

BSP 220/221

Forno de cozinhar a vapor

Índice

Utilização prevista	3	Fecho de segurança para crianças	19
Indicações de segurança importantes	4	Ativação do fecho de segurança para crianças	19
Causas de danos	5	Desativar o fecho de segurança para crianças	19
Protecção do meio ambiente	6	Home Connect	19
Sugestões de poupança de energia	6	Configurar	19
Eliminação ecológica	6	Início remoto	20
Familiarização com o aparelho	7	Regulações Home Connect	21
Forno de cozinhar a vapor	7	Diagnóstico remoto	22
Depósito de água	7	Nota sobre a proteção de dados	22
Visor e elementos de comando	8	Declaração de conformidade	22
Símbolos	8	Regulações base	23
Cores e apresentação	8	Limpeza e manutenção	25
Stand-by	9	Produtos de limpeza	25
Ativar o aparelho	9	Função de limpeza	26
Informações adicionais i e i [®]	9	Programa de descalcificação	26
Ventoinha de arrefecimento	9	Retirar as grelhas de suporte	28
Funcionamento por inércia do ventilador	9	Defeito: O que fazer?	29
Posições do seletor de funções	10	Corte de corrente	30
Acessórios	11	Modo demo	30
Acessórios especiais	11	Assistência técnica	31
Antes da primeira utilização	12	Número E e número FD	31
Regular o idioma	12	Tabelas e sugestões	31
Regular o formato da hora	12	Legumes	32
Acertar a hora	12	Peixe	33
Definir o formato da data	12	Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas	34
Definir a data	12	Carne/aves – Vaporização com temperaturas baixas	35
Definir a unidade de temperatura	12	Carne/salsichas – Aquecer	35
Ajustar a dureza da água	12	Aves – Vaporizar	36
Terminar a primeira colocação em funcionamento	12	Cozinhar pelo método sous-vide	36
Limpar o vidro da porta	13	Acompanhamentos	39
Limpar os acessórios	13	Sobremesas	40
Ativar o aparelho	13	Diversos	40
Stand-by	13	Regenerar (aquecer)	41
Ativar o aparelho	13	Fermentar (deixar levedar)	41
Utilizar o aparelho	14	Descongelamento	42
Encher o depósito de água	14	Fazer compotas	43
Compartimento de cozedura	14	Extração de sumos (frutos silvestres)	43
Inserir o acessório	15	Preparação de iogurte	44
Ligar	15	Preparação de alimentos volumosos	44
Desligar	15		
Após cada utilização	15		
Bloqueio de segurança	15		
Funções de tempo	16		
Aceder ao menu do temporizador	16		
Temporizador	16		
Cronómetro	16		
Tempo de duração da cozedura	17		
Final do tempo de cozedura	18		

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

⚠ Utilização prevista

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

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

⚠ Indicações de segurança importantes

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Durante o funcionamento do aparelho, pode sair vapor quente. Não toque nas aberturas de ventilação. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos**Atenção!**

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

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

Protecção do meio ambiente

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

Sugestões de poupança de energia

- Tente não abrir a porta do aparelho durante o processo de cozedura.
- Para os tempos de cozedura mais prolongados pode desligar o forno de vaporização 10 minutos antes do tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para concluir a cozedura.
- No modo Cozinhar a vapor é possível cozinhar simultaneamente em vários níveis. Nos alimentos com tempos de cozedura diferentes coloque primeiro alimento que demora mais tempo.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



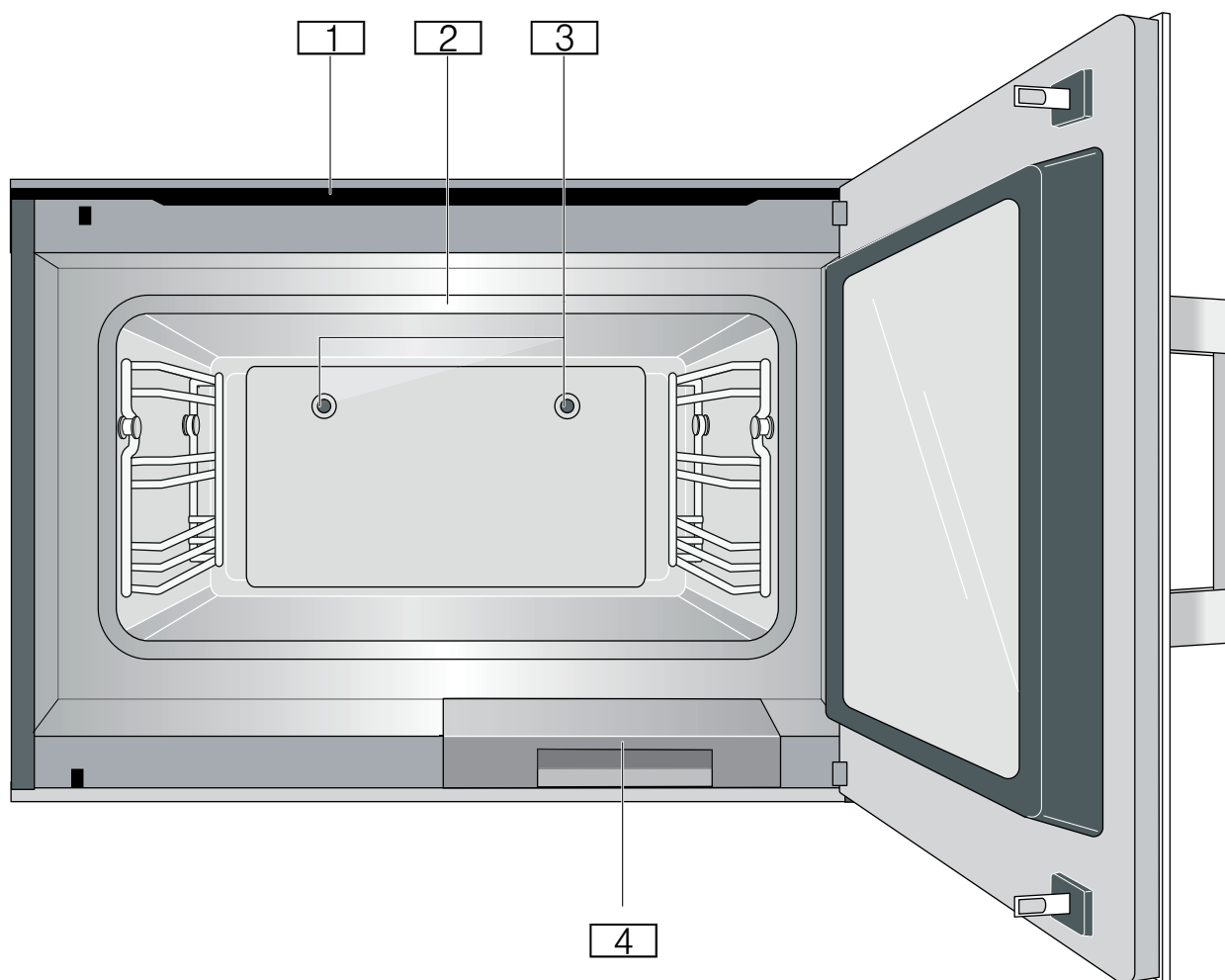
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Familiarização com o aparelho

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

Forno de cozinhar a vapor



- 1 Ranhuras de ventilação
- 2 Vedante da porta
- 3 Abertura para saída de vapor
- 4 Depósito de água

Depósito de água

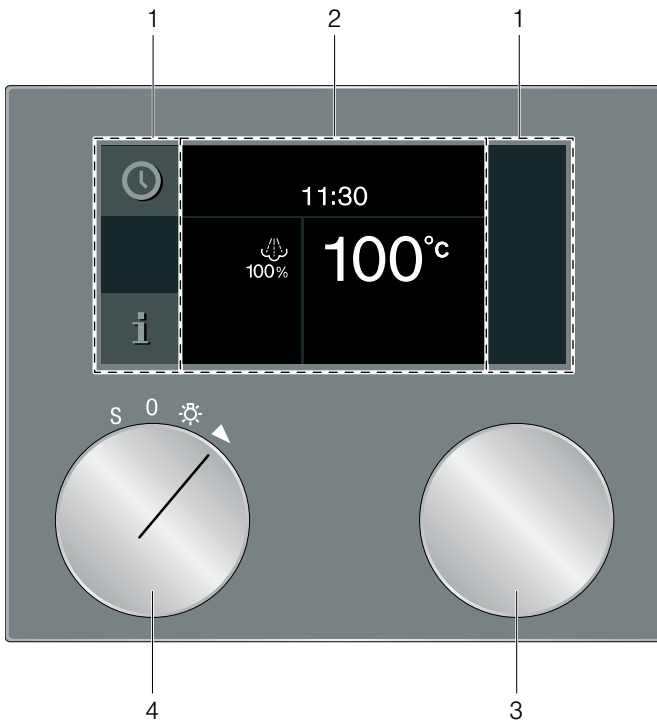
O seu aparelho dispõe de um depósito de água com uma capacidade máxima de 1,7 litros. Ao abrir a porta do aparelho, encontra o depósito de água.

Encha o depósito de água antes de cada utilização.
→ "Encher o depósito de água" na página 14

Visor e elementos de comando

Estas instruções são válidas para várias versões do aparelho. São possíveis pequenas diferenças em função do tipo de aparelho.

A operação é semelhante em todas as versões.



