

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

BX480112

BX481112

Forno duplo

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	12
6	Antes da primeira utilização	13
7	Operação base	14
8	Funções do temporizador	14
9	Temporizador de longa duração	16
10	Fecho de segurança para crianças	16
11	Espeto rotativo	16
12	Modo de fritura	18
13	Sonda térmica	18
14	Regulações base	21
15	Limpeza e manutenção	23
16	Pirólise	25
17	Eliminar falhas	27
18	Eliminação	29
19	Como obter bons resultados	30
20	Assistência Técnica	55
21	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	56
21.1	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 2000 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

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 12

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 marinhar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

As extensões telescópicas ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Deixar que as extensões telescópicas arrefçam antes de lhes tocar.
- ▶ Toque nas extensões telescópicas apenas com uma pega de cozinha.

O lado de dentro da porta do aparelho fica muito quente durante o funcionamento.

- ▶ Durante ou após a operação do aparelho, toque na porta do aparelho apenas na área prevista, na parte lateral.
- ▶ Abra a porta do aparelho sempre até ao batente.
- ▶ Certifique-se de que a porta do aparelho não recua.

⚠ 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 pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

⚠ 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 ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho 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 ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 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 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.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

A termo sonda é pontiaguda.

- ▶ Manuseie a termo sonda com cuidado.

1.6 Função de limpeza

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca pendure objetos inflamáveis, como, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.
- ▶ Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta.

- ▶ Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

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

- ▶ Antes da função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho e dos acessórios.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos.

- ▶ Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente.
- ▶ Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas.

- ▶ Areje bem a cozinha durante a função de limpeza.
- ▶ Não permaneça na divisão durante muito tempo.
- ▶ Mantenha crianças e animais afastados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O interior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca abra a porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca toque na porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

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

- ▶ Deixe arrefecer as lâmpadas antes de limpar o aparelho.
- ▶ Desligue a iluminação durante a limpeza.

1.7 Lâmpada de halogéneo**⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

As lâmpadas do interior do aparelho ficam muito quentes. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras.

- ▶ Não toque na cobertura de vidro.
 - ▶ Ao limpar, evite o contacto com a pele.
- As lâmpadas ficam muito quentes durante o funcionamento. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras.

- ▶ Deixe arrefecer as lâmpadas antes de as substituir.

⚠ AVISO – Risco de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque eléctrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Objetos na base do interior do aparelho provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os corretos e o esmalte é danificado.

- ▶ Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho.
 - ▶ Não forre a base do interior do aparelho com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal.
- Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.
- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
 - ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

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.
- O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

- ▶ Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.
 - ▶ Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Uma folha de alumínio no vidro da porta pode dar origem a descolorações permanentes.
- ▶ A folha de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta.

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.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

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

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

O calor durante a pirólise pode danificar determinados acessórios.

- ▶ Não limpar a grelha do grelhador, o espeto rotativo, a assadeira de ferro fundido, a pedra para fazer pão, a termo sonda ou outros acessórios com a pirólise.
- ▶ Limpar com a pirólise apenas assadeiras e tabuleiros para grelhar da GAGGENAU.

2.2 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 termo sonda.

- ▶ Utilize a termo sonda no seu aparelho apenas se estiver regulada uma temperatura máxima de 250 °C.

- ▶ Não utilize a termo sonda com os tipos de aquecimento grelhador plano ou grelhador compacto.
- ▶ Retire a termo sonda do interior do aparelho antes da utilização do grelhador plano ou do grelhador compacto.
- ▶ Ao utilizar os tipos de aquecimento Grelhador plano e Ar circulante com a termo sonda, regule no máximo 250 °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 termo sonda.

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

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.

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.

No funcionamento com ar quente circulante, pode cozer simultaneamente em vários níveis.

- Assim, poderá poupar energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

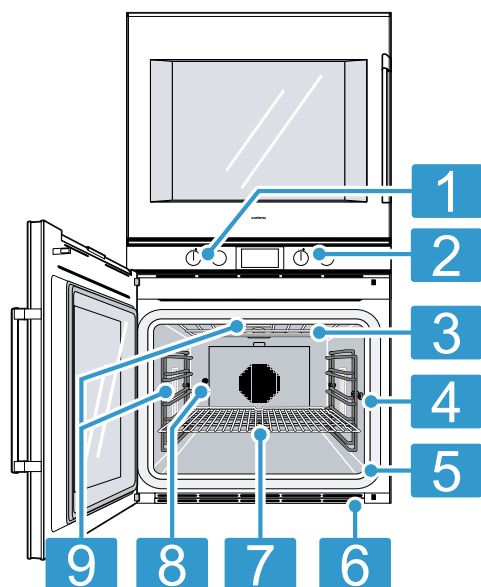
Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

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

4 Familiarização

4.1 Aparelho

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.



1	Comandos do forno inferior
2	Comandos do forno superior
3	Resistência do grelhador
4	Tomada de ligação para sonda térmica → <i>Página 18</i>
5	Vedante da porta
6	Ranhuras de ventilação
7	Tomada de ligação para elemento de aquecimento adicional, acessório especial para pedra para fazer pão e assadeira
8	Tomada para espeto rotativo
9	Iluminação do interior do aparelho

4.2 Interior do aparelho

O interior do aparelho tem 5 níveis de inserção. Os níveis de inserção devem ser contados de baixo para cima.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

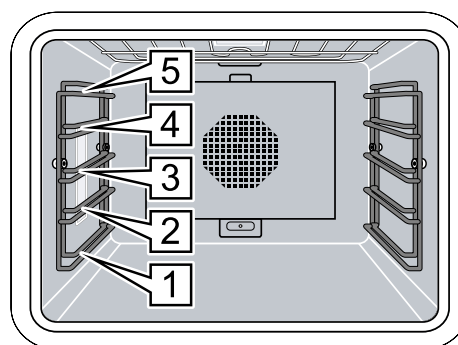
O lado de dentro da porta do aparelho fica muito quente durante o funcionamento.

- ▶ Durante ou após a operação do aparelho, toque na porta do aparelho apenas na área prevista, na parte lateral.
- ▶ Abra a porta do aparelho sempre até ao batente.
- ▶ Certifique-se de que a porta do aparelho não recua.

ATENÇÃO!

Objetos na base do interior do aparelho provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os corretos e o esmalte é danificado.

- ▶ Não coloque nada diretamente sobre a base do interior do aparelho.
- ▶ Não fôrre a base do interior do aparelho com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. O acessório pode tombar.
- ▶ Não insira acessórios entre os níveis de inserção.



4.3 Comandos

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

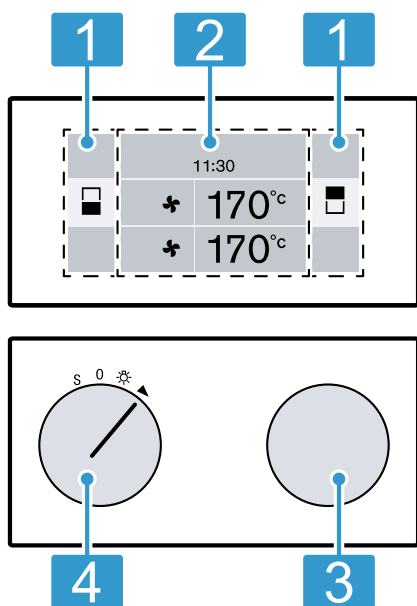
O manuseamento dos aparelhos superior e inferior é idêntico. Com os símbolos para o aparelho superior , o aparelho inferior e ambos os aparelhos seleciona a indicação desejada.

