Recomendamos usar formas de bolos escuras de metal, pois as mesmas absorvem melhor o calor.

Os valores na tabela valem para o forno, quando o mesmo tiver sido pré-aquecido. A temperatura e a duração dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas faixas de temperatura. Para a primeira experiência, recomendamos usar o valor de temperatura mais baixo indicado. Da próxima vez, se necessário, poderá então aumentar esse valor. Uma temperatura mais baixa resultará num tostado mais uniforme.

Após decorrido o tempo de cozedura, para verificar se, por exemplo, um bolo mármore já está bem cozido, espete uma varinha de madeira na parte mais alta do bolo. Se não ficar mais nenhuma massa pegada à madeira, isso é sinal que o bolo está pronto.

Como deixar a massa crescer (levedar)

Ajuste o modo de operação para levedar.

O ajuste básico da temperatura é 38 °C. Para grandes quantidades (por exemplo, para pão) ajuste para 38-40 °C. Assim, a massa crescerá uniformemente do centro até às bordas.

No caso de pequenas porções de massa (por exemplo, para macarrão em espiral ou papos-secos) pode-se ajustar a temperatura para 40-45 °C.

Recomendações para assar e grelhar

Basicamente, podem ser usadas quaisquer vasilhas resistentes ao calor. A vasilha deve ser colocada no meio da grelha. Para grandes assados, pode-se também usar a tina de grelhar.

Para preparar alimentos volumosos pode retirar as calhas laterais. Coloque a grelha do grill directamente sobre o fundo do forno e posicione o alimento ou a assadeira sobre a grelha do grill. Não coloque o alimento ou a assadeira directamente sobre o fundo esmaltado.

No caso de vasilhas de vidro, após retirá-las do forno, coloque-as sobre um pano seco ou uma grelha, e nunca sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro pode estalar.

Quando o assado estiver pronto, ele deve ser deixado ainda 10 minutos dentro do forno, desligado e fechado. Assim, a carne permanecerá mais suculenta.

Para grelhar, mantenha sempre o forno fechado. As peças a grelhar devem sempre que possível ter a mesma espessura (pelo menos 2 a 3 cm). Assim, elas ficarão tostadas de maneira uniforme e bem suculentas. Os bifés devem ser sempre grelhados sem sal. Coloque as peças a grelhar directamente sobre a grelha.

As carnes de aves ficarão especialmente bem passadas, se mais para o fim do tempo ajustado você pincelá-las com manteiga, água salgada, gorduras escorridas, ou sumo de laranja.

Para os assados, coloque a grelha de inserção (segundo a versão: acessório ou acessório especial) na tina de grelhar. Ponha um pouco de água na tina de grelhar, a fim de recolher os líquidos escorridos das carnes e manter o forno mais limpo.

No caso de patos ou gansos, perfure a pele por baixo das asas, a fim de permitir que a gordura escorra.

O que fazer quando...

... o assado ficou escuro e a crosta ficou queimada em certos lugares?
Verifique o nível de introdução no forno e a temperatura de assar ajustada!

... o assado ficou com bom aspecto, mas o molho ficou queimado?
Da próxima vez, escolha uma vasilha de assar mais pequena e use mais líquido!

... o assado ficou com bom aspecto, mas o molho ficou muito claro e aguado?
Da próxima vez, escolha uma vasilha de assar mais pequena e use menos líquido!

... a tabela não tem qualquer indicação para o peso do assado?
Escolha a indicação que corresponde ao peso inferior mais próximo, e aumente o tempo.

Descongelar

Ajuste o modo de operação descongelar com ar quente. O ajuste básico da temperatura é 40-60 °C.

Coloque os alimentos congelados sobre uma grelha e introduza-a no segundo nível de introdução do forno. Introduza por baixo a tina de grelhar, a fim de recolher o líquido que sobra do descongelamento. Importante: Jogue fora o líquido que sobra do descongelamento.

Grandes peças de carne (assados, frangos, etc.) devem ser descongeladas a 45-50 °C, a fim de que a parte exterior não comece logo a cozer.

Peças pequenas ou chatas podem ser descongeladas a 50-55 °C.

Temporizador

Por meio do menu do temporizador você pode ajustar:

- ⌘ Despertador de curta duração
- ⌚ Cronómetro
- 🕒 Controlo automático do tempo de cozedura (não no modo de prontidão)
- 🕒 Hora do desligamento (não no modo de prontidão)

Chamar o menu do temporizador

O menu do temporizador é chamado com a tecla ⌚.

Se o aparelho estiver no modo de prontidão, toque em qualquer tecla. O mostrador ficará activado. Serão mostradas as teclas Info **i** e temporizador ⌚.

Toque na tecla junto do símbolo ⌚. Será mostrado o menu do temporizador.



Despertador de curta duração

O despertador de curta duração funciona independentemente dos demais ajustes no aparelho. O tempo máximo ajustável é 90 minutos.

Ajuste do despertador de curta duração

- 1 Chame o menu de temporizador. Será mostrada a função de despertador de curta duração ⌘.
- 2 Com **+** ou **-** ajuste o tempo desejado.
- 3 Dê início à contagem com a tecla ↵.

O menu do temporizador será fechado. Na barra de indicações aparecerá ⌘ e o tempo que está a decorrer.

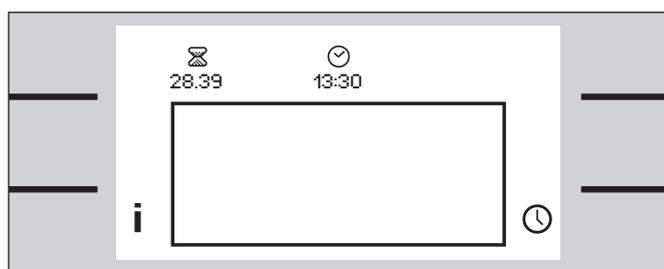
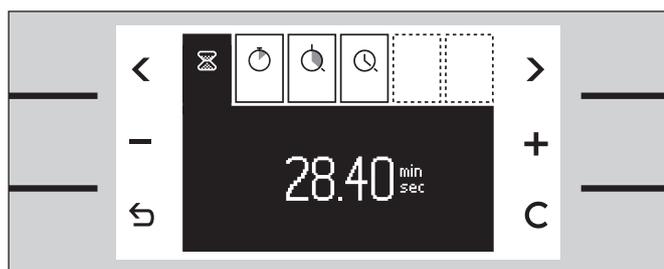
Nota: após alguns segundos, o temporizador também inicia sem ser necessário premir o botão ↵.

Após decorrido o tempo, ouve-se um sinal de aviso. O sinal de aviso pode ser desligado tocando-se na tecla ⌚.