1	Painel de comandos	Estas zonas são sensíveis ao toque. Toque num símbolo para selecionar a função correspondente.
2	Visor	O visor indica, p. ex., regulações atuais e possibilidades de seleção.
3	Seletor rotativo	O seletor rotativo permite selecionar a temperatura e efetuar outros ajustes.
4	Seletor de funções	Com o seletor de funções pode escolher o tipo de aquecimento, a limpeza ou as regulações base.

Símbolos

Símbolo	Função
▶	Iniciar
■	Parar
	Pausa/Fim
X	Cancelar
C	Anular
✓	Confirmar/gravar as regulações
>	Seta de seleção
i	Aceder a informações adicionais
>>	Aquecimento rápido com indicação do estado
_	Editar regulações

🔒	Fecho de segurança para crianças
🕒	Aceder ao menu do temporizador
🚫	Modo demo
📶	Ligação à rede (Home Connect)

Cores e apresentação

Cores

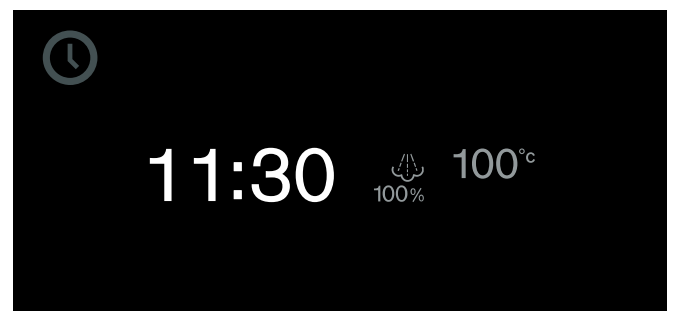
As diferentes cores destinam-se a orientar o utilizador nas respetivas situações de ajuste.

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

Apresentação

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

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



Stand-by

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

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

Conselhos

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

Ativar o aparelho

Para sair do modo stand-by, pode

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

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


Conselhos

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

Informações adicionais **i** e **i**^①

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

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

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

Em caso de mensagens sobre o Home Connect, no símbolo **i**^① surge adicionalmente o estado Home Connect. Para mais informações, consulte o capítulo → "Home Connect" na página 19.

Ventoinha de arrefecimento

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

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

Atenção!

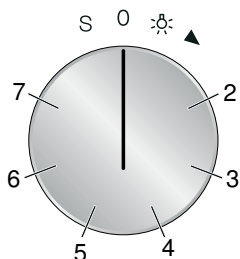
Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho aquece demasiado.

Funcionamento por inércia do ventilador

Após o funcionamento, o interior do aparelho fica húmido. Depois de desligada, a ventoinha de arrefecimento ainda funciona durante algum tempo e, depois, desliga-se automaticamente. Isso pode demorar até 4 horas, consoante o modo de funcionamento utilizado e a temperatura.

O funcionamento por inércia do ventilador remove a humidade do aparelho e protege o sistema eletrónico do aparelho. Depois disso, remova a água residual da base do aparelho e seque a base do aparelho com um pano macio.

Posições do seletor de funções



Posição	Função/Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
0	Posição zero		
	Luz		
2	 100% de humidade	30 - 100 °C Temperatura sugerida 100 °C	Cozinhar a vapor a 70 °C - 100 °C: para legumes, peixe e acompanhamentos. Os alimentos são totalmente envolvidos em vapor.
3	 Cozedura a vácuo	50 - 95 °C Temperatura sugerida 60 °C	Cozinhar "a vácuo" a baixas temperaturas entre 50 - 95 °C e 100% de vapor: adequado para carne, peixe, legumes e sobremesas. Os alimentos são selados hermeticamente por uma embaladora a vácuo num saco especial e resistente ao calor. O invólucro protetor permite manter os nutrientes e o aroma.
4	 Levedar	30 - 50 °C Temperatura sugerida 38 °C	Levedar: para massa levedada e massa fermentada. A massa leveda nitidamente mais depressa do que à temperatura ambiente. O ar quente e o vapor são combinados para que a superfície da massa não seque. A regulação de temperatura ideal para massa levedada é 38 °C.
5	 Descongelação	40 - 60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta. A humidade faz com que o calor seja transmitido de forma delicada aos alimentos. Os alimentos não secam nem perdem a sua forma.
6	 Aquecer	60 - 100 °C Temperatura sugerida 100 °C	Para pratos já cozinhados e artigos de pastelaria. Os pratos já cozinhados são aquecidos de forma delicada. Graças ao vapor, os alimentos não secam.
7	 Cozinhar a vapor a baixa temperatura	70 - 90 °C Temperatura sugerida 70 °C	Cozinhar a baixa temperatura para carne. Cozinhar suave e lentamente para um resultado especialmente suave.
S	 Regulações base		Nas regulações base pode ajustar o seu aparelho individualmente.
	 Função de limpeza		Com a função de limpeza, elimina a sujidade no interior do aparelho com vapor.
	 Programa de descalcificação		O programa de descalcificação permite-lhe eliminar o calcário do aparelho.

Acessórios

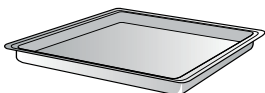
Utilize apenas os acessórios fornecidos ou que estejam disponíveis no Serviço de Apoio ao Cliente. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho. Certifique-se sempre de que os acessórios são colocados no forno com o lado correto.

O aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha

Para loiça, bolos e formas de soufflé, bem como para assados



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

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



Recipiente de aço inoxidável, perfurado, 40mm de profundidade

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

Acessórios especiais

Poderá encomendar os seguintes acessórios através do seu revendedor:

BA 220 360	Adaptador para cozinhar de aço inoxidável, não perfurado, 40mm de profundidade, 1,5 l
BA 220 370	Adaptador para cozinhar de aço inoxidável, perfurado, 40mm de profundidade, 1,5 l
BA 020 380	Recipiente, antiaderente, não perfurado, 40 mm de profundidade, 5 l
BA 020 390	Recipiente, antiaderente, perfurado, 40 mm de profundidade, 5 l
17002490	Kit com 4 pastilhas de descalcificação
GN 010 330	Adaptador GN (para utilização com adaptadores para cozinhar GN.)
GN 114.130	Recipiente em aço inoxidável GN 1/3, sem furos, 40 mm de profundidade, 1,5 l
GN 114 230	Recipiente em aço inoxidável GN 2/3, sem furos, 40 mm de profundidade, 3 l
GN 124.130	Recipiente em aço inoxidável GN 1/3, com furos, 40 mm de profundidade, 1,5 l
GN 124 230	Recipiente em aço inoxidável GN 2/3, com furos, 40 mm de profundidade, 3 l

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

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

Antes da primeira utilização

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

Regular o idioma

No visor é apresentado o idioma predefinido.

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

Regular o formato da hora

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

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

Acertar a hora

No visor é apresentada a hora.

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

Definir o formato da data

No visor são apresentados três formatos possíveis D.M.Y, D/M/Y e M/D/Y. O formato D.M.Y está pré-selecionado.

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

Definir a data

No visor é apresentada a data previamente definida. A regulação do dia já está ativa.

- 1 Regule o dia desejado com o seletor rotativo.
- 2 Mude para a regulação do mês com o símbolo >.
- 3 Regule o mês com o seletor rotativo.
- 4 Mude para a regulação do ano com o símbolo >.
- 5 Regule o ano com o seletor rotativo.
- 6 Confirme com ✓.

Definir a unidade de temperatura

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

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

Ajustar a dureza da água

O indicador exhibe a "Dureza da água".

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

Terminar a primeira colocação em funcionamento

Surge no visor "Primeira colocação em serviço concluída".

Confirme com ✓.

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

Limpar o vidro da porta

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

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

Limpar os acessórios

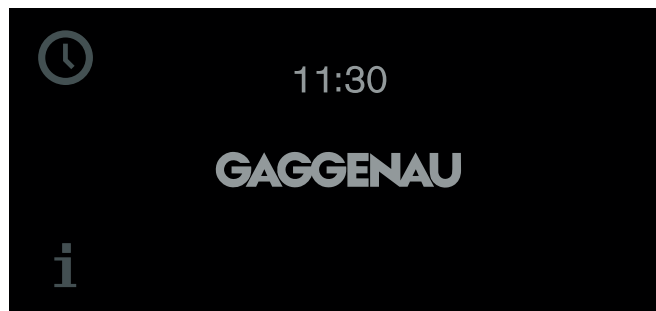
Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Ativar o aparelho

Stand-by

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

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



Conselhos

- Para o modo de standby existem diferentes indicações. As predefinidas são o logótipo GAGGENAU e a hora. Poderá alterar a indicação com a regulação "Indicação de standby" nas Regulações base. → "Regulações base" na página 23
- A luminosidade da indicação depende do ângulo visual vertical. Pode regular a indicação através da regulação "Luminosidade" nas regulações base.

Ativar o aparelho

Para sair do modo stand-by, pode

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

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

Conselhos

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

Utilizar o aparelho

Encher o depósito de água

Antes de iniciar a operação com vapor, abra a porta do aparelho e encha o depósito de água direito.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Ajustar a dureza da água" na página 12

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Atenção!

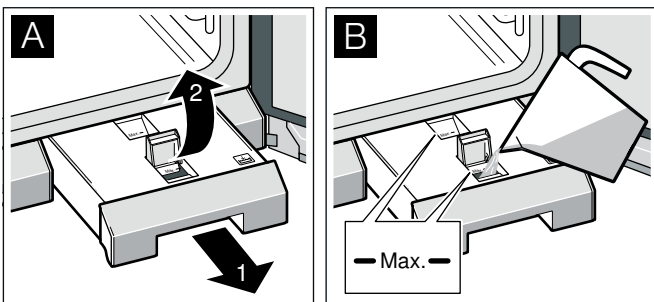
Danos no aparelho devido à utilização de líquidos inadequados

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

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

Encha o reservatório de água antes de cada utilização:

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



- 5 Insira o reservatório da água até ao batente.

