

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

BSP2201.1, BSP2211.1

Forno a vapor

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evite danos materiais	4
3	Proteção do meio ambiente e poupança	5
4	Familiarização	6
5	Acessórios	9
6	Antes da primeira utilização.....	11
7	Operação base	11
8	Funções do temporizador	13
9	Fecho de segurança para crianças.....	14
10	Home Connect	15
11	Regulações base.....	17
12	Limpeza e manutenção.....	19
13	Eliminar falhas	23
14	Eliminação	25
15	Como obter bons resultados	26
16	Assistência Técnica.....	41
17	Declaração de conformidade	42
18	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	42
18.1	Instruções gerais de montagem	42

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

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

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

Respeite estas indicações sempre que utilizar uma função de vapor.

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.
- ▶ Nunca toque nas aberturas de ventilação.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

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.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter.

- ▶ Retire cuidadosamente acessórios quentes apenas com uma luva de forno.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

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.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (deflagração) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas).
- ▶ Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 41*

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Limpeza

Respeite estas indicações de segurança sempre que limpar o aparelho.

⚠ AVISO – Risco de escaldada!

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.
- ▶ Lave o depósito de água na máquina de lavar loiça ou à mão antes da próxima utilização do aparelho.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

A acumulação de calor pode danificar o aparelho.

- ▶ Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho.
- ▶ Não forre a base do forno com folha de alumínio.
- ▶ Coloque o recipiente sempre num recipiente perfurado ou sobre uma grelha.

Água potável com elevado teor de cloretos (>40 mg/l) pode danificar o aparelho.

- ▶ Utilizar água mineral com baixo teor de cloretos sem gás.
- ▶ Obter informações sobre a sua água potável junto da sua companhia da água.

Cloretos e ácidos danificam a superfície do aço inoxidável.

- ▶ Resíduos de sal, molhos picantes, p. ex., Ketchup ou mostarda, refeições salgadas, p. ex., assados salgados, ou outros alimentos contendo cloretos ou ácidos devem ser imediatamente removidos.

Uma folha de alumínio pode causar descolorações permanentes no vidro da porta.

- ▶ Garantir que a folha de alumínio não entre em contacto com o vidro da porta.

Sumo de fruta pode causar manchas permanentes no interior do aparelho.

- ▶ Limpe imediatamente o sumo de fruta.
- ▶ Limpe com um pano húmido e depois com um pano seco.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

Material oxidante pode provocar corrosão no interior do aparelho.

- ▶ Utilize apenas acessórios originais no interior do aparelho.
- ▶ Não utilize nenhum tabuleiro ou cuba para grelhados esmaltados.
- ▶ Nunca utilize travessas ou talheres que possam enferrujar.

Peças pequenas não originais podem danificar o aparelho.

- ▶ Utilizar apenas peças pequenas originais, p. ex., porcas recartilhadas.
- ▶ Se necessário, encomendar peças pequenas através do nosso Serviço de peças de substituição.

O calor pode danificar o recipiente em aço inoxidável.

- ▶ Aqueça um recipiente de aço inoxidável apenas até 230 °C.
 - ▶ Não utilize o recipiente de aço inoxidável no forno.
- O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.

- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.

- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▶ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.

2.2 Vapor

ATENÇÃO!

Os líquidos a gotejar podem danificar o interior do aparelho.

- ▶ Para recolher líquidos a gotejar: ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, coloque sempre o tabuleiro não perfurado por baixo.

Recipientes com pontos de ferrugem podem provocar uma corrosão no interior do aparelho. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão.

- ▶ Não utilizar recipientes com manchas de ferrugem. Água quente no depósito de água pode danificar o sistema de vapor.

- ▶ Encher o depósito de água exclusivamente com água fria.

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

2.3 Limpeza

ATENÇÃO!

O calcário pode danificar o aparelho.

- ▶ Descalcificar o aparelho com regularidade.

Produtos de descalcificação errados podem danificar o aparelho.

- ▶ Utilizar apenas as pastilhas de descalcificação prescritas.

A manutenção indevida do aparelho pode provocar corrosão no interior do aparelho.

- ▶ Tenha em atenção as indicações de manutenção e de limpeza do aparelho.

→ "*Limpeza e manutenção*", *Página 19*

- ▶ Limpe o interior do aparelho assim que este arrefecer e sempre que for utilizado.

- ▶ Seque o interior do aparelho após a limpeza.

A pastilhas de descalcificação pode danificar o interior do aparelho.

- ▶ Utilize a pastilha de descalcificação apenas para o programa de descalcificação.
- ▶ Coloque a pastilha de descalcificação no depósito de água.
- ▶ Nunca coloque a pastilha de descalcificação no interior do aparelho, nem a aqueça no interior do aparelho.

O calor danifica o depósito da água.

- ▶ Não seque o depósito da água no interior do aparelho quente.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Ao cozinhar a vapor, poderá cozinhar simultaneamente em vários níveis.

- Podem ser preparadas em simultâneo diferentes refeições com vapor sem que haja transferência de sabores. No caso de alimentos com tempos de cozedura diferentes, introduza primeiro o alimento que demora mais tempo a ficar pronto.

Preparar vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após o primeiro processo de cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura para os alimentos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

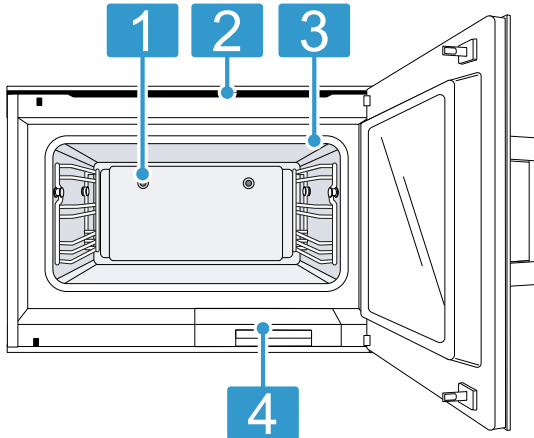
Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



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

Interior do aparelho

O interior do aparelho tem três níveis de altura. Os níveis de inserção devem ser contados de baixo para cima.

ATENÇÃO!

A acumulação de calor pode danificar o aparelho.

- ▶ Certifique-se de que a base do aparelho fica sempre livre.
- ▶ Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho.
- ▶ Não forne a base do forno com folha de alumínio.
- ▶ Coloque o recipiente sempre no recipiente perfurado ou sobre a grelha.

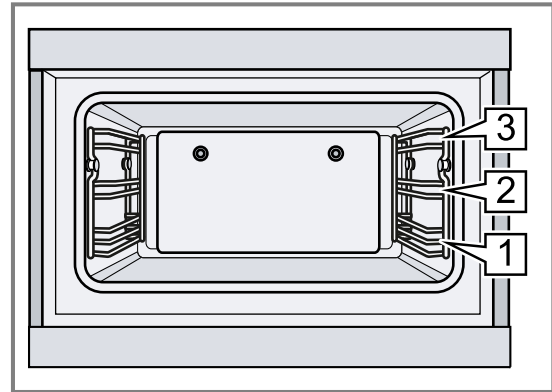
O acessório pode tombar.

- ▶ Não insira acessórios entre os níveis de inserção.

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.

Pode usar simultaneamente até três níveis de altura.

Abra a porta do aparelho sempre até ao batente. Nesta posição, a porta do aparelho aberta não bascula de volta por si só.

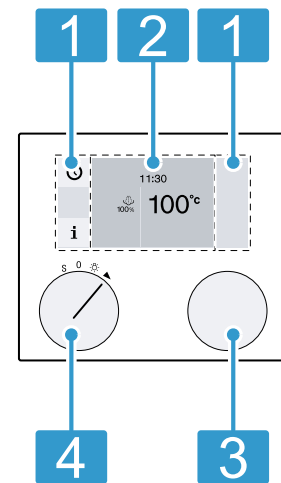


Elementos de comando

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.

A operação é idêntica em todos os modelos do aparelho.



- | | | |
|---|---------------------------|---|
| 1 | Zonas táteis | Estas zonas são sensíveis ao toque. Toque num símbolo, para seleccionar a respetiva função. |
| 2 | Visor | O visor mostra, p. ex., regulações atuais e possibilidades de seleção. |
| 3 | Seletor rotativo | Com o seletor rotativo selecciona a temperatura e altera outras regulações. |
| 4 | Seletor de funções | Com o seletor de funções selecciona o tipo de aquecimento, a limpeza ou as regulações base. |

Símbolos

Através dos símbolos pode iniciar ou terminar funções ou navegar no menu.

Símbolo	Função
▶	Iniciar
■	Parar
	Pausa ou fim
X	Cancelar
C	Eliminar
✓	Confirmar ou memorizar regulações
>	Seta de seleção
i	Chamar Informações adicionais
»	Aquecimento rápido com indicação de funcionamento
↵	Editar regulações
🔒	Fecho de segurança para crianças
🕒	Chamar o menu do temporizador
👉	Modo de demonstração
📶	Ligação à rede (Home Connect)

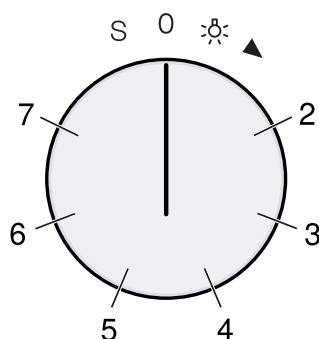
Cores


As diferentes cores servem para orientar o utilizador nas respetivas situações de regulação.

laranja	<ul style="list-style-type: none"> ■ Regulações iniciais ■ Funções principais
---------	---

Posição do seletor de funções

O seletor de funções permite selecionar funções ou tipos de aquecimento.



Posição	Função / Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
0	Posição zero		
☀	Luz		Ligue a iluminação do interior do aparelho
2	 Ar quente + 100 % de humidade	30-100 °C Temperatura sugerida 100 °C	Cozinhar a vapor entre 70 °C a 100 °C: para legumes, peixe e acompanhamentos Os alimentos ficam totalmente envolvidos em vapor.









azul	<ul style="list-style-type: none"> ■ Regulações base ■ Limpeza
branco	Valores reguláveis

Apresentação

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

Zoom	O aparelho apresenta ampliada a regulação que está atualmente a alterar. Um período de tempo em curso é apresentado ampliado pouco antes de expirar, p. ex., no temporizador.
------	---

Indicação do visor reduzida	Passado pouco tempo, a indicação do visor é apresentada de forma reduzida pelo aparelho, sendo mostrados apenas os dados mais importantes. Está predefinida esta função. Pode alterar a regulação nas regulações básicas.
-----------------------------	---

Posição	Função / Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
3	 100% 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 Com uma embaladora a vácuo, selar os alimentos hermeticamente numa bolsa de cozinhar especial, resistente ao calor. A película protetora permite conservar todos os nutrientes e aromas.
4	 Fermentar	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 aparelho combina ar quente e vapor para que a superfície da massa não fique ressequida. A regulação de temperatura ideal para a massa levedada é de 38 °C.
5	 Descongelação automática	40-60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Para legumes, carne, peixe e fruta O aparelho transfere o calor de forma delicada para os alimentos através da humidade. Os alimentos não ficam ressequidos nem se deformam.
6	 Regenerar	60-100 °C Temperatura sugerida 100 °C	Para pratos já cozinhados e artigos de pastelaria Para reaquecer lentamente pratos já cozinhados. Graças ao vapor, os alimentos não ficam ressequidos.
7	 Cozinhar a vapor a baixa temperatura	70-90 °C Temperatura sugerida 70 °C	Cozinhar a baixa temperatura para carne Cozinhar delicada e lentamente para obter um resultado saboroso
S	 Regulações base		Personalizar o aparelho nas regulações básicas → <i>Página 17</i>
S	 Assistente de limpeza		Com o assistente de limpeza → <i>Página 21</i> pode remover por vapor restos de sujidade persistente no interior do aparelho
S	 Programa de descalcificação		Com o programa de descalcificação → <i>Página 21</i> pode eliminar o calcário no aparelho

4.2 Standby

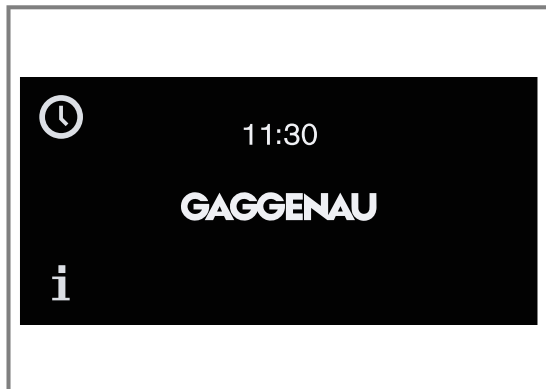
O aparelho está no modo de standby, quando nenhuma função está regulada ou quando nenhum fecho de segurança para crianças está ativado. A indicação de standby surge se não efetuar nenhuma regulação durante um período de tempo mais longo.

Para o modo de standby existem diferentes indicações. Estão predefinidos o logótipo GAGGENAU e a hora.

No modo de standby, a luminosidade do painel de comando é reduzida. A luminosidade da indicação depende do ângulo visual vertical. Nas regulações base → *Página 17* pode alterar a indicação e a luminosidade.

Quando para a indicação de standby estiver selecionada a opção "Desligado" nas regulações base, tem de rodar o seletor de funções para sair do modo de standby.

