

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

BSP2601.1, BSP2611.1

Forno a vapor combinado

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evite danos materiais	5
3	Proteção do meio ambiente e poupança	6
4	Familiarização	7
5	Acessórios	11
6	Antes da primeira utilização.....	13
7	Operação base	14
8	Funções do temporizador	15
9	Temporizador de longa duração	16
10	Fecho de segurança para crianças.....	17
11	Programas automáticos	17
12	Receitas individuais.....	18
13	Sonda térmica	19
14	Home Connect	22
15	Regulações base.....	24
16	Limpeza e manutenção.....	26
17	Eliminar falhas	31
18	Eliminação	34
19	Como obter bons resultados	34
20	Assistência Técnica.....	55
21	Declaração de conformidade	56
22	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	56
22.1	Instruções gerais de montagem	56

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

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.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

⚠ 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.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

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

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ 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.

- ▶ 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.

⚠ 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.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.

- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- ▶ Se possível, use luvas de proteção.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e podem entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

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 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.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

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 estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico e feche a alimentação de gás.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 55*

⚠ 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 Vapor

Respeite estas indicações sempre que utilizar uma função de vapor.

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!

No interior do aparelho forma-se vapor quente.

- ▶ Durante o funcionamento do aparelho com vapor, não meter as mãos no interior do aparelho.

Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter.

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

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, pode sair vapor quente.

- ▶ Não toque nas aberturas de ventilação.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

1.6 Sonda térmica

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar a sonda térmica.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Se for utilizada uma sonda térmica inadequada, o calor pode danificar o isolamento.

- ▶ Utilize apenas a sonda térmica prevista para este aparelho.

1.7 Limpeza

Respeite estas indicações de segurança sempre que limpar o aparelho.

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!

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.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

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.

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.

Formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.

- ▶ A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. 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. 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 Sonda térmica

AVISO – Risco de choque elétrico!

Se for utilizada uma sonda térmica inadequada, o calor pode danificar o isolamento.

- ▶ Utilize apenas a sonda térmica prevista para este aparelho.

ATENÇÃO!

Temperaturas acima de 250 °C danificam a sonda térmica.

- ▶ Utilize a sonda térmica no seu aparelho apenas se estiver regulada uma temperatura máxima de 230 °C.

Pode danificar o cabo da sonda térmica com a porta do aparelho.

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

O calor da resistência do grelhador pode danificar a sonda térmica.

- ▶ Certifique-se que a distância entre a resistência do grelhador e a sonda térmica e o cabo desta é de alguns centímetros. Nessa altura, lembre-se que o volume da carne pode aumentar ao cozinhar.

Humidade pode danificar a sonda térmica.

- ▶ Não lave a sonda térmica na máquina de lavar loiça.

2.4 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 26*

- ▶ Limpe o interior do aparelho assim que este arrefecer e sempre que for utilizado.
- ▶ Após a limpeza, seque o interior do aparelho com o programa de secagem → *Página 29*.

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.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

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.

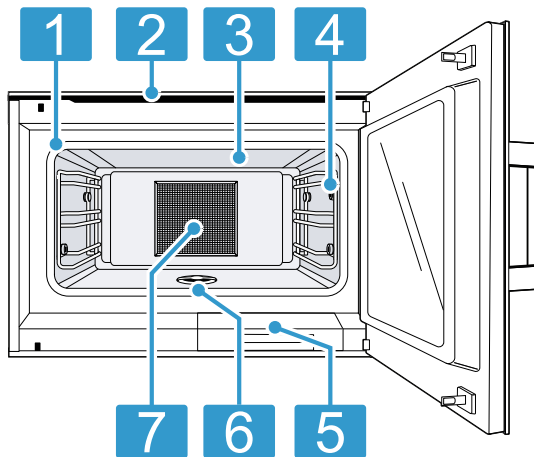
Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1	Vedante da porta
2	Ranhuras de ventilação
3	Superfície para grelhar em vitrocerâmica
4	Tomada de ligação para sonda térmica → <i>Página 19</i>
5	Depósito de água para o programa de descalcificação
6	Filtro de impurezas
7	Filtro de gordura

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.

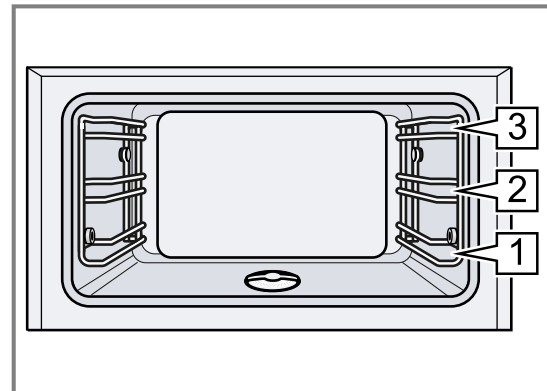
- ▶ Certifique-se de que a base do aparelho fica sempre livre.
- ▶ Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho.
- ▶ Não forne a base do forno com folha de alumínio.
- ▶ Coloque o recipiente sempre no recipiente perfurado ou sobre a grelha.

O acessório pode tombar.

- ▶ Não insira acessórios entre os níveis de inserção.

Ao cozinhar a vapor, descongelar, fermentar e aquecer, pode usar simultaneamente até três níveis de inserção. Coza apenas num nível. Para cozer utilize o ní-

vel 2 ou, para formas mais altas, o nível 1. Para artigos de pastelaria muito pequenos, pode utilizar dois níveis, p. ex. nível 1 e o nível 3.



Depósito de água para o programa de descalcificação

O seu aparelho dispõe de um depósito de água com uma capacidade máxima de 1,7 litros.

Se abrir a porta do aparelho, pode ver o depósito de água para o programa de descalcificação → *Página 29*. Para limpar, pode retirar a tampa.

Filtro de gordura

O filtro de gordura impede que os componentes do aparelho fiquem sujos.

Mantenha o filtro de gordura no interior do aparelho durante todas as utilizações.

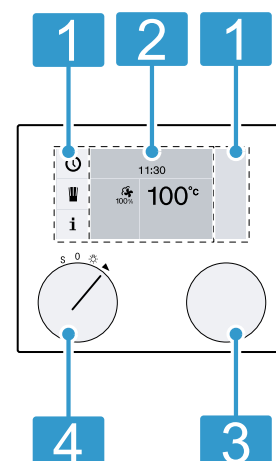
Lave o filtro de gordura sempre que o aparelho fique muito sujo após um cozinhado, com uma solução de água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça.

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 tácteis	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 selecção.
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.

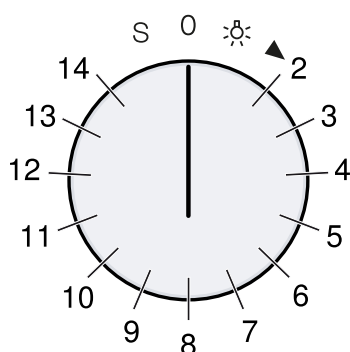
Símbolos

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 selecção
i	Chamar Informações adicionais
i [Ⓞ]	Aceder a informações importantes e solicitações de procedimentos
»	Aquecimento rápido com indicação de funcionamento
W	Chamar Programas automáticos ou receitas individuais
rec	Gravar menu
↘	Editar regulações
» A ^ã	Introduzir nome
◀ x	Apagar letras
🔒	Fecho de segurança para crianças
🕒	Chamar o menu do temporizador

Posição do seletor de função

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



Símbolo	Função
🕒	Chamar temporizador de longa duração
✂	Modo de demonstração
🔥	Sonda térmica → <i>Página 19</i>
☁	Iniciar a vaporização
☁	Terminar a vaporização
☁	Iniciar remover vapor
☁	Parar remover vapor
📶	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
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
0	Posição zero		
	Luz		Ligue a iluminação do interior do aparelho Acesso a outras funções, como, p. ex., Programas automáticos, Receitas personalizadas, Iniciar remoto através de Home Connect
2	 Ar quente + 100 % de humidade	30-230 °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. Funcionamento combinado entre 120 °C e 230 °C: para massa folhada, pão, pãezinhos O aparelho combina ar quente circulante e vapor.
3	 Ar quente + 80 % de humidade	30-230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento combinado: para massa folhada, carne e aves O aparelho combina ar quente circulante e vapor.
4	 Ar quente + 60 % de humidade	30-230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento combinado: para bolos de massa levedada e pão O aparelho combina ar quente circulante e vapor.
5	 Ar quente + 30 % de humidade ¹	30-230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Cozinhar com a própria humidade: para bolos Com esta regulação, o aparelho não gera vapor. A humidade que sai do próprio alimento permanece no interior do aparelho e impede que o alimento fique ressequido.
6	 Ar quente + 0 % de humidade	30-230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Ar quente: para bolos, bolachas e soufflés A ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho.
7	 Cozinhar a baixa temperatura	30-90 °C Temperatura sugerida 70 °C	Cozinhar a baixa temperatura para carne Cozinhar delicada e lentamente para obter um resultado saboroso
8	 Cozedura a vácuo	50-95 °C Temperatura sugerida 60 °C	Cozinhar "a vácuo" a baixas temperaturas entre 50-95 °C e 100 % de vapor: adequado para carne, peixe, legumes e sobremesas 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.
9	 Grelhador plano, nível 1 + humidade	30-230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Modo de grelhar com humidade: para soufflés e gratinados

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

Posição	Função / Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
10	 Grelhador plano, nível 2 + humidade	30-230 °C Temperatura sugerida 170 °C	Modo de grelhar com humidade: para legumes recheados A potência do grelhador é aumentada.
11	 Grelhador plano + ar circulante	30-230 °C Temperatura sugerida 230 °C	Para gratinar no final do tempo de cozedura a 230 °C. Para grelhar espetadas de legumes ou espetadas de camarões a 180 °C.
12	 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.
13	 Descongelar	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.
14	 Regenerar	60-180 °C Temperatura sugerida 120 °C	Para pratos já cozinhados e artigos de pastelaria Para reaquecer lentamente pratos já cozinhados. Graças ao vapor, os alimentos não ficam ressequidos. Regenerar pratos já confeccionados a 120 °C, artigos de pastelaria a 180 °C.
S	 Regulações base		Personalizar o aparelho nas regulações básicas → <i>Página 24</i>
S	 Programa de secagem		Com o programa de secagem → <i>Página 29</i> pode secar rapidamente o interior do aparelho, p. ex., após a limpeza
S	 Programa de descalcificação		Com o programa de descalcificação → <i>Página 29</i> pode eliminar o calcário no aparelho

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

4.2 Standby

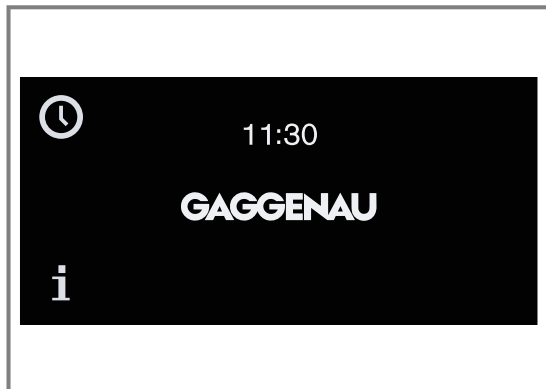
O aparelho está no modo de standby, quando nenhuma função está regulada ou quando nenhum fecho de segurança para crianças está ativado. A indicação de standby surge se não efetuar nenhuma regulação durante um período de tempo mais longo.

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 24* 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 Secagem do interior do aparelho

Após o funcionamento com uma função de vapor, o interior do aparelho fica húmido. A ventoinha de arrefecimento e a roda do ventilador na traseira do interior do aparelho, continuam a funcionar durante algum tempo após desligar o aparelho e depois desligam automaticamente.

A secagem do interior do aparelho pode demorar até 95 minutos. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a secagem do interior do aparelho.

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. Ao efetuar uma programação com o temporizador de longa duração, o aparelho não ativa a desativação de segurança.