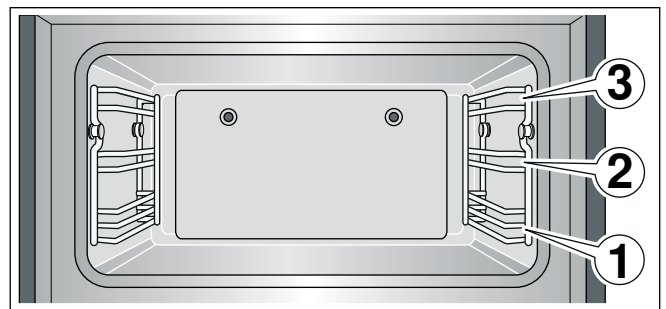
No caso de vários processos de cozinhar sucessivos, esvazie a água residual do depósito, após cada processo e encha-o com água potável.

Compartimento de cozedura

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

O nível de inserção mais baixo tem duas calhas de inserção. Assim pode inserir o recipiente não perfurado por baixo do perfurado, p. ex., ao descongelar, para recolher o líquido do descongelamento.

Conselho: Pode usar simultaneamente até três níveis de altura.



Atenção!

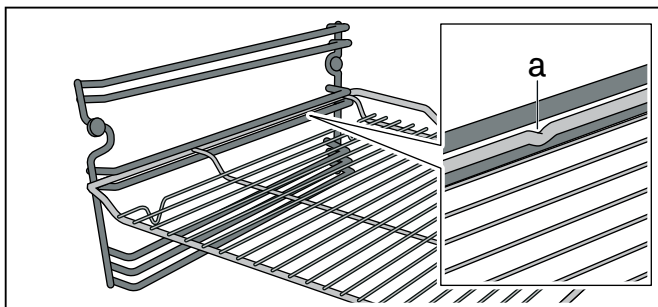
- Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho. Não forre a base do interior do aparelho com papel de alumínio. A acumulação de calor daí decorrente pode danificar o aparelho. A base do aparelho tem de estar sempre livre. Coloque a loiça sempre no recipiente perfurado ou sobre a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

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

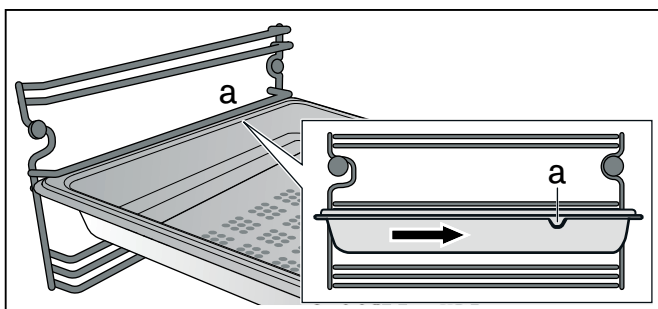
Inserir o acessório

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

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a lingueta de bloqueio (a) está para trás e virada para baixo e o estribo de segurança da grelha está virado para trás e para cima.



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



Ligar

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

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

Encher com água:

Quando o depósito de água estiver vazio, surge uma mensagem no visor. Encha o depósito de água até à marcação "máx" e insira-o de novo no seu lugar.

Conselho: Durante o funcionamento, o depósito de água no aparelho está bloqueado. Só é possível retirar e reencher o depósito de água, quando surge a mensagem no display.

Desligar

Rode o seletor de funções para 0.

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

Após cada utilização

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.

Esvaziar o depósito de água

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

Atenção!

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

Secar o interior do aparelho

- 1 Remova a sujidade do interior do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer. Depois disso, os restos queimados são muito mais difíceis de remover.
- 2 Retire a água residual do interior do aparelho arrefecido com uma esponja.
- 3 Limpe o interior do aparelho com um pano macio e dê-lhe lustro.
- 4 Seque os móveis ou puxadores com um pano, caso se tenha aí formado água de condensação.

Bloqueio de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Qualquer operação de aquecimento desliga após 12 horas se não for acionado nenhum comando durante esse período. No visor aparece uma mensagem.

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

Funções de tempo

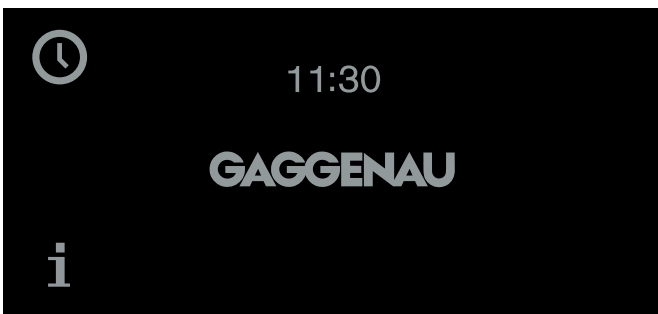
Pode ajustar as seguintes funções no menu do temporizador:

- ⌚ Temporizador
- ⌚ Cronómetro
- ⌚ Tempo de cozedura (não no modo de standby)
- ⌚ Final do tempo de cozedura (não no modo de standby)

Aceder ao menu do temporizador

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

Tocar no símbolo ⌚.



Aparece o menu do temporizador.

Temporizador

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

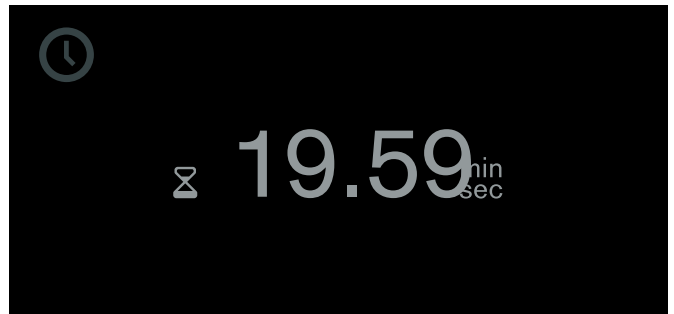
Regular o despertador de curta duração

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



- 3 Inicie com ▶.

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



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

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

Parar o alarme de curta duração:

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

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

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

Cronómetro

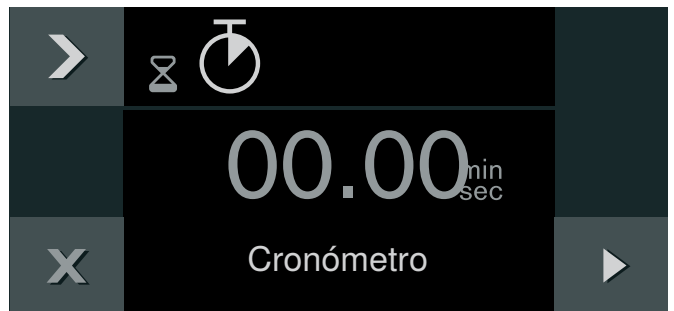
O cronómetro funciona de forma independente dos outros ajustes do aparelho.

O cronómetro conta desde 0 segundos até 90 minutos.


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

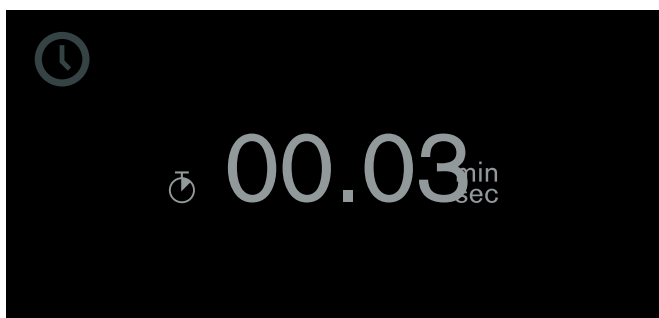
Iniciar o cronómetro

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






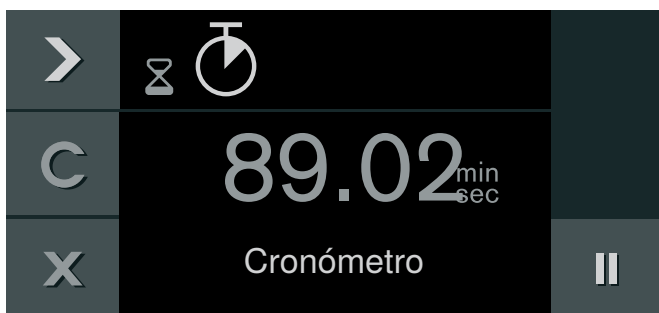
- 3 Inicie com ▶.


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 Selecione a função "Cronómetro"  com .
- 3 Toque no símbolo .






O tempo para. O símbolo comuta novamente para o início .

- 4 Inicie com .

A contagem do tempo é retomada. Quando os 90 minutos forem atingidos, a indicação fica intermitente e ouve-se um sinal sonoro. O sinal é cancelado, quando tocar no símbolo . O símbolo  apaga-se no visor. O processo está concluído.

Desligar o cronómetro:

Aceda ao menu do temporizador. Selecione a função "Cronómetro"  com  e toque no símbolo .




Tempo de duração da cozedura

Quando ajusta o tempo de cozedura para o prato, o aparelho desliga-se automaticamente após esse tempo.

Pode ajustar um tempo de cozedura de 1 minuto até 23 horas e 59 minutos.