Com a porta aberta, a iluminação do interior do aparelho apaga-se passados uns instantes.



4.3 Informações adicionais

Prima **i**, para visualizar informações adicionais, p. ex., informações sobre o tipo de aquecimento regulado ou sobre a atual temperatura no interior do aparelho.

Em funcionamento contínuo, após o aquecimento, é normal que ocorram pequenas oscilações de temperatura.

Para informações importantes e solicitações de procedimentos, o aparelho exibe o símbolo **i**[®]. Ocasionalmente, o aparelho também apresenta automaticamente informações importantes sobre segurança e estado operacional. Estas mensagens apagam-se automaticamente após alguns segundos ou confirme a mensagem com **✓**.

Em caso de mensagens sobre Home Connect, o aparelho apresenta no símbolo **i**[®] adicionalmente o estado Home Connect.

4.4 Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se durante o funcionamento. O ar quente escapa por cima da porta. Depois de remover os alimentos, mantenha a porta fechada até arrefecer. A porta do aparelho não pode estar meia aberta, pois isso pode danificar os móveis de cozinha adjacentes. A ventoinha de arrefecimento ainda funciona durante algum tempo e desliga-se automaticamente.

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho irá aquecer em demasia.

4.5 Funcionamento por inércia do ventilador

Após o funcionamento, o interior do aparelho fica húmido. O funcionamento por inércia do ventilador remove a humidade do aparelho e protege o sistema eletrónico do aparelho.

Depois de desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo. O aparelho desliga automaticamente a ventoinha de arrefecimento. Consoante o modo de funcionamento utilizado e temperatura, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar durante até 4 anos.

Quando o aparelho tiver desligado ventoinha de arrefecimento, retire a água residual restante da base do aparelho e seque o interior do aparelho com um pano macio.

4.6 Desativação de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. O aparelho desliga qualquer operação de aquecimento após 12 horas, caso não seja acionado nenhum comando durante este período de tempo. O visor mostra uma mensagem.

5 Acessórios

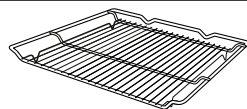
Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios

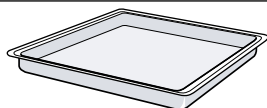
Grelha



Utilização

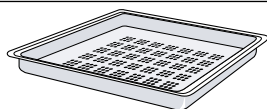
- Recipiente
- Formas para bolos
- Formas para soufflés
- Assar

Recipiente de aço inoxidável, não perfurado



- Cozinhar arroz
- Cozinhar leguminosas
- Cozinhar cereais
- Cozer bolo de tabuleiro
- Recolha de líquido a escorrer ao cozinhar a vapor

Recipiente de aço inoxidável, perfurado



- Cozinhar legumes a vapor
- Cozinhar peixe a vapor
- Extração de sumo de frutos de baga
- Descongelação

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: www.gaggenau.com

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

Outros acessórios	Referência
Recipiente de aço inoxidável, não perfurado, 40 mm de profundidade, 5 l	BA220360
Recipiente de aço inoxidável, perfurado, 40 mm de profundidade, 5 l	BA220370
Recipiente, antiaderente, não perfurado	BA02038.
Recipiente, antiaderente	BA020390
Kit com 4 pastilhas de descalcificação	17002490
Adaptador GN, para utilização com adaptadores para cozinhar GN e assadeiras	GN010330
Recipiente de aço inoxidável, GN 1/3, não perfurado, 40 mm de profundidade, 1,5 l	GN114130
Recipiente de aço inoxidável, GN 2/3, não perfurado, 40 mm de profundidade, 3 l	GN114230
Recipiente de aço inoxidável, GN 1/3, perfurado, 40 mm de profundidade, 1,5 l	GN124130
Recipiente de aço inoxidável, GN 2/3, perfurado, 40 mm de profundidade, 3 l	GN124230

5.2 Função de encaixe

A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora.

Pode puxar o acessório para fora até cerca de metade, até encaixar. A proteção contra a viragem só funciona se inserir o acessório corretamente no interior do aparelho.

5.3 Inserir os acessórios no interior do aparelho

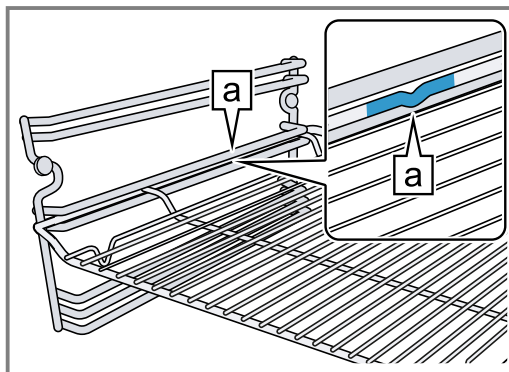
A grelha e o recipiente de cozedura perfurado estão equipados com uma função de encaixe. Para que a proteção contra viragem funcione, insira sempre a grelha e o recipiente perfurado corretamente no interior do aparelho.

ATENÇÃO!

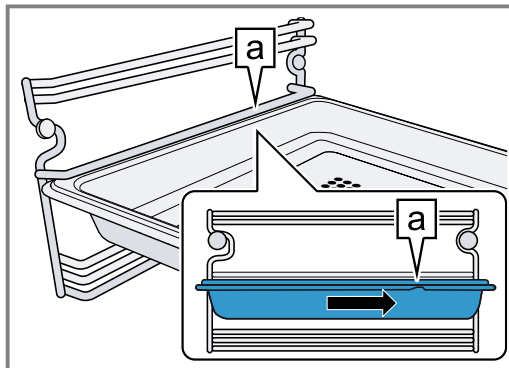
O acessório pode tombar.

▶ Não insira acessórios entre os níveis de inserção.

1. Ao inserir a grelha, certifique-se de que a lingueta de bloqueio **a** se encontra na parte traseira e vira para baixo.



2. Certifique-se de que o aro de segurança da grelha se encontra na parte traseira e em cima.
3. Ao inserir o recipiente perfurado, certifique-se de que a lingueta de bloqueio **a** se encontra na parte traseira.



✓ A proteção contra viragem funciona.

Nota: Ao puxar para fora, levante ligeiramente o acessório.

Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita durante o funcionamento.

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Antes de utilizar o seu aparelho, efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento.

Antes de mais, deve ler as indicações no capítulo Segurança → *Página 2*.

O aparelho tem de estar montado e conectado.

Após a ligação elétrica, surge durante aprox. 30 segundos o logótipo GAGGENAU, em seguida o aparelho apresenta o menu "Primeiras regulações". Pode regular o seu novo aparelho para a primeira colocação em funcionamento.

O menu "Primeiras regulações" surge apenas ao ligar pela primeira vez após a ligação elétrica, ou caso o aparelho tenha estado vários dias sem corrente.

Nas regulações base → *Página 17* pode alterar todas as regulações.

Regular o idioma

Requisito: O visor exibe o idioma predefinido.

1. Selecione o idioma de visor desejado com o seletor rotativo.
2. Confirme com ✓.

Regular o formato da hora

Requisito: O visor mostra os formatos possíveis 24h e AM/PM. 24h encontra-se predefinido.

1. Regule o formato pretendido com o seletor rotativo.
2. Confirme com ✓.

Acertar a hora

Requisito: O visor exibe a hora.

1. Acerte a hora pretendida com o seletor rotativo.
2. Confirme com ✓.

Regular o formato da data

Requisito: O visor mostra os formatos possíveis D.M.Y, D/M/Y e M/D/Y. D.M.Y encontra-se predefinido.

1. Regule o formato pretendido com o seletor rotativo.
2. Confirme com ✓.

Acertar a data

Requisito: O visor exibe a data predefinida. A regulação do dia já está ativa.

1. Regule o dia pretendido com o seletor rotativo.
2. Para mudar para a regulação do mês, prima >.
3. Regule o mês com o seletor rotativo.
4. Para mudar para a regulação do ano, prima >.
5. Regule o ano com o seletor rotativo.
6. Confirme com ✓.

Definir a unidade de temperatura

Requisito: O visor mostra as possíveis unidades °C e °F. Encontra-se predefinida a unidade °C.

1. Com o seletor rotativo, regule a unidade pretendida.
2. Confirme com ✓.

Terminar primeira colocação em funcionamento

Requisito: O visor indica "Primeira colocação em funcionamento terminada".

- ▶ Prima ✓.
- ✓ O aparelho muda para o modo de standby.
- ✓ O visor exibe a indicação de standby.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.

Limpar o vidro da porta

Nota: Para garantir a estanqueidade, a vedação da porta vem lubrificada de fábrica. Podem ficar resíduos no vidro da porta.

- ▶ Antes da primeira utilização, limpe o vidro da porta com produto limpa-vidros e um pano adequado para vidros ou um pano de microfibras. Não utilize raspadores de vidros.

Limpeza dos acessórios

- ▶ Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano macio.

7 Operação base

7.1 Ativar o aparelho

1. Para sair do modo de vigília, abra a porta, rode o seletor de função ou toque numa zona tátil.
2. Regule a função pretendida.

7.2 Abrir porta do aparelho

- ▶ Abra a porta do aparelho sempre até ao batente. Nesta posição, a porta do aparelho não gira de volta por si mesma.

7.3 Encha o depósito de água

AVISO – Risco de incêndio!

Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se e dar origem a uma explosão no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

AVISO – Risco de queimaduras!

O rebordo dianteiro do interior do aparelho fica muito quente durante o funcionamento.

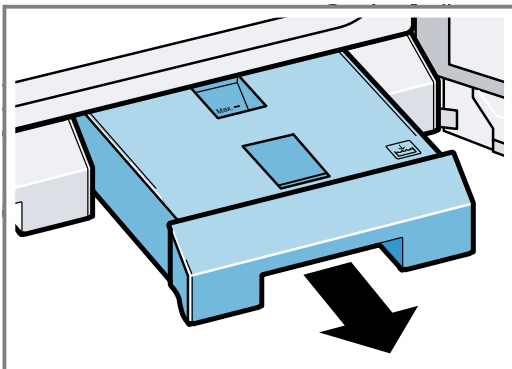
- ▶ Ao retirar o depósito de água, toque apenas na pega do depósito.

ATENÇÃO!

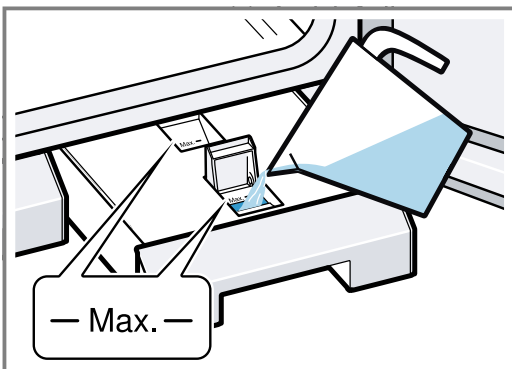
A utilização de líquidos inadequados pode danificar o aparelho.

- ▶ Utilize exclusivamente água potável fresca, água descalcificada ou água mineral sem gás.
- ▶ Em caso de água potável com muito calcário, recomendamos água descalcificada.
- ▶ Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

1. Encha o depósito de água antes de cada utilização.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Retire o depósito de água do aparelho, até que a indicação do nível de enchimento fique visível ou retire o depósito de água completamente do aparelho.



4. Abra a tampa no depósito de água.
5. Encha o depósito de água até à marca "Max." com água fria.



6. Feche a tampa no depósito de água.
7. Insira o depósito de água por completo até ao batedor.
8. No caso de vários processos de cozinhar sucessivos, esvazie a água residual do depósito de água após cada processo de cozedura e encha-o com água potável.

7.4 Ligar o aparelho

1. Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções.
 - ✓ O visor indica o tipo de aquecimento selecionado e a temperatura sugerida.
2. Se necessário, regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
 - ✓ O visor indica o símbolo de aquecimento

- ✓ A barra mostra continuamente o estado de aquecimento.
 - ✓ Quando o aparelho atinge a temperatura regulada, soa um sinal e a indicação do aquecimento apaga-se
3. Se necessário, ateste o depósito da água.
→ "Encha o depósito de água", Página 11
Durante o funcionamento, o depósito de água no aparelho está bloqueado. Só quando o aparelho indicar que o depósito está vazio é que pode retirar o depósito da água.

7.5 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de funções para 0.
Dependendo do tipo de aquecimento, pode ser audível um processo de lavagem automático.

7.6 Após cada utilização do aparelho

Após um tipo de aquecimento com vapor, seque o interior do aparelho para que não fique nenhuma humidade residual no aparelho e não se formem odores.

AVISO – Risco de escaldadura!

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

ATENÇÃO!

O calor danifica o depósito da água.

- ▶ Não seque o depósito da água no interior do aparelho quente.

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

Secar o interior do aparelho

1. Depois de o aparelho ter arrefecido, remova restos de alimentos ou sujidades no interior do aparelho. Mais tarde, os restos de alimentos queimados ou sujidades 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. Se necessário, limpe a água de condensação dos móveis ou pegas até ficarem secos.

7.7 Ligar o aparelho após a desativação de segurança


Requisito: Após um funcionamento prolongado, a desativação de segurança → Página 9 desligou o aparelho.