5 Acessórios

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

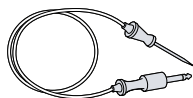
Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

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

Acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> ■ Recipiente ■ Formas para bolos ■ Formas para soufflés ■ Assar
Recipiente de aço inoxidável, não perfurado	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cozinhar arroz ■ Cozinhar leguminosas ■ Cozinhar cereais ■ Cozer bolo de tabuleiro ■ Recolha de líquido a escorrer ao cozinhar a vapor
Recipiente de aço inoxidável, perfurado	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cozinhar legumes a vapor ■ Cozinhar peixe a vapor ■ Extração de sumo de frutos de baga ■ Descongelar

Acessórios

Sonda térmica



Utilização

Sonda térmica → *Página 19* para cozinhar no ponto:

- Carne
- Peixe
- Aves
- Pão

Filtro de gordura



O filtro de gordura → *Página 7* protege a ventoinha na parede traseira do interior do aparelho contra sujidade, p. ex. de salpicos de assados

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 prospetos: 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
Raile telescópico triplo totalmente extensível	BA010301
Recipiente de aço inoxidável, não perfurado	BA02036.
Recipiente de aço inoxidável, perfurado	BA020370
Recipiente, antiaderente, não perfurado	BA02038.
Recipiente, antiaderente	BA020390
Grelha do grelhador, com pés	BA030300
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

Outros acessórios	Referência
Assadeira em alumínio fundido	GN340230
Tabuleiro de vidro	BA046117

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

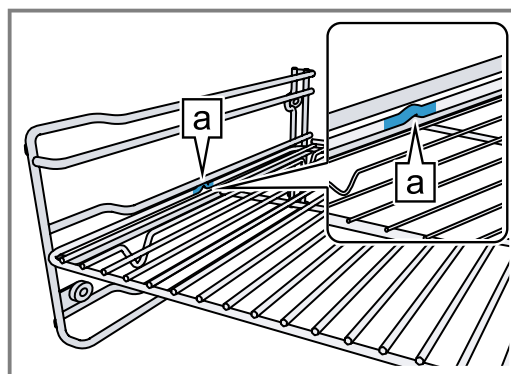
A grelha e o recipiente de cozedura perfurado estão equipados com uma função de encaixe. Para que a proteção contra viragem funcione, insira sempre a grelha e o recipiente perfurado corretamente no interior do aparelho.

ATENÇÃO!

O acessório pode tombar.

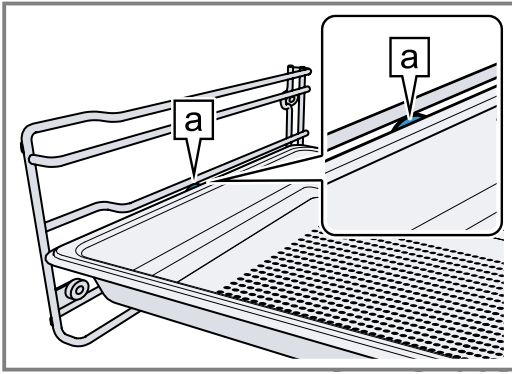
- ▶ Não insira acessórios entre os níveis de inserção.

1. Ao inserir a grelha, certifique-se de que a lingueta de bloqueio  está virada para cima.



2. Garanta que o aro de segurança da grelha se encontra atrás e aponta para cima.

3. Ao inserir o recipiente perfurado, certifique-se de que a lingueta de bloqueio **a** está virada para cima.



Nota: Para retirar por completo, levante ligeiramente o acessório.

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

6 Antes da primeira utilização

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 24* 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 **✓**.

Encaixar o filtro de gorduras

- ▶ Engate o filtro de gorduras → *Página 7* que vai junto nos dois pinos na parede traseira do interior do aparelho.
 - Não arranhe a parede traseira do interior do aparelho.

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.

Aquecer o aparelho

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens no interior do aparelho.
2. Retire os acessórios do aparelho.

3. Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

A regulação ideal para o aquecimento é  e 200 °C durante uma hora.

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 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 .

Nota: Se selecionar um outro tipo de aquecimento, a temperatura regulada é mantida. O visor indica a temperatura sugerida apenas após a ligação do aparelho.




7.4 Desligar o aparelho

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


7.5 Vaporização

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

A vaporização só funciona nos seguintes tipos de aquecimento:

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

Iniciar a vaporização

- ▶ Prima .
- ✓ Após breves momentos, o aparelho adiciona vapor no interior do aparelho.
- ✓ A vaporização dura cerca de 5 minutos.

Cancelar a vaporização

- ▶ Prima .

7.6 Remoção do vapor







Durante a remoção do vapor, o aparelho introduz água fria no interior do mesmo. O vapor condensa-se na parede do interior do aparelho e arrefece o interior. Se abrir a porta do aparelho depois da remoção do vapor, já só sai pouco vapor.

AVISO – Risco de escaldadela!

É possível que goteje água quente da porta do aparelho.

- ▶ Aguarde que a água na porta do aparelho arrefeça.


A remoção do vapor só funciona nos seguintes tipos de aquecimento e com uma temperatura do interior do aparelho inferior a 130 °C:

- Ar quente + 100% de humidade 
- Ar quente + 80% de humidade 
- Ar quente + 60% de humidade 
- Grelhador plano, nível 1 + humidade 
- Grelhador plano, nível 2 + humidade 
- Cozedura a vácuo 

A remoção do vapor está disponível por breves instantes depois de desligar o aparelho.

Depois de concluído um programa automático → *Página 17* ou uma programação do temporizador (tempo de duração da cozedura → *Página 16*), a remoção do vapor é executada automaticamente pelo aparelho no fim do programa.

Iniciar a remoção do vapor

- ▶ Prima .
- A remoção do vapor demora aprox. 25 segundos. O aquecedor está desligado durante a remoção de vapor.

Parar antecipadamente a remoção do vapor

- ▶ Abra a porta do aparelho ou prima .

7.7 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 escaldadela!

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Secar o interior do aparelho

Nota: Após a desconexão, a ventoinha de arrefecimento e o ventilador na traseira do interior do aparelho funcionam para secar o interior e desligam-se automaticamente. A secagem do interior do aparelho pode demorar até 95 minutos.


1. Manter a porta do aparelho fechada durante a secagem do interior do aparelho.





2. 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.
3. Se for necessário, pode secar rapidamente o interior do aparelho através do programa de secagem. Programa de secagem → *Página 29*
4. Polir o interior do aparelho arrefecido com um pano macio.
5. Se necessário, limpe a água de condensação dos móveis ou pegas até ficarem secos.

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.





7.8 Ligar o aparelho após a desativação de segurança

Requisito: Após um funcionamento prolongado, a desativação de segurança → *Página 11* desligou o aparelho.



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

- ✓ 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 exibe .
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 ▶.
✓ 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 C, elimine o tempo de cozedura.
4. Com X, 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 Temporizador de longa duração

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







Pode manter alimentos quentes até 74 horas, sem ligar ou desligar o aparelho.

Tenha em atenção que os alimentos facilmente perecíveis não devem ficar demasiado tempo no aparelho.

9.1 Iniciar temporizador de longa duração

Requisito: O temporizador de longa duração está definido nas regulações base → *Página 24* com "disponível".

1. Rode o seletor de funções para ☁.
2. Prima ○.
- ✓ O visor apresenta o valor sugerido 24h a 85 °C.

3. Prima  e regule o tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.
4. Prima  e regule a hora de fim da cozedura pretendida com o seletor rotativo.
5. Prima , regule a data de desativação pretendida com o seletor rotativo e confirme com .
6. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
7. Inicie com .
 - ✓ O aparelho inicia o temporizador de longa duração.
 - ✓ O visor indica  e a temperatura.
 - ✓ A iluminação do interior do aparelho e a iluminação do visor estão desligadas.

- ✓ O painel de comandos está bloqueado.
 - ✓ Se tocar no painel de comandos, não soa nenhum som das teclas.
 - ✓ Depois de decorrido o tempo, o aparelho deixa de aquecer e a indicação apaga-se.
8. Rode o seletor de funções para 0.

9.2 Desligar o temporizador de longa duração

- ▶ Rode o seletor de funções para 0.

10 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.

10.1 Ativar o fecho de segurança para crianças


Requisitos

- Nas regulações base → *Página 24*, 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.

10.2 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.

11 Programas automáticos

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

11.1 Indicações sobre as regulações dos programas automáticos




Observe as indicações sobre as regulações dos programas automáticos.

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tamanho e tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de refeições ultracongeladas, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do congelador.
- Os alimentos estão subdivididos em categorias. Em cada categoria encontra um ou vários alimentos. O visor mostra em primeiro lugar a categoria selecionada por último.
- O programa automático sugere uma temperatura, um tipo de aquecimento e um tempo de cozedura.
- Para alguns alimentos, o aparelho solicita-lhe que indique o peso. Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- Para alguns alimentos, o aparelho solicita-lhe que indique o nível de tostado, a espessura dos alimentos, o nível de cozedura da carne ou legumes.

- Para alguns alimentos é necessário aquecer previamente o interior do aparelho. Insira o prato no aparelho, apenas depois de terminado o pré-aquecimento e de surgir uma mensagem no visor.
- As suas regulações preferenciais são exibidas como recomendação da próxima vez pelo aparelho.
- Para algumas receitas necessita da termo sonda. Nestas receitas utilize a termo sonda. → *Página 19*
- Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente para os alimentos selecionados. Se o interior do aparelho estiver demasiado quente, o visor exibe uma nota correspondente. Deixe o aparelho arrefecer e inicie novamente.

11.2 Regular refeição

Nota: O aparelho irá conduzi-lo por todo o processo de regulação. Siga as instruções no visor.

1. Rode o seletor de funções para .
2. Prima .
3. Confirme com .
4. Com o seletor rotativo, selecione a categoria.
5. Selecione o alimento pretendido com o seletor rotativo.
6. Muitas refeições permitem que adapte as regulações conforme os seus desejos. Em algumas refeições necessita de regular o peso.
- ✓ O visor apresenta as possíveis regulações.

7. Prima

- ✓ O visor mostra indicações sobre acessórios e a preparação.
- 8. Confirme as regulações pretendidas com .
- 9. Siga as indicações no visor.
- ✓ Assim que o tempo de duração chegar ao fim, soa um sinal.
- ✓ O aparelho deixa de aquecer.
- ✓ O aparelho realiza uma remoção de vapor.

Nota: Se abrir a porta do aparelho durante a execução de um programa automático, irá influenciar o resultado de cozedura. Abra a porta do aparelho apenas brevemente. O programa automático é interrompido pelo aparelho e continua depois de fechar a porta do aparelho.

Prolongar o tempo de cozedura

Se ainda não estiver satisfeito com o resultado de cozedura, em algumas refeições, poderá prolongar o tempo de cozedura, quando o tempo de duração tiver chegado ao fim.

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

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

Nota: Se premir , durante o prolongamento do tempo de cozedura, o aparelho efetua a remoção de vapor e termina o prolongamento do tempo de cozedura.

Alterar e cancelar o programa

Nota: Depois de ter iniciado o programa, não poderá mais alterar as regulações.

- ▶ Rode o seletor de funções para 0.
- ✓ O aparelho termina o programa.

11.3 Selecionar os últimos programas automáticos

O aparelho memoriza as últimas 5 refeições com as regulações por si selecionadas. É possível memorizar estas refeições com as regulações selecionadas como receitas individuais.

Nota: Se memorizar as regulações da receita individual através da função "Últimos programas automáticos", não poderá posteriormente alterar mais as regulações das receitas individuais.

→ "Receitas individuais", Página 18

1. Rode o seletor de funções para .
- ✓ O visor mostra .
2. Prima .
3. Com o seletor rotativo, selecione "Últimos programas automáticos".
4. Confirme com .
5. Selecione a refeição pretendida com o seletor rotativo.
6. Introduzir e memorizar um nome para a refeição.
→ Página 19

12 Receitas individuais

Tem a possibilidade de memorizar até 50 receitas individuais com um nome para, em caso de necessidade, poder aceder de forma rápida e confortável à receita. Pode gravar uma receita.

12.1 Gravar receita

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

1. Rode o seletor de funções para .
2. Prima .
3. Selecione "Receitas individuais" com o seletor rotativo.
4. Confirme com .
5. Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
6. Prima ^{rec}.
7. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
- ✓ O aparelho regista o tempo de cozedura.
8. Para registar uma outra fase, coloque o seletor de funções no tipo de aquecimento pretendido e regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
- ✓ Começa uma nova fase.
9. Quando a refeição tiver atingido o resultado de cozedura pretendido, prima .
10. Introduza o nome sob "ABC".
→ "Introduzir nome", Página 19

O aparelho só começa com o registo de uma fase, quando o aparelho tiver alcançado a temperatura regulada.

Cada fase tem de durar um minuto, no mínimo.

Durante o primeiro minuto de uma fase pode alterar o tipo de aquecimento ou a temperatura.

Introduzir a temperatura interna para uma fase

1. Introduza a sonda térmica → Página 19 na tomada no interior do aparelho.
2. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
3. Prima .
4. Introduza a temperatura interna desejada com o seletor rotativo e confirme com .