Nota

Para desligar prematuramente o despertador de curta duração:

Chame o menu do temporizador, escolha a função despertador de curta duração ⌘ e toque na tecla **C**.



Cronómetro

O cronómetro conta de 0 segundos até no máximo 90 minutos. Ele possui uma função de interrupção. Com a mesma, você pode interromper a contagem do tempo, sempre que quiser.

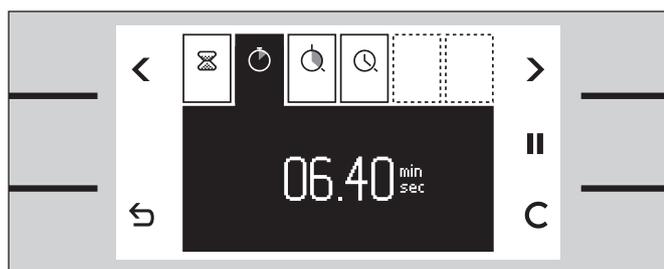
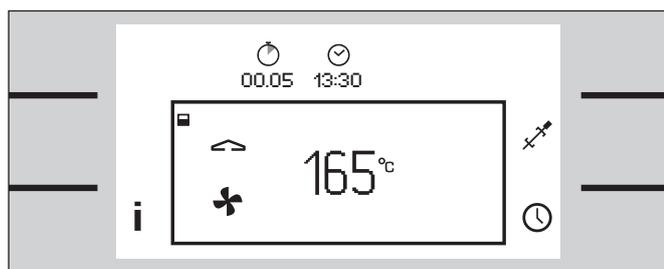
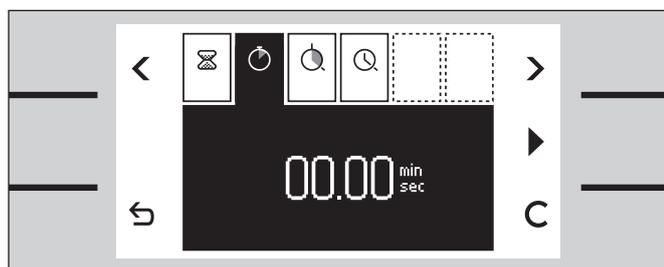
O cronómetro funciona independentemente dos demais ajustes no aparelho.

Início da contagem com o cronómetro

- 1 Chame o menu do temporizador.
- 2 Com < ou > escolha a função cronómetro ⌚.
- 3 Dê início à contagem com a tecla ▶.

O menu do temporizador é fechado depois de alguns segundos. Na barra de indicações serão mostrados o símbolo ⌚ e o tempo que está a decorrer.

O menu do temporizador será imediatamente fechado, quando você tocar na tecla ↵.



Interrupção da contagem do cronómetro

- 1 Chame o menu do temporizador.
- 2 Com < ou > escolha a função cronómetro ⌚.
- 3 Toque na tecla de interrupção ||. A contagem do tempo será interrompida. A tecla muda outra vez para iniciar ▶.
- 4 Inicie outra vez com a tecla ▶. A contagem do tempo continuará.

Quando são alcançados 90 minutos, o tempo volta para 00:00 minutos. O símbolo ⌚ na barra de indicações desaparece. O procedimento está terminado.

Nota

Para desligar o cronómetro:
Chame o menu do temporizador, escolha a função cronómetro ⌚ e toque na tecla C.

Controlo automático do tempo de cozedura

Se você ajustar o controlo automático do tempo de cozedura para preparar o seu prato, o aparelho desligará automaticamente após o tempo ajustado.

Desta maneira, você pode abandonar a cozinha durante intervalos de tempo maiores.

O tempo de cozedura pode ser escolhido de 1 minuto até 23 horas e 59 minutos.

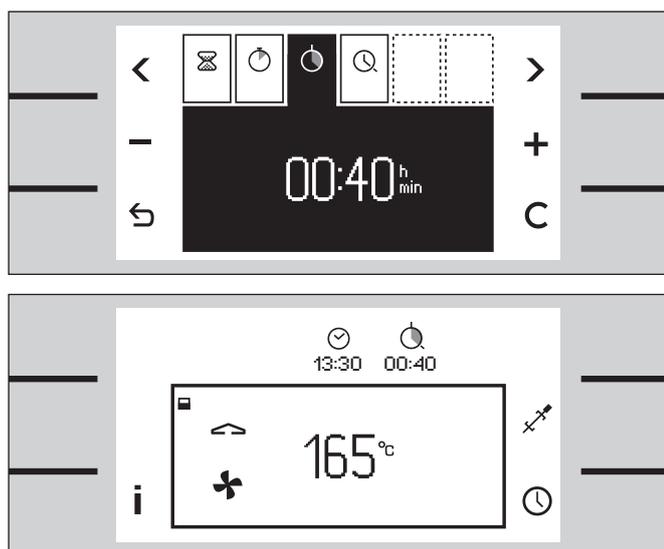
Ajuste a temperatura e o modo de operação, e coloque os alimentos no forno.

Ajuste do controlo automático do tempo de cozedura

- 1 Chame o menu do temporizador.
- 2 Com < ou > escolha a função controlo automático do tempo de cozedura .
- 3 Com + ou - ajuste o tempo de cozedura desejado.
- 4 Com ↵ dê início ao programa.

O menu do temporizador será fechado. No mostrador aparecerão a temperatura e o modo de operação. Na barra de indicações aparecerá o tempo que está a decorrer.

Após decorrido o tempo, o aparelho desligará. Ouve-se um sinal de aviso. O sinal de aviso desligará prematuramente quando se toca na tecla , ou quando se abre a porta do aparelho, ou ainda quando se desliga o selector de temperatura.



Notas

Interrupção do controlo automático do tempo de cozedura:

Chame o menu do temporizador. Toque na tecla **C** e confirme com .

Modificação do tempo de cozedura:

Chame o menu do temporizador. Modifique com **+** ou **-**, confirme com .

Interrupção de todo o procedimento:

Desligue o selector de temperatura.

Hora do desligamento

A hora do desligamento pode ser mudada para mais tarde. Considere a seguinte situação, como exemplo: Neste momento são 13:30 horas e o seu prato necessita de 40 minutos de cozedura, mas você deseja que ele fique pronto só mais tarde, às 15:30 horas.

Assim, você deverá introduzir o tempo de cozedura, e ajustar a hora do desligamento para 15:30 horas. O sistema electrónico de controlo fará o devido cálculo para iniciar a operação de contagem. O aparelho começará a funcionar automaticamente às 14:50 horas e desligará às 15:30 horas.

Tenha em mente que alimentos sensíveis podem estragar-se rapidamente, se forem deixados muito tempo no forno.