Regular o tempo de cozedura

Regulou o tipo de aquecimento e a temperatura, e colocou o prato no interior do aparelho.

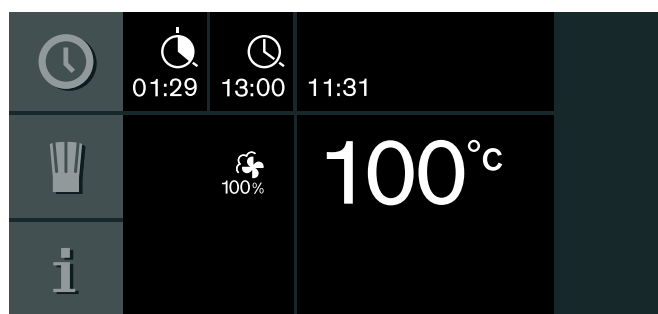
- 1 Toque no símbolo .
- 2 Com , selecione a função "Tempo de cozedura" .

- 3 Com o seletor rotativo, defina o tempo de cozedura pretendido.

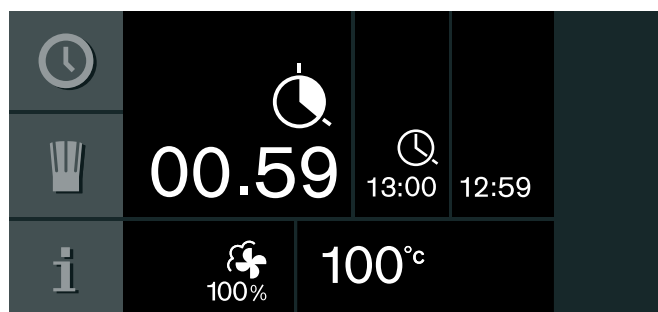




- 4 Inicie com .

O aparelho começa a funcionar. O menu do temporizador é fechado. No visor surgem 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 de forma ampliada no visor.







Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. O símbolo  pulsa e ouve-se um sinal. Este para de soar assim que tocar no símbolo , abrir a porta do aparelho ou colocar o seletor de funções em 0.

Alterar o tempo de cozedura:

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

Eliminar o tempo de cozedura:

Aceda ao menu do temporizador. Com , selecione a função "Tempo de cozedura" . Com , elimine o tempo de cozedura. Com , regresse ao funcionamento normal.

Cancelar a operação por completo:

Coloque o seletor de funções em 0.

Conselho: Pode alterar o tipo de aquecimento e a temperatura, mesmo enquanto decorre o tempo de cozedura.

Final do tempo de cozedura

O final do tempo de cozedura pode ser adiado.

Exemplo: São 14h00. O prato precisa de 40 minutos de tempo de cozedura. Deve estar pronto às 15h30.

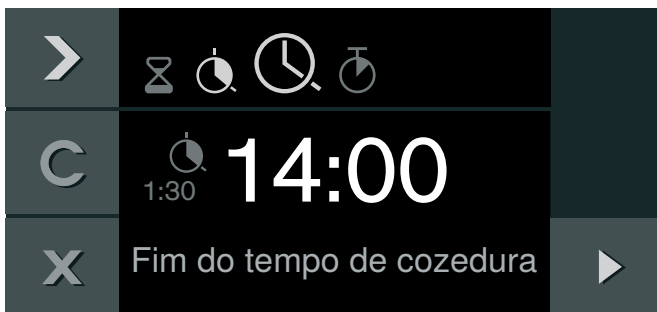
Introduza o tempo de cozedura e adie o final do tempo de cozedura para as 15h30. O sistema eletrónico calcula a hora de início. O aparelho liga-se automaticamente às 14h50 e desliga-se às 15h30.

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

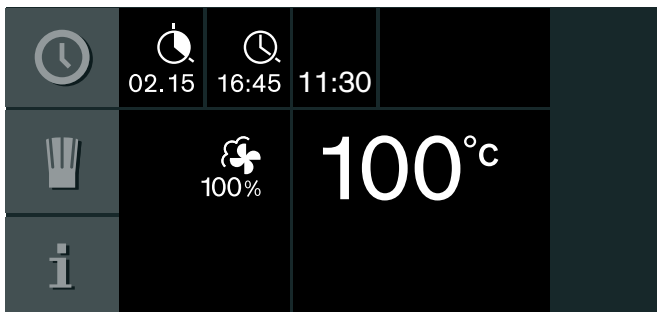
Adiar o fim do tempo de cozedura

Definiu 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, defina o fim do tempo de cozedura desejado.
- 4 Inicie com ▶.



O aparelho entra no modo de espera. Na indicação surge o modo de funcionamento, a temperatura, o tempo de cozedura e o fim do tempo de cozedura. O aparelho liga-se à hora calculada e desliga-se automaticamente depois de o tempo de cozedura terminar.

Conselho: Quando o símbolo ⌚ pisca: não definiu o tempo de cozedura. Primeiro, defina sempre um tempo de cozedura.

Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. O símbolo ⌚ pulsa e ouve-se um sinal. Este para de soar assim que tocar no símbolo ✓, abrir a porta do aparelho ou colocar 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, defina o fim do tempo de cozedura desejado. Inicie com ▶.

Cancelar a operação por completo:

Coloque o seletor de funções em 0.

Fecho de segurança para crianças

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

Conselhos

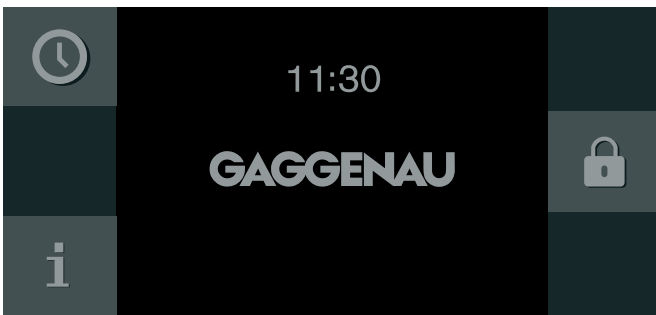
- O fecho de segurança para crianças tem de ser colocado em "disponível" nas regulações base.
- Se ocorrer uma falha de corrente com o fecho de segurança para crianças ativado, este pode estar desativado quando voltar a haver corrente.


Ativação do fecho de segurança para crianças

Condição prévia:

O seletor de funções está em 0.

Toque no símbolo  durante, pelo menos, 6 segundos.




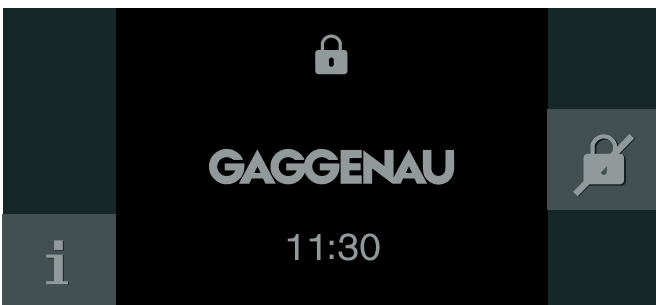
O fecho de segurança para crianças está ativado. A indicação de stand-by é apresentada. O símbolo  é apresentado no visor, em cima.

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.

Home Connect

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

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

Conselhos

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

Configurar

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

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

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

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

Configurar a aplicação

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

- 1 Abra a App Store (dispositivos Apple) ou a Google Play Store (dispositivos Android) no seu dispositivo móvel.
- 2 Introduza o termo de pesquisa "Home Connect".

- 3 Selecione a aplicação Home Connect e instale-a no aparelho móvel.
- 4 Inicie a aplicação e configura o acesso à Home Connect.
A aplicação guia-o durante o processo de registo.






Ligar o aparelho à rede doméstica (LAN)

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

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






Ligar o aparelho à rede doméstica (WLAN com WPS)

Condições prévias:

- O seu router possui uma tecla WPS. Consulte mais informações sobre este assunto no manual do seu router.
 - Precisa de ter acesso ao seu router.
- 1 Nas regulações base selecione  "Home Connect".
 - 2 Toque no símbolo .
 - 3 Selecione "WLAN" com o seletor rotativo.
 - 4 Confirme com o símbolo .
Surge uma mensagem sobre a função WPS.
 - 5 Para continuar, toque no símbolo .
 - 6 Com o seletor rotativo selecione "Automático (WPS)".
 - 7 Para iniciar o processo de ligação, toque no símbolo .
 - 8 Prima o botão WPS no router da rede doméstica no espaço de 2 minutos.

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

Ligar o aparelho à rede doméstica (WLAN sem WPS)



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

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

Ligar o aparelho à aplicação

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

Condições prévias:

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

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

Início remoto





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

Nas seguintes situações, o início remoto é desativado automaticamente:


- A porta do aparelho é aberta 15 minutos depois de o início remoto ter sido ativado.
- A porta do aparelho é aberta 15 minutos após o fim do funcionamento do forno.
- 24 horas depois de o início remoto ter sido ativado.

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

Ativar o Início remoto

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








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

Para desativar o início remoto: toque no símbolo .