Se alterar uma regulação com o seletor rotativo ou o seletor de função, o visor mostra automaticamente os valores do aparelho correspondente.

Pode utilizar os dois aparelhos simultaneamente com regulações diferentes.

Durante a função de limpeza pirolítica num aparelho, não é possível utilizar o outro aparelho.

O modo do espeto rotativo, a termo sonda e o modo de fritura só estão disponíveis no aparelho inferior.



1	Zonas táteis	Estas zonas são sensíveis ao toque. Toque num símbolo, para seleccionar a respetiva função.
2	Visor	O visor mostra, p. ex., regulações atuais e possibilidades de seleção.
3	Seletor rotativo	Com o seletor rotativo seleciona a temperatura e altera outras regulações.
4	Seletor de funções	Com o seletor de funções seleciona 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
☐	Mostrar as regulações do aparelho superior
▣	Mostrar as regulações do aparelho inferior
■	Mostrar as regulações de ambos os aparelhos
▶	Iniciar
■	Parar
	Pausa ou fim
X	Cancelar
C	Eliminar

Símbolo	Função
✓	Confirmar ou memorizar regulações
>	Seta de seleção
i	Chamar Informações adicionais
i [Ⓞ]	Aceder a informações importantes e solicitações de procedimentos
»»	Aquecimento rápido com indicação de funcionamento
✎	Editar regulações
🔒	Fecho de segurança para crianças
🕒	Chamar o menu do temporizador
🕒	Chamar temporizador de longa duração
🔧	Modo de demonstração
🔧	Sonda térmica → <i>Página 18</i>
🔧	Iniciar o espeto rotativo
🔧	Parar o espeto rotativo
»»	Iniciar o modo de fritura
»»	Parar o modo de fritura

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 básicas Limpeza
branco	<ul style="list-style-type: none"> Valores reguláveis

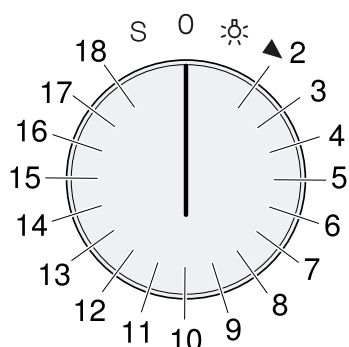
Apresentação



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 do seletor de funções

O seletor de função permite-lhe seleccionar funções ou tipos de aquecimento.






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 circulante	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Ar quente circulante: para bolos, bolachas e pratos de forno em vários níveis. A ventoinha na parede traseira distribui o calor uniformemente pelo interior do aparelho.
3	 Ar quente circulante Eco ¹	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Funcionamento com ar quente circulante para bolos, carne, pratos de forno e gratinados, com poupança de energia. O calor residual é utilizado da melhor forma. As funções úteis permanecem desligadas, p. ex., a iluminação do interior do aparelho. A indicação da temperatura no interior do aparelho é possível apenas durante o aquecimento. Não faça o pré-aquecimento do aparelho. Coloque os alimentos no interior do aparelho frio e vazio, e inicie o tempo de cozedura indicado. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Evita, deste modo, a perda de calor.
4	--- --- Calor superior + calor inferior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para bolos em formas ou no tabuleiro, pratos de forno, assados.
5	--- - Calor superior + 1/3 calor inferior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para bolos de tabuleiro, biscoitos, bolos com suspiro, para dourar e gratinar pratos de forno. Especialmente adequado para aquecer os alimentos com calor direcionado de cima no final da cozedura.

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
6	 Calor superior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Calor direcionado de cima, p. ex., para dourar bolos de fruta com suspiro.
7	 1/3 calor superior + calor inferior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para bolos de queijo, pão em forma de bolo inglês, alimentos em banho-maria, p. ex., Eierstich, creme queimado. Para estufar em recipientes não tapados e aquecer alimentos. Os alimentos ficam menos ressequidos. Especialmente adequado para aquecer os alimentos com calor direcionado de baixo no final da cozedura.
8	 Calor inferior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para acabar de cozer, p. ex., para bolos de fruta húmidos, para cozer em lume brando, para alimentos em banho-maria.
9	 Ar quente circulante + calor inferior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Calor de baixo adicional para bolos húmidos, p. ex., bolos de fruta.
10	 Ar quente circulante + 1/3 calor inferior	50-300 °C Temperatura sugerida 170 °C	Para pratos de forno altos, lasanha, tortas de cebola, pratos com ovo, p. ex., tortilha, omeleta rústica.
11	 Grelhador plano + ar circulante	50-300 °C Temperatura sugerida 220 °C	Aquecimento envolvente uniforme para carne, aves e peixes inteiros.
12	 Grelhador plano	50-300 °C Temperatura sugerida 220 °C	Grelhar pedaços de carne planos, salchichas ou filetes de peixe. Dourar e gratinar.
13	 Grelhador compacto	50-300 °C Temperatura sugerida 220 °C	Apenas a zona central da resistência do grelhador fica quente. Grelhar pequenas porções com poupança de energia.
14	 Função pedra para fazer pão	50-300 °C Temperatura sugerida 250 °C	Apenas utilizável com os acessórios especiais pedra para fazer pão e elemento de aquecimento. Pedra para fazer pão aquecida por baixo para pizzas, pão ou pãezinhos crocantes como se cozinhados em forno de pedra.
15	 Função assar	50-220 °C Temperatura sugerida 180 °C	Apenas utilizável com os acessórios especiais assadeira, sistema extraível e elemento de aquecimento. Assadeira de ferro fundido de ir ao forno para grandes quantidades de carne, pratos de forno ou assados festivos.
16	 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. A regulação de temperatura ideal para a massa levedada é de 38 °C.
17	 Descongelar	40-60 °C Temperatura sugerida 45 °C	Descongelação uniforme e suave. Para legumes, carne, peixe e fruta

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
18	 Manter quente	30-120 °C Temperatura sugerida 70 °C	Manter quentes os alimentos, pré-aquecer recipientes de porcelana.
S	 Regulações básicas		Personalizar o aparelho nas regulações básicas → <i>Página 21</i>
S	 Pirólise	485 °C	Autolimpeza

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

4.4 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 21* 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.



4.5 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 **✓**.

4.6 Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se durante o funcionamento. Consoante a versão do aparelho, o ar quente escapa pela parte superior ou inferior 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.

4.7 Aquecimento rápido

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

Para obter um resultado de cozedura homogéneo, coloque o alimento no interior do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado e **⏏** se apagar.

A função Aquecimento rápido está pré-regulada nas regulações básicas. Nas Regulações básicas → *Página 21* pode selecionar Aquecimento rápido **⏏** ou Aquecimento **⏏**.