Condição prévia obrigatória: Ajuste primeiramente a temperatura desejada, o modo de operação e o tempo de cozedura. Só assim será possível mudar a hora do desligamento para mais tarde.

Mudança da hora do desligamento para mais tarde

- 1 Ajuste o tempo de cozedura desejado.
- 2 Com a tecla de menu > escolha a função hora do desligamento ⌚. Aparecerá indicada a hora em que o prato ficará pronto.
- 3 Com + mude a hora do desligamento para mais tarde.
- 4 Confirme com ↵. O menu do temporizador será fechado.

O mostrador muda para temperatura e modo de operação. Aparecerá a barra de indicações. O aparelho está agora na condição de espera. Ele começará a funcionar na hora automaticamente calculada, e desligará após decorrido o tempo de cozedura.

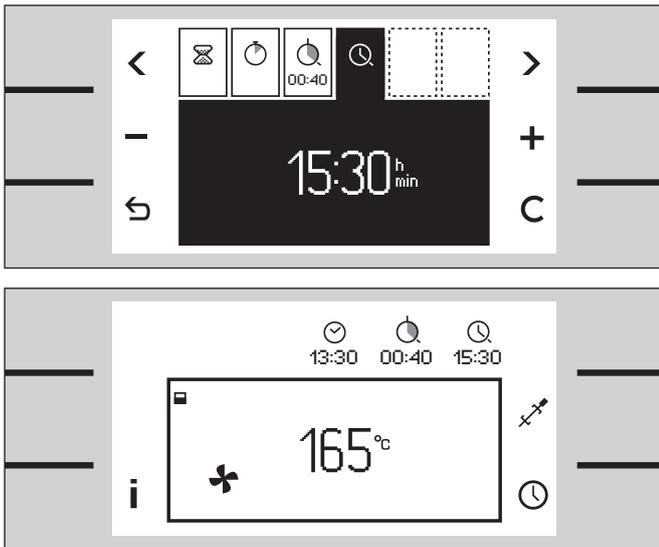
Após decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desligará. Ouve-se um sinal de aviso. O sinal de aviso desligará prematuramente quando se toca na tecla ⌚, ou quando se abre a porta do aparelho, ou ainda quando se desliga o selector de temperatura.

Notas

Interrupção da hora do desligamento: Chame o menu do temporizador. Toque na tecla C e confirme com ↵. A hora do desligamento e o tempo de cozedura serão apagados.

Interrupção de todo o procedimento: Desligue o selector de temperatura.

No caso do símbolo ⌚ ficar a piscar: Isto indica que não foi ajustado qualquer tempo de cozedura. Ajuste sempre primeiro um tempo de cozedura.



Programa de temporizador de longa duração

Temporizador de longa duração

Com esta função, o forno mantém uma temperatura constante de 85 °C, por meio dos aquecimentos superior e inferior.

Você pode manter os alimentos quentes durante 24 a 74 horas, sem precisar de ligar e desligar constantemente o forno.

Tenha em mente que alimentos sensíveis podem estragar-se rapidamente, se forem deixados muito tempo no forno.

Condição prévia obrigatória:

Deve estar disponível uma tecla para o programa de temporizador de longa duração . Para isso, você deverá primeiro activá-la no menu de ajustes básicos. Consulte o capítulo "Ajustes Básicos".

Como ajustar

- 1 Vire o selector de temperatura um clique para a direita, para a posição de iluminação.
- 2 Toque na tecla junto do símbolo . No mostrador aparecerá o valor sugerido: 28 horas.
- 3 Com **+** ou **-** ajuste a duração desejada.
- 4 Inicie o programa com a tecla .

No mostrador aparecerão o modo de operação e a temperatura. A iluminação do forno não será ligada. As teclas estão bloqueadas. A iluminação do mostrador está desligada. Quando se tocam nas teclas, não soará qualquer sinal de tecla.

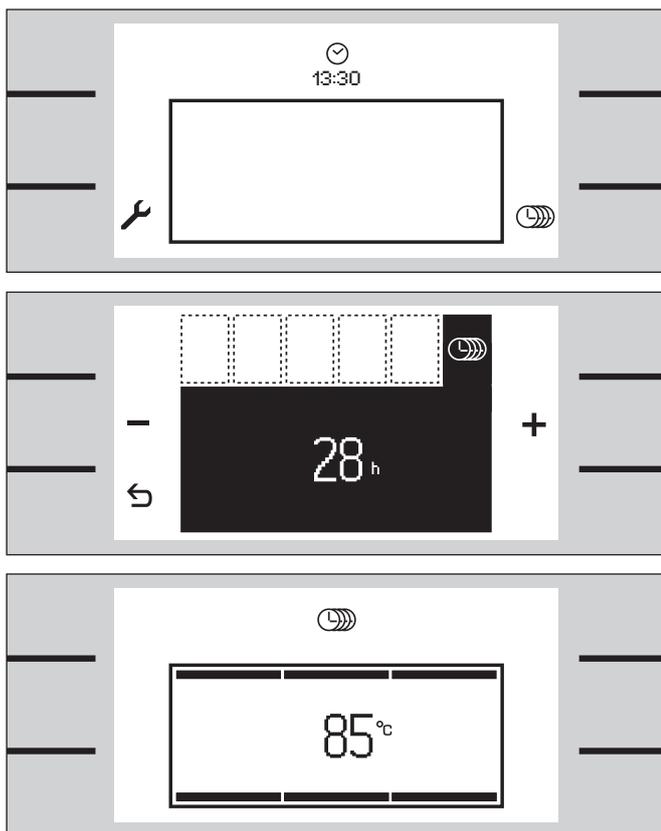
Após decorrido o tempo, o aparelho não aquecerá mais. O mostrador está vazio. Desligue o selector de temperatura.

Notas

Se você não conseguir encontrar a tecla : Essa tecla deverá primeiramente ser "disponibilizada" (activada). Para isso, consulte o "Programa temporizador de longa duração" no capítulo "Ajustes Básicos".

Interrupção do procedimento:

Desligue o selector de temperatura.



Segurança para crianças

O seu forno possui uma segurança para crianças. Graças à mesma, o forno não poderá ser acidentalmente ligado.

Condição prévia obrigatória:

A segurança para crianças deverá primeiramente ser "disponibilizada" (activada) no menu de ajustes básicos. Consulte o capítulo "Ajustes Básicos".

Activação da segurança para crianças

Condição prévia obrigatória:

O selector de temperatura deve estar na posição de desligado.

- 1 Toque em qualquer tecla. Junto da tecla do meio à esquerda aparecerá o símbolo .
- 2 Toque na tecla  durante pelo menos 6 segundos.