12.2 Programar receita

1. Rode o seletor de funções para .
2. Prima .
3. Com o seletor rotativo, selecione "Receitas individuais" e confirme com .
4. Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
5. Prima .
6. Introduza o nome sob "ABC".
→ "Introduzir nome", Página 19
7. Selecione a primeira fase com .
- ✓ O visor exibe o tipo de aquecimento e a temperatura definidos no início.

8. Se necessário, altere o tipo de aquecimento e a temperatura com o seletor rotativo.
9. Selecione a regulação do tempo com **>**.
10. Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
11. Quando a preparação estiver completa, termine a introdução com **X** ou selecione a próxima fase com **>**.
12. Guarde com **✓** ou cancele com **X** e abandone o menu.

Introduzir a temperatura interna para uma fase

Nota: Não é possível introduzir o tempo de cozedura para fases com temperatura interna programada.

1. Para selecionar a próxima fase, prima **>**.
2. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
3. Prima **↶**.
4. Introduza a temperatura interna desejada com o seletor rotativo e confirme com **↶**.

12.3 Introduzir nome

1. Sob "ABC", introduza o nome da receita.
2. Selecione a letra com o seletor rotativo.
Uma nova palavra começa sempre com maiúscula. Alfabeto latino, estão disponíveis determinados caracteres especiais e algarismos.
3. Para posicionar o cursor para a direita, prima **>A^â** por breves instantes.
4. Para ativar caracteres especiais, prima **>A^â** prolongadamente.
5. Para inserir uma quebra, prima **>A^â** duas vezes.
6. Para posicionar o cursor para a direita, prima **>Ã** por breves instantes.
7. Para mudar para caracteres normais, prima **>Ä** prolongadamente.
8. Para inserir uma quebra, prima **>Ä** duas vezes.
9. Para apagar uma letra, prima **↵**.
10. Guarde com **✓** ou cancele com **X** e abandone o menu.

12.4 Iniciar receita

1. Rode o seletor de funções para **⌘**.
2. Prima **⏏**.

3. Com o seletor rotativo, selecione "Receitas individuais" e confirme com **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione a receita pretendida.
5. Se a receita incluir uma temperatura interna memorizada, insira a termo sonda → *Página 19*.
6. Inicie com **▶**.
A duração só termina quando o aparelho atinge a temperatura regulada.
Pode alterar a temperatura no seletor rotativo enquanto decorre a receita. Alterando a temperatura não altera a receita memorizada.
- ✓ O aparelho entra em funcionamento.
- ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.
- ✓ O visor exibe as regulações das fases na barra do visor.

12.5 Alterar a receita

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

1. Rode o seletor de funções para **⌘**.
2. Prima **⏏**.
3. Com o seletor rotativo, selecione "Receitas individuais" e confirme com **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione a receita pretendida.
5. Prima **↵**.
6. Selecione a fase pretendida com **>**.
- ✓ O visor exibe o tipo de aquecimento programado, a temperatura e o tempo de cozedura.
7. Se necessário, altere as regulações com o seletor rotativo ou o seletor de funções.
8. Guarde com **✓** ou cancele com **X** e abandone o menu.

12.6 Eliminar receita

1. Rode o seletor de funções para **⌘**.
2. Prima **⏏**.
3. Com o seletor rotativo, selecione "Receitas individuais" e confirme com **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione a receita pretendida.
5. Elimine as receitas com o símbolo **C**.
6. Confirme com **✓**.

13 Sonda térmica

A termo sonda permite-lhe cozinhar exactamente no ponto. A termo sonda mede a temperatura em 3 pontos de medição no interior dos alimentos. Quando a temperatura interna pretendida é alcançada, o aparelho desliga-se automaticamente e certifica-se de que todos os alimentos estão cozinhados no ponto.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O interior do aparelho e a sonda térmica ficam demasiado quentes.

- ▶ Para inserir e extrair a sonda térmica deve usar luvas de cozinha.

⚠ ATENÇÃO!

Temperaturas acima de 250 °C danificam a termo sonda.

- ▶ Utilize a termo sonda no seu aparelho apenas se estiver regulada uma temperatura máxima de 230 °C.

⚠ AVISO – Risco de choque eléctrico!

Se for utilizada uma sonda térmica inadequada, o calor pode danificar o isolamento.

- ▶ Utilize apenas a sonda térmica prevista para este aparelho.

⚠ ATENÇÃO!

Humidade pode danificar a termo sonda.

- ▶ Não lave a termo sonda na máquina de lavar loiça.

Utilize apenas a termo sonda fornecida com o aparelho. A termo sonda pode ser obtida como peça sobresselente junto do Serviço de Assistência Técnica ou na loja online.

Quando estiver a utilizar a termo sonda, nunca insira os alimentos no nível de inserção superior.

Retire sempre a termo sonda de dentro do aparelho após a sua utilização. Nunca guarde a termo sonda no interior do aparelho.

Depois de cada utilização, limpe a termo sonda com um pano húmido.

13.1 Previsão do tempo de cozedura

Com uma regulação da temperatura superior a 100 °C e com a sonda térmica inserida, após o pré-aquecimento, após 5 a 20 minutos, o visor exibe uma previsão do tempo de cozedura. O aparelho atualiza constantemente a previsão do tempo de cozedura.

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

O visor indicar a previsão do tempo de duração no funcionamento normal e no programa automático.

Para visualizar a atual temperatura interna, prima **i**. Para, em vez da previsão do tempo de cozedura, exibir a atual temperatura interna, altere as regulações nas regulações base → *Página 24*.

No início do tempo de cozedura, o visor indica a atual temperatura interna durante aprox. 3 a 4 minutos "<15 °C".

O intervalo mensurável varia entre 15 °C a 99 °C. Fora do intervalo mensurável, o visor indica "<15 °C" ou "- °C" para a atual temperatura interna.

Se, depois de terminada a cozedura, deixar o alimento ainda algum tempo dentro do aparelho, a temperatura interna da peça irá ainda aumentar um pouco devido ao calor residual no interior do aparelho.

Caso se efetue uma programação simultaneamente com a sonda térmica e com o temporizador do tempo de cozedura, o aparelho desliga-se ao atingir o valor da programação que terminar primeiro.

13.2 Valores de referência para a temperatura interna da peça

Na seguinte visão geral obtém valores de referência para a temperatura interna. Os valores de referência dependem da qualidade e das características dos alimentos.

Utilize apenas alimentos frescos, não ultracongelados. Por razões de higiene, certifique-se de que os alimentos críticos, tais como, carne e carne de caça, atingem pelo menos uma temperatura interna de 62 °C a 70 °C e aves e carne picada uma temperatura de 80 °C a 85 °C.

Alimento a cozinhar	Valores de referência para a temperatura interna em °C
Bovino	
Rosbife, lombo de vaca, entrecosto, muito mal passado	45-47

Alimento a cozinhar	Valores de referência para a temperatura interna em °C
Rosbife, lombo de vaca, entrecosto, mal passado	50-52
Rosbife, lombo de vaca, entrecosto, no ponto	58-60
Rosbife, lombo de vaca, entrecosto, bem passado	70-75
Carne de vaca para assar	80-85
Porco	
Carne de porco	72-80
Lombo de porco, no ponto	65-70
Lombo de porco, bem passado	75
Rolo de carne picada	85
Lombinho de porco	65-70
Vitela	
Carne de vitela para assar, bem passada	75-80
Peito de vitela, recheado	75-80
Lombo de vitela, no ponto	58-60
Lombo de vitela, bem passado	65-70
Lombinho de vitela, mal passado	50-52
Lombinho de vitela, no ponto	58-60
Lombinho de vitela, bem passado	70-75
Caça	
Lombo de veado	60-70
Perna de veado	70-75
Bifes de lombo de veado	65-70
Lombo de coelho, lombo de lebre	65-70
Aves	
Frango	90
Pintada	80-85
Ganso, peru, pato	85-90
Peito de pato, no ponto	55-60
Peito de pato, bem passado	70-80
Bife de avestruz	60-65
Cordeiro	
Perna de borrego, no ponto	60-65
Perna de borrego, bem passada	70-80
Lombo de borrego, no ponto	55-60
Lombo de borrego, bem passado	65-75
Carneiro	
Perna de carneiro, no ponto	70-75
Perna de carneiro, bem passada	80-85
Lombo de carneiro, no ponto	70-75
Lombo de carneiro, bem passado	80
Peixe	
Filetes	62-65
Inteiro	65
Terrina	62-65

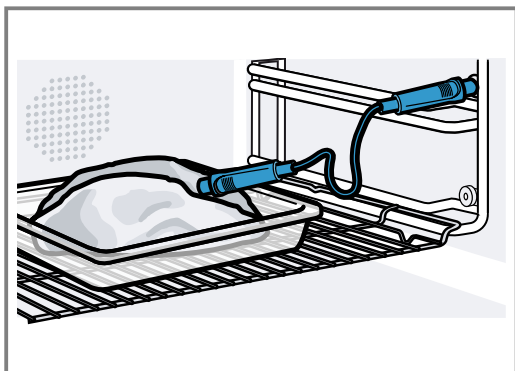
Alimento a cozinhar	Valores de referência para a temperatura interna em °C
Outros	
Pão	96
Empada	72-75
Terrina	60-70
Foie gras	45
Aquecer refeições	75

13.3 Introduzir a sonda da temperatura interna nos alimentos

1. Espete a sonda térmica por completo no alimento.
2. Não espete a sonda térmica na gordura.
3. Garantir que a sonda térmica não toca em contacto com qualquer recipiente ou com ossos.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

Espete a sonda térmica na carne

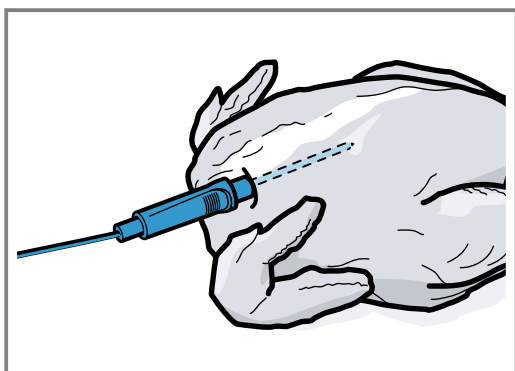
1. Espete a sonda térmica de lado, na parte mais espessa da carne, até ao limite.



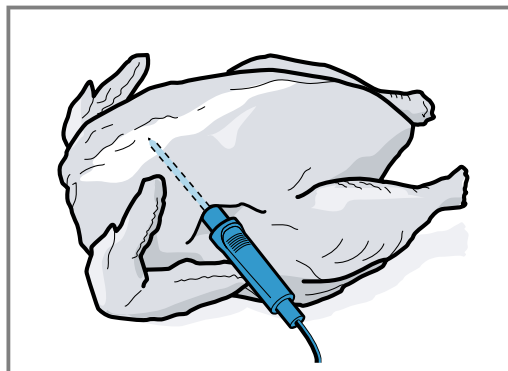
2. Caso sejam várias peças, espete a sonda térmica no meio da peça mais grossa.

Espete a sonda térmica na ave

1. Espete a termo sonda na parte mais espessa do peito da ave, até ao limite.



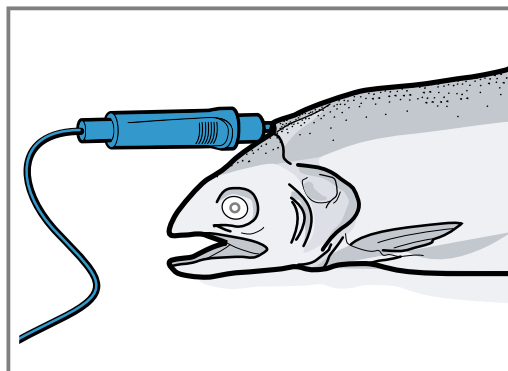
2. Consoante as características da ave, espete a termo sonda transversal ou longitudinalmente.



3. No caso das aves, certifique-se de que a ponta da termo sonda não fica na cavidade.

Espete a sonda térmica no peixe

1. Espete a sonda térmica atrás da cabeça, no sentido da espinha, até ao limite.



2. Coloque um peixe inteiro em posição flutuante sobre a grelha, com o auxílio de meia batata.

13.4 Virar os alimentos

1. Não puxe a sonda térmica para fora ao virar o alimento.
Se retirar a sonda térmica durante o funcionamento, o aparelho repõe todas as regulações. Terá então de regular de novo as regulações.
2. Vire os alimentos.
3. Depois de virar os alimentos verifique se a sonda térmica está na posição correta.

13.5 Regular a sonda térmica

ATENÇÃO!



O calor da resistência do grelhador pode danificar a sonda térmica.


- ▶ Certifique-se que a distância entre a resistência do grelhador e a sonda térmica e o cabo desta é de alguns centímetros. Nessa altura, lembre-se que o volume da carne pode aumentar ao cozinhar.