1. Rode o seletor de funções para 0.
2. Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

8 Funções do temporizador

O seu aparelho dispõe de várias funções de temporizador com as quais pode controlar o funcionamento.

8.1 Visão geral das funções do temporizador

Selecione as diferentes funções do temporizador com .

Função do temporizador	Utilização
	Temporizador
	Tempo de cozedura ¹
	Fim do tempo de cozedura ¹
	Cronómetro

¹ Indisponível no modo de standby

8.2 Chamar o menu do temporizador

Nota: Pode aceder ao menu do temporizador a partir de qualquer tipo de funcionamento. O menu do temporizador não está disponível se, nas regulações base, rodar o seletor de funções para S.

- ▶ Prima .
- ✓ O visor mostra o menu do temporizador.

8.3 Sair do menu do temporizador






- ▶ Prima **X**.
- ✓ O menu do temporizador está fechado.
- ✓ Regulações não memorizadas são perdidas.

Nota: Pode abandonar o menu do temporizador a qualquer momento.




8.4 Temporizador de curta duração


O temporizador de curta duração funciona independentemente de outras regulações do aparelho. Pode introduzir, no máximo, 90 minutos.

Regular o alarme de curta duração



1. Prima .
 - ✓ O visor mostra a função "Alarme de curta duração" .
2. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
3. Inicie com .
 - ✓ O aparelho fecha o menu do temporizador.
 - ✓ O tempo começa a decorrer.
 - ✓ O visor apresenta  e o tempo a decorrer.
 - ✓ Decorrido o tempo, ouve-se um sinal.
4. Prima .
 - ✓ O sinal emudece.

Parar alarme de curta duração

1. Prima .
 - ✓ O visor mostra a função "Alarme de curta duração" .
2. Prima **II**.
 - ✓ O alarme de curta duração para.
 - ✓ O visor exhibe .

3. Para permitir que o alarme de curta duração prossiga, prima .

Desligar o alarme de curta duração antes do fim do tempo






1. Prima .
 - ✓ O visor mostra a função "Alarme de curta duração" .
2. Prima **C**.

8.5 Cronómetro







O cronómetro funciona independentemente de outras regulações do aparelho. O cronómetro conta dos 0 segundos até aos 90 minutos.

O cronómetro tem uma função de pausa. Esta permite parar o cronómetro de vez em quando.




Iniciar o cronómetro

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Cronómetro" .
3. Inicie com .
 - ✓ O aparelho fecha o menu do temporizador.
 - ✓ O tempo começa a decorrer.
 - ✓ O visor apresenta  e o tempo a decorrer.

Parar o cronómetro

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Cronómetro" .
3. Prima **II**.
 - ✓ O tempo para.
 - ✓ O visor mostra .
4. Para que o cronómetro prossiga a contagem, prima .
 - ✓ O tempo continua a contar.
 - ✓ Ao atingir os 90 minutos, a indicação pisca e é audível um sinal.
5. Prima .
 - ✓ O sinal sonoro emudece.

Desligar o cronómetro

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Cronómetro" .
3. Prima **C**.

8.6 Tempo de duração da cozedura





Ao regular o tempo de cozedura para a sua refeição, o aparelho desliga automaticamente depois de decorrido este tempo. Pode ajustar um tempo de cozedura entre 1 minuto e 23h59.

Enquanto decorre o tempo de cozedura, poderá alterar o tipo de aquecimento e a temperatura.

Regular o tempo de cozedura

Requisitos

- O alimento encontra-se no interior do aparelho.
- Regulou o tipo de aquecimento e a temperatura.

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Tempo de cozedura" .
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
4. Inicie com .

pt Fecho de segurança para crianças

- ✓ O aparelho inicia o tempo de cozedura.
- ✓ O aparelho fecha o menu do temporizador.
- ✓ O visor mostra a temperatura, o modo de funcionamento, o tempo de cozedura restante e a hora de fim da cozedura.
- ✓ Um minuto antes do fim do tempo de cozedura, o visor exibe o tempo de cozedura de forma ampliada.
- ✓ Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se.
- ✓ pisca e soa um sinal.
- 5. Prima , abra a porta do aparelho ou rode o seletor de funções para 0.
- ✓ O sinal sonoro emudece.

Alterar o tempo de cozedura

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Tempo de cozedura" .
3. Com o seletor rotativo, altere o tempo de cozedura.
4. Inicie com .

Eliminar o tempo de cozedura

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Tempo de cozedura" .
3. Com , elimine o tempo de cozedura.
4. Com , regresse ao funcionamento normal.

Cancelar a operação por completo

- ▶ Rode o seletor de funções para 0.

8.7 Hora de fim da cozedura

Pode adiar a hora de fim da cozedura para mais tarde. Por exemplo: são 14h00. A refeição precisa de um tempo de cozedura de 40 minutos. A refeição deve estar pronta às 15h30.

Introduza o tempo de cozedura de 40 minutos e adie a hora de fim da cozedura para as 15h30. O sistema eletrónico calcula a hora de início. O aparelho inicia automaticamente às 14h50 e desliga-se às 15h30.

Tenha em atenção que os alimentos perecíveis não devem permanecer durante muito tempo no aparelho.

Adiar o fim do tempo de cozedura

Requisitos

- O alimento encontra-se no interior do aparelho.
 - Regulou o tipo de aquecimento, a temperatura e o tempo de cozedura.
1. Prima .
 2. Com , selecione a função "Fim do tempo de cozedura" .
 3. Com o seletor rotativo, regule a hora de fim da cozedura desejada.
Se piscar, regule primeiro o tempo de cozedura.
 4. Inicie com .
 - ✓ O aparelho entra no modo de espera.
 - ✓ O visor mostra o modo de funcionamento, a temperatura, o tempo de cozedura e a hora de fim da cozedura.
 - ✓ O aparelho liga-se à hora calculada e desliga-se automaticamente depois de o tempo de cozedura terminar.
 - ✓ Decorrido o tempo de cozedura, pulsa e é audível um sinal.
 5. Prima , abra a porta do aparelho ou rode o seletor de funções para 0.
 - ✓ O sinal sonoro emudece.

Alterar a hora de fim da cozedura

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Fim do tempo de cozedura" .
3. Com o seletor rotativo, regule o fim do tempo de cozedura desejado.
4. Inicie com .

Cancelar a operação por completo

- ▶ Rode o seletor de funções para 0.

9 Fecho de segurança para crianças

Ative o fecho de segurança para crianças para que as crianças não ativem o aparelho por descuido ou alterem as regulações.

Se o fecho de segurança para crianças estiver ligado e a corrente falhar, o fecho de segurança para crianças poderá estar desativado quando a corrente voltar.

9.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisitos

- Nas regulações base → *Página 17*, regule o fecho de segurança para crianças para "disponível".
- O seletor de função está em 0.

- ▶ Mantenha premido durante aprox. 6 segundos.
- ✓ No visor aparecem a indicação de stand-by e .
- ✓ O fecho de segurança para crianças está ativado.

9.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O seletor de funções está em 0.

1. Mantenha premido durante cerca de 6 segundos.
- ✓ A segurança para crianças está desativada.
2. Regule o aparelho como habitualmente.

10 Home Connect

Este aparelho pode ser ligado em rede. Ligue o seu aparelho a um aparelho móvel, de modo a operar as funções através da aplicação Home Connect, a ajustar as regulações base ou para monitorar o estado de operação atual.

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

A aplicação Home Connect dá-lhe indicações durante todo o processo de registo. Para efetuar as regulações, siga as instruções da aplicação Home Connect.

Dicas

- Observe a documentação fornecida da Home Connect.
- Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", *Página 2*
- Caso pretenda operar o aparelho através da aplicação Home Connect, tem primeiro de ativar a função Controlo remoto nas regulações Home Connect. Esta função é para sua segurança. Rode o seletor de função no aparelho para a posição de luz de modo a permitir a função Controlo remoto.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.

- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

10.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Descarregue a aplicação Home Connect.



2. Abra a aplicação Home Connect e faça a leitura do seguinte código QR.









3. Siga as instruções na aplicação Home Connect.

10.2 Regulações Home Connect

Nas regulações base do seu aparelho pode adaptar as regulações e regulações de rede para Home Connect. As regulações apresentadas no visor dependem de o Home Connect estar instalado e de o aparelho estar ligado à rede doméstica.

Símbolo	Regulação base	Possíveis regulações	Explicação
	Tipo de ligação	LAN WLAN	Pode mudar entre os tipos de ligação com cabo LAN ou WLAN. Siga as instruções sobre a instalação adequadas ao tipo de ligação.
	Ligação	Ligar Desligar	Pode ligar ou desligar a ligação à rede de acordo com a necessidade. Depois de desligado, as informações de rede mantêm-se inalteradas. Após a ligação, aguarde alguns segundos até que o aparelho volte a estabelecer a ligação à rede. Nota: No estado de vigília em rede, o aparelho necessita, no máximo, de 2 Watt.
	Ligar à aplicação		Inicie o processo de ligação entre a aplicação e o aparelho.
	Atualização do software		Assim que estiver disponível uma nova versão do software, surgirá uma mensagem no visor. No menu Home Connect pode instalar o novo software com

Símbolo	Regulação base	Possíveis regulações	Explicação
	Controlo remoto	Ativar Desativar	Com a aplicação Home Connect pode aceder às funções do aparelho. Se o controlo remoto estiver desativado, na aplicação apenas são exibidos os estados operacionais do aparelho. O controlo remoto só está disponível se rodar o seletor rotativo para a posição da luz  . A luz apaga-se após poucos minutos.
	Início remoto permanente	Ativar Desativar	Com o início remoto permanente ativo pode operar o seu aparelho a qualquer momento, sem autorização prévia no aparelho. O início remoto permanente só está disponível se rodar o seletor rotativo para a posição da luz  . A luz apaga-se após poucos minutos.
	Eliminar definições de rede		Pode eliminar todas as definições de rede a qualquer momento do aparelho.
	Informação sobre o aparelho		O visor mostra: <ul style="list-style-type: none"> ■ Endereço MAC Módulo COM ■ Número de série do aparelho ■ Versão do software Conforme o tipo de ligação, são visíveis outras informações, por ex. nome da rede SSID, bastando tocar numa tecla de seta.

10.3 Opere o aparelho com a aplicação Home Connect

Com a aplicação Home Connect pode regular e iniciar o aparelho remotamente.




AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Requisitos

- O aparelho está ligado.
- O aparelho está ligado à rede doméstica e à aplicação Home Connect.
- Para poder regular o aparelho através da aplicação é necessário que esteja selecionado o início remoto manual ou permanente na regulação base Remote Control Level.

1. Regule o seletor de funções para .
2. Para ativar o início remoto, prima .
- ✓ Ao lado de **i** surge .
3. Efetue uma regulação na aplicação Home Connect e envie para o aparelho.

Notas

- Se abrir a porta do aparelho 15 minutos após a ativação do início remoto ou do fim de funcionamento, o início remoto manual é desativado.
- Se iniciar o funcionamento do forno no aparelho, o início remoto é ativado automaticamente. Pode alterar as regulações através da aplicação Home Connect ou iniciar um novo programa.

10.4 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex., para otimização, resolução de erros, para atualizações de segurança relevantes, bem como para funções e serviços adicionais. Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect. Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após a transferência bem-sucedida pode iniciar a instalação através da aplicação Home Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (WiFi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

Notas

- A atualização do software consiste em dois passos.
 - No primeiro passo, o download.
 - No segundo passo, a instalação no seu aparelho.
- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- A instalação demora alguns minutos. Durante a instalação não pode utilizar o seu aparelho.
- No caso de uma atualização de segurança relevante, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

10.5 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.

Dica: 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

10.6 Proteção de dados

Observe também as indicações relativas à proteção de dados.

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede doméstica 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.







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

11 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

11.1 Vista geral das regulações base











Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Brilho	Fases 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regular a luminosidade do visor
	Indicação de standby	Ligado ¹ Desligado <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hora ▪ Hora + logótipo GAGGENAU¹ ▪ Data ▪ Data + logótipo GAGGENAU ▪ Hora + data ▪ Hora + data + logótipo GAGGENAU 	Aspeto da indicação de standby Desligado: nenhuma indicação. Com esta regulação baixa o consumo em standby do seu aparelho. Ligado: podem ser ajustadas várias indicações. Confirmar "Ligado" com ✓ e seleccione a indicação pretendida com o seletor rotativo.
	Indicação no visor	Reduzido ¹ Padrão	"Reduzido": após um curto período de tempo, o visor já só exibe o mais importante.
	Cor painel tátil	Cinzentos ¹ Branco	Selecionar a cor dos símbolos nas zonas táteis
	Tipo som painel tátil	Som 1 ¹ Som 2 Desligado	Para seleccionar um sinal sonoro, prima uma zona táctil
	Volume de som da zona tátil	Fases 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regular o volume do som da zona táctil

¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)


Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Sinal de aquecimento	Ligado ¹ Desligado	O sinal sonoro soa quando o aparelho alcança a temperatura desejada durante o aquecimento.
	Volume do sinal	Fases 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regular o volume do sinal sonoro
	Formato da hora	AM/PM 24h ¹	Defina formato de 24 horas ou formato de 12 horas
	Hora	Hora atual	Acertar a hora
	Mudança da hora	Manual ¹ Automático	Mudança automática da hora ao mudar da hora de verão para a hora de inverno
	Formato da data	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Regular o formato da data
	Data	Data atual	Acertar a data. Prima ➤, para alternar entre ano, mês e dia.
	Unidade de temperatura	°C ¹ °F	Definir a unidade de temperatura
	Idioma	Alemão ¹ Francês [...] Inglês	Definir o idioma em que aparece o texto Ao efetuar a mudança de idioma, o sistema reinicia. A reinicialização demora alguns segundos. Após a reinicialização, o aparelho fecha o menu da regulação base.
	Regulações de fábrica	Repor as definições de fábrica do aparelho	Confirmar a pergunta: "Apagar todas as regulações individuais e repor as regulações de fábrica do aparelho?" confirmar com ✓ ou interromper com ✗. Ao repor as regulações de fábrica, o aparelho apaga as receitas individuais. Após a reposição das regulações de fábrica, abre o menu "Primeiras regulações".
	Modo de demonstração	Ligado ¹ Desligado	O modo de demonstração serve apenas para fins de apresentação. No modo de demonstração o aparelho não aquece. Todas as outras funções estão disponíveis. A regulação "Desligado" tem de ser ativada para o funcionamento normal. A regulação só é possível nos primeiros 3 minutos após a ligação do aparelho.





¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Fecho de segurança para crianças	Não disponível ¹ Disponível	Disponível: pode ativar o fecho de segurança para crianças → <i>Página 14</i> .
	Rede doméstica	 Tipo de ligação  Ligação  Ligar à aplicação  Atualização do software  Controlo remoto  Início remoto permanente  Eliminar definições de rede  Informação do aparelho	Regulações para a ligação à rede doméstica e a aparelhos móveis Conforme o estado da ligação, o visor indicará diferentes opções de regulação.

¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

11.2 Alterar regulações base

1. Rode o seletor de funções para S.
2. Selecione "Regulações base" com o seletor rotativo.
3. Prima .
4. Com o seletor rotativo, seleccione a regulação base pretendida.

5. Prima .
 6. Com o seletor rotativo, regule a regulação base.
 7. Memorizar com  ou cancelar com  e abandonar a atual regulação base.
 8. Para abandonar o menu Regulações base, rode o seletor de funções para 0.
-  As alterações estão memorizadas.

12 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

12.1 Produtos de limpeza

Para não danificar as diversas superfícies no aparelho, não utilize produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.
- ▶ Nunca toque nas aberturas de ventilação.

AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

O sal contido em panos esponja novos pode danificar as superfícies.

- ▶ Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

A utilização de produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danifica as superfícies de aço inoxidável.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Porta do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Vidro da porta	<ul style="list-style-type: none"> Produto limpa-vidros 	<p>Não utilize raspadores de vidros. Com um pano adequado para vidros ou com um pano de microfibras.</p>
Vedante da porta	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	<p>Limpe com um pano multiusos. Não retire nem limpe com produtos abrasivos. Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.</p>
Visor	<ul style="list-style-type: none"> Solução de lavagem 	<p>Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.</p>

Interior do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Paredes interiores do aparelho	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	<p>Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Obtém o produto de limpeza para aço inoxidável no Serviço de Assistência Técnica ou na Internet. Para evitar corrosão, remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina de superfícies em aço inoxidável. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. Não utilize spray para fornos ou outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e esfregões não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Secar sempre o interior do aparelho após a limpeza. Nota: Os restos de produtos de limpeza provocam manchas não removíveis durante o aquecimento. Remova bem com água limpa os restos de produtos de limpeza ou de produtos de tratamento antes de secar o interior do aparelho.</p>
Interior do aparelho muito sujo	<ul style="list-style-type: none"> Gel/spray de limpeza para fornos 	<p>O gel/spray de limpeza para fornos pode ser adquirido junto da Assistência técnica ou na loja online.</p> <ul style="list-style-type: none"> Não pulverize nas aberturas para saída de vapor na traseira do interior do aparelho. Não deve entrar em contacto com os vedantes na porta nem com a lâmpada. Deixe atuar durante 12 horas, no máximo. Não utilize em superfícies quentes. Limpe completamente com água. Respeitar as instruções do fabricante.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	<p>Limpe com um pano multiusos.</p>
Depósito de água	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente Máquina de lavar loiça 	<p>Para remover restos de detergente da loiça após a limpeza, enxaguar minuciosamente com água limpa. Lave na máquina da loiça, se necessário. Retire a tampa e coloque o depósito de água virado ao contrário na máquina de lavar loiça. Nota: Antes de colocar a tampa, certifique-se de que o tubo de aspiração está livre de resíduos. → "Verifique o depósito de água", Página 25 Se necessário, após a limpeza, deixe o depósito de água secar com a tampa aberta.</p>

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Grelhas de suporte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Máquina de lavar louça ▪ Solução quente à base de detergente 	<p>Nota: Se necessário, desengate a grelha para limpar. → "Retirar a grelha de inserção", <i>Página 22</i></p> <p>Em caso de forte sujidade, amacie e utilize uma escova.</p>
Recipiente de cozedura, grelha	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Máquina de lavar louça ▪ Solução quente à base de detergente 	<p>Deixe os resíduos queimados amolecer em água e limpe com uma escova.</p> <p>Manchas claras no aço inoxidável surgem devido a resíduos de claras. Remova estas manchas com sumo de limão. Lave bem com água limpa.</p>

12.2 Pano de microfibras

O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas. O pano de microfibras pode ser adquirido junto da Assistência técnica ou na loja online.




12.3 Assistente de limpeza

A função de limpeza elimina sujidade difícil no interior do aparelho e facilita a limpeza. Deixe sempre o assistente de limpeza decorrer até ao fim. Não pode cancelar o assistente de limpeza.

Preparar o assistente de limpeza

1. Retire todos os acessórios do interior do aparelho.
2. Remova as grelhas de suporte do interior do aparelho. → *Página 22*
3. Limpe o interior do aparelho com detergente.
4. Encha o depósito de água até à marca "Max" com água fria.
5. Insira o depósito de água por completo até ao baste.
6. Feche a porta do aparelho.

Ativar a ajuda de limpeza

1. Regule o seletor de funções para S.
 - ✓ O visor mostra .
2. Confirme com .
- ✓ O aparelho exibe a duração de limpeza.
3. Inicie com .
- ✓ A duração de limpeza começa a decrescer.
- ✓ A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.
- ✓ Decorrida a duração de limpeza ouve-se um sinal.
- ✓ O visor mostra uma mensagem.
4. Limpe o interior do aparelho.
5. Esvazie o depósito de água e deixe-o secar com a tampa aberta.
6. Seque o interior do aparelho com um pano macio.
7. Antes de voltar a cozinhar, remova todos os restos de detergente do interior do aparelho.

Nota: Se uma falha de corrente interromper o assistente de limpeza, volte a iniciar o assistente de limpeza antes de voltar a cozinhar, de modo a remover os restos de detergente do aparelho.

12.4 Programa de descalcificação

O programa de descalcificação permite que o aparelho seja descalcificado e lavado de forma totalmente automática, com auxílio de pastilhas de descalcificação especiais.

ATENÇÃO!

O calcário pode danificar o aparelho.

- ▶ Descalcificar o aparelho com regularidade. Produtos de descalcificação errados podem danificar o aparelho.
 - ▶ Utilizar apenas as pastilhas de descalcificação prescritas.
- A pastilhas de descalcificação pode danificar o interior do aparelho.
- ▶ Utilize a pastilha de descalcificação apenas para o programa de descalcificação.
 - ▶ Coloque a pastilha de descalcificação no depósito de água.
 - ▶ Nunca coloque a pastilha de descalcificação no interior do aparelho, nem a aqueça no interior do aparelho.

Pode adquirir as pastilhas de descalcificação na Assistência Técnica, na nossa página web ou na loja online. Se descalcificar o seu aparelho regularmente, garante um bom estado do seu aparelho.

Com base na dureza da 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 bloqueia o funcionamento após repetição da mensagem. Só poderá voltar a utilizar o aparelho de forma ilimitada depois de ter executado o programa de descalcificação.

O programa de descalcificação completo demora 1 hora e 50 minutos. Após 1 hora e 30 minutos tem de esvaziar, limpar e reencher o depósito de água com água.

Preparar o programa de descalcificação

AVISO – Risco de escaldadura!

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.



pt Limpeza e manutenção

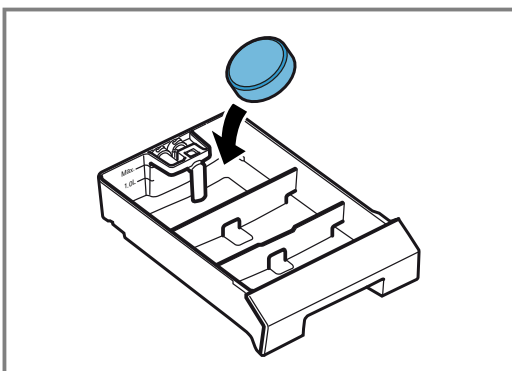
- ▶ Mantenha as crianças afastadas da solução descalcificadora.
- ▶ Não ingerir a solução descalcificadora.
- ▶ A solução descalcificadora não pode entrar em contacto com alimentos.
- ▶ Lave o depósito de água na máquina de lavar loiça ou à mão antes da próxima utilização do aparelho.

ATENÇÃO!

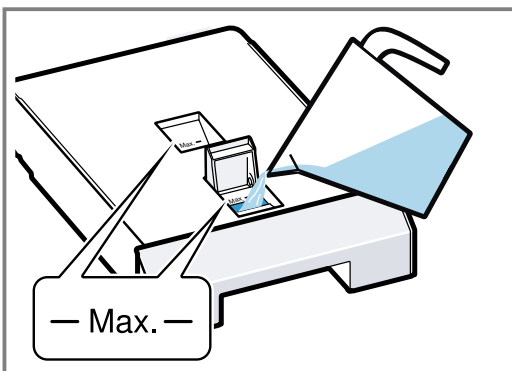
Produtos de descalcificação errados podem danificar o aparelho.

- ▶ Utilizar apenas as pastilhas de descalcificação prescritas.



1. Regule o seletor de funções para S.
2. Com o seletor rotativo, selecione o programa de descalcificação.
Não pode cancelar o programa de descalcificação. Deixe sempre o programa de descalcificação decorrer até ao fim.
- ✓ O visor mostra .
3. Confirme com .
4. Retire todos os acessórios do interior do aparelho.
5. Retire o depósito de água do aparelho e remova a tampa do depósito.
6. Retire a pastilha de descalcificação da embalagem de plástico.
7. Coloque a pastilha de descalcificação no compartimento traseiro do depósito de água.



8. Coloque a tampa no depósito de água e encaixe.
9. Encha o depósito de água até à marca "Max." Encha com 1,7 l de água fria.



Iniciar o programa de descalcificação



1. Feche a porta do aparelho.
2. Confirme com .
- ✓ O visor indica a duração de descalcificação de 1h50.
3. Inicie com .

- ✓ A duração de descalcificação começa a decrescer no visor.
- ✓ A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.
- ✓ Após aprox. 1 hora e 30 minutos é exibida uma mensagem pelo visor.

Prosseguir com o programa de descalcificação

AVISO – Risco de escaldadura!

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.
 - ▶ Lave o depósito de água na máquina de lavar loiça ou à mão antes da próxima utilização do aparelho.
1. Retire e esvazie o depósito de água.
 2. Limpe bem o depósito de água.
 3. Encha o depósito de água com 1,7 l de água e insira-o no aparelho.
 4. Confirme com .
 5. Inicie o processo de lavagem com .
 - ✓ Terminado o tempo do programa de descalcificação ouve-se um sinal.
 - ✓ O visor mostra uma mensagem.
 6. Seque o interior do aparelho com um pano macio.

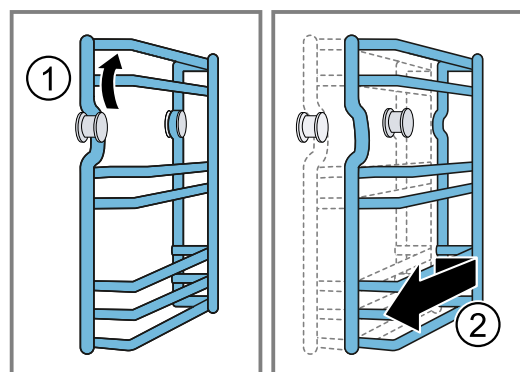
Limpar o depósito de água

1. Retire o depósito de água do aparelho.
2. Retire a tampa do depósito.
3. Lave o depósito de água e a tampa do depósito na máquina de lavar loiça.

12.5 Retirar a grelha de inserção

É possível retirar as grelhas de suporte para limpar.

1. Para proteger o aço inoxidável contra arranhões, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
2. Eleve um pouco a grelha de inserção à frente ① e retire-a lateralmente para a frente ②.



3. Limpe as grelhas de inserção com uma solução quente de água e detergente ou na máquina de lavar loiça.

12.6 Colocar as grelhas de suporte

1. Coloque as grelhas de inserção corretamente.

- Posicione o batente na zona traseira do interior do aparelho.

2. Insira as grelhas de inserção na parte traseira nos pinos e depois engate à frente.

13 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.