A segurança para crianças foi agora activada: toda a área de comandos está bloqueada.

No mostrador aparecerá a indicação de prontidão. Na barra de indicações será mostrado o símbolo .

Desactivação da segurança para crianças

- 1 Toque em qualquer tecla. Junto da tecla do meio à esquerda aparecerá o símbolo .
- 2 Toque na tecla  durante pelo menos 6 segundos.

A segurança para crianças foi desactivada. Você pode agora fazer quaisquer ajustes no aparelho.

Notas

Se o símbolo  junto da tecla do meio não aparecer:

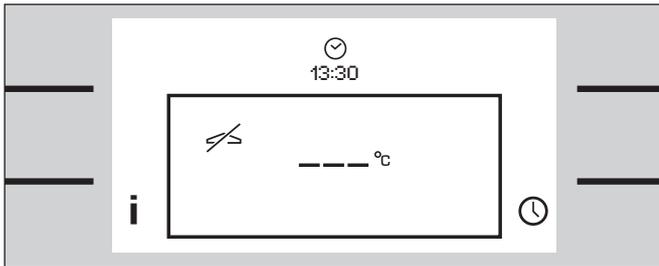
Chame o menu dos ajustes básicos e escolha a função segurança para crianças. Mude para "Tecla da segurança para crianças disponível" .

Quando não precisar mais da tecla da segurança para crianças:

Chame o menu dos ajustes básicos e escolha com as teclas do menu a função de segurança para crianças. Mude para "Tecla da segurança para crianças não disponível" .



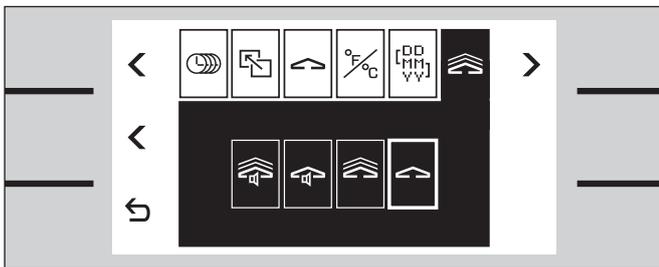
Desligamento de segurança



Para a sua segurança, o aparelho possui um desligamento de segurança. Após se iniciar um procedimento de aquecimento, se durante 12 horas não for feito qualquer ajuste no aparelho, ele desligará.

No mostrador aparecerão três traços. Desligue o selector de temperatura. Em seguida poderá reajustar novamente o aparelho.

Aquecimento rápido



Com o aquecimento rápido você poderá pré-aquecer rapidamente o forno.

O aquecimento rápido deve ser activado por meio do menu de ajustes básicos.

O forno deverá estar sempre vazio para ser pré-aquecido pelo aquecimento rápido até à temperatura desejada. Só depois é que os alimentos devem ser introduzidos no forno.

Modificação dos ajustes básicos

O seu aparelho possui diversos ajustes básicos.

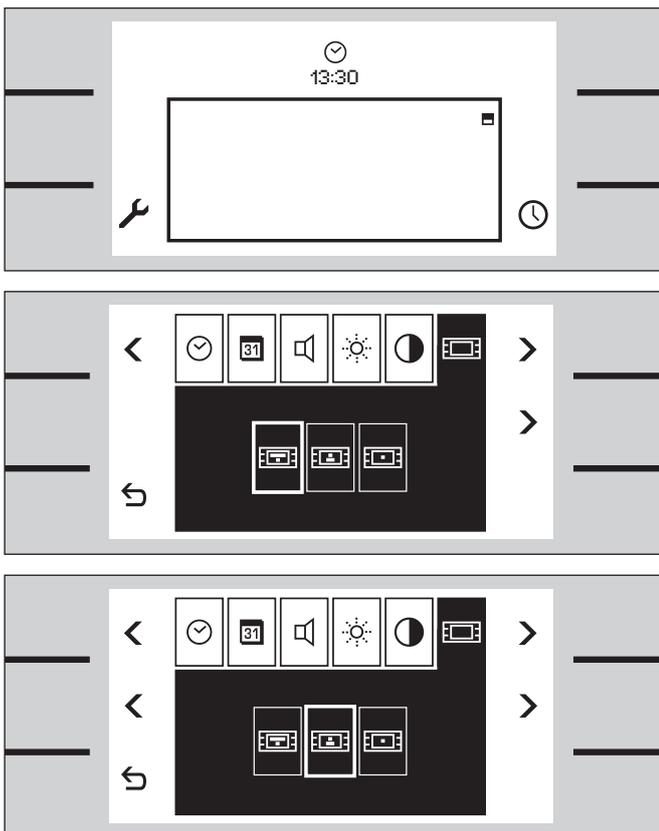
É possível ajustar estas definições aos seus hábitos: para tal basta rodar o selector de temperatura do forno superior uma posição para a direita, para a posição Luz.

- Com a tecla  chame o menu de ajustes básicos.
- Com as teclas superiores  ou  folheie no menu.
- Com as teclas intermediárias, altere o ajuste escolhido. Você pode alterar vários ajustes, um após o outro, sem ter que abandonar o menu.
- Com a tecla  abandone o menu. Em seguida, todos os ajustes ficarão memorizados.

Notas

Na barra de menu aparecem de cada vez só seis funções. Toque na tecla de menu  ou  até que apareça no mostrador a função desejada. Por meio das teclas de menu, você poderá folhear à vontade para trás ou para a frente no menu.

Se durante 60 segundos você não tocar em qualquer tecla, o menu fechará automaticamente. A indicação de prontidão desaparecerá. Todos os ajustes ficarão memorizados.

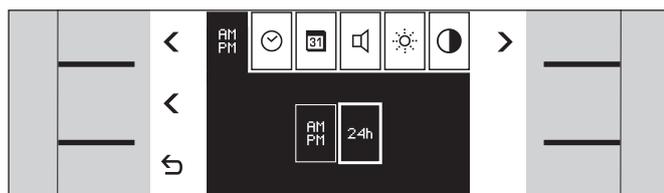


Exemplo: Alteração da indicação de prontidão

- 1 Chame o menu de ajustes básicos. Para isso, vire o selector de temperatura um clique para a direita, para a posição de iluminação. Toque na tecla ao lado do símbolo . O menu aparecerá.
- 2 Com a tecla de menu  escolha a indicação de função de prontidão.
- 3 Com as teclas intermediárias  ou  escolha a indicação desejada. A escolha será mostrada durante breves momentos.