4.8 Desativação automática

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação automática. O aparelho desliga qualquer operação de aquecimento após 12 horas, caso não seja acionado nenhum comando durante este período de tempo. No visor aparece uma mensagem.

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

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
Tabuleiro, esmaltado		<ul style="list-style-type: none"> ■ Bolo de tabuleiro ■ Bolos pequenos
Grelha do grelhador		<ul style="list-style-type: none"> ■ Recipiente ■ Formas para bolos ■ Formas de soufflé ■ Assar
Tabuleiro para grelhar com grelha		<ul style="list-style-type: none"> ■ Recipiente ■ Formas para bolos ■ Formas de soufflé ■ Assar
Espeto rotativo		<p>Espeto rotativo → <i>Página 16</i> para cozer uniformemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aves ■ Assar
Sonda térmica		<p>Sonda térmica → <i>Página 18</i> para cozinhar no ponto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Carne ■ Peixe ■ Aves ■ Pão

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet.

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

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

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Outros acessórios	Referência
Raile telescópico totalmente extensível	BA018105
Grelha do grelhador, cromada, sem abertura, com pés	BA038105
Elemento de aquecimento para pedra para fazer pão e assadeira	BA058115
Pedra para fazer pão, respetivo suporte e pá para pizza	BA058133
	Nota: Encomendar elemento de aquecimento à parte

Outros acessórios	Referência
Tabuleiro, esmaltado, 30 mm de profundidade	BA028115
Pá para pizza, conjunto de 2 peças	BA020002
Assadeira de alumínio fundido GN2/3, altura 165 mm, antiaderente	GN340230
	Nota: Encomendar elemento de aquecimento e sistema extraível à parte

5.2 Função de encaixe

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

A proteção contra a viragem só funciona se inserir o acessório corretamente no interior do aparelho.

5.3 Inserir o acessório no interior do aparelho

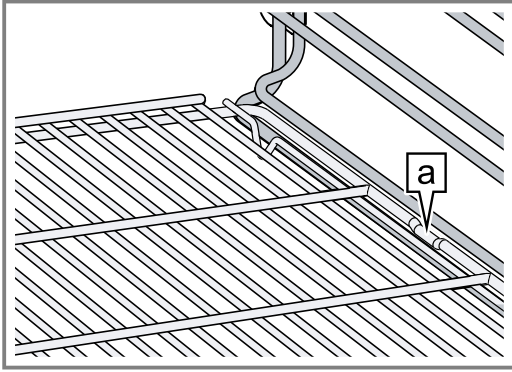
O acessório dispõe de uma função de encaixe. Para que a proteção contra a viragem funcione, inserir o acessório sempre corretamente no interior do aparelho.

ATENÇÃO!

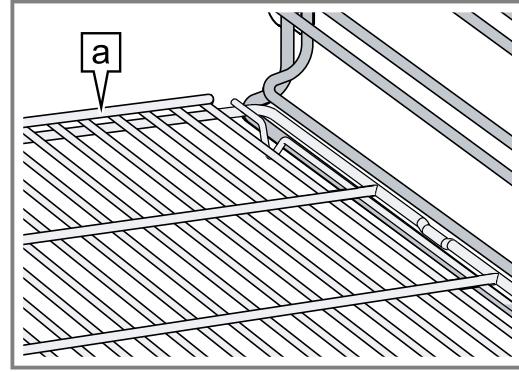
O acessório pode tombar.

- ▶ Não insira acessórios entre os níveis de inserção.

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



2. Certifique-se de que o aro de segurança **a** da grelha se encontra atrás e aponta para cima.



6 Antes da primeira utilização

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

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Antes de utilizar o seu aparelho, efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Antes de mais, deve ler as indicações no capítulo Segurança → *Página 2*.

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

O menu "Primeiras regulações" surge apenas ao ligar pela primeira vez após a ligação elétrica, ou caso o aparelho tenha estado vários dias sem corrente. Nas regulações base → *Página 21* pode alterar todas as regulações.

Regular o idioma

Requisito: O visor exibe o idioma predefinido.

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

Regular o formato da hora

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

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

Acertar a hora

Requisito: O visor exibe a hora.

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

Regular o formato da data

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

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

Acertar a data

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

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

Definir a unidade de temperatura

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

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

Terminar primeira colocação em funcionamento

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

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

Aquecer o aparelho

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens no interior do aparelho.
2. Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio durante uma hora a 200 °C no tipo de aquecimento ar quente circulante ✚.

Limpeza dos acessórios

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

7 Operação base


7.1 Ativar o aparelho





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

7.2 Ligar o aparelho

Nota: Pode utilizar os dois aparelhos simultaneamente com regulações diferentes.

Com o seletor de função esquerdo opera o aparelho inferior; com o seletor de função direito, o aparelho superior.

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 ambos os aparelhos estão ligados, o visor mostra a regulação de ambos os aparelhos.

- ✓ Quando o aparelho atinge a temperatura regulada, soa um sinal e o símbolo de aquecimento apaga-se .
3. Selecione, se necessário, durante alguns segundos, com  ou  o visor do aparelho correspondente.
 - Regresse ao visor de ambos os aparelhos com .

Se alterar uma regulação com o seletor rotativo ou o seletor de função, o visor mostra automaticamente os valores do aparelho correspondente.

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

7.3 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de funções para 0.

7.4 Ligar o aparelho após a desativação automática


Requisito: Após um funcionamento prolongado, a → "Desativação automática", Página 11 desligou o aparelho.





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

8 Funções do temporizador

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

8.1 Visão geral das funções do temporizador


Selecione as diferentes funções do temporizador com .

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

¹ Indisponível no estado de vigília.

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 .
- ✓ O menu do temporizador está fechado.






- ✓ Regulações não memorizadas são perdidas.

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






8.4 Temporizador de curta duração

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

Regular o alarme de curta duração

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

Parar alarme de curta duração

1. Prima .
2. Com , selecione a função "Alarme de curta duração" .
3. Prima .
- ✓ O alarme de curta duração para.
- ✓ O visor exhibe .

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

Desligar o alarme de curta duração antes do fim do tempo

1. Prima ○.
2. Com ►, selecione a função "Alarme de curta duração" ⌘.
3. 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, no tipo de aquecimento "Ar quente circulante", o aparelho mantém 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. Pode iniciar o temporizador de longa duração individualmente para um forno ou para ambos os fornos em conjunto. Enquanto estiver a decorrer o tempo do temporizador de longa duração num dos fornos, não é possível qualquer cozedura no outro forno.

9.1 Iniciar temporizador de longa duração

Requisito: O temporizador de longa duração está definido nas regulações base → *Página 21* para "disponível".

1. Rode o seletor de funções para .
 2. Para regular o temporizador de longa duração para os dois fornos, rode os dois seletores de função para .
 3. Prima .
- ✓ O visor apresenta o valor sugerido 24h a 85 °C.

4. Prima  e regule o tempo de cozedura pretendido com o seletor rotativo.
 5. Prima  e regule a hora de fim da cozedura pretendida com o seletor rotativo.
 6. Prima , regule a data de desativação pretendida com o seletor rotativo e confirme com .
 7. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
 8. 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 de comando touch.
 - ✓ Depois de decorrido o tempo, o aparelho deixa de aquecer e a indicação apaga-se.
9. 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 21*, 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.
 2. Regule o aparelho como habitualmente.
- ✓ A segurança para crianças está desativada.