13.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	<p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. <p>Utilização incorreta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Na caixa de fusíveis, desligue o fusível do aparelho e volta a ligá-lo após aprox. 60 segundos.
O aparelho não funciona. O visor indica "Aparelho bloqueado. É necessário descalcificar."	<p>O aparelho tem calcário.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 21</i>.
Apesar de efetuada a descalcificação, no visor surge "Favor descalcificar".	<p>O aparelho está com calcário, foi utilizado produto de descalcificação errado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize as pastilhas de descalcificação prescritas. 2. Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 21</i>.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	<p>A porta do aparelho não está totalmente fechada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feche a porta do aparelho.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento através da aplicação Home Connect.	<p>O aparelho está ligado à aplicação Home Connect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inicie a ligação entre o aparelho e a aplicação Home Connect. → <i>"Configurar Home Connect", Página 15</i> <p>O aparelho está ligado à aplicação Home Connect, no entanto, a função Controlo remoto não está ativada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ative a função Controlo remoto nas regulações Home Connect. → <i>"Regulações Home Connect", Página 15</i> <p>O seletor de função não se encontra na posição de luz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rode o seletor de função para a posição de luz.
O aparelho não funciona. O visor indica E182.	<p>O aparelho não recebe água.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique o depósito de água. → <i>Página 25</i> 2. Se o visor voltar a exibir a mensagem de erro, contacte a Assistência técnica → <i>Página 41</i>.

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona. A indicação não reage. O visor mostra o símbolo para o fecho de segurança para crianças	A protecção para crianças está activada. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → <i>Página 14</i>
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, o visor exibe uma mensagem.	O depósito de água está vazio. ▶ Encha o depósito de água. → " <i>Encha o depósito de água</i> ", <i>Página 11</i>
O aparelho desliga-se automaticamente.	Desativação de segurança: nenhuma operação durante mais de 12 horas. 1. Confirme a mensagem com . 2. Desligue o aparelho. 3. Volte a efetuar as regulações.
O aparelho não aquece, o visor exibe o símbolo para o modo de demonstração	O aparelho está no modo de demonstração. ▶ Desative o modo de demonstração nas regulações base → <i>Página 17</i> .
Saída de vapor intensa na parte superior da porta.	Mudou o modo de funcionamento. ▶ Isso é normal. Nenhuma ação necessária.
Saída de vapor intensa de lado na porta.	O vedante da porta está sujo ou solto. 1. Limpe o vedante da porta. 2. Coloque o vedante da porta na ranhura.
Ao aquecer, surge um ruído estridente.	Durante a geração de vapor, podem ocorrer ruídos. ▶ Isso é normal. Nenhuma ação necessária.
Ao cozinhar, é audível um barulho "Plop".	Expansão da tensão em caso de grande diferença de temperatura. ▶ Isso é normal. Nenhuma ação necessária.
Não é possível cozinhar a vapor.	O aparelho tem calcário. O aparelho tem de ser descalcificado, para evitar danos no mesmo. ▶ Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 21</i> .
O aparelho já não cozinha bem a vapor.	O aparelho tem calcário. ▶ Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 21</i> .
A iluminação não funciona.	A iluminação apresenta anomalia. ▶ Contacte a Assistência Técnica. → " <i>Assistência Técnica</i> ", <i>Página 41</i>
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. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar durante até 4 horas. ▶ Isso é normal.
O visor mostra a mensagem de erro "Exx".	Ocorreu um erro. 1. Se o visor apresentar uma mensagem de erro, rode o seletor de função para 0 . Se o visor deixar de apresentar a mensagem de erro, tratou-se de um problema pontual. 2. Se o visor continuar ou voltar a apresentar a mensagem de erro, contacte a assistência técnica → <i>Página 41</i> e forneça 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. ▶ Seque a calha com uma esponja.

13.2 Falha de corrente

O seu aparelho consegue ultrapassar uma falha de corrente de alguns segundos. O funcionamento é retomado.

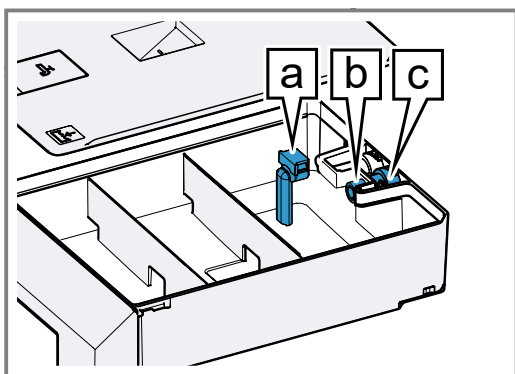
Caso a falha de corrente tenha sido mais longa e o aparelho tenha estado em funcionamento, o visor exibe uma mensagem. O funcionamento foi interrompido.

Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após uma falha de corrente

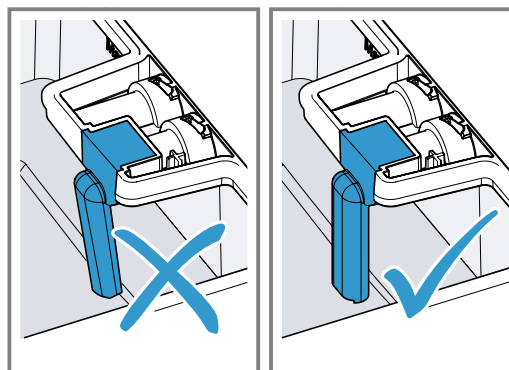
1. Rode o seletor de funções para 0.
2. Volte a colocar o aparelho em funcionamento como habitualmente.

13.3 Verifique o depósito de água

1. Rode o seletor de funções para 0.
2. Retire o depósito de água.
3. Retire a tampa do depósito.
4. Extraia o tubo de aspiração [a] e limpe sob água corrente.



5. Verifique se o tubo de aspiração está livre de resíduos.
6. Verifique se o filtro [b] na válvula de saída [c] está livre de resíduos.
7. Enfie o tubo de aspiração [a] por completo.
 - Certifique-se de que o tubo de aspiração não está vincado.



8. Coloque a tampa do depósito.

13.4 Modo de demonstração

Se o visor indicar , o modo de demonstração está ativado. O aparelho não aquece.

Desativar o modo de demonstração

1. Para desligar o aparelho por breves instantes da corrente, o quadro elétrico ou o disjuntor na caixa de fusíveis.
2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos nas regulações base → *Página 17*.

14 Eliminação

14.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

15 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes refeições. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

15.1 Indicações de preparação gerais

Respeite estas informações ao preparar todas as refeições.

- Os tempos de cozedura indicados servem de referência. A qualidade e a temperatura do produto de saída, o peso e a espessura do alimento influenciam o tempo de cozedura efetivo.
- As indicações referem-se quantidades médias para 4 pessoas. Caso pretenda preparar uma quantidade maior, conte com um tempo de cozedura mais longo.
- Utilize o recipiente de cozedura indicado. Se utilizar outro recipiente, os tempos de cozedura podem aumentar ou diminuir.
- Se tiver pouca experiência com uma refeição, comece com um tempo menor. Se necessário, pode continuar a cozinhar a refeição.
- Se utilizar apenas um recipiente, coloque o recipiente no segundo nível a partir de baixo.
- Se utilizar o adaptador para cozinhar perfurado ou a grelha sem outro recipiente adicional, coloque o adaptador para cozinhar não perfurado no nível um a partir de baixo, para evitar que a base do interior do aparelho fique muito suja.
- Pode usar simultaneamente até três níveis de altura. Pode preparar peixe, legumes e sobremesa em simultâneo em diferentes níveis de inserção sem que haja uma transferência de sabores. Os tempos de cozedura indicados podem ser superiores ao indicado em caso de grandes quantidades de alimentos.
- Certifique-se que os alimentos não encostam no interior do aparelho.








- A porta do aparelho tem de fechar bem. Mantenha as superfícies de vedação sempre limpas.
- Para garantir uma circulação ideal de vapor, não coloque as grelhas e recipientes demasiado próximos.
- Com alimentos muito frios e temperaturas elevadas, o recipiente pode deformar-se. A deformação não influencia o funcionamento. Logo que volte a arrefecer, a deformação desaparece.
- Para cozinhar a vapor com temperaturas de 100°C, não é necessário pré-aquecer. Coloque a refeição no interior do aparelho frio e ligue depois o aparelho.



















15.2 Legumes

Respeite as recomendações de regulação para legumes.

- Os legumes são cozinhados de forma mais delicada ao vapor do que em água a ferver: o sabor, a cor e a consistência ficam mais preservados. As vitaminas e substâncias solúveis em água quase não se diluem.
- Todos os dados referem-se a 1 kg de legumes limpos.
- Para cozinhar os legumes a vapor utilize o recipiente de cozedura perfurado. Insira o recipiente de cozedura perfurado no segundo nível a contar de baixo. Insira o adaptador para cozinhar não perfurado no nível abaixo. Evite assim sujidade incrustada no interior do aparelho. O suco dos legumes recolhido pode ser usado como base para molho ou para caldo de legumes.
- Branqueie durante 4 minutos no aparelho preaquecido. Se não servir de imediato os legumes ou a fruta, arrefeça-os em água gelada para impedir que continuem a cozinhar com o calor residual.

Legumes

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Alcachofras, grandes	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	35-40	
Alcachofras, pequenas	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	25-30	
Couve-flor, inteira	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	25-30	
Couve-flor, em pedaços	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	20-25	
Feijão, verde	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	25-30	
Brócolos, em pedaços, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90-100	 100%	100	20-25	
Tiras e rodela finas de legumes, 1-2 mm	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	12-15	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Funcho, em rodela	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	20-25	
Terrina de legumes	Recipiente de cozer a vapor perfurado ou Forma para terrina	90	 100%	100	50-60	
Ervilhas, ultracongeladas, de acordo com EN60350-1, 3 kg	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	35-40	
Cenouras, em rodela de 0,5 cm	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	20-25	
Batatas, descascadas e cortadas em quartos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	30-35	
Rábano, em fatias	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	25-30	
Alho-francês, em rodela	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	15-20	
Acelga	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90	 100%	100	12	
Pak Choi	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90	 100%	100	11	
Batatas cozidas, com pele, aprox. 50 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	30-35	
Batatas cozidas, com pele, aprox. 100 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	35-40	
Couve-de-bruxelas	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	25-30	
Espargos verdes	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	15-20	
Espargos brancos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	15-30	
Espinafres	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	11	Em seguida, refogar num tacho com cebola e alho.
Pelar tomates	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	3-4	Pré-aquecer. Cortar os tomates, arrefecê-los em água com gelo depois de cozinhados a vapor.
Flores de curgete	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	12	
Ervilhas (vagem)	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	10-15	

15.3 Peixe

Respeite as recomendações de regulação para peixe.










- Cozinhar a vapor é um tipo de confeção sem gordura, no qual o peixe não fica seco.
- Por motivos de higiene, certifique-se que o peixe tem uma temperatura interna de, no mínimo, 62 a 65 °C, depois de cozinhado. A temperatura é simultaneamente o ponto de cozedura ideal.

- Para obter o aroma natural e retirar menos água ao peixe, tempere o peixe com sal apenas depois de estar cozinhado.
- Se for utilizado o recipiente perfurado: se o peixe agarrar demasiado, passe gordura no recipiente.
- Para evitar que o interior do aparelho fique sujo com caldo de peixe, insira o adaptador para cozinhar não perfurado no primeiro nível a partir de baixo.

pt Como obter bons resultados

- Em caso de filetes com pele: para conservar melhor a estrutura e o aroma, coloque o peixe com o lado da pele para cima.

Peixe - Cozinhar peixe a vapor

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Dourada, inteira, 500 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 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	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	90-100	 100%	100	8-12	Forre o recipiente com papel vegetal.
Aquecer lagosta, cozinhada, desmanchada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	70-80	 100%	100	10-15	
Carpa, azul, inteira, 1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	90-100	 100%	100	35-45	no molho
Filete de salmão, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80	 100%	100	20-25	
Salmão, inteiro, 2,5 kg	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	65-75	
Mexilhões, 1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	12-15	Os mexilhões estão cozidos, quando a casca se abrir.
Escamudo, inteiro, 800 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90-100	 100%	100	20-25	
Robalo, inteiro, 400 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90-100	 100%	100	20-25	







15.4 Peixe - Cozinhar a vapor a baixa temperatura

Utilize o cozinhar a vapor a baixa temperatura para preparar peixe.

- Ao cozinhar a vapor entre 70 e 90°C, o peixe não coze demasiado nem se desfaz com tanta facilidade. Especialmente para peixes sensíveis é vantajoso cozinhar a vapor a estas temperaturas.

- As indicações sobre as diferentes espécies de peixes referem-se a filetes.
- Para evitar que o interior do aparelho fique sujo com caldo de peixe, insira o adaptador para cozinhar não perfurado no primeiro nível a partir de baixo.
- Sirva num prato pré-aquecido.
- Ao cozinhar a vapor a baixa temperatura, não é necessário pré-aquecimento. Coloque a refeição no forno frio e ligue depois o aparelho.