Regulações Home Connect

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

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

	Regulação base	Regulações possíveis	Explicação
	Tipo de ligação	LAN / WLAN	<p>Pode mudar entre os tipos de ligação com cabo LAN ou WLAN.</p> <p>Siga as instruções sobre a instalação adequadas ao tipo de ligação. → "Configurar" na página 19</p>
	Ligação	Ligar / desligar	<p>Ative ou desative a ligação à rede conforme a necessidade (por ex. em férias).</p> <p>Depois de desligado, as informações de rede mantêm-se inalteradas. Após a ativação, aguardar alguns segundos até que o aparelho volte a estabelecer a ligação à rede.</p> <p>No estado de vigília em rede o aparelho necessita de no máx. 2 W.</p>
	Ligar à aplicação		Inicie o processo de ligação entre a aplicação e o aparelho.
	Atualização de software		Assim que estiver disponível uma nova versão do software, surgirá uma mensagem no visor. No menu Home Connect ↓ pode instalar o novo software.
	Operação remota	Ativar / desativar	<p>Com a aplicação Home Connect aceda às funções do aparelho.</p> <p>Quando desativada, apenas são exibidos na aplicação os estados operacionais do aparelho.</p>
	Apagar definições de rede		Todas as definições de rede podem ser apagadas a qualquer momento do aparelho.
	Dados do aparelho		<p>O visor mostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Endereço MAC módulo COM ● Número de série do aparelho ● Versão do software <p>Conforme o tipo de ligação podem ser indicadas outras informações, por ex. nome da rede SSID, bastando tocar numa tecla de seta.</p>

Diagnóstico remoto

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

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

Nota sobre a proteção de dados

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

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

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

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

Declaração de conformidade


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

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



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

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

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














Regulações base








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

- 1 Rodar o seletor de funções para **S**.
- 2 Selecionar os "Ajustes base" com o seletor rotativo.
- 3 Tocar no símbolo ✓.

- 4 Selecionar o ajuste base pretendido com o seletor rotativo.
- 5 Tocar no símbolo _.
- 6 Ajustar o ajuste base com o seletor rotativo.
- 7 Gravar com ✓ ou cancelar com X e sair do ajuste base atual.
- 8 Rodar o seletor de funções para **0**, para sair do menu dos ajustes base.

As alterações foram gravadas.

	Regulação base	Regulações possíveis	Explicação
	Luminosidade	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular a luminosidade do visor
	Indicação de stand-by	Ligado*/DesLigado - Hora - Hora + logótipo GAGGENAU* - Data - Data + logótipo GAGGENAU* - Hora + data - Hora + data + logótipo GAGGENAU	Aspetto da indicação de stand-by. DesLigado: sem indicação. Esta regulação permite reduzir o consumo de energia do aparelho em stand-by. Ligado: podem ser reguladas várias indicações, confirmar "Ligado" com ✓ e selecionar a indicação desejada com o seletor rotativo. A seleção é apresentada.
	Indicação do visor	Reduzido* / padrão	Na regulação 'Reduzido', apenas é apresentado o essencial no visor.
	Cor do painel tátil	Cinzento*/branco	Selecionar a cor dos símbolos nas zonas táteis
	Tipo de som do painel tátil	Tom 1*/Tom 2/DesLigado	Selecionar o sinal sonoro emitido ao tocar numa zona tátil
	Vol. de som do painel tátil	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume de som do painel tátil
	Sinal de aquecimento	Desligado* / Ligado	O sinal de aviso é emitido quando é atingida a temperatura pretendida durante o aquecimento.
	Volume de som do sinal	Níveis 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Regular o volume do sinal sonoro
	Dureza da água	1-18	Verificar a água da torneira com o teste de dureza dos carbonatos fornecido. Ajustar a dureza da água medida.
	Formato da hora	AM/PM / 24 h*	Indicação das horas no formato de 12 ou 24 horas
	Hora	Hora atual	Acertar a hora
	Mudança da hora	Manual*/Automático	Mudança automática entre hora de verão e hora de inverno. Se for de modo automático: regulação do mês, dia e semana em que a mudança deve ocorrer. Deve regular tanto para a hora de verão como para a hora de inverno.
	Formato da data	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Regular o formato da data

	Data	Data atual	Regule a data. Comute entre ano/mês/dia com o símbolo >.
	Unidade de temperatura	°C* / °F	Definir a unidade de temperatura
	Idioma	Alemão* / Francês [...] / Inglês	<p>Selecionar o idioma do texto</p> <p>Conselho: Quando se muda o idioma, o sistema reinicia, esta operação demora alguns segundos. Seguidamente, o menu das regulações base é fechado.</p>
	Regulações de fábrica	Repor as definições de fábrica do aparelho	<p>Confirmar a pergunta: "Apagar todas as regulações individuais e repor as regulações de fábrica do aparelho?" com ✓ ou interromper com X.</p> <p>Conselho: Após a reposição das regulações de fábrica, abre o menu "Primeiras regulações".</p>
	Modo demo	Ligado/DesLigado*	<p>Apenas para fins de apresentação. O aparelho não aquece no modo demo, todas as demais funções estão disponíveis.</p> <p>A regulação "DesLigado" tem de ser ativada para o funcionamento normal. A regulação só é possível nos primeiros 3 minutos, após a ligação do aparelho.</p>
	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 19
	Rede doméstica	<small>LAN / WLAN</small> Tipo de ligação 🔴 Ligação 🔵 Ligar à aplicação ↕ Atualização do software 📶 Operação remota ⊗ Apagar definições de rede 🗨️ Informação do aparelho	<p>Regulações para a ligação à rede doméstica e a aparelhos móveis.</p> <p>Conforme o estado da ligação são indicadas diferentes opções de regulação.</p>
* Regulação de fábrica			

Limpeza e manutenção

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

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize

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

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

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

Zona	Produtos de limpeza
Alumínio	Limpe com um produto suave para a limpeza de vidros. Passe com um pano próprio para a limpeza de vidros ou com um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão.
Interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e esfregões também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Atenção! Os restos de produtos de limpeza podem provocar manchas durante o aquecimento. Remover muito bem com água limpa os restos de produtos de limpeza e de conservação antes da secagem do interior do aparelho. Secar sempre o interior do aparelho após a limpeza.
Interior do aparelho muito sujo	Spray com gel de limpeza para fornos (referência 00311860 na Assistência Técnica ou online na eShop). Atenção: <ul style="list-style-type: none"> ● Não aplique spray nas aberturas para saída de vapor na traseira do interior do aparelho. ● Não deve entrar em contacto com os vedantes da porta nem com a lâmpada! ● Deixe atuar durante 12 horas, no máximo! ● Não utilize em superfícies quentes! ● Limpe completamente com água! ● Respeite as instruções do fabricante.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos.
Depósito de água	Lave na máquina da loiça, se necessário. Retire a tampa e coloque o depósito de água virado ao contrário na máquina de lavar loiça.
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.

Zona	Produtos de limpeza
Recipiente de cozedura, grelha	Máquina de lavar loiça ou solução quente à base de detergente. Deixar os resíduos queimados amolecer em água e limpar com uma escova. Retirar as manchas claras no aço inoxidável (resíduos de claras) com sumo de limão.
Grelhas de suporte	Máquina de lavar loiça ou solução quente à base de detergente.




Pano de microfibras

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

Função de limpeza

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

Ativar a ajuda de limpeza

- 1 Coloque o seletor de funções em **S**.
- 2 O símbolo  é indicado. Confirme com .
- 3 Retire os acessórios do interior do aparelho. Remova as grelhas de suporte do interior do aparelho (consulte → "Retirar as grelhas de suporte" na página 28).
- 4 Limpe o interior do aparelho com detergente.
- 5 Encha o depósito de água até à marcação "máx" com água fria e insira-o completamente, até ao batente. Feche a porta do aparelho.
- 6 Surge o tempo de limpeza. Inicie com . Inicia-se a contagem decrescente do tempo de limpeza no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.
- 7 Decorrido o tempo de limpeza, ouve-se um sinal sonoro. Surge uma mensagem no visor.
- 8 Limpe o interior do aparelho.

Esvazie o depósito de água e deixe-o secar com a tampa aberta. Seque o interior do aparelho com um pano macio.

Conselhos

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

Programa de descalcificação

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

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

Para evitar danos no aparelho, este é bloqueado após mensagens repetidas. O aparelho volta a ficar disponível sem limites, apenas após o programa de descalcificação bem sucedido.

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

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




Atenção!

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

Conselhos

- Remova todos os acessórios do interior do aparelho, antes de iniciar o programa de descalcificação (grelha, recipiente de cozedura).
- Deixe sempre o programa de descalcificação decorrer até ao fim. O programa de descalcificação não pode ser interrompido.

Iniciar o programa de descalcificação

- 1 Posicione o seletor de funções em **S**. Com o seletor rotativo, seleccione o programa de descalcificação.
- 2 O símbolo  é indicado. Confirme com .
- 3 Retire todos os acessórios do interior do aparelho. Confirme com .

- 4 Retire a pastilha de descalcificação da embalagem de plástico.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

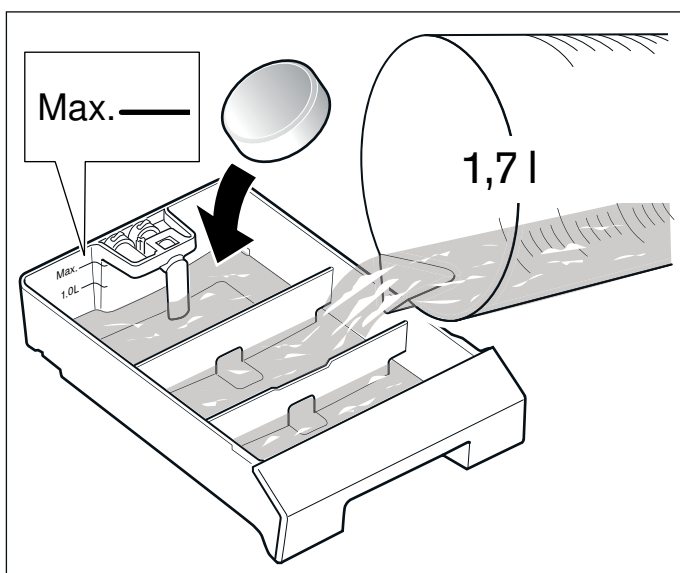
A solução descalcificadora pode causar queimaduras químicas na boca, garganta, olhos e pele. Evite o contacto da solução descalcificadora com a pele. Mantenha as crianças afastadas da solução descalcificadora. Não ingerir a solução descalcificadora. A solução descalcificadora não pode entrar em contacto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

Atenção!