Pode danificar o cabo da sonda térmica com a porta do aparelho.



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

1. Introduza os alimentos no interior do aparelho com a sonda térmica inserida.
2. Insira a sonda térmica na tomada no interior do aparelho.


3. Feche a porta do aparelho.
4. Coloque o seletor de funções no tipo de aquecimento desejado.
5. Com o seletor rotativo regule a temperatura do interior do aparelho.
6. Prima .
7. Introduza a temperatura interna desejada com o seletor rotativo e confirme com .
 - Garantir que temperatura interna definida seja superior à temperatura interna atual.
 É possível alterar a regulação da temperatura interna a qualquer altura.
- ✓ O aparelho aquece com o tipo de aquecimento selecionado.
- ✓ O visor indicará a temperatura interna atual e, por baixo, a temperatura interna definida.

- ✓ Quando o alimento atinge a temperatura interna definida, ouve-se um sinal sonoro.
 - ✓ O aparelho termina automaticamente a cozedura.
8. Confirme com .
 9. Rode o seletor de funções para 0.

Alterar a temperatura interna definida

1. Prima .
2. Com o seletor rotativo, altere a temperatura interna definida para o alimento e confirme com .

Apagar a temperatura interna definida

1. Prima .
 2. Apague a temperatura interna regulada com **C**.
- ✓ O aparelho continua a aquecer em funcionamento de cozedura normal.

14 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.

14.1 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.

14.2 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 
	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.

14.3 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.

14.4 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.

14.5 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

14.6 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.

15 Regulações base
















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

15.1 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.

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

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Indicação no visor	Reduzido ¹ Padrão	"Reduzido": após um curto período de tempo, o visor já só exibe o mais importante.
	Cor painel tátil	Cinzeno ¹ Branco	Selecionar a cor dos símbolos nas zonas táteis
	Tipo som painel tátil	Som 1 ¹ Som 2 Desligado	Para selecionar um sinal sonoro, prima uma zona tátil
	Volume de som da zona tátil	Fases 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regular o volume do som da zona tátil
	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
	Unidade de peso	kg ¹ oz.	Regular a unidade de peso
	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 X . Ao repor as regulações de fábrica, o aparelho apaga as receitas individuais. Após a reposição das regulações de fábrica, abre o menu "Primeiras regulações".

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

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	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.
	Temporizador de longa duração	Não disponível ¹ Disponível	Disponível: pode regular o temporizador de longa duração → <i>Página 16</i> .
	Indicar a estimativa do tempo de cozedura com sonda térmica	Ligado ¹ Desligado	Ligado: se utilizar a sonda térmica, o visor exibe a previsão do tempo de cozedura.
	Fecho de segurança para crianças	Não disponível ¹ Disponível	Disponível: pode ativar o fecho de segurança para crianças → <i>Página 17</i> .
	Rede doméstica	LAN/WLAN 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 indicadas diferentes opções de regulação.

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

15.2 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 X e abandonar a atual regulação base.
 8. Para abandonar o menu Regulações base, rode o seletor de funções para 0.
- ✓ As alterações estão memorizadas.

16 Limpeza e manutenção

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

16.1 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.

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

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 	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. → "Programa de secagem", Página 29 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.
Interior do aparelho muito sujo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gel/spray de limpeza para fornos 	O gel/spray de limpeza para fornos pode ser adquirido junto da Assistência técnica ou na loja online. <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.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfície para grelhar em vitrocerâmica	<ul style="list-style-type: none"> Produto de limpeza para vitrocerâmica 	Limpe regularmente com produto de limpeza para vitrocerâmica. Não utilize raspadores de vidros.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Limpe com um pano multiusos.
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.</p> <p>Nota: Antes de colocar a tampa, certifique-se de que o tubo de aspiração está livre de resíduos. → "Verifique o depósito de água", Página 33</p> <p>Se necessário, após a limpeza, deixe o depósito de água secar com a tampa aberta.</p>
Grelhas de suporte	<ul style="list-style-type: none"> Máquina de lavar loiça Solução quente à base de detergente 	<p>Nota: Se necessário, desengate a grelha para limpar. → "Retirar a grelha de inserção", Página 30</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 loiça 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>
Sonda térmica	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Limpe com um pano húmido. Não coloque na máquina de lavar loiça.
Filtro de gordura	<ul style="list-style-type: none"> Máquina de lavar loiça Solução quente à base de detergente 	<p>Extraia o filtro de gordura na parede traseira do interior do aparelho para sua limpeza.</p> <p>Não arranhe a parede traseira do interior do aparelho.</p>

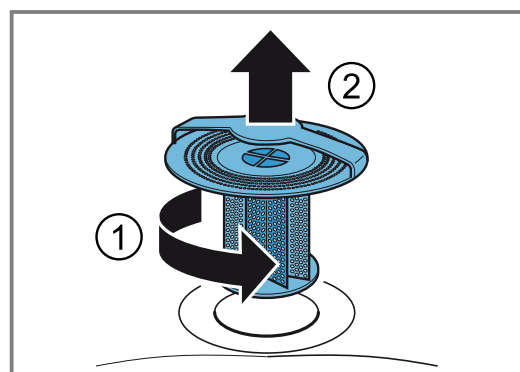
16.2 Pano de microfibras

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.

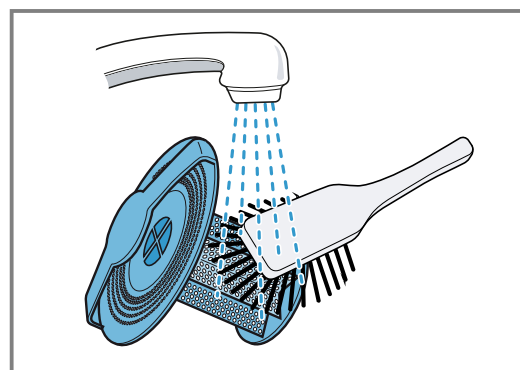
16.3 Limpar o filtro de impurezas

- Se necessário, limpe o filtro de impurezas. Após a preparação de peixe ou carne, recomendamos que faça uma limpeza após cada utilização.

- Rode o filtro de impurezas para a esquerda ① e remova-o ②.



- Remova os restos de comida do filtro de impurezas.



4. Lave o filtro de impurezas em água corrente ou se estiver muito sujo, lave-o na máquina de lavar loiça.
5. Coloque o filtro de impurezas e rode-o para a direita até ao batente.

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

16.4 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 30*
3. Remova o filtro de gordura → *Página 7* do interior do aparelho.
4. Pulverize o interior do aparelho arrefecido com gel de limpeza em spray.
O gel de limpeza em spray pode ser adquirido junto do serviço de apoio ao consumidor ou na loja online.
5. Feche a porta do aparelho.

Ativar o assistente de limpeza

1. Regule o seletor de funções para S.
✓ No visor aparece .
2. Confirme com .
- ✓ No aparelho aparece 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.
- ✓ No visor aparece uma mensagem.
4. Limpe o interior do aparelho.
5. Seque o interior do aparelho com um pano macio.
6. Seque o interior do aparelho totalmente com o programa de secagem → *Página 29*.
7. Antes de voltar a cozinhar, remova todos os restos de detergente do interior do aparelho.

Encaixar o filtro de gorduras

- ▶ Engate o filtro de gorduras → *Página 7* que vai junto nos dois pinos na parede traseira do interior do aparelho.
 - Não arranhe a parede traseira do interior do aparelho.

16.5 Programa de secagem

Com o programa de secagem pode secar rapidamente o interior do aparelho, p. ex., após a limpeza ou após cozinhar a vapor.

O programa de secagem demora 20 minutos.





ATENÇÃO!

O calor danifica o depósito da água.

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

Iniciar o programa de secagem

1. Regule o seletor de funções para S.

2. Selecione o programa de secagem com o seletor rotativo.
 - ✓ O visor mostra .
3. Confirme com .
- ✓ O visor indica 20 minutos para o tempo de secagem.
4. Inicie com .
- ✓ O visor exiba o tempo de secagem decorrido.
- ✓ A lâmpada do interior do aparelho mantém-se desligada.
- ✓ Após 20 minutos, ouve-se um sinal sonoro.
- ✓ O visor mostra uma mensagem.
5. Confirme com .
- ✓ O programa de secagem está concluído.
6. Deixe arrefecer o aparelho.
7. Deve polir o interior do aparelho e o vidro da porta com um pano macio.

16.6 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, o aparelho bloqueia os modos de funcionamento com vapor após mensagem repetida. Pode continuar a utilizar o aparelho com modos de funcionamento sem vapor. 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 45 minutos. Após 1 hora e 30 minutos tem de esvaziar, limpar e reencher o depósito de água com água.

Mesmo quando utiliza um sistema de descalcificação da água, poderá ser necessária uma descalcificação em função do tipo de água e da utilização do aparelho.

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.
- ▶ 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!

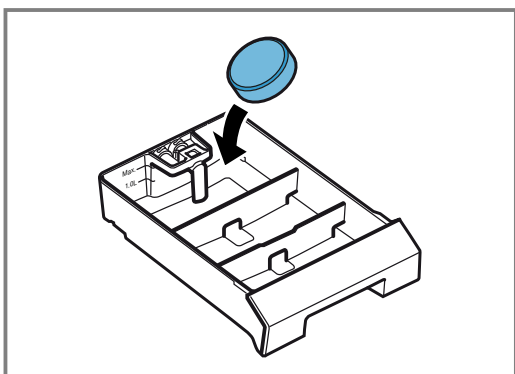
Produtos de descalcificação errados podem danificar o aparelho.

- ▶ 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.

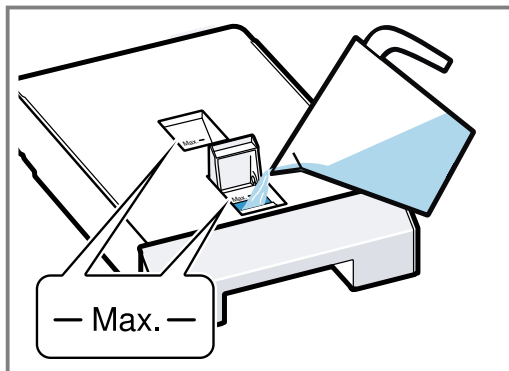
✓ O visor mostra .

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." com 1,7 l de água fria.



10. Insira o depósito de água por completo até ao batedor.

Iniciar o programa de descalcificação

1. Feche a porta do aparelho.
2. Confirme com ✓.
✓ O visor indica a duração de descalcificação.
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 no 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 ▶.

Secar o interior do aparelho

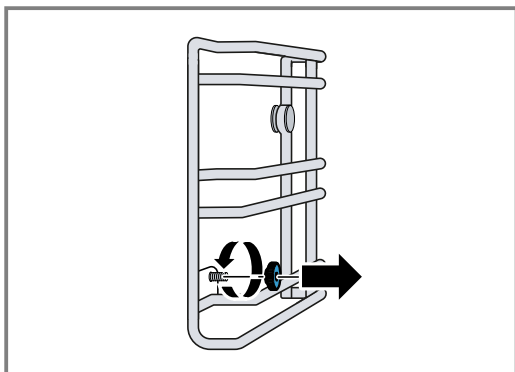
1. Após a descalcificação, seque o interior do aparelho com o programa de secagem → *Página 29*.
2. Retire o depósito.
3. Seque o depósito com um pano macio.

16.7 Retirar a grelha de inserção

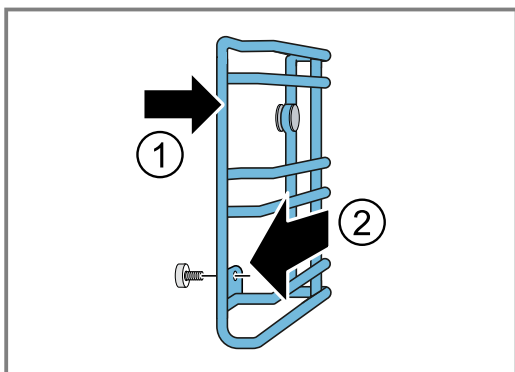
É possível retirar as grelhas de suporte para limpar.

1. Para proteger o aço inoxidável contra arranhões, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.

2. Solte as porcas recartilhadas.



3. Afaste um pouco as grelhas de inserção lateralmente do parafuso ① e retire para a frente ②.



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

16.8 Colocar as grelhas de suporte

ATENÇÃO!

Peças sobresselentes erradas dão origem a corrosão no interior do aparelho.

- ▶ Utilize apenas porcas recartilhadas originais.

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.
3. Aperte as porcas recartilhadas.