11 Espeto rotativo

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

ATENÇÃO!

O calor pode danificar o espeto rotativo.

- ▶ Não utilize o espeto rotativo com temperaturas superiores a 250 °C.

O movimento de rotação do espeto rotativo pode danificar a termo sonda.

- ▶ Não utilize a termo sonda em combinação com o espeto rotativo.

O calor no forno provoca danos à pega do espeto rotativo.

- ▶ Não coloque a pega do espeto rotativo no forno.

Um peso demasiado elevado pode danificar o espeto rotativo.

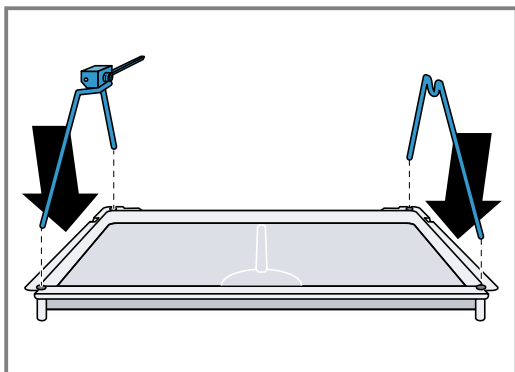
- ▶ Carregar o espeto rotativo com, no máximo, 5 kg.

O espeto rotativo pode ser utilizado em todos os modos de funcionamento. Os melhores resultados são obtidos com os tipos de aquecimento Grelhador plano ou Calor superior.

Não lave o acionamento do espeto rotativo na máquina de lavar loiça.

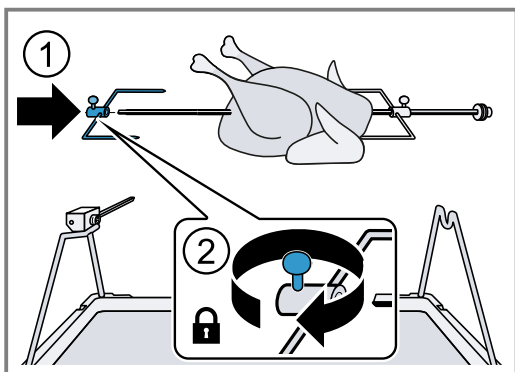
11.1 Preparar o espeto rotativo

1. Insira ambos os aros de apoio nas buchas do tabuleiro para grelhar.

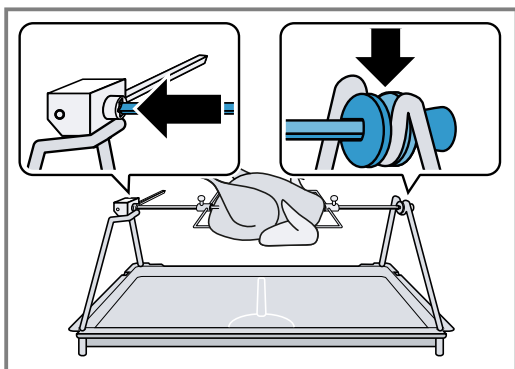


O acionamento está do lado esquerdo.

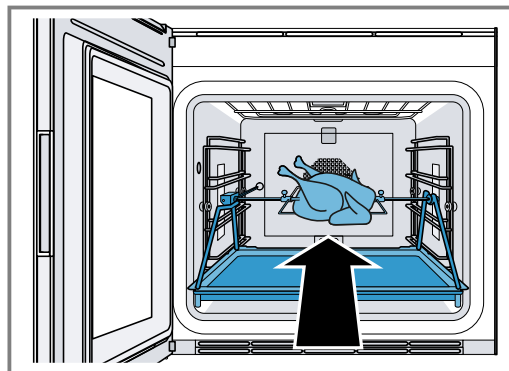
2. Encaixe o gancho de fixação direito no espeto rotativo e aperte-o.
3. Coloque o grelhado ao centro, no espeto rotativo.
 - Para que peças soltas não toquem na resistência do grelhador, fixe-as.
4. Encaixe o gancho de fixação esquerdo no espeto rotativo e aperte-o.



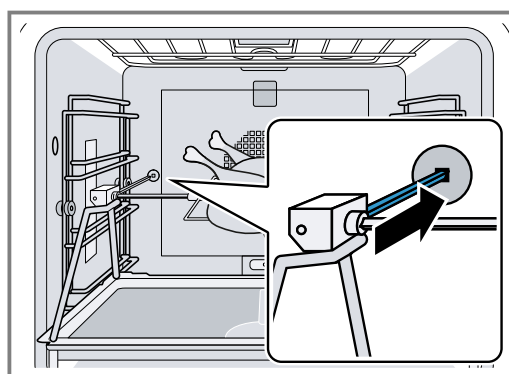
5. Coloque o espeto rotativo sobre os aros de apoio.
 - Engate a peça quadrangular no elemento de acionamento.



6. Insira o tabuleiro para grelhar com o espeto rotativo no nível de inserção mais baixo do aparelho.



7. Certifique-se de que o eixo do acionamento engata na abertura na parede traseira do aparelho.
 - Se necessário, rode ligeiramente o espeto rotativo.



11.2 Ligar o espeto rotativo

1. Regule a temperatura e o tipo de aquecimento desejados.
 2. Prima .
- ✓ O aparelho liga o acionamento do espeto rotativo.

11.3 Desligar e retirar o espeto rotativo

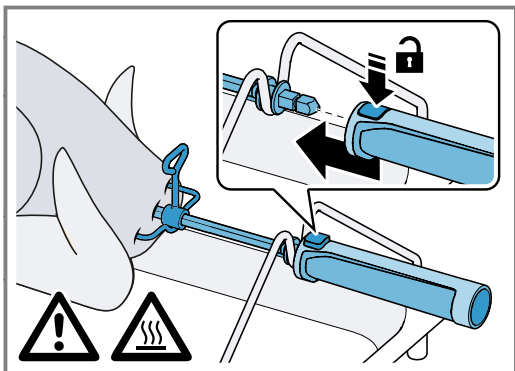
AVISO – Risco de queimaduras!

O espeto rotativo e o respetivo quadro de suporte estão quentes.

- ▶ Para retirar, use luvas.
- ▶ Pouse o espeto rotativo e o respetivo quadro de suporte sobre uma base sólida e resistente ao calor. Pressionando o botão na pega, esta solta-se do espeto rotativo.
- ▶ Ao levantar o espeto rotativo, não pressione o botão na pega.

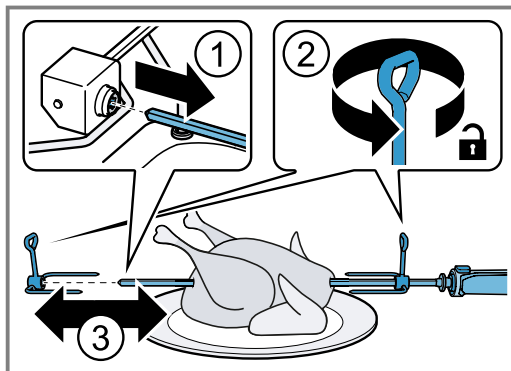
1. Prima .
- ✓ O acionamento do espeto rotativo para.
2. Desligue o aparelho com o seletor de função.
3. Retire o tabuleiro para grelhar juntamente com o espeto rotativo e pouse-o sobre uma base sólida e resistente ao calor.