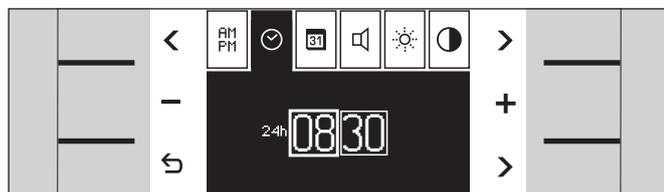
Agora, você poderá alterar ajustes adicionais, ou então com  abandonar o menu.

Ajustes básicos que você pode alterar



Formato horário

- Formato AM/PM (12 horas antes e 12 horas depois do meio-dia) ou formato 24 horas



Hora

- Horas / Minutos

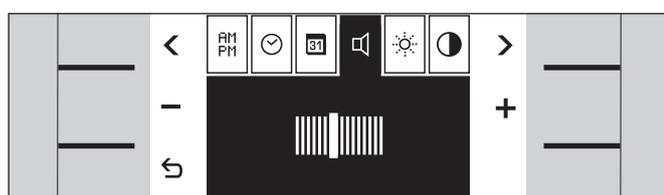
Para passar de "horas" para "minutos" utilize a tecla com seta > (em baixo à direita).



Data

- Dia / Mês / Ano

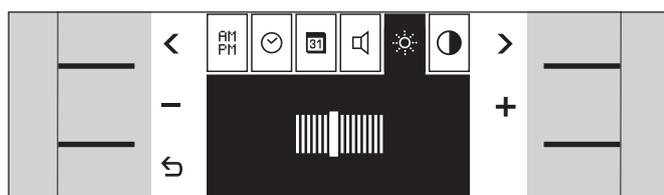
Para passar de "dia" para "mês" ou para "ano" utilize a tecla com seta > (em baixo à direita).



Volume do sinal de tecla

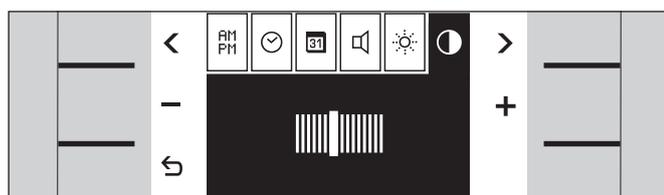
- Ajustável em 8 níveis.

Este ajuste afetará apenas o sinal de tecla. A intensidade do aviso sonoro para funções não pode ser alterada.



Luminosidade do mostrador

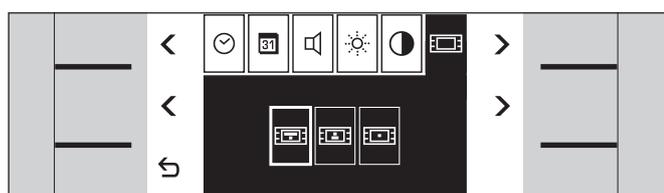
- Ajustável em 8 níveis.



Contraste do mostrador

- Ajustável em 8 níveis.

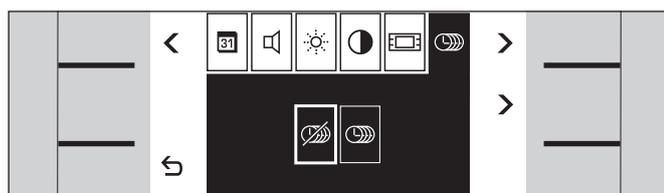
(Atenção: O contraste depende do ângulo de observação).



Indicação de prontidão

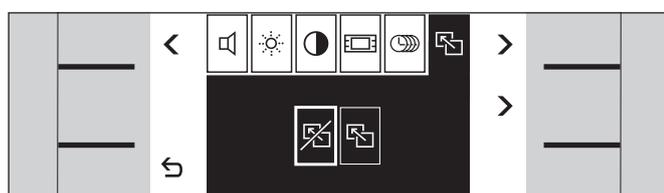
- "Gaggenau" com hora / Hora e data / Hora

A escolha que for feita será mostrada durante breves momentos.



Temporizador de longa duração

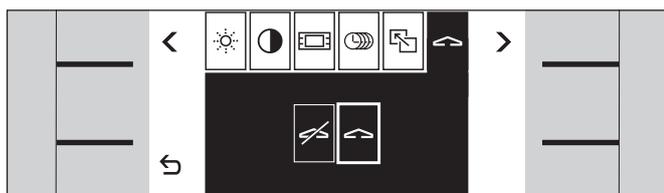
- Tecla de "Temporizador de longa duração" não disponível / disponível



Retornar todos os valores de ajuste para a condição original de fábrica

- Não / Sim

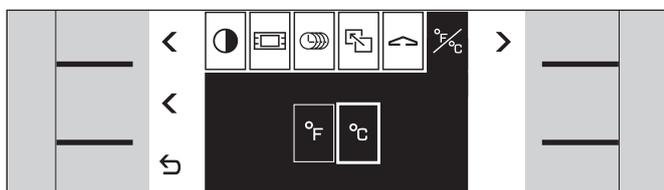
Após retornar todos os valores para a condição original de fábrica, confirme imediatamente pressionando a tecla ↵.



Modo de demonstração

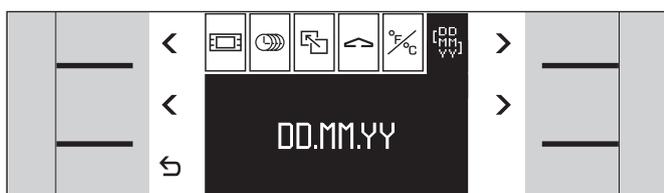
O ajuste ⇄ ("sem modo de demonstração") tem que estar activado e não deve ser alterado. No modo de demonstração ⚡ o aparelho não aquece.

Este ajuste só poderá ser alterado no espaço de 3 minutos após o aparelho ser conectado à rede eléctrica.



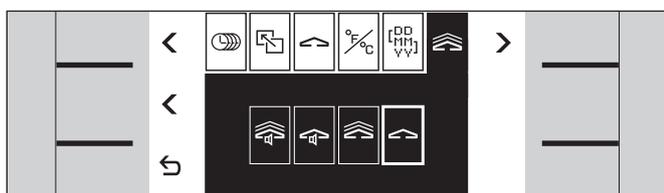
Unidade de temperatura

- °F ou °C



Formato da data

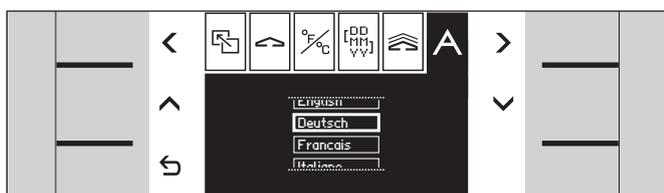
- Dia.Mês.Ano ou
Dia/Mês/Ano ou
Mês/Dia/Ano



Aquecer com / sem sinal de aviso

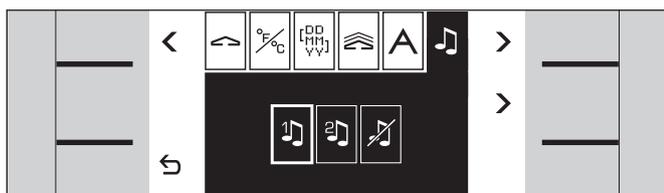
- Aquecimento rápido com sinal de aviso
Aquecimento normal com sinal de aviso
Aquecimento rápido sem sinal de aviso
Aquecimento normal sem sinal de aviso

Ouve-se o sinal de aviso quando o procedimento de aquecimento está terminado.