Nota: Se perder uma porca recartilhada, pode recomendá-la enquanto peça sobresselente na nossa Assistência Técnica.

17 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.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

17.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	Utilização incorreta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Na caixa de fusíveis, desligue o fusível do aparelho e volta a ligá-lo após aprox. 60 segundos.

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona. O visor indica "Aparelho bloqueado. É necessário descalcificar."	O aparelho tem calcário. ▶ Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 29</i> .
Apesar de efetuada a descalcificação, no visor surge "Favor descalcificar".	O aparelho está com calcário, foi utilizado produto de descalcificação errado. 1. Utilize as pastilhas de descalcificação prescritas. 2. Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 29</i> .
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ▶ Feche a porta do aparelho.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento através da aplicação Home Connect.	O aparelho está ligado à aplicação Home Connect. ▶ Inicie a ligação entre o aparelho e a aplicação Home Connect. → " <i>Configurar Home Connect</i> ", <i>Página 22</i> O aparelho está ligado à aplicação Home Connect, no entanto, a função Controlo remoto não está ativada. ▶ Ative a função Controlo remoto nas regulações Home Connect. → " <i>Regulações Home Connect</i> ", <i>Página 22</i> O seletor de função não se encontra na posição de luz. ▶ Rode o seletor de função para a posição de luz.
O aparelho não funciona. O visor indica E182.	O aparelho não recebe água. 1. Verifique o depósito de água. → <i>Página 33</i> 2. Se o visor voltar a exibir a mensagem de erro, contacte a Assistência técnica → <i>Página 55</i> .
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 17</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 24</i> .
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento, o visor exibe uma mensagem.	O aparelho está sem água. ▶ Verifique a ligação de água.
A sonda térmica está inserida, o visor exibe 99 °C.	Humidade na ficha da sonda térmica ou no encaixe no interior do aparelho. ▶ Retire e insira várias vezes a ficha da sonda térmica na tomada no interior do aparelho.
A sonda térmica está inserida, no entanto, o visor não exibe o símbolo da sonda térmica  .	Humidade no encaixe no interior do aparelho. ▶ Retire e insira várias vezes a ficha da sonda térmica na tomada no interior do aparelho.
Nenhum vapor visível.	O vapor de água acima de 100 °C não é visível. ▶ Isso é normal. Nenhuma ação necessária.
A "remoção do vapor" não funciona.	A remoção do vapor só é possível a uma temperatura no interior do aparelho inferior a 130 °C. ▶ Isso é normal.

Avaria	Causa e diagnóstico
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.
Zumbido ao ligar.	A bomba de escoamento arranca. ▶ Ruído normal de funcionamento Nenhuma ação necessária. O aparelho esteve desligado durante alguns dias. Lavar automaticamente ao colocar em funcionamento. ▶ Normal: enxaguamento ao colocar em funcionamento. Nenhuma ação necessária.
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 29</i> .
O aparelho já não cozinha bem a vapor.	O aparelho tem calcário. ▶ Inicie o programa de descalcificação → <i>Página 29</i> .
A iluminação não funciona.	A iluminação apresenta anomalia. ▶ Contacte a Assistência Técnica. → " <i>Assistência Técnica</i> ", <i>Página 55</i>
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 55</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.
Ao aquecer, surge um odor desagradável.	O aparelho é novo. ▶ Antes da primeira utilização, aqueça o aparelho durante uma hora com 60 % de humidade e 200 °C. → " <i>Aquecer o aparelho</i> ", <i>Página 13</i>

17.2 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.

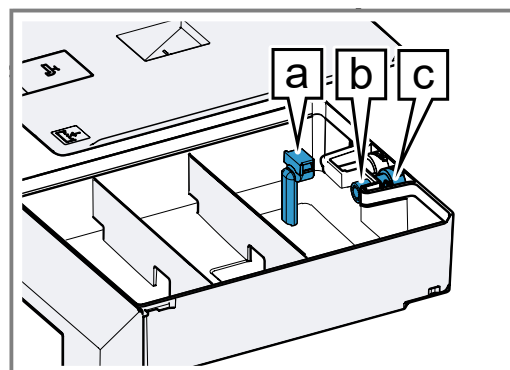
Voltar a colocar o aparelho em funcionamento após uma falha de corrente

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

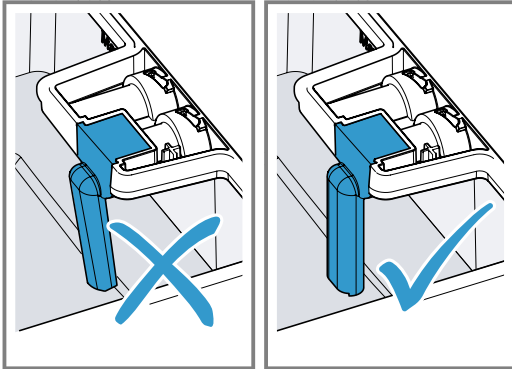
17.3 Verifique o depósito de água

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.

17.4 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 24*.

18 Eliminação

18.1 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.

19 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.

19.1 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.
- Abra a porta do aparelho preaquecido apenas brevemente e coloque os alimentos rapidamente no seu interior.
- Se utilizar apenas um recipiente, coloque o recipiente no segundo nível a partir de baixo.
- Para cozinhar a vapor, descongelar, cozinhar e aquecer, pode usar até 3 níveis de inserção em simultâneo (nível de inserção 1, 2 e 3). Não haverá transferência de sabores. Dessa forma, pode preparar ao mesmo tempo peixe, legumes e sobremesa. Os tempos de cozedura indicados podem ser superiores ao indicado em caso de grandes quantidades de alimentos.
- Se cozinhar apenas num nível, utilize o nível 2. Se cozinhar simultaneamente em dois níveis, utilize os níveis 1 e 3.
- Certifique-se que os alimentos não assentam sobre o interior do aparelho, o filtro de gordura ou a chapa traseira.
- 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.

- Se o aparelho estiver aquecido a mais de 100 °C, deixe-o arrefecer antes de cozinhar a vapor. De contrário, os alimentos secam devido às altas temperaturas.
- 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.
















19.2 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. O suco dos legumes recolhido pode ser usado como base para molho ou para caldo de legumes.
- Branqueie durante 8 a 10 minutos no aparelho pré-aquecido. 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	60-65	
Alcachofras, pequenas	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	45-50	
Couve-flor, inteira	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-30	
Couve-flor, em pedaços	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	15-25	
Feijão, verde	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	35-50	
Brócolos, em pedaços, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90-100		100	20-25	
Endívia	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-30	
Ervilhas, frescas	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	25-30	cobrir com água
Funcho, em rodela	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	20-25	
Terrina de legumes	Recipiente de cozer a vapor perfurado ou Forma para terrina	90		100	50-60	
Ervilhas, ultracongeladas, de acordo com EN60350-1, 3 kg	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	35-45	
Cenouras, em rodela de 0,5 cm	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	20-25	
Batatas, descascadas e cortadas em quartos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	30-35	
Rábano, em fatias	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-35	
Alho-francês, em rodela	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	20-30	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Alho-francês, inteiro	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	35-45	
Pimento, recheado	Recipiente de cozer a vapor perfurado	180-200	 ou 	100 ou 80	20-25	Pré-aquecer. Para rechear com carne, saltear previamente o recheio.
Batatas cozidas, com pele, aprox. 50 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	30-35	
Batatas cozidas, com pele, aprox. 100 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	35-40	
Couve-de-bruxelas	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-30	
Beterraba vermelha, em fatias	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	65-75	
Espargos verdes	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	15-20	
Espargos brancos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	20-35	
Espinafres	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	8-12	Em seguida, refogar num tacho com cebola e alho.
Batatas doces, em fatias	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	15-20	
Pelar tomates	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	3-4	Pré-aquecer. Cortar os tomates, arrefecê-los em água com gelo depois de cozinhados a vapor.
Curgete, em fatias	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	15-20	
Ervilhas (vagem)	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	10-15	


19.3 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.
- 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	20-30	Pode ser cozinhada na posição flutuante, se for colocada por cima de meia batata.

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
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.
Camarão	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80	 100%	100	10-12	
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
Bacalhau, 250 g	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	180	 60%	60	8-12	
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	
Filete de tamboril, 300 g cada	Forma de vidro	180-200	 100%	100	8-10	Pré-aquecer.
Robalo, inteiro, 400 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90-100	 100%	100	20-25	








19.4 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	 100%	100	7-10	no molho
Ciclídeo, tilápia, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	15-17	
Dourada, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	
Filete de peixe, 200-300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	
Terrina de peixe	Forma para terrina	80-90	 100%	100	50-90	
Truta, inteira, 250 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	
Alabote, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Vieiras, 15-30 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80-90	 100%	100	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	 100%	100	15-17	
Pargo-vermelho, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	
Cantarilho, 120 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	15-17	
Tamboril, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	15-17	
Rolinhos de linguado, recheados, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	
Pregado, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	
Robalo, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	15-17	
Perca, 250 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-90	 100%	100	17-20	








19.5 Carne - cozinhar a altas temperaturas



















Respeite as recomendações de regulação para cozinhar a altas temperaturas.

- A combinação de vapor com ar quente é o processo de cozedura ideal para muitos tipos de carne. O interior do aparelho está fechado hermeticamente neste modo de funcionamento, a humidade impede o efeito de secagem do ar quente convencional. Através da regulação variável da humidade é possível conseguir o clima ideal para cada alimento.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais em Sonda térmica → *Página 19*.
- Retire a carne do frigorífico 1 horas antes da preparação.

- Se usar o adaptador para cozinhar perfurado ou a grelha, insira um adaptador para cozinhar não perfurado por baixo. Para evitar que os sucos queimem, deite um pouco de água no adaptador para cozinhar não perfurado. Para obter uma base para molhos saborosa, pode colocar adicionalmente legumes, vinho, especiarias e ervas aromáticas no adaptador para cozinhar.
- Se pretender que a carne fique mal passada ou no ponto, abra a porta 5°C antes de atingir a temperatura interna desejada e aguarde até alcançar a temperatura desejada. Ao abrir a porta impede que a carne coza demasiado e dá-lhe o tempo de repouso necessário.
- Tempo de repouso da carne: após a cozedura, deixe a carne repousar mais 5 min numa grelha. A carne pode "relaxar". A circulação do suco da carne diminui e perde-se menos suco ao cortar a carne.

Carne

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Entrecosto, salteado, no ponto, 350 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	170-180	 30%	30	10-20	
Filete, salteado, no ponto, em massa folhada, 600 g	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 210	1.  50%	1. 60	1. 20	Forre o recipiente com papel vegetal.
		2. 120	2.  60%	2. 60	2. 30	
Empada de carne	Forma de quiche	1. 210	1.  50%	1. 60	1. 30	
		2. 180	2.  60%	2. 60	2. 15	
Perna de vitela, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 180	1.  100%	1. -	1. 10	
		2. 120	2.  100%	2. 100	2. 120	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Lombo de vitela, salteado, no ponto, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	160-180	 30% ou  60%	30 ou 60	20-30	Se adicionar líquido no recipiente para cozinhar não perfurado, são suficientes 30% de humidade.
Carne de porco defumada, cozinhada, em fatias	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	15-20	
Assados com crosta, carne de porco para assar com courato, bem passada, 1,5 kg	1. Grelha 2. Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 160	1.  80%	1. 80	1. 60	Cortar a crosta em cruz antes de cozinhar. Usar a sonda térmica: no primeiro passo de cozedura, cozinhar até uma temperatura interna de aprox. 65 - 70°C, no segundo passo, cozinhar até uma temperatura interna de 70 - 75°C.
		2. 230	2.  30%	2. -	2. 10	
Lombo de borrego, salteado, no ponto, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	160-170	 0% ou  30%	0 ou 30	12-15	
Perna de borrego, salteada, no ponto, 1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 200 2. 140	1.  80% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled Pork, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	150	 100%	100	110	
Lombo de veado, salteado, no ponto, 500 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	160-170	 0% ou  30%	0 ou 30	12-18	
Carne de vaca para assar, bem passada, 1,5 kg	1. Grelha 2. Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 230	1.  0%	1. 0	1. 15	Se adicionar líquido no recipiente para cozinhar não perfurado, são suficientes 30% de humidade.
		2. 160	2.  60%	2. 60	2. 60-90	
Rosbife, salteado, no ponto, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	170-180	 30%	30	50-60	
Carne de porco para assar, cachaço ou pá, bem passada, 1-1,5 kg	1. Grelha 2. Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 200-220	1.  100%	1. 100	1. 15	Se adicionar líquido no recipiente para cozinhar não perfurado, são suficientes 30% de humidade.
		2. 160-180	2.  60%	2. 60	2. 40-60	
Salsicha, escaldada, aquecer	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	85-90	 100%	100	10-20	p. ex., salsichão lionês, salsicha branca

19.6 Carne e aves - Cozinhar a baixa temperatura

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

- Ao cozinhar a baixa temperatura, os alimentos são cozinhados a temperaturas entre 60 e 80°C, podendo a duração da cozedura variar entre alguns minutos a várias horas. Este modo de cozedura é adequado essencialmente para pratos de carne e de peixe. As características organoléticas dos alimentos, como, p. ex., a tenrura e suculência, são

preservadas com este método de cozedura. Com o aquecimento suave, a carne fica homogeneamente no ponto, à exceção de um bordo muito fino, e extraordinariamente suculenta. Não é necessário virar nem juntar água.

- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto e do tempo que leva a saltear. Para um melhor controlo, utilize a sonda térmica. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais em Sonda térmica → *Página 19*.

- Retire a carne do frigorífico 1 horas antes da preparação.
- Por motivos de higiene, aloure a carne de todos os lados brevemente numa frigideira muito quente, antes de a cozinhar. Forma-se, assim, uma crosta que impede a saída do suco da carne, proporcionando o aroma típico de assado.
- Temperar com cuidado: o cozinhar lento da carne apura todos os aromas.
- 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 baixa temperatura" \curvearrowright . A humidade que sai do próprio alimento permanece no interior do aparelho e impede que ele seque.
- Neste modo de funcionamento não é necessário preaquecimento.
- 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	\curvearrowright	-	40-60	Depois de cozinhado, o lado com pele pode ser alourado brevemente numa frigideira para ficar crocante. Ou: grelhador + ar circulante 230 °C durante 5 minutos.
Entrecosto, no ponto, 350 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80	\curvearrowright	-	40-70	
Lombinho de vitela, bem passado, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80-90	\curvearrowright	-	150-200	
Perna de borrego, sem osso, atada, no ponto, 1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80	\curvearrowright	-	180-240	Antes de cozinhar envolver em óleo com alho e ervas aromáticas
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80	\curvearrowright	-	120-180	
Bifes de vaca, no ponto, 175 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80	\curvearrowright	-	30-60	
Rosbife, no ponto 1-1,5 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	70-80	\curvearrowright	-	150-210	
Lombinho de porco, bem passado, 70 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	90	\curvearrowright	-	90-115	
Medalhões de porco, bem passados, 70 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	80	\curvearrowright	-	50-70	

19.7 Aves















Respeite as recomendações de regulação para aves.

- A humidade no funcionamento combinado evita que os alimentos sequem, o que é importante, especialmente para a carne de aves. Simultaneamente, a superfície ganha uma cor crocante devido à alta temperatura. O vapor quente possui o dobro da capacidade de transmissão do calor do ar quente convencional e chega a todos os lados dos alimentos. O vapor quente faz com que o frango fique dourado e crocante a toda a volta, embora a carne do peito fique suave e succulenta.
- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto. Para um melhor controlo, utilize a sonda

térmica. Não a insira a sonda térmica no meio ou numa cavidade, mas sim no peito do frango. Pode encontrar outras indicações e as temperaturas ideais em Sonda térmica → *Página 19*.

- Se temperar a carne de aves principalmente com especiarias e com pouco ou nenhum óleo, a pele ficará mais crocante.

Aves

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Pato, inteiro, 3 kg	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Cozinhar com o peito virado para baixo. Após ter decorrido metade do tempo de cozedura, vire o pato. Assim, a carne do peito mais sensível não fica demasiado seca.
Peito de pato, salteado, no ponto, 350 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	160		0	25-30	
Foie gras	Forma para terrina	65		100	50	
Frango, inteiro, 1,5 kg	1. Recipiente de cozer a vapor não perfurado 2. Grelha	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Cozinhar com as coxas atadas e o peito para cima.
Peito de frango, recheado, cozinhado a vapor, 200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-30	Dica de receita: rechear com espinafres e queijo de ovelha.
Carne de peito de peru, cozinhado a vapor, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	17-25	
Pinto, codorniz, cozinhado a vapor, 150-200 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	20-25	
Pinto, codorniz, cozinhado a vapor, 150-200 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	180-200	 ou 	60 ou 80	15-20	Dica de receita: pincelar com óleo e ervas de Provence.
Pombo, cozinhado a vapor, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100		100	25-35	
Pombo, 300 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	180-200	 ou 	60 ou 80	25-30	

19.8 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 delicada 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 vácuo 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.
- Pedacos de carne ou pedacos 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 muitos perto uns dos outros no recipiente. Para assegurar uma distribuição uniforme do calor, 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.
Entrecosto, bem passado, 180 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	70		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		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		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		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	100%	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	100%	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	100%	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	100%	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	100%	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	100%	30	Dica de receita: embale em vácuo com azeite, sal e alho.
Vieiras, 20-50 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	60	100%	6-10	Quanto mais pesados os moluscos, mais longo deve ser o tempo de cozedura.
Bacalhau, 140 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	59	100%	25	
Filete de salmão, 140 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	58	100%	30	Se desejar, depois de cozinhado, aloure brevemente numa frigideira quente.
Perca, 140 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	60	100%	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	100%	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	100%	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	85	100%	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	100%	15-20	Dica de receita: permanecem verdes se forem escaldados 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	100%	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	100%	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	100%	50	Dica de receita: embale em vácuo com manteiga e sal. Lavar bem previamente.
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 rodelas 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 rodelas 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 rodelas 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.

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozadura em min	Observações
Cunquates, em metades, 12-16 unidades	Recipiente de cozer a vapor perfurado	85		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		18-20	Dica de receita: 0,5 l de leite, 1 ovo, 3 gemas de ovos, 80 g de açúcar, 1 vagem de baunilha.

19.9 Grelhar

Respeite as recomendações de regulação para grelhar.






No total três funções de grelhar permitem-lhe gratinar, grelhar os seus alimentos (grelhador plano e ar circulante) ou usar ambos simultaneamente num passo (grelhador plano nível 1 + humidade e grelhador plano nível 2 + humidade), conforme a necessidade.

-  | Gratinar com grelhador plano + ar circulante a 230 °C de temperatura: também designado por gratinar ou tostar. Último passo de um processo de cozadura. Na superfície dos alimentos forma-se uma crosta castanha. Demora apenas poucos minutos. Os ingredientes já estão previamente cozinhados.
-  | Grelhar com grelhador plano + ar circulante a 180-200 °C de temperatura: processo de cozadura completo no qual a superfície é tostada. O processo de cozadura é mais longo do que ao gratinar. Os ingredientes não devem estar previamente cozinhados.
-  -  | Gratinar + grelhar com grelhador plano nível 1 + humidade e grelhador plano nível 2 + humidade: com as duas funções são efetuados simulta-

neamente dois passos com um tipo de aquecimento. O alimento é cozinhado pelo vapor, p. ex. um gratinado de batata, e no segundo passo, é gratinado.

- Grelhe os alimentos sempre com a porta do aparelho fechada.
- Com as funções grelhador plano e ar circulante, basta um tempo de preaquecimento de 5 minutos. Não precisa de esperar até que o aparelho atinja a temperatura. Com as funções grelhador plano e ar circulante, pode produzir-se uma diferença entre a temperatura selecionada e a temperatura real no aparelho. Grelhar é um processo de cozadura rápido a altas temperaturas. Assim, seleciona-se sempre uma temperatura maior do que a que é realmente necessária na superfície dos alimentos, para dourar ou tostar.
- Se utilizar a termo sonda com as funções grelhador plano com ar circulante ou grelhador plano com humidade, certifique-se de que a termo sonda está pelo menos 5 cm afastada do grelhador. De contrário, o calor da resistência do grelhador pode danificar a termo sonda.

Grelhar

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozadura em min	Observações
Cobertura de suspiro, sobre bolo ou sobremesa	Grelha	2	230			3-8	
Tosta	Grelha ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	200			12-15	
Truta, inteira	Grelha ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	230			12-15 por lado	Dica de receita: rechear com rodelas de limão e salsa.
Beringela grelhada, em fatias	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	200			20	
Legumes grelhados, 700 g	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	230			20-25	p. ex., curgete

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Legumes no forno	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	190			30-35	p. ex., com brócolos e couve-flor
Espetadas de legumes	Recipiente de cozer a vapor não perfurado ou Grelha	2	230			15 por lado	O tempo de cozedura depende dos tipos de legumes.
Pernas de frango, 350 g cada	Grelha ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	180-200			35-40	
Hambúrguer, 125 g, de acordo com EN60350-1	Grelha ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	230			12-15 por lado	Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos.
Gratinado de batatas, 1 kg de batatas	Grelha ou Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	180			35-40	
Lasanha	Grelha	2	180			40-45	
Batatas doces, em fatias	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	200			15	
Tosta segundo EN60350-1	Grelha	1	230			5-7	Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos.
Curgetes gratinadas, recheadas, cortadas na longitudinal	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	180			30-40	










19.10 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	20-25	
Bulgur, 250 g + 250 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	10-15	
Cuscuz, 250 g + 250 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	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	25-30	





Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Arroz agulha, 250 g + 500 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	25-30	
Arroz integral, 250 g + 375 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	30-35	
Polenta, 250 g + 625 ml de água para Polenta dura, 250 g + 1125 ml de água para Polenta macia	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	10-15	
Quinoa, 250 g + 500 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	30-40	
Risotto, 250 g + 750 ml de caldo	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	35-40	
Feijões vermelhos	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	85-95	Manter na água 1 hora. Cobrir com água.
Lentilhas vermelhas, 250 g + 375 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	15-20	
Lentilhas, 250 g + 375 ml de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	50-60	
Feijão branco, demolhado, 250 g + 1 l de água	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	55-65	

19.11 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
Crème brûlée, 130 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90		80	55-65	
Massas ao vapor / Germknödel (sobremesa austríaca), 100 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100		100	20-30	Deixar crescer durante 30 min antes de cozinhar a vapor. → "Fermentar - deixar levedar", Página 52
Flan/Crème caramel, 130 g cada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90		100	35-40	
Compota	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	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	55-60	Deixe arrefecer durante 10 minutos e mexa. Dica: adicione frutos, açúcar ou canela.
Flan de laranja	Recipiente de cozer a vapor perfurado	90		100	40-45	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Pêra escalfada	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	45-50	
Prato de forno doce	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	180-200	 0% ou  60%	0 ou 60	20-40	Pré-aquecer. por ex. sêmola, queijo fresco batido ou arroz doce pré-cozido
Soufflé doce	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	160	 0%	0	30	Com frutos, chocolate, baunilha

19.12 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	
Desidratar ou secar fruta ou legumes	Recipiente de cozer a vapor perfurado	80-100	 0%	0	180-300	p. ex. tomates, cogumelos, curgetes, maçãs, peras, etc. em rodela finas
Ovos, bem cozidos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	13-15	Pré-aquecer.
Ovos, meio cozidos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	7	Pré-aquecer.
Ovos, mal cozidos	Recipiente de cozer a vapor perfurado	100	 100%	100	4	Pré-aquecer.
Preparado de ovos com leite, 500 g	Forma de vidro	90	 100%	100	25-30	
Pastéis de sêmola	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	90-95	 0%	0	12-15	
Toalhas de mão quentes	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	100	 100%	100	10-15	Humedecer as toalhas.
Gratinado de batatas, 1 kg de batatas	Forma para gratinados	180	 30%	30	45-65	
Lasanha	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	170-190	 30% ou  60%	30 ou 60	40-55	
Soufflé, soufflé de queijo	Forminhas de soufflé	160	 0%	0	30	
Derreter chocolate	Coloque o recipiente resistente ao calor	60	 100%	100	15-20	Cobrir com película aderente resistente ao calor.
Derreter manteiga	Coloque o recipiente resistente ao calor	90	 30%	30	15-25	




















19.13 Biscoitos








Respeite as recomendações de regulação para produtos de pastelaria.