Danos no aparelho

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

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



- 7 Coloque a tampa no depósito e encaixe.
- 8 Insira o depósito no aparelho.
- 9 Fechar a porta do aparelho. Confirme com ✓. Surge o tempo de descalcificação de 1 hora e 50 minutos.

- 10 Inicie com ►. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de descalcificação no visor. A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.



Conselho: No visor aparece uma mensagem após aprox. 1h30 min. Retire e esvazie o depósito. Limpe bem o depósito. Encha o depósito com água limpa. Insira o depósito no aparelho. Confirme com ✓. Inicie o processo de lavagem com ►.

- 11 Terminado o tempo do programa de descalcificação, ouve-se um sinal sonoro. Surge uma mensagem no visor.

Seque o interior do aparelho com um pano macio.

Limpar o depósito

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

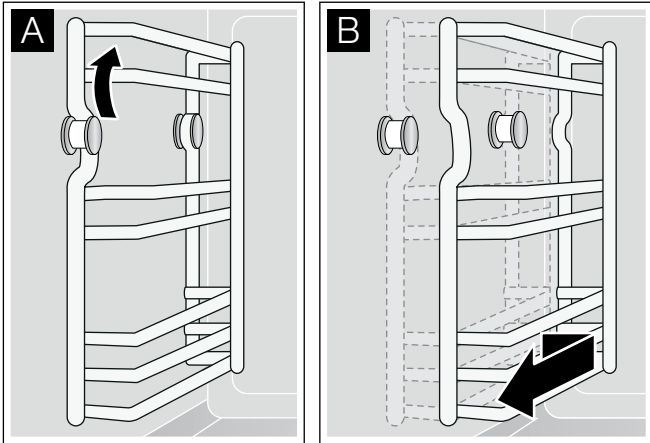
- 1 Retire o depósito do aparelho e remova a tampa do depósito.
- 2 Lave o depósito e a tampa na máquina da loiça.

Retirar as grelhas de suporte

É possível retirar as grelhas de suporte para limpar.

Retirar as grelhas de suporte

- 1 Coloque um pano da loiça no interior do aparelho, para evitar riscar o aço inoxidável.
- 2 Eleve ligeiramente as grelhas de suporte na parte da frente (figura A) e retire-as lateralmente para a frente (figura B).



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

Colocar as grelhas de suporte

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

Defeito: O que fazer?

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!




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

Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Lâmpadas LED

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

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona, nenhuma indicação no visor	A ficha não está ligada	Ligar o aparelho à rede elétrica
	Falha de energia	Verificar se os outros aparelhos de cozinha funcionam
	Defeito no disjuntor	No quadro elétrico, verificar se o disjuntor é compatível com o aparelho
	Utilização incorreta	Desligar o disjuntor do aparelho no quadro elétrico e após aprox. 60 segundos voltar a ligá-lo
O aparelho não funciona, no visor surge "Aparelho bloqueado. É necessário descalcificar."	O aparelho tem calcário	Iniciar o programa de descalcificação → <i>"Programa de descalcificação" na página 26</i>
Apesar de efetuada a descalcificação, no visor surge "Favor descalcificar"	O aparelho está com calcário, foi utilizado o produto errado	Utilizar as pastilhas de descalcificação prescritas, iniciar o programa de descalcificação → <i>"Programa de descalcificação" na página 26</i>
O aparelho não permite ser iniciado	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
O aparelho não funciona, no visor surge "E182"	O aparelho não recebe água	Remova o depósito de água e verifique se o tubo de aspiração está direito no depósito e não está dobrado. Se a mensagem de erro for novamente apresentada, contacte a Assistência técnica.
O aparelho não funciona, o visor não reage. No visor aparece 	Fecho de segurança para crianças ativado	Desativar o fecho de segurança para crianças → <i>"Fecho de segurança para crianças" na página 19</i>
O aparelho desliga-se automaticamente	Bloqueio de segurança: O aparelho não foi manuseado durante mais de 12 horas	Confirmar a mensagem com  , desligar o aparelho e voltar a ajustá-lo
O aparelho não aquece, no visor é apresentado 	O aparelho está no modo demo	Desative o modo demo nas regulações base
O aparelho não permite ser iniciado, no visor aparece uma mensagem	depósito de água vazio	encher o depósito de água
Saída de vapor intensa na parte superior da porta	O modo de funcionamento foi alterado	É normal
Saída de vapor intensa na parte lateral da porta	Junta da porta solta ou com sujidade	Limpar a junta da porta e colocá-la na ranhura
Ao aquecer, surge um ruído estridente	Durante a criação de vapor, podem ocorrer ruídos	É normal
Ao cozinhar ocorre um ruído tipo "plop"	Dilatação em caso de grande diferença de temperatura	Tal é normal

Não é possível cozinhar a vapor	O aparelho tem calcário.O aparelho tem de ser descalcificado, para evitar danos no mesmo	Iniciar o programa de descalcificação→ "Programa de descalcificação" na página 26
O aparelho deixou de gerar corretamente vapor	O aparelho está calcificado	Iniciar o programa de descalcificação
A iluminação não funciona	A iluminação apresenta anomalia	Contactar a assistência técnica
Depois de desligada, a ventoinha de arrefecimento continua ainda a funcionar durante um longo período de tempo	O funcionamento por inércia do ventilador remove a humidade do aparelho e protege o sistema eletrónico do aparelho. Tal pode demorar até 4 horas.	Isso é normal
Mensagem de erro "Exxx"		Se for apresentada uma mensagem de erro, rode o seletor de funções para 0 ; se a indicação se apagar, tratou-se de um problema pontual. Se o erro ocorrer novamente ou a indicação não desaparecer, contacte o serviço de assistência técnica e indique o código de erro.
Ao abrir a porta do aparelho, escorre água para baixo	A calha na parte inferior do vidro da porta está cheia	Secar a calha com uma esponja


Corte de corrente

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

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

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

Modo demo

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

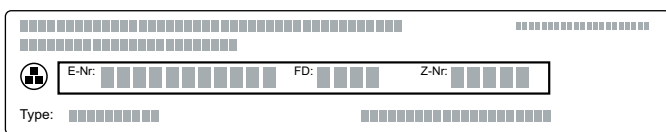
Desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.

Assistência técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, tem à sua disposição o nosso Serviço de Assistência Técnica. Encontramos sempre uma solução adequada, para evitar 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.



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

N.º E

N.º FD

Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 790

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

Tabelas e sugestões

Conselhos

- Os tempos de cozedura indicados servem de referência. O tempo de cozedura efetivo depende da qualidade e da temperatura do produto original, bem como do peso e da espessura dos alimentos.
- As indicações referem-se a quantidades médias para quatro pessoas. Se desejar preparar quantidades maiores, conte com um tempo de cozedura maior.
- Utilize o recipiente de cozedura indicado. Se utilizar outro recipiente, os tempos de cozedura podem aumentar ou diminuir.
- Se tiver pouca experiência neste tipo de prato, comece com um tempo menor. Se necessário, pode cozinhar durante mais tempo.
- Se usar apenas um recipiente para cozinhar, insira-o no segundo nível a partir de baixo.
- Se utilizar o adaptador para cozinhar perfurado e a grelha sem outro recipiente adicional, insira sempre o adaptador para cozinhar não perfurado por baixo no nível um para evitar que a base do interior do aparelho fique muito suja.
- Pode usar simultaneamente até três níveis de altura. Não haverá transferência de sabores. Dessa forma, é possível preparar ao mesmo tempo peixe, legumes e sobremesa. Os tempos de cozedura indicados podem ser superiores ao indicado conforme a quantidade dos alimentos.
- Os alimentos não podem tocar no interior do aparelho.
- A porta do aparelho tem de fechar bem. Para isso, as superfícies de vedação devem estar sempre limpas.
- Não coloque a grelha e o recipiente muito perto. Assim, garante-se uma perfeita circulação do vapor.
- Com alimentos muito frios e temperaturas elevadas, o recipiente pode deformar-se. A deformação não tem qualquer influência no funcionamento. Logo que volte a arrefecer, a deformação desaparece.