4. Para retirar o espeto rotativo, encaixe a pega lateralmente.

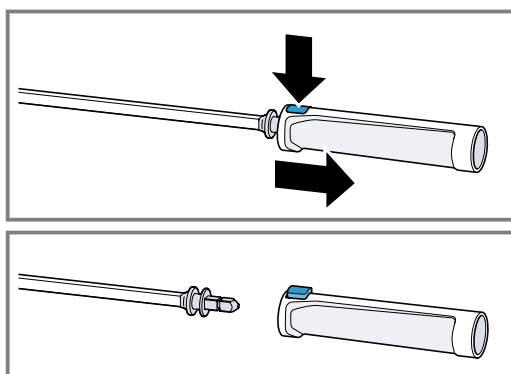


5. Retire o espeto rotativo com o assado dos aros de apoio e pouse numa travessa.

6. Solte os ganchos de fixação, retire o espeto rotativo do assado.



7. Para retirar a pega, pressione o botão na pega.



12 Modo de fritura

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

Para o modo de fritura precisa dos acessórios especiais assadeira, sistema extraível e elemento de aquecimento.

12.1 Iniciar o modo de fritura

Requisito: O tipo de aquecimento Função de assadeira está regulado.

- ▶ Prima ».
- ✓ O modo de fritura é iniciado.

Dica: Também pode iniciar o modo de fritura várias vezes consecutivas.

12.2 Terminar o modo de fritura antes do tempo

- ▶ Prima ».

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 250 °C.
- ▶ Não utilize a termo sonda com os tipos de aquecimento grelhador plano ou grelhador compacto.
- ▶ Retire a termo sonda do interior do aparelho antes da utilização do grelhador plano ou do grelhador compacto.
- ▶ Ao utilizar os tipos de aquecimento Grelhador plano e Ar circulante com a termo sonda, regule no máximo 250 °C.

⚠ 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!

Humidade pode danificar a termo sonda.

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

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

A termo sonda é pontiaguda.

- ▶ Manuseie a termo sonda com cuidado.

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 21*.

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
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	

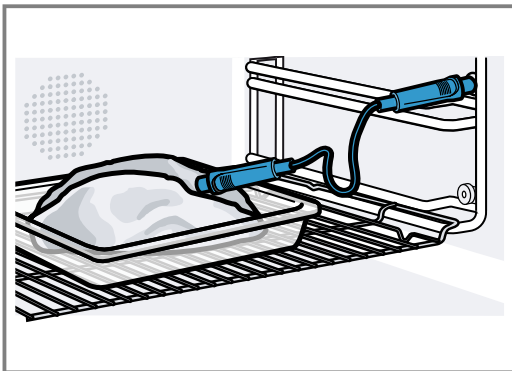
Alimento a cozinhar	Valores de referência para a temperatura interna em °C
Perna de carneiro, no ponto	70-75
Perna de carneiro, bem passada	80-85
Lombo de carneiro, no ponto	70-75
Lombo de carneiro, bem passado	80
Peixe	
Filetes	62-65
Inteiro	65
Terrina	62-65
Outros	
Pão	96
Empada	72-75
Terrina	60-70
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 entra em contacto com qualquer recipiente ou com ossos.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

Espete a sonda térmica na carne

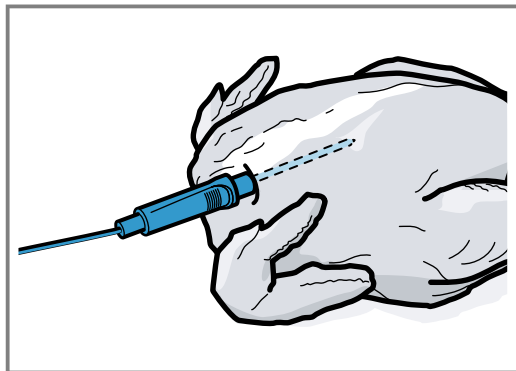
1. Espete a sonda térmica de lado, na parte mais espessa da carne, até ao limite.



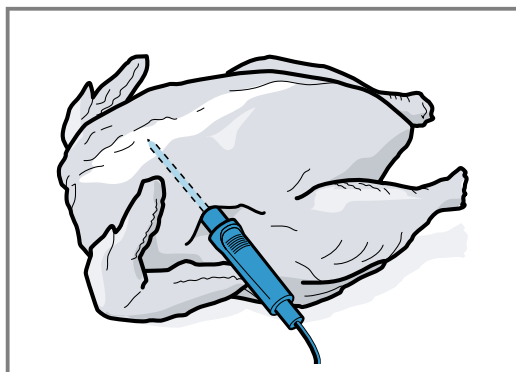
2. Caso sejam várias peças, espete a sonda térmica no meio da peça mais grossa.

Espete a sonda térmica na ave

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



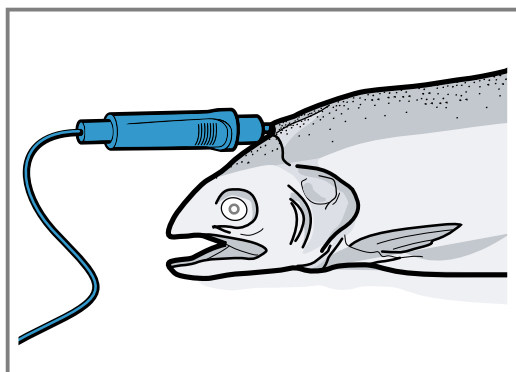
2. Consoante as características da ave, espete a termo sonda transversal ou longitudinalmente.



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 indicada 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 Regulações base

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

14.1 Vista geral das regulações básicas



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

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

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Aquecimento rápido	Ligado ¹ Desligado	No aquecimento rápido, o interior do aparelho alcança muito rapidamente a temperatura desejada.
	Sinal de aquecimento	Ligado ¹ Desligado	O sinal sonoro soa quando o aparelho alcança a temperatura desejada durante o aquecimento.
	Volume do sinal	Níveis 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Regular o volume do sinal sonoro.
	Formato da hora	AM/PM 24h ¹	Definir formato de 24 horas ou 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	Definir 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.	Definir 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 de regulações básicas.
	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".
	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> .

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

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	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 16</i> .

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

14.2 Alterar regulações base

1. Rode o seletor de funções para S.
2. Selecione "Regulações básicas" com o seletor rotativo.
3. Prima ✓.
4. Com o seletor rotativo, selecione a regulação básica pretendida.

5. Prima _.
 6. Com o seletor rotativo, regule a regulação básica.
 7. Memorizar com ✓ ou cancelar com X e sair da regulação básica atual.
 8. Para sair o menu de regulações básicas, rode o seletor de função para 0.
- ✓ As alterações estão guardadas.

15 Limpeza e manutenção

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

15.1 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.