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

Biscoitos


Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Bolo de maçã, de acordo com EN60350-1	Forma de mola com Ø 20 cm	2	160		0	110	
Bagels	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	190-210	 OU 	80 ou 100	20-25	
Baguetes, pré-cozidas	Grelha	2	190-210	   OU 	0, 30, 60 ou 80	10-15	
Massa de pão-de-ló, alta, 6 ovos	Forma de mola	2	150		0	45	
Massa de pão-de-ló, fina, 2 ovos	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	200		100	8-10	p. ex., para torta enrolada
Biscoitos de massa folhada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	190-210	 OU 	80 ou 100	10-18	p. ex., com sementes de papoila, maçapão ou salgados com presunto, queijo
Brioche, pãezinhos	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	160		0	8-12	
Pãezinhos, 50-100 g cada	1. Recipiente de cozer a vapor não perfurado 2. Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Passo 2. 170 °C para claros ou 230 °C para escuros
Pãezinhos, pré-cozidos	Grelha	2	150-170		0	8-10	Vaporizar no início.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Pão, 0,5-1 kg	1. Recipiente de cozer a vapor não perfurado 2. Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Passo 2. 170 °C para claros ou 230 °C para escuros. Para um controlo preciso do ponto de cozedura, use a termo sonda → <i>Página 19</i> . Deixe arrefecer sobre a grelha.
Tartes de massa batida	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	160-165	 0%	0	35-40	
"Gugelhupf" (bolo típico da Baviera), 1 kg de farinha	Forma de buraco	2	160-175	 30%	30	45-50	
Bolo de tabuleiro de massa lêveda	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	160-170	 0%,  30% ou  60%	0, 30 ou 60	30-45	Para bolos de tabuleiro de massa lêveda com cobertura húmida, p. ex., bolo de ameixa ou quiche de cebola, 0 % e com cobertura seca, p. ex., crumble, 60 % de humidade.
Trança levedada, 500 g de farinha	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	160-170	 30%	30	25-35	No início: vaporizar uma vez
Queques	Tabuleiro para queques	2	170	 30%	30	20-30	
Macarons	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	150-160	 0%	0	15-20	
Bolachas	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, tarte suíça	Forma de quiche	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Bolo de massa batida	Forma de bolo inglês ou Forma de mola	2	165-170	 0% ou  30%	0 ou 30	50-75	
Bolinhos, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	160	 0%	0	25-30	
Bolinhos, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor perfurado	1+3	150	 0%	0	30-35	Utilizar o nível 1 e o nível 3.
Biscoitos, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	140	 0%	0	50	
Biscoitos, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor perfurado	1+3	140	 0%	0	50	Utilizar o nível 1 e o nível 3.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Tarte	Forma de tarte	2	190-200	 ou 	0 ou 30	30-45	p. ex., com maçãs, chocolate, damascos, ou salgada com espargos, cebolas, queijo
Pão integral	Forma de bolo inglês	2	1. 230 2. 200	1.  2. 	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Vaporizar no início.
Pão-de-ló de água, de acordo com EN60350-1	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	150		0	40	
"Choux", éclairs	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	2	180-190	 ou 	0 ou 30	40-45	




19.14 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

19.15 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 pasteleria 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
Baguete, pãezinhos, congelados	Grelha	140		-	10-15	
Baguete, pãezinhos, de véspera	Grelha	180		-	4-7	
Assado, em fatias, 150 g cada	Recipiente de cozer a vapor não perfurado	120		-	15-20	Fatias com espessura de um dedo, não sobrepor; para ficarem mais suculentas adicionar molho no recipiente.
Legumes	Prato	120		-	10-12	
Pizza, da véspera, não ultracongelada	Grelha	180		-	8-10	
Acompanhamentos ricos em amido	Prato	120		-	8-12	p. ex., massas, batatas em quartos, arroz; não são adequados alimentos assados ou fritos, tais como, batatas fritas ou croquetes
Pratos prontos	Prato	120		-	15-20	

19.16 Descongelção 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 descongelção 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 180°C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.
- Para isso, utilize o modo de funcionamento "Descongelar"

- Neste modo de funcionamento não é necessário preaquecimento.
- 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 deteriorarem-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.

Descongelção 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		-	6-8	

Alimento	Acessório / recipiente	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Humidade em %	Tempo de cozedura em min	Observações
Assar, 1-1,5 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	☼	-	10-12	
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	

19.17 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	

19.18 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	


19.19 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.

19.20 Preparação de alimentos volumosos

Recomendação para a preparação de alimentos volumosos.

- Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais.
- Para isso, solte as porcas serrilhadas da parte da frente nas grelhas de encaixe e puxe a grelha de encaixe para a frente.
- Coloque a grelha diretamente no fundo do interior do 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.

19.21 Sugestões para uma confeção sem acrilamida

A acrilamida é prejudicial à saúde e surge quando prepara derivados de cereais e produtos de batata a temperaturas muito elevadas.

Generalidades

- Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível.

- Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros.
- Utilize alimentos grandes e grossos. Durante a confeção forma-se menos acrilamida.

Artigos de pastelaria

- Regule a temperatura com ar quente circulante para no máx. 180 °C.

Bolachas

- Pincelar as bolachas com ovo ou gema de ovo. Isto reduz a formação de acrilamida.
- Dispor de modo uniforme no tabuleiro.

Batatas fritas de forno

- Dispor as batatas fritas no tabuleiro de modo uniforme e numa só camada.
- Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas fritas não fiquem ressequidas.

20 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.

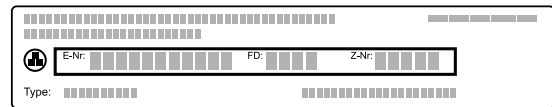
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

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.

20.1 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.

21 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.

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 100 mW



	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.

22 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



22.1 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.

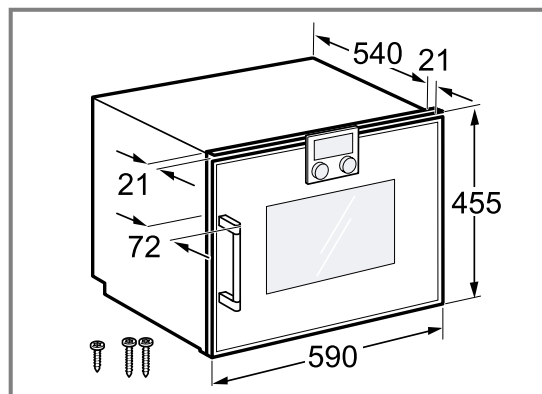
22.2 Indicações de planeamento

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.

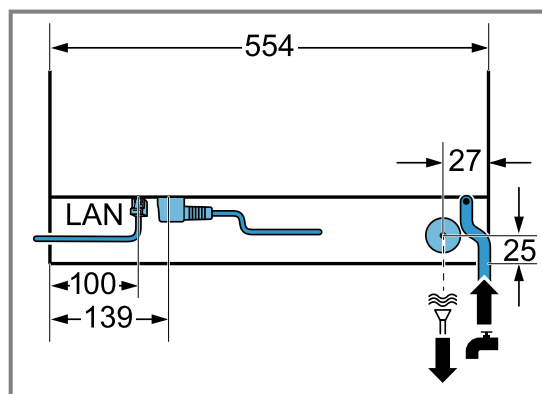
22.3 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



22.4 Posição das ligações

Aqui encontra a posição das ligações do aparelho.



22.5 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.

22.6 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 normas 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.

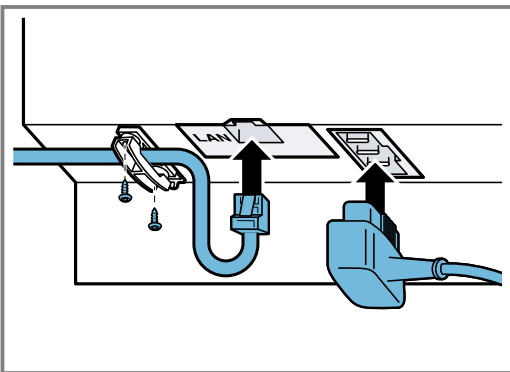
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de contacto de proteção, devidamente instalada.
- Se a ficha de contacto de proteção deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

22.7 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.

22.8 Ligação de água

O aparelho dispõe de uma ligação de água antirretorno e com homologação VDE. Não são necessárias válvulas de ligação com uma válvula antirretorno.

- Respeite as normas da empresa de abastecimento de água local.
- Ligue o aparelho à rede de água apenas com o jogo de ligação de água fornecido. Não reutilize um jogo existente de ligação de água de outro aparelho.
- Para diminuir a frequência de operações de descalcificação em caso de água muito dura, instale um sistema de amaciamento da água adequado na sua

casa ou um filtro de água antes do aparelho. Obtenha o filtro da água GF111100 junto do Serviço de Assistência Técnica.

Ligar a água

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma ligação de água fria que esteja sempre acessível e que não se encontre diretamente por trás do aparelho.
 - Mangueira de admissão: ligação roscada ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - Pressão da água: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - Caudal da água: pelo menos 10 litros por minuto

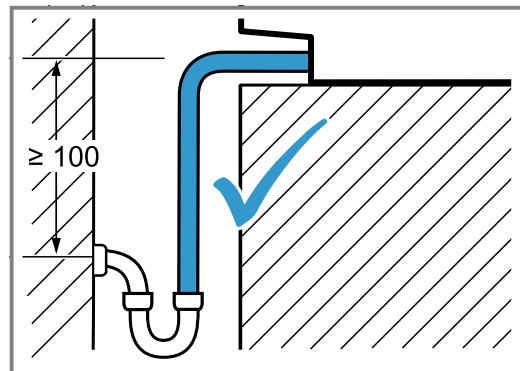
22.9 Ligação ao esgoto

O aparelho dispõe de uma mangueira de drenagem. Indicações sobre a mangueira de drenagem:

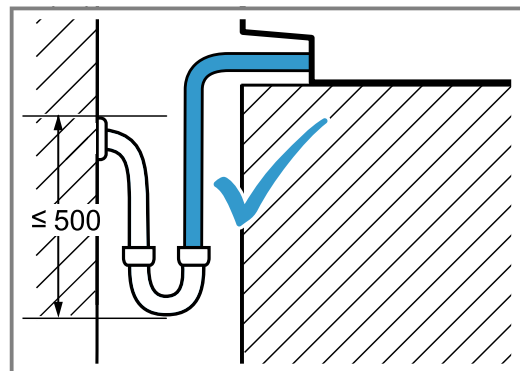
- O diâmetro interior da mangueira de drenagem é de 38 mm.
- Assegure-se de que a mangueira de drenagem tenha um comprimento inferior a 5 m.

Estabelecer a ligação ao esgoto

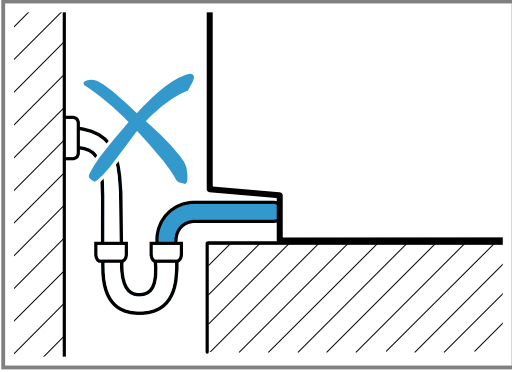
1. Providencie um sifão na ligação ao esgoto. Assegure-se de que a ligação ao sifão esteja sempre acessível e não se encontre diretamente por trás do aparelho.
2. Assegure-se de que a ligação ao esgoto se encontra pelo menos 100 mm mais funda do que a drenagem do aparelho.



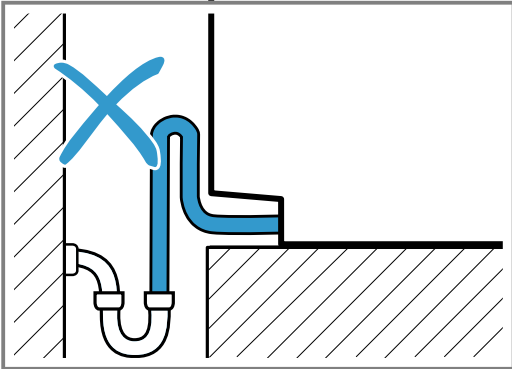
3. Não instale a mangueira de drenagem em qualquer ponto mais do que 500 mm abaixo da ligação de esgoto.



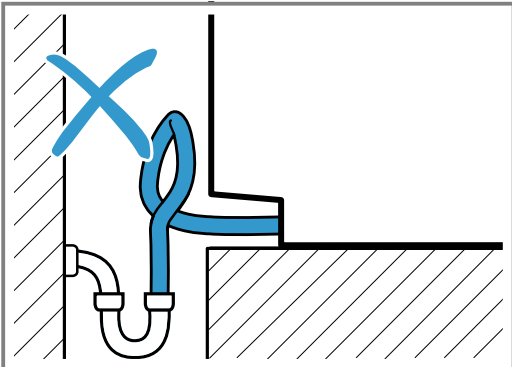
4. A ligação ao esgoto não deve estar situada num ponto mais alto do que o aparelho.