Legumes

- A preparação dos legumes com vapor é mais delicada do que em água a ferver: A preservação do sabor, da cor e da consistência é melhor. Vitaminas e nutrientes hidrossolúveis praticamente não são perdidos. Uma vez que, sem pressão, o forno de vaporização só funciona a 100 °C, a preparação é bastante mais delicada do que, por exemplo, numa panela de pressão.
- Todos os dados referem-se a 1 kg de legumes limpos.
- Para cozer os legumes ao vapor, coloque o acessório de cozedura com furos no segundo nível, a contar de baixo. Coloque o acessório de cozedura sem furos na parte inferior. Desta forma impede a formação de sujidade intensa no compartimento de cozedura. Pode aproveitar o caldo recolhido como base para um molho ou para a preparação de um caldo de legumes.
- É possível branquear até quatro minutos no aparelho pré-aquecido. Se os legumes ou a fruta não forem servidos de imediato, passe-os por água gelada, para impedir que o calor residual acabe de os cozer.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Alcachofras, grandes	perfurado	100	100	35 - 40	
Alcachofras, pequenas	perfurado	100	100	25 - 30	
Couve-flor, inteira	perfurado	100	100	25 - 30	
Couve-flor, em pedaços	perfurado	100	100	20 - 25	
Feijão, verde	perfurado	100	100	25 - 30	
Brócolos, em pedaços (segundo EN60350-1)	perfurado	90 - 100	100	20 - 25	
Tiras e rodela de legumes finas (1-2mm)	perfurado	100	100	12 - 15	
Funcho, em rodela	perfurado	100	100	20 - 25	
Terrina de legumes	perfurado / grelha	90	100	50 - 60	em forma para terrina
Ervilhas, ultracongeladas (2 kg) (segundo EN60350-1)	perfurado	100	100	35 - 40	
Cenouras, em rodela	perfurado	100	100	20 - 25	
Batatas, descascadas e cortadas em quartos	perfurado	100	100	30 - 35	
Rábano, em fatias	perfurado	100	100	25 - 30	
Alho-francês, em rodela	perfurado	100	100	15 - 20	
Acelga	perfurado	90	100	12	
Pak Choi	perfurado	90	100	11	
Batatas cozidas, com pele (aprox. 50 g cada)	perfurado	100	100	30 - 35	
Batatas cozidas, com pele (aprox. 100 g cada)	perfurado	100	100	35 - 40	
Couve-de-bruxelas	perfurado	100	100	25 - 30	
Espargos verdes	perfurado	100	100	15 - 20	
Espargos brancos	perfurado	100	100	15 - 30	
Espinafres	perfurado	90	100	11	
Pelar tomates	perfurado	100	100	3 - 4	É necessário pré-aquecer. Cortar os tomates, arrefecê-los em água com gelo depois de cozinhados a vapor.
Flores de curgete	perfurado	90	100	12	
Ervilhas (vagem)	perfurado	100	100	10 - 15	

Peixe

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


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







Cozinhar peixe a vapor com temperaturas baixas

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

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

Carne/aves – Vaporização com temperaturas baixas

- A carne salteada em lume forte vai amadurecendo a baixa temperatura ao longo de um período prolongado. Deste modo, excetuando uma orla muito fina, a carne fica uniformemente rosada e extremamente succulenta. Não é necessário virar nem regar a carne.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear.
- Retire a carne do frigorífico 1 hora antes da sua preparação.
- Por motivos higiénicos, antes de cozinhar a carne, salteie-a brevemente numa frigideira quente de todos os lados. Assim, forma-se uma crosta, que impede que o suco da carne saia, garantindo um sabor típico a carne assada.
- Para que a crosta formada ao saltear a carne não amoleça com o vapor, envolva a carne salteada num saco para cozinhar ou numa película aderente para cozinhar, resistente ao calor, antes de colocar a carne no aparelho para amadurecer. A carne cozinha na sua própria humidade.
- Tempere com cuidado. O facto de a carne amadurecer lentamente torna todos os aromas mais fortes.
- Ao cozinhar a vapor a baixa temperatura, o sabor próprio da carne de caça e de cavalo sobressai mais do que aquando de uma preparação convencional.
- Utilize o modo de funcionamento "Cozinhar a vapor a baixa temperatura" .
- Tenha em atenção que não é possível alcançar uma temperatura interna da carne superior à temperatura do interior do aparelho. Regra geral, a temperatura regulada do interior do aparelho deverá ser 10 a 15 °C superior à temperatura interna da carne desejada.
- Quando o tempo de cozedura se estiver a aproximar do fim, pode reduzir a temperatura para os 60 °C, o que lhe permite prolongar o tempo de cozedura (p. ex., quando os convidados estão atrasados). Se pretender interromper o processo de cozedura, a temperatura do interior do aparelho não pode ser superior à temperatura interna da carne desejada. Deste modo, as peças grandes podem permanecer durante 1 - 1,5 horas no interior do aparelho e, as peças pequenas, 30 - 45 minutos.
- Sirva os alimentos em loiça previamente aquecida.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de pato, no ponto (350 g cada)	não perfurado	70 - 80		30 - 50	
Entrecosto, no ponto (350 g cada)	não perfurado	70		20 - 30	
Perna de borrego, sem osso, atada, no ponto (1,5 kg)	não perfurado	70 - 80		150 - 180	
Bifes de vaca, no ponto (200 g cada)	não perfurado	70		20 - 35	
Rosbife, no ponto (1 - 1,5 kg)	não perfurado	70 - 80		120 - 180	
Medalhões de porco, bem passados (70 g cada)	não perfurado	80		30 - 40	

Carne/salsichas – Aquecer

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura min.	Observações
Lombo de porco fumado, cozinhado, fatiado	sem furos	100	100	15 - 20	
Salsicha, cozida (por ex. Lyoner, salsicha branca)	sem furos	85 - 90	100	10 - 20	

Aves – Vaporizar

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de frango, recheado, cozinhado a vapor (200 g cada)	perfurado	100	100	25 - 30	
Carne de peito de peru, cozinhado a vapor (300 g cada)	perfurado	100	100	17 - 25	
Pinto, codorniz, pombo (300 g cada)	perfurado	100	100	25 - 30	

Cozinhar pelo método sous-vide

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

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

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

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

Porções

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

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

Níveis de inserção

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

Higiene

Aviso – Risco para a saúde!

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

- Utilize apenas alimentos frescos de boa qualidade.
- Lave e desinfete as mãos. Use luvas descartáveis ou uma pinça de cozinhar/para grelhados.
- Prepare alimentos mais sensíveis como, p. ex., aves, ovos e peixe com especial atenção.

- Lave sempre muito bem e/ou descasque legumes e frutas.
- Mantenha as superfícies e a tábua de cozinha sempre limpas. Use diferentes tábuas de cozinha para diferentes tipos de alimentos.
- Mantenha a cadeia de frio. Interrompa-a apenas pouco antes de preparar os alimentos e, em seguida, volte a guardar os alimentos em vácuo no frigorífico, antes de iniciar o processo de cozedura.
- Os alimentos apenas são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consuma imediatamente os alimentos e não os armazene durante muito tempo, nem mesmo no frigorífico. Não devem voltar a ser aquecidos.

Sacos de vácuo

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

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

Função vácuo

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

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

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

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

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

Qualidade dos alimentos

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

Preparação

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

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

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

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

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

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

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

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



















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








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

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

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Carne					
Entrecosto, mal passado (180 g cada)	perfurado	58	100%	100	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear a alta temperatura brevemente de ambos os lados. Obtém-se assim uma crosta bonita e os aromas típicos de assado, sem que a carne cozinhe demais.
Entrecosto, no ponto (180 g cada)	perfurado	63	100%	90	
Entrecosto, bem passado (180 g)	perfurado	70	100%	85	
Bife de vitela (160 g cada)	perfurado	60	100%	80	
Bifes de vaca, mal passados (180 g cada)	perfurado	58	100%	60	
Bifes de vaca, no ponto (180 g cada)	perfurado	63	100%	50	
Bifes de vaca, bem passados (180 g cada)	perfurado	70	100%	45	
Medalhões de porco (80 g cada)	perfurado	63	100%	75	

Aves

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Peito de pato (350 g cada)	perfurado	58		70	Após a cozedura, alourar o lado da pele numa frigideira quente.
Foie gras (1 rolo de 300 g)	perfurado	80		30	Dica: limpar o fígado de ganso, misturar com os restantes ingredientes. Enrolar em película e fazer vários furos. Fechar o rolo em vácuo e deixar arrefecer durante várias horas no frigorífico antes de cozinhar pelo método de cozedura a vácuo.
Peito de frango (250 g cada)	perfurado	65		60	
Peixe e frutos do mar					
Gambas (125 g)	perfurado	60		30	Dica: fechar a vácuo com azeite, sal e alho.
Vieiras (20 - 50 g cada)	perfurado	60		6 - 10	Quanto mais pesado o molusco, mais longo deve ser o tempo de cozedura.
Bacalhau (140 g cada)	perfurado	59		25	
Filete de salmão (140 g cada)	perfurado	58		30	Se desejar, após cozinhado, alourar brevemente numa frigideira quente.
Perca (140 g cada)	perfurado	60		20	
Legumes					
Cogumelos, em quartos (500 g)	perfurado	85		20	Dica: fechar a vácuo com manteiga, alecrim, alho e sal.
Chicória, em metades (4 - 6 unidades)	perfurado	85		40	Dica: cortar a chicória em metades. Fechar a vácuo com sumo de laranja, açúcar, sal, manteiga e tomilho.
Espargos brancos, inteiros (500 g)	perfurado	88		45	Dica: fechar a vácuo com manteiga, sal e um pouco de açúcar.
Espargos verdes, inteiros (600 g)	perfurado	85		15 - 20	Dica: permanecem verdes, quando são escaldados antes de serem embalados em vácuo. Fechar a vácuo com manteiga, sal e pimenta.
Cenouras, em rodelas 0,5 cm (600 g)	perfurado	95		35 - 40	Dica: fechar a vácuo com sumo de laranja, caril e manteiga.
Batatas, descascadas, cortadas em cubos de 2 x 2 cm (800 g)	perfurado	95		40	Dica: fechar a vácuo com manteiga e sal. Adequado para preparação posterior, p. ex., para saladas.
Batatas, com casca, inteiras ou em metades (800 g)	perfurado	95		50	Dica: fechar a vácuo com manteiga e sal. Lavar previamente muito bem.
Tomates cereja, inteiros ou em metades (500 g)	perfurado	85		15	Dica: fechar a vácuo com azeite, sal e açúcar. Misturar tomates cereja vermelhos e amarelos.
Abóboras, cortadas em cubos de 2 x 2 cm (600 g)	perfurado	90		20 - 25	O tempo de cozedura pode variar conforme o tipo de abóbora.
Curgete, em rodelas de 1 cm (600 g)	perfurado	85		30	Dica: fechar a vácuo com azeite, sal e tomilho.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Ervilhas (vagem), inteiras (500 g)	perfurado	85	 100%	5 - 10	Dica: fechar a vácuo com manteiga e sal.
Sobremesa					
Ananás, em rodela 1,5 cm (400 g)	perfurado	85	 100%	70	Dica: fechar a vácuo com manteiga, mel e baunilha.
Maçãs, descascadas, em fatias de 0,5 cm (2 - 4 unidades)	perfurado	85	 100%	10 - 15	Dica: fechar a vácuo com molho de caramelo.
Bananas, inteiras (2 - 4 unidades)	perfurado	65	 100%	15 - 20	Dica: fechar a vácuo com manteiga, mel e vagem de baunilha.
Pera, descascada, em tiras (2 - 4 unidades)	perfurado	85	 100%	30	Dica: adoçar com mel ou açúcar.
Cunquates, em metades (12 - 16 unidades)	perfurado	85	 100%	75	Dica: fechar a vácuo com manteiga, vagem de baunilha, mel e doce de damasco. Lavar com água quente, cortar em metades e retirar o caroço.
Molho de baunilha (0,5 l)	perfurado	82	 100%	18 - 20	Dica: 0,5 l de leite, 1 ovo, 3 gemas de ovos, 80 g de açúcar, 1 vagem de baunilha.