Língua

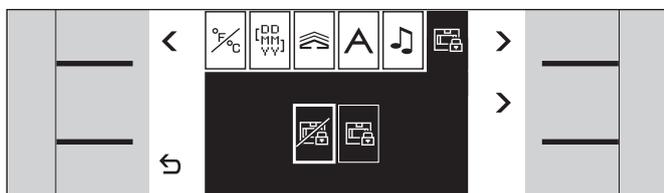
- Escolha a língua desejada para o texto no mostrador, ou então a opção "sem texto".



Sinal de tecla

- Tonalidade 1 ("bip") / Tonalidade 2 ("clique") / Sinal de tecla desligado

Este ajuste afectará apenas o sinal de tecla. A intensidade do aviso sonoro para funções não pode ser alterada.



Pré-ajuste da tecla "Segurança para crianças"

- Tecla "Segurança para crianças" não disponível / disponível

Instruções de segurança

⚠ **Cuidado!** Nunca limpe o forno com um aparelho de limpeza de água sob pressão ou um aparelho de limpeza a vapor.

⚠ **Cuidado, perigo de queimaduras!** Antes da limpeza, deixe o forno arrefecer.

Limpeza interior do forno

Limpe o forno com um pano humedecido com água quente e um pouco de produto lava-loiças. Não deixe eventuais restos de alimentos ficarem queimados. Após a limpeza, deixe o forno aberto para secar.

Eventuais restos de alimentos calcinados não devem ser raspados, mas sim esfregados com um pano humedecido com água e produto lava-loiça.

No caso de sujidades difíceis de eliminar, o melhor é aplicar a pirólise.

Líquidos escorridos de frutas (por exemplo, no caso de bolos de frutas frescas) poderão danificar o esmalte do forno. Eventuais restos devem ser imediatamente removidos, assim que o forno tiver arrefecido suficientemente.

Não utilize produtos de limpeza inadequados, tais como:

- Produtos abrasivos
- Produtos de polir à base de nitro
- Produtos de limpeza contendo cloro
- Esfregões ou objectos de raspar

Nota: Os sprays de limpeza de fornos só devem ser usados para a limpeza do esmalte do forno. O produto não deve cair sobre a vedação da porta. Evite borrifar com o spray de limpeza de fornos as bordas da porta do forno.

Limpeza do vidro da porta

O vidro deve ser limpo com um pano macio e um produto para limpeza de janelas. O vidro não deve ser limpo com muita água, pois a humidade pode penetrar para trás do vidro.

Nunca utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos, nem raspadores metálicos. Os mesmos podem riscar a superfície e danificar o vidro.

A janela de vidro pode apresentar um reflexo com cores do arco-íris. Trata-se do revestimento à prova de calor.

O mostrador deve ser limpo apenas com um pano macio. O mostrador não deve ser limpo com água, pois a humidade pode penetrar para trás do vidro.

Limpeza da vedação da porta

Mantenha a vedação da porta sempre limpa e livre de resíduos.

A vedação da porta não deve ser limpa com produtos agressivos (por exemplo, sprays de limpeza de fornos). Os mesmos podem danificar a vedação da porta.

A vedação da porta não pode ser desmontada.

Limpeza dos acessórios

Os acessórios (bandejas, grelhas, tina de grelhar) devem ser limpos com água e produto lava-loiças.

Eventuais restos calcinados devem ser amolecidos e depois eliminados com uma escova.

Limpeza da pedra de forno (acessório especial)

Remova as sujidades maiores que estejam sobre a pedra de forno. No momento da próxima utilização, vire a pedra de forno ao contrário. Assim, os restos que estão na parte de baixo serão na maior parte queimados.

Importante: Nunca limpe a pedra de forno com água ou produtos de limpeza! A penetração de humidade pode provocar rachaduras na pedra de forno.

Pirólise

⚠ Cuidado, perigo de queimaduras! Durante a pirólise são produzidas altas temperaturas! Mantenha as crianças afastadas!

Durante a pirólise o forno será aquecido até 485 °C! Isto provoca a queima de restos de cozeduras, assados e grelhados.

Este procedimento de auto-limpeza dura 3 horas.

Para a sua segurança, durante a pirólise o forno ficará bloqueado.

Durante a pirólise a iluminação do forno fica desligada.

A limpeza por pirólise não é possível, em simultâneo, em ambos os fornos.

Enquanto se limpa um forno com o processo de pirólise não é possível utilizar o outro forno.

Antes de começar a pirólise

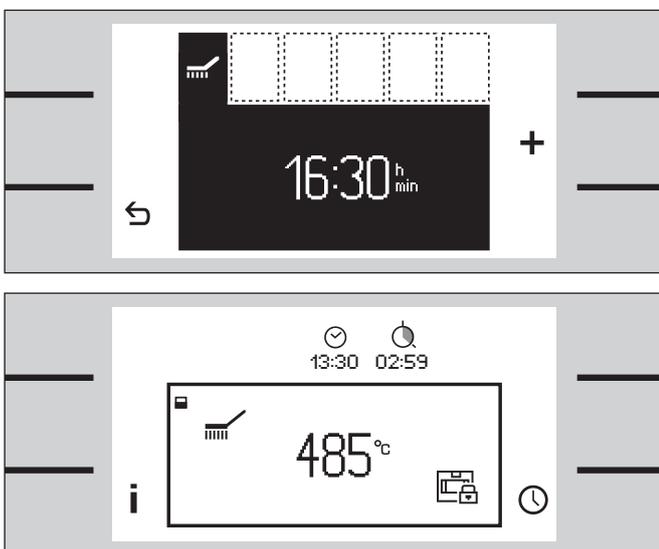
- Remova do forno as sujidades maiores e outros restos de alimentos.
⚠ Cuidado, perigo de queimaduras! Durante a pirólise, os restos de alimentos, gorduras ou líquidos escorridos de assados poderão inflamar-se.
- Limpe à mão a vedação da porta, a parte interior da porta e a placa de vidro, pois estas partes do aparelho não serão limpas pela pirólise.
- Retire do interior do forno todas as peças soltas (por exemplo, grelhas, sensor de temperatura no núcleo). Nenhum objecto deverá ficar dentro do forno!
- Feche a porta do forno.