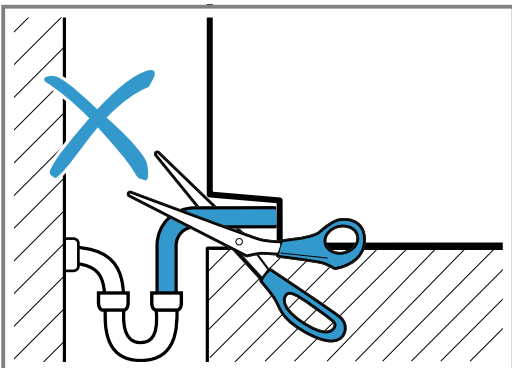
5. Não instale a mangueira de drenagem a uma altura superior à do canto inferior do aparelho.



6. Não dobre a mangueira de drenagem.

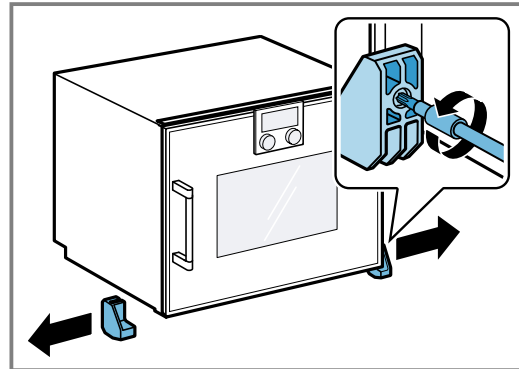


7. Não encurte a mangueira de drenagem.

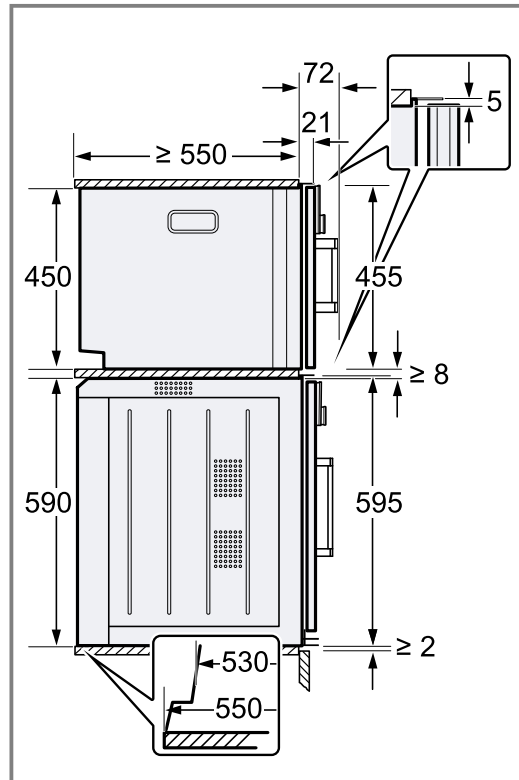


22.10 Montar o aparelho em um armário alto

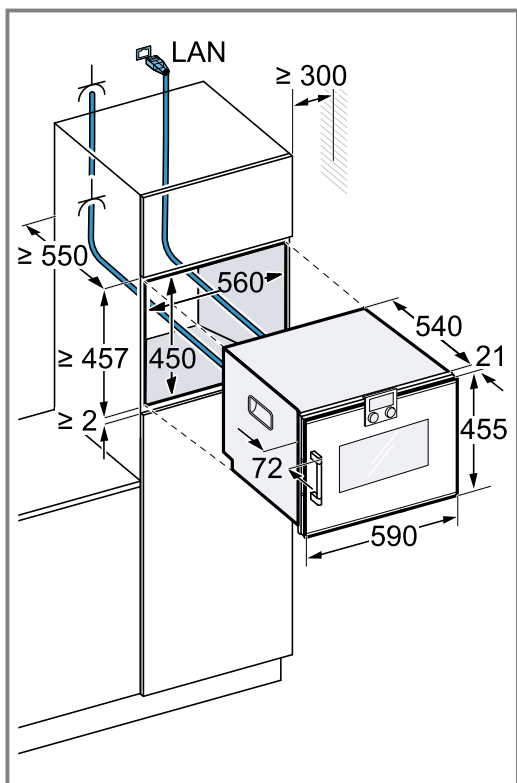
1. Retire os dispositivos de segurança de transporte de plástico vermelho no fecho superior da porta.
 - Solte os parafusos a partir de trás.
 - Retire os dispositivos de segurança para transporte.



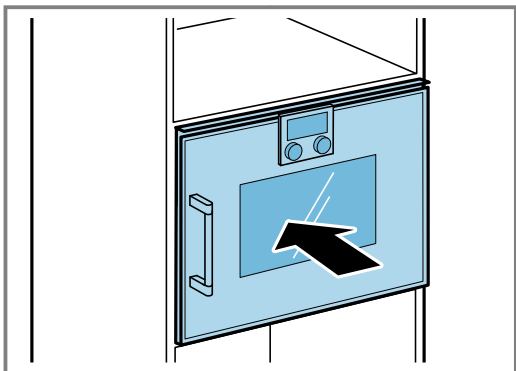
2. Remova os suportes de transporte das mangueiras de admissão e de drenagem.
3. Ao montar 2 aparelhos lado a lado, vire ambos os puxadores da porta para o centro.
4. Respeite as distâncias ao montar 2 aparelhos sobrepostos.



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

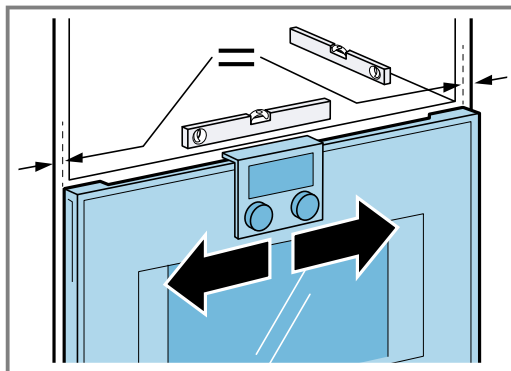


6. Se não existir nenhum fundo falso sobre o aparelho, proteja o aparelho no armário para impedir que caia. Fixe 2 cotovelos disponíveis no mercado de ambos os lados no armário, a uma profundidade de 450 mm, 5 mm acima da altura do aparelho.
7. Passe o cabo de ligação, a mangueira de admissão e a mangueira de drenagem, pelo lado traseiro esquerdo no armário de embutir, até às ligações.
8. Insira o aparelho completamente no móvel.
- Não dobre nem entale o cabo de ligação, as mangueiras de admissão e de drenagem.

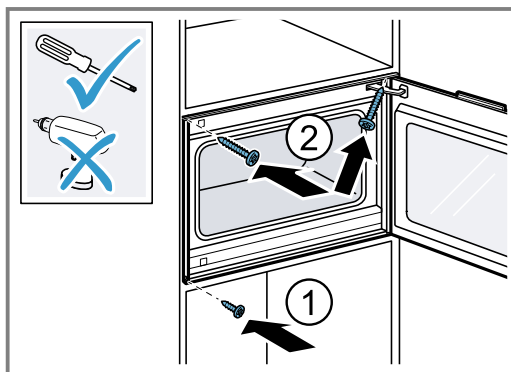


9. Alinhe o aparelho ao centro.

10. Alinhe o aparelho na horizontal com exactidão, utilizando o nível de bolha de ar.



11. Abra a porta do aparelho.
12. 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.

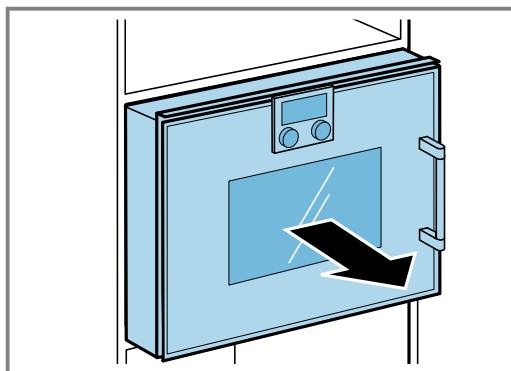


22.11 Ajuste da porta do aparelho

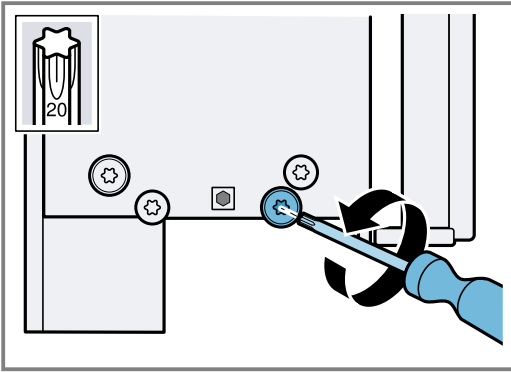
A porta do aparelho é fornecida com o ajuste de fábrica. Normalmente não é necessário um ajuste. Se necessário, ajuste o alinhamento da porta do aparelho na dobradiça, para obter uma fenda exata. Não pode regular a altura da porta do aparelho.

Ajustar a porta do aparelho

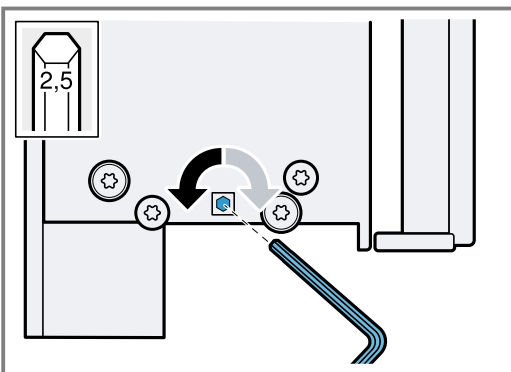
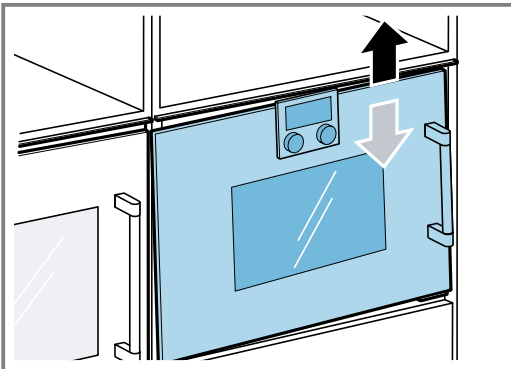
1. Puxe o aparelho ligeiramente para fora do nicho para montagem embutida.



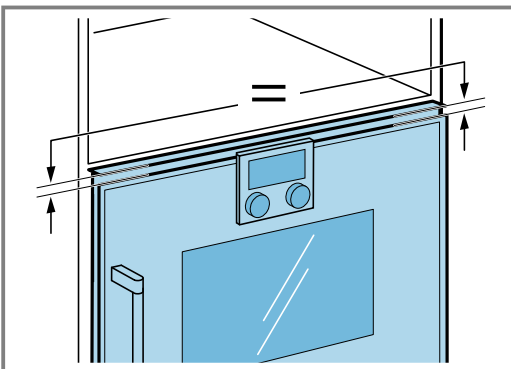
2. Solte o parafuso lateral.



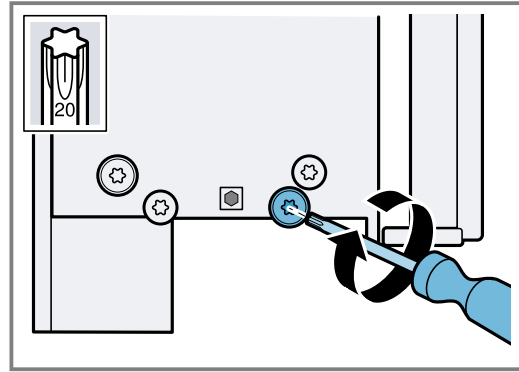
3. Ajuste a porta do aparelho com o parafuso sem cabeça, para o efeito, se necessário, abra e volte a fechar a porta do aparelho.



4. Verifique o alinhamento.



5. Aperte o parafuso lateral.



6. Introduza o aparelho no nicho para montagem embutida.

22.12 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.
4. Para uma profundidade de encastre de 550 mm, posicione os escoamentos e o cabo de ligação na área do canto biselado da carcaça.
5. A parte de trás dos fornos BOP 2.. possui um canto chanfrado. Passar as mangueiras de admissão e de esgoto do forno combinado a vapor pelo lado traseiro esquerdo no armário de embutir, para baixo, até às respetivas ligações.
6. Se os tubos não passarem pelo canto traseiro esquerdo do armário de embutir, é necessário, ao montar o aparelho sobre um forno, puxar o corpo do armário pelo menos 35 mm para a frente e colocar um revestimento lateral ou uma guarnição.

22.13 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.

22.14 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 for writing, starting from the top of the page and extending down to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the entire width of the page.

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

GAGGENAU



9001698553 pt (021028)