Acompanhamentos

Respeite também as indicações na embalagem.

Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Arroz basmati (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml de água)	não perfurado	100	100	10 - 15	
Cuscuz (250 g + 250 ml de água)	não perfurado	100	100	10 - 15	
Bolinhos de batata (90 g cada)	perfurado/ não perfurado	95 - 100	100	25 - 30	
Arroz agulha (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	25 - 30	
Arroz integral (250 g + 375 ml de água)	não perfurado	100	100	30 - 35	
Lentilhas (250 g + 500 ml de água)	não perfurado	100	100	30 - 35	
Massas alimentícias frescas, frias (250 g + 1 l de água)	não perfurado	100	100	8 - 12	
Massas alimentícias frescas recheadas, frias (250 g + 1 l de água)	não perfurado	100	100	10 - 15	
Feijão branco, demolido (250 g + 1 l de água)	não perfurado	100	100	55 - 65	

Sobremesas




Alimento	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Bolo de maçã com caramelo	Forma de mola sobre a grelha	100	100	50	
Maçãs assadas	não perfurado	100	100	20	Descasque as maçãs
Clafoutis	Forma de mola sobre a grelha	100	100	40	
Crème brûlée (130 g cada)	perfurado	90 - 95	100	45 - 50	em forminhas de soufflé
Bolinhos de massa/ "Germknödel" (bolas recheadas c/ doce) (100g cada)	não perfurado	100	100	20 - 30	Deixar crescer durante 30 min. antes de cozinhar a vapor. → "Fermentar (deixar levedar)" na página 41
Flan/Crème caramel (130 g cada)	perfurado	90 - 95	100	35 - 40	em forminhas de soufflé
Pudim de semolina (20 g + 200 ml de leite)	não perfurado	100	100	20	
Bolo de iogurte	Forma de bolo inglês na grelha	100	100	60	
Compota	não perfurado	100	100	20 - 25	por ex. maçãs, peras, ruibarbo Adicionar açúcar, açúcar baunilhado, canela ou sumo de limão a gosto.
Arroz doce (200 g de arroz + 800 ml de leite)	não perfurado	100	100	55 - 60	Adicionar frutos, açúcar ou canela a gosto.
Queques	não perfurado	100	100	30	
Papas de aveia (40 g + 200 ml de leite)	não perfurado	100	100	15 - 20	
Bolo de chocolate	Forma de bolo inglês na grelha	100	100	40	

Diversos

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Desinfetar (por ex. biberões, frascos para geleia)	Grelha	100	100	20 - 25	
Ovos, tamanho M (5 unidades)	perfurado	100	100	12 - 19	
Preparado de ovos com leite (500 g)	Forma de vidro, grelha	90	100	25 - 30	inserir no nível 1
Pastéis de sêmola	não perfurado	90 - 95	100	12 - 15	
Derreter chocolate	Taça, grelha	60	100	15 - 20	cobrir com película aderente resistente ao calor




Regenerar (aquecer)

- No forno de cozinhar a vapor pode ser criado o clima ideal para aquecer alimentos pré-cozinhados sem secarem. Assim preservam-se o sabor e a qualidade dos alimentos que sabem como se fossem acabados de fazer.
- Não tape os pratos. Não utilize folha de alumínio ou película aderente.
- Os dados referem-se a porções para uma pessoa. Também pode aquecer quantidades maiores no adaptador para cozinhar não perfurado. Nesse caso, os tempos indicados aumentam.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Legumes	Prato, grelha	90 - 100		10 - 15	
Acompanhamentos ricos em amido	Prato, grelha	100		10 - 14	p. ex., massas, batatas, arroz; não são adequados alimentos assados nem fritos como batatas fritas ou croquetes
Pratos prontos	Prato, grelha	100		15 - 20	

Fermentar (deixar levedar)

- O forno de cozinhar a vapor oferece o ambiente ideal para a fermentação de massa e massas-mãe ou massas cruas sem secar.
- A taça deve ser tapada com um pano húmido. O processo para levedar demora apenas metade do tempo normal.
- O tempo de levedura indicado serve apenas de orientação. Deixe a massa crescer até o volume duplicar.

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

Descongelamento

- No forno de cozinhar a vapor, pode descongelar alimentos ultracongelados em lume brando e, simultaneamente, de forma mais rápida do que à temperatura ambiente.
- Para isso, utilize o modo de funcionamento "Descongelamento" *.
- Os tempos de descongelamento indicados servem apenas de orientação. A duração do descongelamento depende do tamanho, do peso e da forma dos alimentos congelados: congele os seus alimentos em recipientes planos ou separados individualmente. Isto reduzirá a duração do descongelamento.
- 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.

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

Aviso – Risco para a saúde!

Ao descongelar produtos de origem animal, é imprescindível remover o líquido do descongelamento. Este não pode entrar em contacto com outros alimentos. Poderá ocorrer uma transmissão de germes.

Introduza o adaptador para cozinhar não perfurado por baixo dos alimentos. Deite fora o líquido do descongelamento de carnes vermelhas e aves. A seguir, limpe o lava-loiça e deixe correr bastante água. Lave o adaptador para cozinhar com uma solução quente à base de detergente ou na máquina de lavar loiça.

Depois de descongelar, deixe o forno de cozinhar a vapor funcionar durante 15 minutos com 100% de humidade e a 100°C.

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min.	Observações
Frutos de baga (300 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	8 - 12	
Assado (1000 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Filete de peixe (150 g cada)	perfurado	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Legumes (400 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	12 - 15	
Carne de vaca estufada (600 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Frango (1.000 g)	perfurado	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Pernas de frango (400 g cada)	perfurado	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Fazer compotas

- O forno de vaporização permite fazer conservas de fruta e legumes com pouco esforço.
- Após a compra ou colheita dos alimentos, prepare as conservas o mais rapidamente possível. Guardar os alimentos durante longos períodos de tempo reduz o seu teor vitamínico e propicia a fermentação.
- Utilize apenas fruta e legumes em estado perfeito.
- O forno combinado a vapor não é adequado para preparar conservas de carne.
- Verifique e limpe cuidadosamente os frascos de conserva, as borrachas de vedação, os grampos e as molas.
- Antes de iniciar o processo de conserva, desinfete os frascos lavados no forno de vaporização, a uma temperatura de 100 °C, com 100% de humidade, durante 20-25 min.
- Coloque os frascos de conserva no recipiente de cozedura com furos. Eles não podem tocar uns nos outros.
- Depois de decorrido o tempo de cozedura, abra a porta do forno. Não retire os frascos de conserva do forno antes de estarem completamente frios.

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

Extração de sumos (frutos silvestres)

- O forno de vaporização permite uma extração de sumos simples e limpa de frutos silvestres.
- Coloque os frutos silvestres no acessório de cozedura com furos e introduza-o no 3.º nível, a contar de baixo. Para recolher os líquidos, coloque o acessório de cozedura sem furos no nível abaixo.
- Deixe os frutos no aparelho até deixar de sair sumo.
- De seguida, pode espremer os frutos silvestres com um pano da loiça limpo, para aproveitar os últimos resíduos de sumo.

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

Preparação de iogurte

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

Alimentos	Recipiente de cozedura	Temperatura em °C	Humidade em %	Tempo de cozedura em min.	Observações
Base de iogurte (em frascos fechados)	perfurado	45	100	300	

Preparação de alimentos volumosos

- Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais.
- Para o efeito, eleve ligeiramente a grelha de suporte na parte da frente e retire-a lateralmente para a frente.
- Coloque a grelha diretamente no fundo do interior do forno e coloque os alimentos na grelha. Coloque os alimentos diretamente sobre o fundo do aparelho.

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

9001346479 (001028)
pt

GAGGENAU