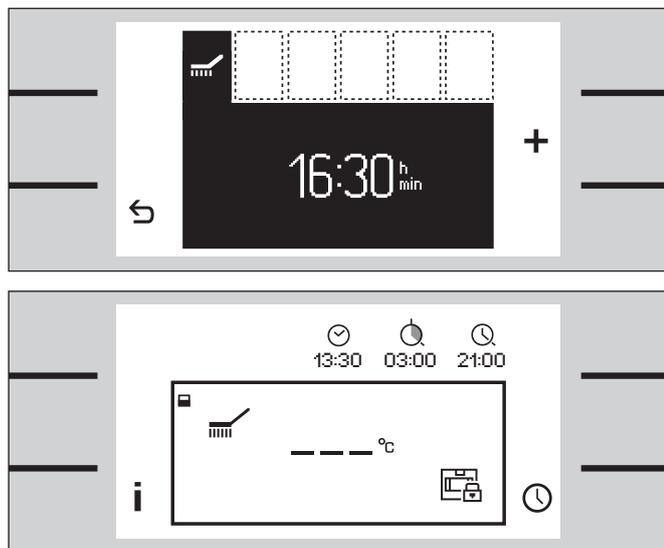
Como ajustar

- 1 Vire o selector de temperatura e o selector de funções um clique para a esquerda.
- 2 Será mostrado o menu de pirólise. No mostrador é mostrado o tempo para o desligamento.
- 3 Dê início à pirólise com a tecla ↶.

O menu de pirólise será fechado. No mostrador aparecerá o símbolo  e a temperatura do procedimento de limpeza. Na barra de indicações aparecerá a duração da pirólise.

Durante a pirólise, a iluminação do forno e a iluminação do mostrador permanecem desligadas.





Mudança da hora do desligamento da pirólise para mais tarde

Se você desejar que a pirólise seja feita, por exemplo, de noite, poderá programar a hora do desligamento para mais tarde. Assim, o forno estará sempre à disposição durante as horas diurnas.

Faça os ajustes descritos nos pontos 1 e 2.

3 Com a tecla **+** mude a hora do desligamento para mais tarde.

4 Confirme com a tecla **↶**.

No mostrador aparecerá o símbolo . Na barra de indicações aparecerá o tempo de desligamento da pirólise. Aparecerão três traços, em vez da temperatura. Quando a pirólise é iniciada, aparecerá indicada a temperatura da limpeza.

Após decorrido o tempo, soará um sinal de aviso. Exceção: Entre as 22:00 horas e as 8:00 horas não soará nenhum sinal de aviso.

A limpeza por pirólise está terminada. Desligue o selector de temperatura.

Deixe o forno arrefecer e limpe-o em seguida com um pano húmido.

Notas

A duração da pirólise não pode ser alterada.

Durante o processo de limpeza por pirólise poderá ouvir um ruído mais intenso provocado pelo ventilador.

Se o procedimento de pirólise não iniciar, e no mostrador aparecer a piscar  ou :
Verifique se a porta do aparelho está correctamente fechada, ou se o sensor de temperatura no núcleo foi retirado.

Se desejar interromper a pirólise:
Desligue o selector de temperatura.

Para a sua segurança, a porta do forno ficará bloqueada. Ela só poderá ser aberta quando o forno tiver arrefecido suficientemente, e o símbolo  tiver desaparecido.

Limpeza de acessórios por meio da pirólise

As bandejas e a tina de grelhar da Gaggenau são revestidas com um esmalte resistente à pirólise. Entretanto, para obter os melhores resultados de limpeza do forno, recomendamos retirar do interior do mesmo todos os acessórios, antes da pirólise. Só assim ficará assegurada uma distribuição uniforme do calor.

Se desejar usar o procedimento de pirólise para eliminar restos queimados que se encontrem numa bandeja ou tina de grelhar, preste rigorosa atenção às seguintes instruções de segurança:

- Antes da pirólise, remova as sujidades maiores, os líquidos escorridos de assados e os restos de alimentos.
⚠ **Cuidado, perigo de incêndio!** Durante a pirólise, os restos de alimentos, gorduras ou líquidos escorridos de assados poderão inflamar-se.
- Introduza, de cada vez, apenas uma bandeja ou uma tina de grelhar, no nível de introdução mais baixo do forno!
- Introduza a bandeja ou a tina de grelhar até ao encosto final.
- A grelha, o espeto rotativo, a assadeira de alumínio fundido, a pedra de forno, o sensor de temperatura no núcleo, ou outros acessórios, não devem ser limpos com o procedimento de pirólise.

Falhas

No caso de falhas de funcionamento, verifique primeiramente a condição dos fusíveis da instalação eléctrica doméstica. Se a falha não tiver sido provocada por falta de alimentação eléctrica, notifique o seu revendedor ou o respectivo serviço de assistência a clientes da Gaggenau.

Ao ligar para o nosso serviço de assistência a clientes, informe o Número "E" e o Número "FD" do aparelho. Estes números encontram-se indicados na placa de identificação do aparelho.

A fim de manter a segurança eléctrica, só técnicos autorizados deverão fazer as reparações.

⚠ Cuidado! Reparações inadequadas podem provocar perigos pessoais graves para si.

Antes de qualquer reparação, o aparelho deverá ser desligado de todos os pólos da rede eléctrica (desligue o fusível geral da instalação doméstica, ou o disjuntor na caixa de fusíveis).

A garantia não cobre danos eventualmente causados por uma não-observância destas instruções.

Avisos de falhas

Se ocorrer uma falha e o aparelho deixar de aquecer, o mostrador apresenta uma mensagem de erro.

Se for apresentada a mensagem E003, E303, E115 ou E215, o aparelho sobreaqueceu. Desligar o aparelho e aguardar que arrefeça.

Se for apresentada uma mensagem de erro diferente, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente. Informe o Serviço de Apoio ao Cliente da mensagem de erro e do tipo de aparelho. O tipo a que corresponde o aparelho encontra-se especificado na placa de características.