Peixe

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Ostras, 10 unidades	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80-90		-	7-10	no molho
Ciclídeo, tilápia, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	15-17	
Dourada, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	
Filete de peixe, 200-300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	
Terrina de peixe	Forma para terrina	80-90		-	50-90	
Truta, inteira, 250 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Alabote, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	
Vieiras, 15-30 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80-90		-	9-13	Quanto mais pesado for o molusco, tanto mais longo deve ser o tempo de cozedura.
Bacalhau, 250 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	15-17	
Pargo-vermelho, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	
Cantarilho, 120 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	15-17	
Tamboril, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	15-17	
Rolinhos de linguado, recheados, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	
Pregado, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	
Robalo, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	15-17	
Perca, 250 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90		-	17-20	

15.5 Carne e aves - Cozinhar a vapor a baixa temperatura

Observe as recomendações de regulação para carne e aves ao cozinhar a vapor a baixa temperatura.

- A carne muito dourada cozinha a baixa temperatura durante um longo período de tempo. Com o aquecimento suave, a carne fica homogeneamente no ponto, à exceção de um bordo muito fino, e extraordinariamente succulenta. Não é necessário virar nem juntar água.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear.
- Retire a carne do frigorífico 1 hora antes da preparação.
- Por motivos de higiene, aloure a carne de todos os lados brevemente numa frigideira muito quente, antes de a cozinhar. Forma-se, assim, uma crosta que impede a saída do suco da carne, proporcionando o aroma típico de assado.
- Para não amaciar a crosta formada ao dourar através do vapor, enrole a carne dourada no saco de assar ou película aderente resistente ao calor, antes de colocar a carne no aparelho preaquecido para maturar. A carne cozinha na sua própria humidade.
- Temperar com cuidado: o cozinhar lento da carne apura todos os aromas.
- Em caso de carne de caça e de cavalo, cozinhar a vapor a baixa temperatura faz sobressair o sabor próprio mais do que numa 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. Como regra empírica é válido: seleccione uma temperatura do interior do aparelho que seja 10 a 15 °C superior à temperatura interna desejada.
- Se os convidados chegarem atrasados, quando estiver a chegar ao fim do tempo de cozedura, poderá reduzir a temperatura para 60 °C de modo a prolongar o tempo de cozedura. Se pretender interromper o processo de cozedura, a temperatura do interior do aparelho não pode ser superior à temperatura interna da carne desejada. Pedacos maiores podem permanecer 1 - 1,5 horas, os menores 30 - 45 minutos no interior do aparelho.
- Sirva num prato pré-aquecido.

Carne/aves

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Peito de pato, no ponto, 350 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80		100	30-50	Depois de cozinhado, o lado com pele pode ser alourado brevemente numa frigideira para ficar crocante.
Entrecosto, no ponto, 350 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70		100	20-30	
Perna de borrego, sem osso, atada, no ponto, 1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80		100	150-180	Antes de cozinhar envolver em óleo com alho e ervas aromáticas
Bifes de vaca, no ponto, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70		100	20-35	
Rosbife, no ponto 1-1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80		100	120-180	
Medalhões de porco, bem passados, 70 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80		100	30-40	

15.6 Carne ou salsicha - aquecer

Aqueça carne ou salsichas com o seu aparelho.

Carne ou salsicha

Recomendações de regulação para cozer carne ou salsichas.



Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Carne de porco defumada, cozinhada, em fatias	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	15-20	
Salsicha, escaudada, p. ex., salsichão lionês, salsicha branca	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	85-90		100	10-20	

15.7 Aves - Cozinhar a vapor

Respeite as recomendações de regulação para aves.

Aves

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Peito de frango, recheado, cozinhado a vapor, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-30	Dica: rechear com espinafres e queijo de ovelha.

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Carne de peito de peru, cozinhado a vapor, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	17-25	
Pinto, codorniz, pombo, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	25-30	

15.8 Cozedura a vácuo

Ao cozinhar com o método de cozedura a vácuo, cozinha os alimentos "em vácuo" a baixas temperaturas entre 50 a 95 °C e com 100 % de vapor.

AVISO – Risco de danos para a saúde!

Devido às baixas temperaturas do método de cozedura a vácuo, existe um risco para a saúde se não seguir as instruções de utilização e indicações de higiene.

- ▶ Utilize apenas alimentos frescos de boa qualidade.
- ▶ Lave e desinfete as mãos. Use luvas descartáveis ou uma pinça para grelhados.
- ▶ Prepare alimentos mais sensíveis como, p. ex., aves, ovos e peixe com especial atenção.
- ▶ Lave sempre muito bem e, se necessário, 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 cadeia de frio apenas pouco antes de preparar os alimentos. Volte a guardar alimentos selados a vácuo no frigorífico até estarem prontos para serem cozinhados.
- ▶ Os alimentos apenas são adequados para o consumo imediato. Após o processo de cozedura, consuma imediatamente os alimentos e não os armazene. Também não os armazene no frigorífico. Os alimentos não são adequados para serem reaquecidos.
- Neste modo de funcionamento não é necessário preaquecimento.
- A cozedura a vácuo é um tipo de confeção delicado e com pouca gordura para carne, peixe, legumes e sobremesas. Sela os alimentos hermeticamente numa bolsa de cozinhar especial resistente ao calor com uma embaladora a vácuo.
- Graças à película protetora, conservaram-se todos os nutrientes e aromas. Com ajuda das baixas temperaturas e a transferência direta do calor, é possível alcançar qualquer ponto de cozedura de forma controlada. É quase impossível cozer os alimentos em excesso.
- Respeite os tamanhos das porções indicados na tabela de cozedura. Em caso de quantidades e pedaços maiores, adapte o tempo de cozedura em conformidade. As porções indicadas para peixe, carne e aves correspondem a uma dose para uma pessoa. As porções indicadas para legumes e sobremesa correspondem a uma dose para 4 pessoas.
- Pode cozinhar em até dois níveis. Para obter o melhor resultado de cozedura, insira os recipientes nos níveis 1 e 3. Se cozinhar apenas num nível, utilize o nível 2.
- Para a cozedura a vácuo, utilize unicamente bolsas a vácuo resistentes ao calor concebidas para o efeito. Não cozinhe os alimentos nas bolsas a vá-

cuo em que foram comprados, p. ex., peixe em porções. Estas bolsas não são adequadas para a cozedura a vácuo.

- Para obter uma transferência uniforme de calor e conseguir um resultado de cozedura perfeito, utilize para criar vácuo nos alimentos uma embaladora a vácuo que consiga gerar 99 % de vácuo.

Função vácuo

Ao criar vácuo, sele os alimentos hermeticamente num saco de plástico especial.

Ao criar vácuo, preste atenção a estes pontos:

- No saco de vácuo não existe ar ou quase nenhum ar.
- A costura de selagem está bem fechada.
- A bolsa a vácuo não tem furos. Não utilize uma sonda térmica.
- Pedaços de carne ou pedaços de peixe embalados em conjunto a vácuo não estão pressionados diretamente uns contra os outros.
- Legumes e sobremesas foram embalados em vácuo de forma o mais plana possível.

Antes de cozinhar, verifique se o vácuo no saco está intacto.

Em caso de dúvida, coloque os alimentos num novo saco e embale novamente os alimentos em vácuo. Embale os alimentos em vácuo no máximo um dia antes do processo de cozedura. Só assim pode 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

A qualidade dos produtos originais influencia a qualidade do resultado de cozedura a 100 %.

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. Num produto original 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 ca-

lor, preste atenção para que os alimentos não se toquem. Se existirem vários sacos de vácuo, cozinhe em dois níveis.

Após o processo de cozedura, retire os sacos com cuidado, pois acumula-se água quente no saco de vácuo. Insira o recipiente não perfurado no nível por baixo do recipiente perfurado com os alimentos quentes. Seque o saco por fora, coloque num recipiente limpo e não perfurado e abra com uma tesoura. Passe 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:



- Legumes: saltear brevemente numa frigideira ou num Teppan Yaki, para obter aromas típicos de assado. Nessa ocasião, pode condimentar os legumes sem problemas ou misturar com outros ingredientes, sem que os legumes arrefeçam.





- Peixe: tempere e junte molho de manteiga derretida. Como muitos tipos de peixe se desfazem depois de cozinhados a vácuo, deve, se assim o desejar, salteá-los brevemente antes de os cozinhar a vácuo. Salteie durante mais tempo, caso os alimentos ainda não tenham alcançado o grau de cozedura desejado pela cozedura a vácuo.
- Carne: salteie brevemente e com temperatura muito elevada durante alguns segundos de cada lado. Dessa forma, a carne ganha uma crosta bonita e os aromas habituais dos assados, sem cozer demasiado. Poderá obter um resultado perfeito com um Teppan Yaki ou com um grelhador.



Nota: Seque a carne com papel de cozinha antes de a colocar no óleo quente, para evitar salpicos de gordura.

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.




Cozinhar a vácuo - carne

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Entrecosto, mal passado, 180 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	58		100	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.
Entrecosto, no ponto, 180 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	63		90	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.



Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Entrecosto, bem passado, 180 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	70	 100%	85	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais
Bife de vitela, 160 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	60	 100%	80	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.
Bifes de vaca, mal passados, 180 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	58	 100%	60	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.
Bifes de vaca, no ponto, 180 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	63	 100%	50	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.




Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Bifes de vaca, bem passados, cada 180 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	70		45	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.
Medalhões de porco, 80 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	63		75	Após o processo de cozedura no Teppan Yaki ou no grelhador, saltear brevemente de ambos os lados a uma temperatura superior. Obtém-se assim uma crosta bonita e o aroma típico de assado, sem que a carne cozinhe demais.

Cozinhar a vácuo - aves








Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Peito de pato, 350 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	58		70	Após o processo de cozedura, fritar bem o lado da pele numa frigideira quente.
Foie gras, 1 rolo, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80		30	Dica de receita: limpe o fígado de ganso, misture com os restantes ingredientes. Enrole em película e faça vários furos. Embale o rolo em vácuo e deixe arrefecer durante várias horas no frigorífico antes de cozinhar pelo método de cozedura a vácuo.
Peito de frango, 250 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	65		60	





Cozinhar a vácuo - peixe/marisco

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Camarões, 125 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	60		30	Dica de receita: embale em vácuo com azeite, sal e alho.
Vieiras, 20-50 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	60		6-10	Quanto mais pesados os moluscos, mais longo deve ser o tempo de cozedura.







Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Bacalhau, 140 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	59		25	
Filete de salmão, 140 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	58		30	Se desejar, depois de cozinhado, aloure brevemente numa frigideira quente.
Perca, 140 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	60		20	

Cozinhar a vapor - legumes

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Cogumelos, em quartos, 500 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85		20	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga, alecrim, alho e sal.
Chicória, em metades, 4-6 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85		40	Dica de receita: cortar a chicória em metades. Fechar a vácuo com sumo de laranja, açúcar, sal, manteiga e tomilho.
Espargos brancos, inteiros, 500 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	88		45	Dica de receita: feche a vácuo com manteiga, sal e um pouco de açúcar.
Espargos verdes, inteiros, 600 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85		15-20	Dica de receita: permanecem verdes se forem escaudados antes de serem embalados em vácuo. Fechar a vácuo com manteiga, sal e pimenta.
Cenouras, em rodelas de 0,5 cm, 600 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	95		35-40	Dica de receita: embale em vácuo com sumo de laranja, caril e manteiga.
Batatas, descascadas, em cubos grandes de 2x2 cm, 800 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	95		40	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga e sal. Adequado para preparação posterior, p. ex., para saladas.
Batatas, com casca, inteiras ou cortadas em metades, 800 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	95		50	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga e sal. Lavar bem previamente.

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Tomates cereja, inteiros ou em metades, 500 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	15	Dica de receita: embale em vácuo com azeite, sal e açúcar. Misture tomates cereja vermelhos e amarelos.
Abóbora, cortada em cubos grandes de 2x2 cm, 600 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90	 100%	20-25	O tempo de cozedura pode variar conforme o tipo de abóbora.
Curgete, em rodela de 1 cm, 600 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	30	Dica de receita: embale em vácuo com azeite, sal e tomilho.
Ervilhas (vagem), inteiras, 500 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	5-10	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga e sal.

Cozinhar a vapor - sobremesa


Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em min	Observações
Ananás, em rodela de 1,5 cm, 400 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	70	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga, mel e baunilha.
Maças, descascadas, em rodela de 0,5 cm, 2-4 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	10-15	Dica de receita: embale em vácuo com molho de caramelo.
Bananas, inteiras, 2-4 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	65	 100%	15-20	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga, mel e vagem de baunilha.
Pera descascada, em fatias, 2-4 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	30	Dica de receita: adoce com mel ou açúcar.
Cunquates, em metades, 12-16 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85	 100%	75	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga, vagem de baunilha, mel e geleia de damasco. Lave com água quente, corte em metades e retire o caroço.
Molho de baunilha, 0,5 l	Recipiente de cozer a vapor perfurado	82	 100%	18-20	










15.9 Acompanhamentos

Respeite as recomendações de regulação para acompanhamentos.

Respeite também as indicações na embalagem.

Acompanhamentos








Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Arroz Basmati, 250 g + 500 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	20-25	







Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Bulgur, 250 g + 250 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	10-15	
Cuscuz, 250 g + 250 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	10-15	
Bolinhos de batata, 90 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	95-100	 100%	100	25-30	
Arroz agulha, 250 g + 500 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	25-30	
Arroz integral, 250 g + 375 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	30-35	
Lentilhas, 250 g + 375 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	30-35	
Massas alimentícias, frescas, frias, 250 g + 1 l de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	8-12	
Massas alimentícias, frescas, recheadas, frias 250 g + 1 l de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	10-15	
Feijão branco, demolhado, 250 g + 1 l de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	55-65	

15.10 Sobremesas

Respeite as recomendações de regulação para sobremesas.