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

- ▶ Deixe arrefecer as lâmpadas antes de limpar o aparelho.
- ▶ Desligue a iluminação durante a limpeza.

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.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
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
Interior 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.
Interior do aparelho muito sujo	<ul style="list-style-type: none"> Gel de limpeza em spray para fornos 	O gel de limpeza em spray para fornos pode ser adquirido junto do Serviço de Assistência Técnica ou na loja online. Respeite as seguintes indicações sobre o gel de limpeza em spray: <ul style="list-style-type: none"> O gel de limpeza em spray não deve chegar à abertura da porta. Deixe atuar durante 12 horas, no máximo. Não utilize em superfícies quentes. Enxague bem com água. Respeite as instruções do fabricante.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Limpe com um pano multiusos.
Grelhas de suporte	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Nota: Se necessário, desengate a grelha para limpar. → <i>"Retirar a grelha de inserção", Página 24</i> Em caso de forte sujidade, amacie e utilize uma escova.
Acessórios	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Deixe os resíduos queimados amolecer em água e limpe com uma escova. Lave bem com água limpa.
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 louça.
Espeto rotativo	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Não lave o acionamento do espeto rotativo na máquina de lavar loiça. Lave o espeto rotativo, os ganchos de fixação e a pega na máquina de lavar loiça.
Raile telescópico totalmente extensível, acessório especial	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Limpe com um pano multiusos ou uma escova de loiça e seque com um pano macio. Retire o raile telescópico totalmente extensível de dentro do compartimento de cozedura durante a limpeza pirolítica.
Pedra para fazer pão, acessório especial	<ul style="list-style-type: none"> Escova 	Limpe os resíduos queimados com uma escova. Nunca limpe a pedra para fazer pão com água.
Assadeira, acessório especial	<ul style="list-style-type: none"> Solução quente à base de detergente 	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova de loiça. Não lave a assadeira na máquina de lavar loiça.

15.2 Pano de microfibras

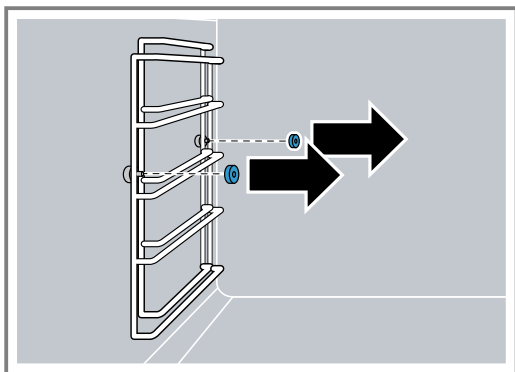
O pano de microfibras com estrutura de favos é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas. O pano de microfibras pode ser adquirido junto da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

15.3 Retirar a grelha de inserção

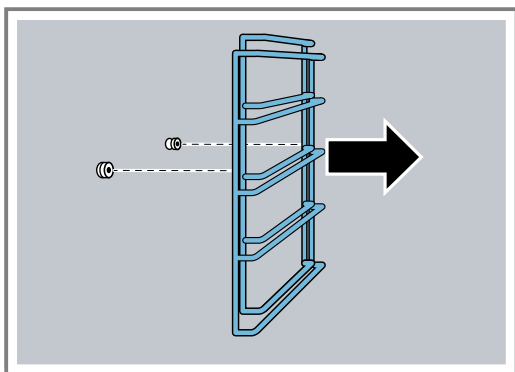
É possível retirar as grelhas de suporte para limpar.

1. Para evitar riscar o esmalte, coloque um pano de loiça no interior do aparelho.

2. Solte as porcas recartilhadas.



3. Retire as grelhas de suporte.



15.4 Colocar as grelhas de suporte

Nota: As grelhas de suporte são idênticas e servem quer no lado esquerdo quer no lado direito.

1. Posicione as grelhas de suporte de modo que o lado mais comprido se encontre na parte inferior.
2. Aperte as porcas recartilhadas.

15.5 Limpar o raile telescópico totalmente extensível

ATENÇÃO!

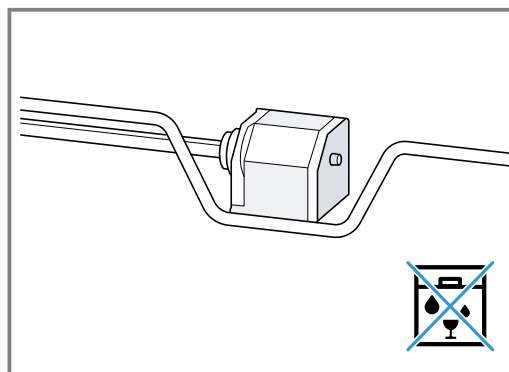
Produtos de limpeza agressivos provocam danos no raile telescópico totalmente extensível.

- ▶ Não lave o raile telescópico totalmente extensível na máquina de lavar loiça.
- ▶ Não coloque o raile telescópico totalmente extensível em água de lavagem.

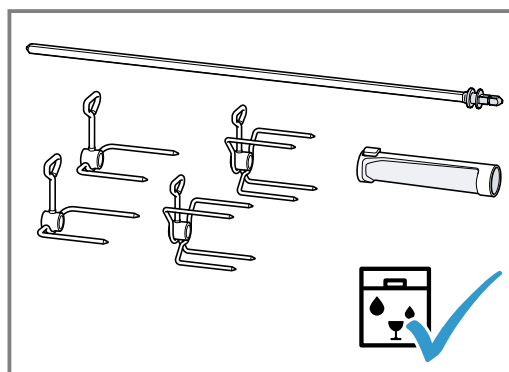
1. Remova o raile telescópico totalmente extensível.
2. Solte a porca recartilhada.
3. Limpe a calha extensível com um pano húmido.
 - Não remova a massa lubrificante nas calhas extensíveis.
 De preferência, limpe com a calha extensível inserida.

15.6 Limpar o espeto rotativo

1. Não lave a acionamento do espeto rotativo na máquina de lavar loiça.



2. Lave o espeto rotativo, os ganchos de fixação e a pega na máquina de lavar loiça.



16 Pirólise

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar a função de limpeza pirolítica.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca pendure objetos inflamáveis, como, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.
- ▶ Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos.

- ▶ Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente.
- ▶ Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

⚠️ AVISO – Risco de queimaduras!

O interior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca abra a porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠️ A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca toque na porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠️ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas.

- ▶ Areje bem a cozinha durante a função de limpeza.
- ▶ Não permaneça na divisão durante muito tempo.
- ▶ Mantenha crianças e animais afastados.

Durante a função de limpeza pirolítica num aparelho, não é possível utilizar o outro aparelho.

Durante a limpeza pirolítica, o aparelho aquece até aos 485 °C. Os resíduos de assados, grelhados ou cozidos são queimados. Apenas é necessário retirar as cinzas do interior do aparelho.

A duração total da limpeza pirolítica é composta pelo tempo de limpeza e o tempo de arrefecimento. A limpeza pirolítica dura cerca de 3 horas. O tempo de arrefecimento dura cerca de 1 hora. Se necessário, pode adiar a hora de desativação da limpeza pirolítica se, p. ex., desejar que seja realizada durante a noite.