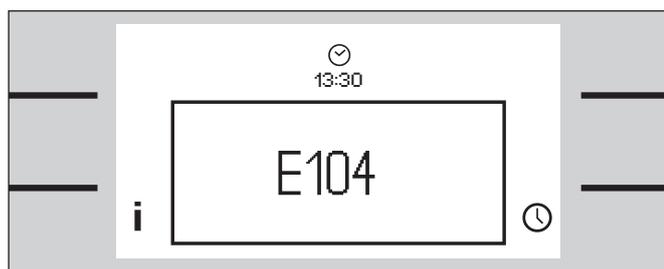
Desligue o selector de temperatura.

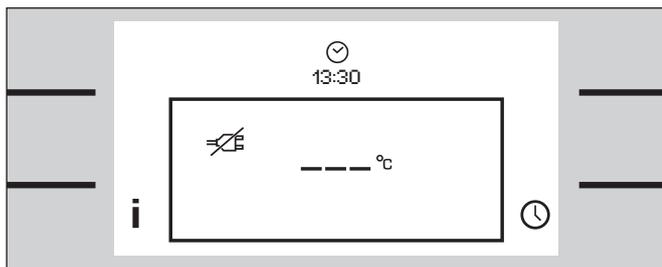
Nota: O despertador de curta duração e o cronómetro ainda podem ser ajustados.

Modo de demonstração

Se na indicação de prontidão aparecer o símbolo , o modo de demonstração está activado. O aparelho não aquecerá.

Desligue o aparelho da rede eléctrica durante alguns momentos (desligue o fusível geral da instalação doméstica, ou o disjuntor na caixa de fusíveis). Em seguida, no espaço de 3 minutos, desactive o modo de demonstração no menu de ajustes básicos.





Falta de corrente eléctrica

No caso de uma falha de corrente com menos de 5 minutos de duração, o seu aparelho manterá memorizada a programação. O funcionamento continuará.

No caso da falha de corrente ser mais prolongada e o aparelho estar em funcionamento, aparecerá no mostrador o símbolo  e, em vez da temperatura, três traços. O funcionamento ficará interrompido.

Desligue o selector de temperatura e faça um novo ajuste.

Após uma falha de corrente com vários dias de duração, aparecerá no mostrador o menu "Primeiros ajustes". Ajuste a hora e a data.

Nota: Os ajustes básicos permanecem memorizados mesmo após uma falha de corrente com vários dias de duração.

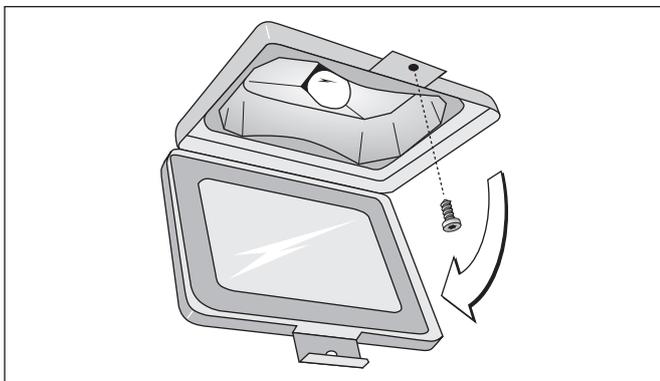
Troca da lâmpada do forno

Se uma das lâmpadas do forno queimar, ela deverá ser substituída. As lâmpadas de substituição, do tipo resistente ao calor, podem ser encomendadas através do serviço de assistência a clientes, ou então adquiridas numa loja da especialidade. Utilize apenas esse tipo de lâmpadas.

⚠ Cuidado, perigo de queimaduras! As lâmpadas de forno ficam extremamente quentes durante o funcionamento. Troque a lâmpada só depois dela ter arrefecido.

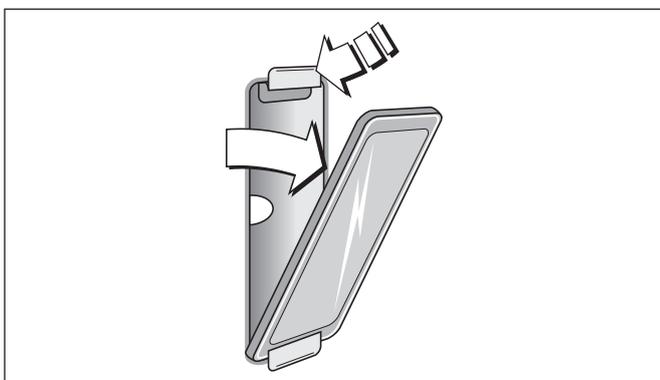
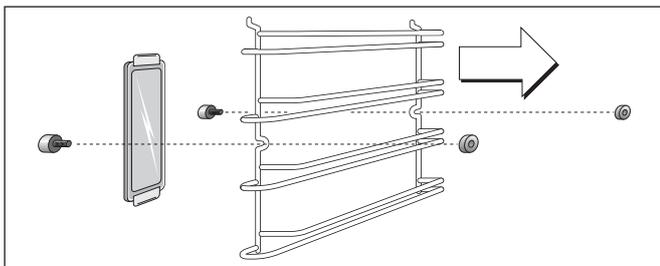
Antes da troca da lâmpada, o forno deve ser desconectado da rede eléctrica (desligue o fusível principal ou o respectivo disjuntor na caixa de fusíveis).

Troca da lâmpada superior do forno



- 1 Desaperte o parafuso da cobertura da lâmpada. A cobertura da lâmpada bascula para baixo.
- 2 Retire a lâmpada. Preste atenção à posição dos pinos. Encaixe firmemente a nova lâmpada. Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo, resistentes ao calor e do mesmo tipo (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9). Não toque na nova lâmpada com as mãos desprotegidas, mas sim com um pano seco.
- 3 Feche a cobertura da lâmpada e reaperte o parafuso.
- 4 Ligue outra vez o fusível.

Troca da lâmpada lateral do forno



- 1 Deite um pano de secar loiça no forno, a fim de evitar eventuais danos.
- 2 Solte as porcas serrilhadas que seguram a armação de introdução. Retire a armação de introdução.
- 3 Aperte para o lado a mola de retenção superior, e retire a cobertura de vidro.
- 4 Retire a lâmpada. Preste atenção à posição dos pinos. Encaixe firmemente a nova lâmpada. Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo, resistentes ao calor e do mesmo tipo (10 W / 12 V / G4). Não toque na nova lâmpada com as mãos desprotegidas, mas sim com um pano seco.
- 5 Encaixe a cobertura de vidro na mola de retenção de baixo, e depois faça-a engatar em cima. O lado chanfrado deve ficar virado para o espaço interior do forno.
- 6 Retire do forno o pano de secar loiça e ligue outra vez o fusível.

No caso de uma cobertura ficar danificada, ela deverá ser substituída. A cobertura adequada pode ser encomendada através do serviço de assistência a clientes.

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

9000653902 EB 910518 pt

GAGGENAU