Sobremesas






Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Bolo de maçã com caramelo	Forma de mola	100	 100%	100	50	
Maçãs assadas	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	20	Descasque as maçãs.
Clafoutis	Forma de mola	100	 100%	100	40	
Crème brûlée, 130 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado + Forminhas de soufflé	90-95	 100%	100	45-50	
Massas ao vapor / Germknödel (sobremesa austríaca), 100 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	20-30	Deixe crescer durante 30 min. antes de cozinhar a vapor. → "Fermentar - deixar levedar", Página 39
Flan/Crème caramel, 130 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado + Forminhas de soufflé	90-95	 100%	100	35-40	
Pudim de semolina, 20 g + 200 ml de leite	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	20	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Bolo de iogurte	Forma de bolo inglês	100	 100%	100	60	
Compota	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	20-25	por ex. maçãs, peras, ruibarbo Dica de receita: adicionar açúcar, açúcar baunilhado, canela ou sumo de limão.
Arroz doce, 200 g de arroz + 800 ml de leite	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	55-60	Deixe arrefecer durante 10 minutos e mexa. Dica: adicione frutos, açúcar ou canela.
Queques	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	30	
Papas de aveia, 40 g + 200 ml de leite	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	15-20	
Bolo de chocolate	Forma de bolo inglês	100	 100%	100	40	

15.11 Outros

Respeite as recomendações de regulação.


Outros

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Desinfetar, por ex., biberões, frascos para geleia	Grelha	100	 100%	100	20-25	
Ovos, tamanho M, 5 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	12-19	
Preparado de ovos com leite, 500 g	Forma de vidro ou Grelha	90	 100%	100	25-30	inserir no nível 1
Pastéis de sêmola	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	90-100	 100%	100	12-15	
Derreter chocolate	Coloque o recipiente resistente ao calor	60	 100%	100	15-20	Cobrir com película aderente resistente ao calor.




15.12 Regenerar - aquecer

Aqueça os alimentos de forma cuidadosa com auxílio de vapor. Os alimentos ficam com um sabor e aspeto, como se tivessem sido acabados de preparar. Também os artigos de pastelaria do dia anterior podem ser reaquecidos.

- No forno a vapor é possível criar um ambiente perfeito para o aquecimento sem secar de alimentos pré-cozinhados. Assim preservam-se o sabor e a qualidade dos alimentos que sabem como se fossem acabados de fazer.


- Para o efeito, utilize o modo de funcionamento "Regenerar" .
- 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.

Regenerar

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Legumes	Prato	90-100		-	10-15	
Acompanhamentos ricos em amido	Prato	100		-	10-14	p. ex., massas, batatas em quartos, arroz; não são adequados alimentos assados ou fritos, tais como, batatas fritas ou croquetes
Pratos prontos	Prato	100		-	15-20	




15.13 Fermentar - deixar levedar

O seu aparelho oferece o ambiente ideal para a fermentação de massa e massas-mãe ou massas cruas sem secar.

- Utilize para tal o modo de funcionamento "Levedar" .

- Não precisa tapar a taça com um pano húmido. O processo para levedar demora apenas metade do tempo normal.
- O tempo de cozedura serve apenas de orientação. Deixe a massa crescer até o volume duplicar.

Fermentar

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Base de massa, pizza	Taça	38		-	25	p. ex., massa levedada, levedura, massa fermentada
Base de massa, pão	Taça	45		-	40	p. ex., massa levedada, levedura, massa fermentada
Base de massa, brioche	Taça	45		-	55	p. ex., massa levedada, levedura, massa fermentada

15.14 Descongelação automática

No seu aparelho pode descongelar produtos ultracongelados de forma delicada e simultaneamente mais rápida do que no frigorífico e de forma mais homogénea do que no micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

Nas carnes e aves existe o risco de salmonela. Carne e aves podem transmitir de germes.

- ▶ Ao descongelar produtos de origem animal é imprescindível remover o líquido do descongelamento. Nunca coloque o líquido de descongelamento em contacto com outros alimentos.
- ▶ Introduza o adaptador para cozinhar não perfurado por baixo dos alimentos. Deite fora o líquido da descongelação de carnes vermelhas e aves. A seguir, limpe o lava-loiça e deixe correr bastante água. Lave o adaptador para cozinhar com uma solução quente à base de detergente ou na máquina de lavar loiça.
- ▶ Depois de descongelar, ligue o forno combinado a vapor a 100°C e 100 % de humidade e deixe-o funcionar durante 15 minutos.

- Para isso, utilize o modo de funcionamento "Descongelar" [‡].
- Os tempos de descongelamento indicados servem apenas de orientação. A duração do descongelamento depende do tamanho, do peso e da forma dos alimentos congelados. Para reduzir a duração de descongelamento, congele os seus alimentos planos e individualmente.
- Retire os alimentos da embalagem antes de os descongelar.
- Descongele apenas a quantidade de que vai necessitar de imediato.
- Tenha em atenção que 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 decorrido metade do tempo de descongelamento, vire a carne ou o peixe e solte os alimentos a descongelar e em pedaços, como bagas ou peças de carne. O peixe não precisa descongelar por completo. Se a superfície estiver suficientemente mole para absorver as especiarias, o peixe está suficientemente descongelado.

Descongelação automática

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Frutos de baga, 300 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	8-12	
Assar, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	90-120	
Filete de peixe, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	15-20	
Legumes, 400 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	12-15	
Carne de vaca estufada, 600 g	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	40-55	
Frango, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	60-70	
Pernas de frango, 400 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45-50	☼	-	40-50	

15.15 Confeção de compotas

Conserve frutas e legumes em frascos de conservas.

- No seu aparelho pode fazer compotas de frutas e legumes com pouco esforço.
- Cozinhe os alimentos imediatamente após os comprar ou colher. O armazenamento prolongado reduz o teor em vitaminas e leva facilmente à fermentação.
- Utilize apenas frutos e legumes em boas condições.
- O aparelho não é adequado para fazer conservas de carne.

- Verifique e limpe cuidadosamente os frascos de conservas, os vedantes de borracha, as braçadeiras e as molas.
- Desinfete os frascos lavados antes de fazer as compotas no seu forno combinado a vapor a 100°C e 100% de humidade durante 20-25 minutos.
- Coloque os frascos de conservas fechados no recipiente perfurado. Estes não se podem tocar.
- Abra a porta quando terminar o tempo de cozedura. Os frascos de conservas só devem ser retirados do interior do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

Confeção de compotas

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Fruta, legumes, em frascos de conservas fechados 0,75 l	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	☼ 100%	100	35-40	
Feijão, ervilhas, em frascos de conservas fechados 0,75 l	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	☼ 100%	100	120	


15.16 Extrair sumo - frutos de baga

No seu aparelho pode extrair sumo de frutos de baga de forma simples e sem sujidade.

- Coloque os frutos no adaptador para cozinhar perfurado e insira-o no 2.º nível a contar de baixo. Insira o adaptador para cozinhar não perfurado um nível abaixo, para recolha do líquido.

- Deixe os frutos no aparelho até que deixe de sair sumo.
- Depois pode espremer os frutos num pano de cozinha, para obter os últimos resíduos de sumo.

Extrair sumo (frutos de baga)

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Frutos de baga	Recipiente de cozer a vapor perfurado ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	60-120	


15.17 Preparação de iogurte

Prepare iogurte com o seu aparelho.

- Pode preparar iogurte no seu aparelho.
- Aqueça leite pasteurizado na placa de cozinhar a 90 °C, para evitar uma interferência nas culturas do iogurte. Não precisa aquecer leite ultrapasteurizado (leite H). Se fizer iogurte com leite frio, aumenta o tempo de maturação.
- Para não destruir as culturas do iogurte, deixe o leite arrefecer até 40 °C em banho-maria.
- Misture o iogurte natural com as culturas do iogurte no leite. Por cada 100 ml deve usar duas colheres de chá de iogurte.

- No caso de fermento para iogurte, respeite as indicações na embalagem.
- Coloque o iogurte em frascos limpos.
- Pode desinfetar os frascos lavados no seu aparelho a 100°C e 100% de humidade durante 20-25 minutos. Deixe os frascos e o interior do aparelho arrefecerem, antes de encher os frascos desinfetados com iogurte e de colocar os frascos 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. Utilize uma ou duas colheres de sopa de leite magro em pó por cada litro de leite.

Preparação de iogurte

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Base de iogurte, em frascos fechados	Recipiente de cozer a vapor perfurado	45	 100%	100	300	Dica de receita: aromatizar a base de iogurte com puré de frutas, geleia, mel, baunilha ou chocolate.

15.18 Preparação de alimentos volumosos

Recomendação para a preparação de alimentos volumosos.

- Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais.

- Eleve um pouco a grelha de inserção à frente no interior do aparelho e retire-a lateralmente para a frente.
- Coloque a grelha diretamente no fundo do interior do aparelho e coloque os alimentos ou a assadeira sobre a grelha. Não coloque os alimentos ou a assadeira diretamente sobre o fundo do interior do aparelho.

16 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

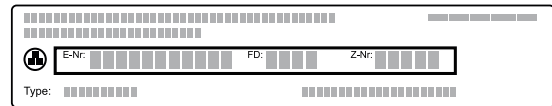
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G. As luzes estão disponíveis como peças de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.

16.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

17 Declaração de conformidade

A BSH 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/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em www.gaggenau.com na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.



	BE	BG	CZ	DK	PT	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	ch	TR	IS	UK (NI)			

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

18 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



18.1 Instruções gerais de montagem

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

AVISO – Risco de ferimentos!

O aparelho é pesado.

- ▶ São necessárias 2 pessoas para transportar o aparelho.
- ▶ Utilize apenas meios auxiliares apropriados.

Durante a montagem podem ficar acessíveis peças com arestas afiadas.

- ▶ Use luvas de proteção.

- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Desligue a alimentação de corrente antes de realizar qualquer trabalho.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Não utilize o puxador da porta para o transporte ou montagem.
- Para efetuar a instalação, respeite as normas de construção atualmente em vigor e as normas do fornecedor de eletricidade regional.
- Monte o aparelho de acordo com o esboço de encastramento. Respeite as distâncias mínimas.
- Montagem atrás de portas de móveis: o fecho deste tipo de portas em funcionamento tem de ser excluído através de medidas

adequadas. Existe perigo causado por sobreaquecimento se a porta não ficar aberta durante o funcionamento ou durante o arrefecimento (modo de ventilação).

- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Medidas indicadas nas imagens em mm.

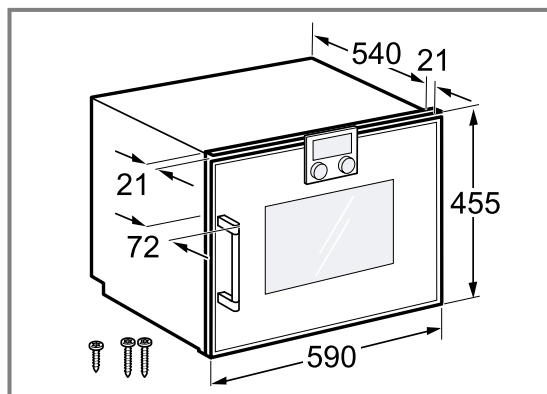
18.2 Indicações de planeamento

Observe as seguintes indicações de planeamento antes de montar o aparelho.

- O batente da porta não pode ser substituído.
- A distância entre o corpo do móvel e a superfície frontal da porta é de 21 mm.
- A distância entre corpo do móvel e o rebordo exterior do puxador da porta é de 72 mm.
- Respeite o ressalto frontal inclusive puxador da porta para a abertura de gavetas laterais.
- Ao planear uma solução para cantos, considere um ângulo de abertura de porta de pelo menos 110°.
- Não monte qualquer outro aparelho elétrico no armário, por cima deste aparelho.
- O aparelho está previsto para uma instalação embutida à face. Mesmo no caso de a parte frontal do móvel sobressair ligeiramente para lá do aparelho existe o perigo de danificação do móvel causado pelo vapor a sair.

18.3 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



18.4 Preparar o móvel

Requisito: Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90°C e as frentes dos móveis adjacentes a temperaturas até 70°C.

1. Garantir que a tomada de ligação se encontra fora do nicho de encastrar.
2. Realize os trabalhos de recorte no móvel e, em seguida, coloque o aparelho.
3. Depois de proceder aos trabalhos de recorte, remova as aparas. Aparas podem influenciar o funcionamento de componentes elétricos.
4. Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um esquadro disponível no comércio.

5. Montar o aparelho a uma altura máxima que permita ao cliente retirar os acessórios sem problemas.

18.5 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normais locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Introduza o cabo de ligação por completo na parte de trás do aparelho.
- O cabo de ligação apenas pode ser substituído por um cabo original. O cabo de ligação encontra-se disponível no Serviço de Assistência Técnica.
- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.

Cabo de ligação com ficha de contacto de proteção

Respeite estas indicações no caso de um aparelho com uma ficha de contacto de proteção.

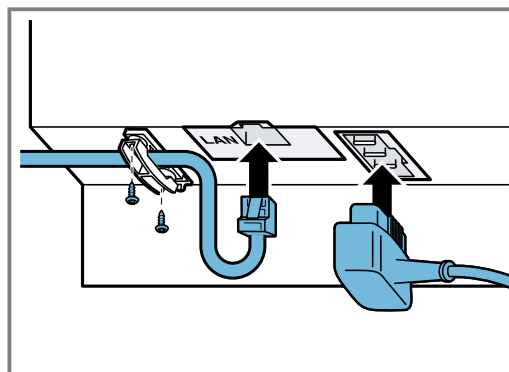
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de contacto de proteção, devidamente instalada.
- Se a ficha de contacto de proteção deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

18.6 Ligação LAN à rede doméstica

Este aparelho pode ser ligado em rede. Pode ligar o aparelho à rede doméstica através de um cabo LAN. Um cabo LAN não faz parte do âmbito de fornecimento.

Estabelecer a ligação LAN

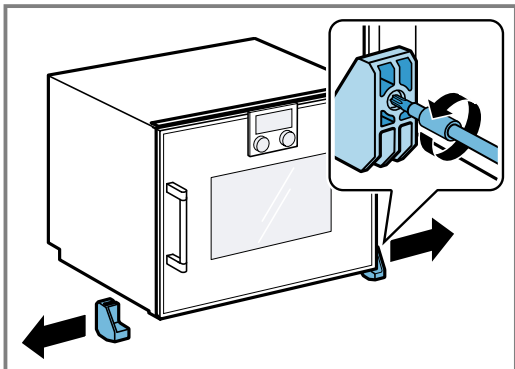
1. Antes de montar o aparelho, insira um cabo LAN na tomada no lado de trás do aparelho.
2. Segure o cabo LAN com fixação de tensão.



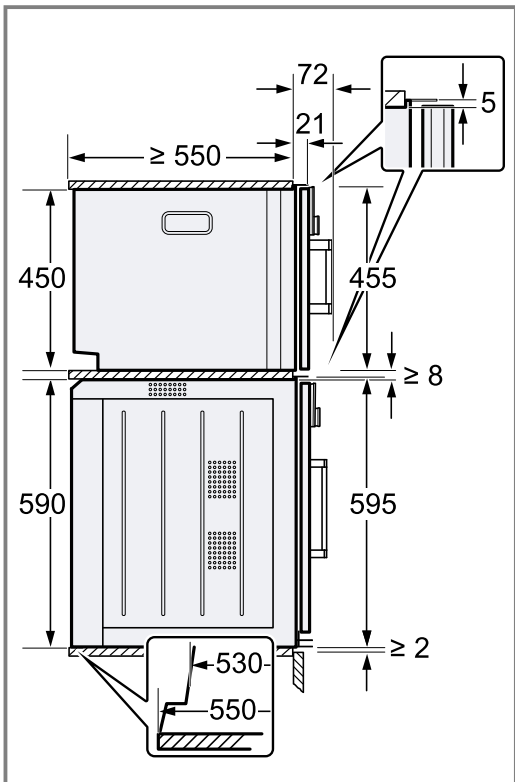
3. Ligue o cabo LAN a uma ligação de rede.

18.7 Montar o aparelho em um armário alto

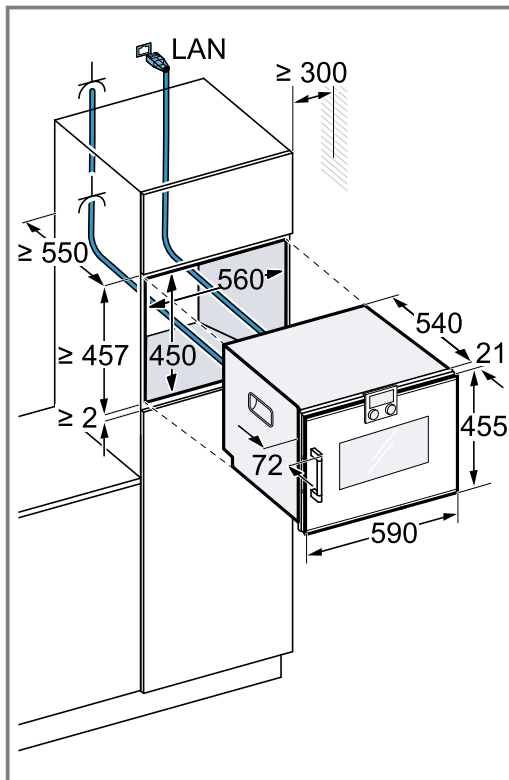
1. Retire os dispositivos de segurança de transporte de plástico vermelho no fecho superior da porta.
 - Solte os parafusos a partir de trás.
 - Retire os dispositivos de segurança para transporte.



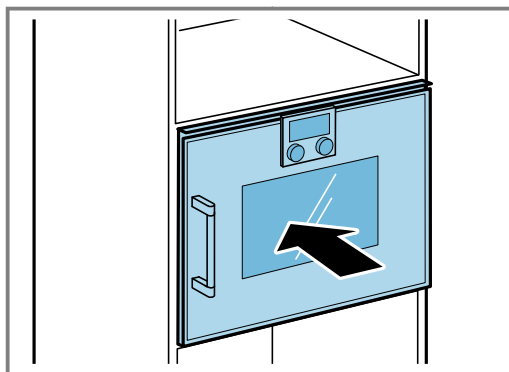
2. Ao montar 2 aparelhos lado a lado, vire ambos os puxadores da porta para o centro.
3. Respeite as distâncias ao montar 2 aparelhos sobrepostos.



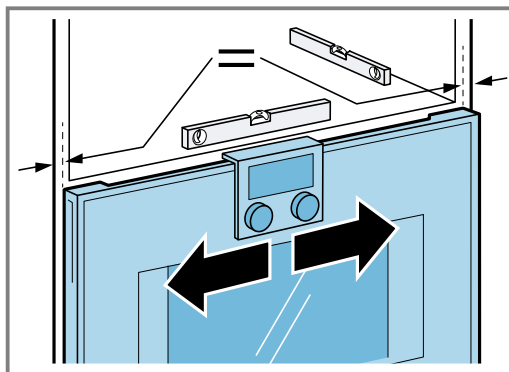
4. Respeite as distâncias ao efetuar a montagem numa armário vertical.



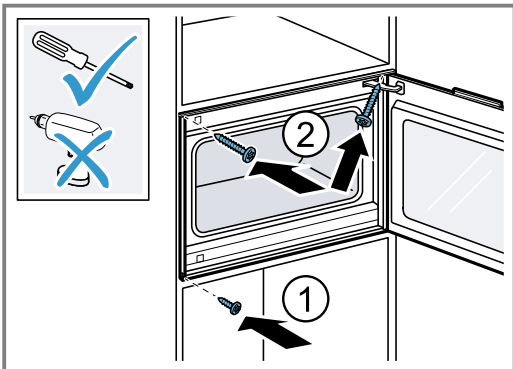
5. Se não existir nenhum fundo falso sobre o aparelho, proteger o aparelho no armário para impedir que caia. Fixe 2 cotovelos disponíveis no mercado de ambos os lados no armário, a uma profundidade de 450 mm, 5 mm acima da altura do aparelho.
6. Insira o aparelho completamente no móvel.
 - Não dobre nem entale o cabo de ligação.



7. Alinhe o aparelho ao centro.
8. Alinhe o aparelho na horizontal com exactidão, utilizando o nível de bolha de ar.



9. Abra a porta do aparelho.
10. Fixe o aparelho na parte superior com os parafusos incluídos.
 - Fixe o aparelho primeiro com o parafuso inferior no móvel ①.
 - Fixe os dois parafusos superiores ②.

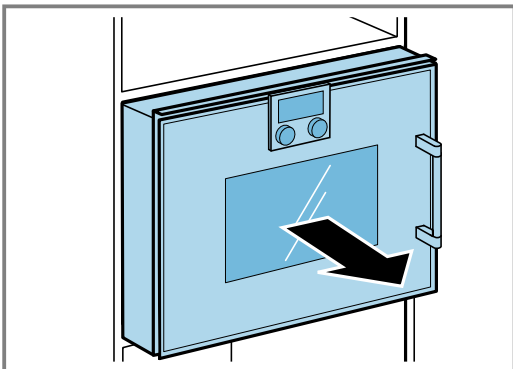


18.8 Ajuste da porta do aparelho

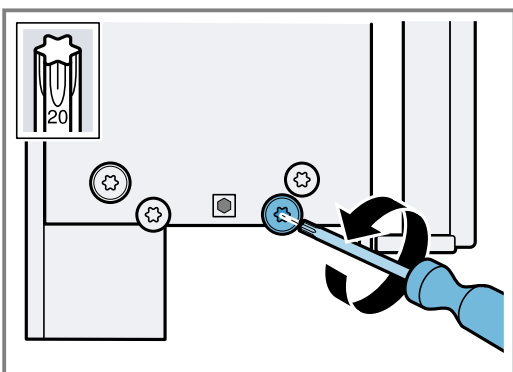
A porta do aparelho é fornecida com o ajuste de fábrica. Normalmente não é necessário um ajuste. Se necessário, ajuste o alinhamento da porta do aparelho na dobradiça, para obter uma fenda exata. Não pode regular a altura da porta do aparelho.

Ajustar a porta do aparelho

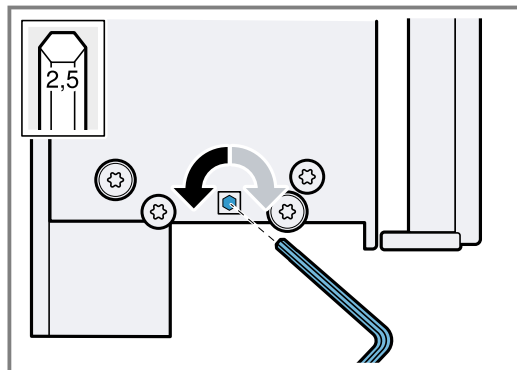
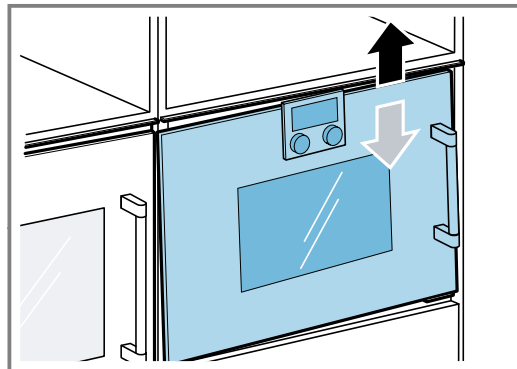
1. Puxe o aparelho ligeiramente para fora do nicho para montagem embutida.



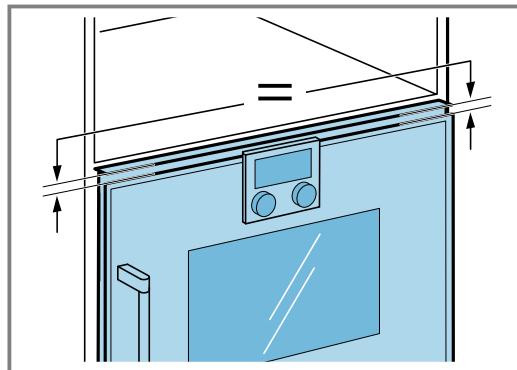
2. Solte o parafuso lateral.



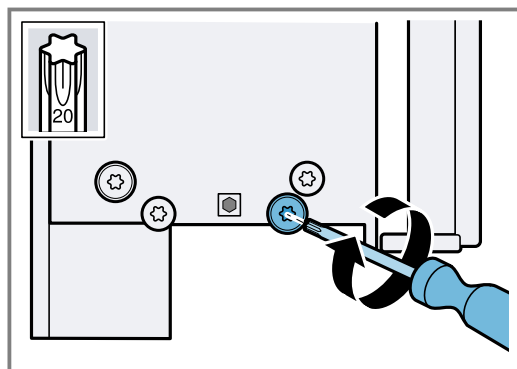
3. Ajuste a porta do aparelho com o parafuso sem cabeça, para o efeito, se necessário, abra e volte a fechar a porta do aparelho.



4. Verifique o alinhamento.



5. Aperte o parafuso lateral.



6. Introduza o aparelho no nicho para montagem embutida.

18.9 Combinar o aparelho com forno

1. Combine apenas aparelhos da mesma marca e da mesma série.

2. Primeiro, monte o forno combinado a vapor e, depois, o forno.
3. Em caso de montagem junto a um forno, garantir que os puxadores das portas de ambos os aparelhos se encontram ao centro.

18.10 Combinar o aparelho com gaveta de aquecimento

ATENÇÃO!

Arestas afiadas no aparelho podem danificar o painel de comandos da gaveta de aquecimento.

- ▶ Ao inserir o aparelho, proceder com cuidado para não danificar a aba da gaveta de aquecimento.
1. Combine apenas aparelhos da mesma marca e da mesma série.
 2. Montar primeiro a gaveta de aquecimento.
 3. Respeite as instruções de montagem da gaveta de aquecimento.
 4. Inserir o aparelho na gaveta de aquecimento no armário embutido.

18.11 Desmontar o aparelho

1. Desligue o aparelho da corrente
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.



A series of horizontal lines providing a writing area for the page.

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

GAGGENAU



9001698480 pt (021028)