16.1 Preparar a limpeza pirolítica

⚠️ AVISO – Risco de incêndio!

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

- ▶ Antes da função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho e dos acessórios.

1. Limpe o interior do aparelho com um pano húmido.
2. Limpe o vedante da porta e as partes interiores da porta.
3. Remova por completo todos os vestígios de produtos de limpeza.
4. Retire todos os objetos soltos do interior do aparelho.
As grelhas de suporte são resistentes à pirólise.
→ "Preparar a limpeza de acessórios com a pirólise", Página 26
5. Certifique-se de que a cobertura na tomada para o elemento de aquecimento adicional se encontra na parte de trás do interior do aparelho.

16.2 Preparar a limpeza de acessórios com a pirólise

As assadeiras e os tabuleiros para grelhar da GAGGENAU estão revestidos com esmalte resistente à pirólise. Limpe com a pirólise apenas assadeiras e tabuleiros para grelhar da GAGGENAU.

⚠️ AVISO – Risco de incêndio!

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

- ▶ Antes da função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho e dos acessórios.

ATENÇÃO!

O calor durante a pirólise pode danificar determinados acessórios.

- ▶ Não limpar a grelha do grelhador, o espeto rotativo, a assadeira de ferro fundido, a pedra para fazer pão, a termo sonda ou outros acessórios com a pirólise.
- ▶ Limpar com a pirólise apenas assadeiras e tabuleiros para grelhar da GAGGENAU.

Notas

- As buchas de aço inoxidável de tabuleiros para grelhar podem descolorar durante a limpeza pirolítica. As alterações na cor não têm qualquer influência na utilização.
- Se o interior do aparelho estiver muito sujo, limpe a assadeira ou o tabuleiro para grelhar separadamente.

1. Inserir apenas uma assadeira ou um tabuleiro para grelhar no nível de inserção mais baixo.
2. Inserir a assadeira ou o tabuleiro para grelhar até ao final.

16.3 Iniciar a pirólise

1. Retire todos os objetos soltos do interior do aparelho e remova a sujidade grosseira.
2. Remova totalmente eventuais restos de detergente.
3. Rode o seletor de funções para S.
- ✓ acende-se.
4. Confirme com .
- ✓ O visor mostra a hora de desativação à qual a pirólise estará concluída.
5. Se necessário, adie a hora de desativação com o seletor rotativo.
6. Confirme com .
7. Inicie com .

A duração total da limpeza pirolítica é composta pelo tempo de limpeza e o tempo de arrefecimento. No visor decorre o tempo da respetiva fase da limpeza pirolítica.

- ✓ O aparelho tranca a porta para sua segurança. Ao arrefecer, o aparelho abre o sistema de bloqueio da porta, assim que a temperatura tiver descido abaixo dos 200 °C.
- ✓ Inicia-se a contagem decrescente do tempo de limpeza no visor.
- ✓ Se tiver adiado a hora de desativação, o tempo até ao início da limpeza pirolítica entra em contagem decrescente no visor.
- ✓ A lâmpada no interior do aparelho mantém-se desligada.
- ✓ Decorrida a limpeza pirolítica, soa um sinal sonoro.
- ✓ No visor aparece uma mensagem.
- 8. Depois de o aparelho arrefecer, remova a cinza remanescente do interior do aparelho com um pano húmido.

Dependendo do tipo e do grau de sujidade, podem ficar manchas brancas nas superfícies esmaltadas. Estas manchas são inofensivas. Não influenciam o funcionamento nem a vida útil do aparelho.

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.
→ "Assistência Técnica", *Página 55*

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 ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho 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. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	Utilização incorreta. ▶ Na caixa de fusíveis, desligue o fusível do aparelho e volta a ligá-lo após aprox. 60 segundos.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ▶ Feche a porta do aparelho.
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 16</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.
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 21</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.

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 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 21*.

17.4 Substituir a lâmpada superior do forno

⚠ 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 choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico.

Nota: Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V, 60 W, G9 resistentes ao calor junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halogéneo novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente elétrica.
 - O interior do aparelho está arrefecido.
 - Está disponível uma lâmpada de halogéneo nova para substituição.
1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
 2. Solte o parafuso na cobertura da lâmpada.
✓ A cobertura da lâmpada rebate para baixo.
 3. Puxe a lâmpada de halogéneo para fora.
 4. Insira a nova lâmpada de halogéneo e pressione-a com firmeza no suporte.
 5. Vire a cobertura da lâmpada para cima e aperte bem.
 6. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.

7. Ligue o aparelho à corrente elétrica.

17.5 Substituir a lâmpada lateral do forno

⚠ 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 choque elétrico!

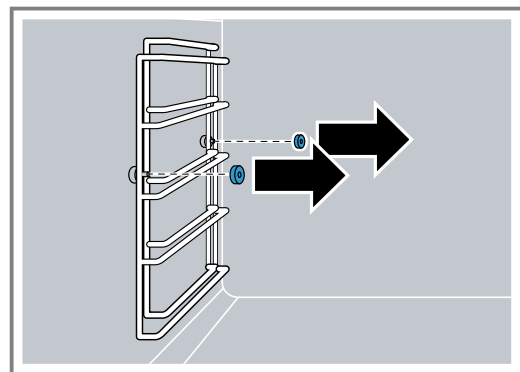
Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico.

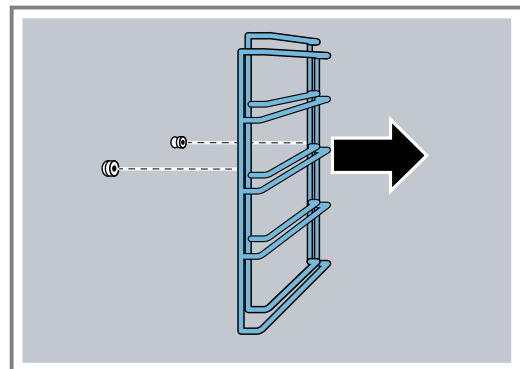
Nota: Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 12 V, 10 W, G4 resistentes ao calor junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halogéneo novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente elétrica.
 - O interior do aparelho está arrefecido.
 - Está disponível uma lâmpada de halogéneo nova para substituição.
1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
 2. Solte as porcas recartilhadas.



3. Retire as grelhas de suporte.



4. Empurre a mola de retenção superior para o lado.
5. Retire a cobertura da lâmpada.
6. Puxe a lâmpada de halogéneo para fora.

7. Insira a nova lâmpada de halogéneo e pressione-a com firmeza no suporte.
8. Alinhe o lado biselado da cobertura da lâmpada com o interior do aparelho, insira a cobertura da lâmpada em baixo na mola de retenção e encaixe em cima.
9. Coloque as grelhas de suporte → *Página 25*.
10. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.
11. Ligue o aparelho à corrente elétrica.

17.6 Substituir a cobertura da lâmpada superior

Se a cobertura da lâmpada no interior do aparelho estiver danificada, substitua a cobertura da lâmpada. Poderá adquirir a cobertura da lâmpada junto do Serviço de Assistência Técnica, indicando os números E e FD do seu aparelho.

Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente elétrica.
- O interior do aparelho está arrefecido.

1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
2. Solte o parafuso na cobertura da lâmpada.
 - ✓ A cobertura da lâmpada rebate para baixo.
3. Vire a cobertura nova da lâmpada para cima e aperte bem.
4. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.
5. Ligue o aparelho à corrente elétrica.

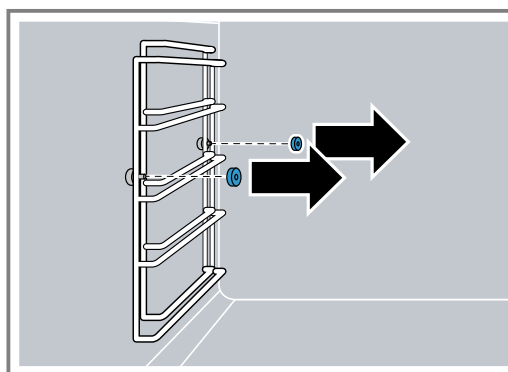
17.7 Substituir a cobertura da lâmpada lateral

Se a cobertura da lâmpada no interior do aparelho estiver danificada, substitua a cobertura da lâmpada. Poderá adquirir a cobertura da lâmpada junto do Serviço de Assistência Técnica, indicando os números E e FD do seu aparelho.

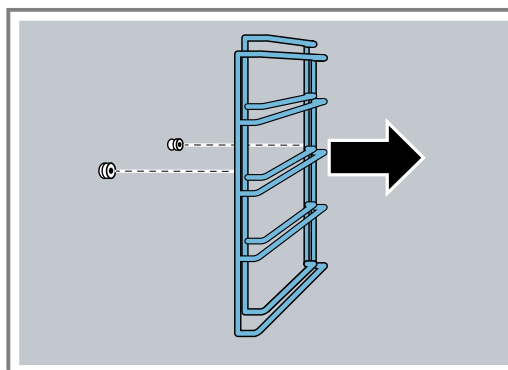
Requisitos

- O aparelho está desligado da corrente elétrica.
- O interior do aparelho está arrefecido.

1. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
2. Solte as porcas recartilhadas.



3. Retire as grelhas de suporte.



4. Empurre a mola de retenção superior para o lado.
5. Retire a cobertura da lâmpada.
6. Alinhe o lado biselado da cobertura da lâmpada com o interior do aparelho, insira a cobertura da lâmpada em baixo na mola de retenção e encaixe em cima.
7. Coloque as grelhas de suporte → *Página 25*.
8. Retire o pano da loiça do interior do aparelho.
9. Ligue o aparelho à corrente elétrica.

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.

- Pré-aqueça sempre o aparelho. Desta forma, obterá sempre os melhores resultados de cozedura. Os tempos de cozedura indicados referem-se ao aparelho pré-aquecido.
- Os 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.
- Se tiver pouca experiência com uma refeição, comece com um tempo menor. Se necessário, pode continuar a cozinhar a refeição.
- Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule uma temperatura mais alta.
- 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.
- Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente no centro da grelha do grelhador. Para assados grandes, pode também utilizar o tabuleiro para grelhar ou o tabuleiro de vidro.
- Para garantir uma circulação ideal de calor, não coloque as grelhas do grelhador e os tabuleiros demasiado próximos.
- Para preparar alimentos volumosos, pode retirar as grelhas de encaixe laterais.
- 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 a base do interior do aparelho.
- Abra a porta do aparelho pré-aquecido apenas brevemente e coloque os alimentos rapidamente no seu interior.
- Utilize pratos, formas ou formas para soufflés sempre juntamente com a grelha.

- Tipo de aquecimento Ar quente circulante Eco: Funcionamento com ar quente circulante para bolos, carne, pratos de forno e gratinados, com poupança de energia. O calor residual é utilizado da melhor forma. As funções úteis permanecem desligadas (p. ex., a iluminação do interior do aparelho). A indicação da temperatura no interior do aparelho é possível apenas durante do aquecimento. Não pré-aqueça o forno. Coloque os alimentos no interior do aparelho frio e vazio, e inicie o tempo de cozedura indicado. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Evita, deste modo, a perda de calor.
- Grelhador plano e grelhador plano + ar circulante: No caso destes modos de funcionamento pode ocorrer uma diferença de temperaturas entre a temperatura de regulação selecionada e a temperatura real no forno. Isso deve-se ao facto de os processos de grelhar e gratinar serem de cozedura rápida 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.

19.2 Legumes

Respeite as recomendações de regulação para legumes.

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

Legumes

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Entrada	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	200	✿	30 ¹	Sugestão de receita: adicionar vinagre balsâmico e temperar enquanto os legumes ainda estão quentes.
Entrada	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Sugestão de receita: adicionar vinagre balsâmico e temperar enquanto os legumes ainda estão quentes.
Endívia	Forma para gratinados	3	180	✿	30	Sugestão de receita: cortar a meio, temperar, embrulhar em fiambre, regar com molho de natas ou molho bechamel e polvilhar com queijo.
Endívia	Forma para gratinados	3	190	✿ ^e	60	Sugestão de receita: cortar a meio, temperar, embrulhar em fiambre, regar com molho de natas ou molho bechamel e polvilhar com queijo. Com ✿ ^e não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Escalivada, legumes mediterrânicos no forno	Forma para gratinados	5	250	~~~~~	15 ¹	Sugestão de receita: beringelas, cebolas, tomates, pimentos, óleo. Saborear quente ou frio.
Legumes no forno	Forma para gratinados	3	180	✿	40-50	Cozer previamente ou escaldar os legumes e restantes ingredientes.
Hambúrguer de legumes, ultracongelado	Tabuleiro + papel vegetal	3	220	✿	12-15 ¹	
Espetadas de legumes	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220	~~~~~	24 ¹	Cortar os espetos de madeira de modo a obter extremidades curtas ou deixá-los em água durante a noite, para que não fiquem queimados. Sugestão de receita: pimentos, cebolas, milho (pré-cozido), tomates-cereja, curgete.
Fatias de abóbora	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	200	✿	20-30 ¹	Sugestão de receita: temperar com óleo, alho, gengibre, cominho, sal e pimenta.
Tomates no forno	Forma para gratinados	3	120	✿	60	Sugestão de receita: deitar tomates-cereja ou rodela de tomate, alecrim e alho na forma e salpicar com óleo e mel. Se desejar, escale os tomates e retire-lhes a pele.
Pimentos, recheados, vegetariano	Forma para gratinados ou Assadeira	3	190	---	50	Sugestão de receita: rechear com arroz cozido, trigo-mole ou lentilhas e cebolas, queijo, ervas e especiarias.

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Ratatouille	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	200	---	30-40 ¹	Sugestão de receita: polvilhar no fim com queijo parmesão.
Espargos, verdes, grelhados	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	220	~~~~~	6-10 ¹	Sugestão de receita: temperar com cebola, óleo, vinagre, sal e pimenta. Adapte o tempo de cozedura em função do tamanho.
Legumes de raiz	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	200	✻	30 ¹	Sugestão de receita: cenouras, aipo, nabos, beterraba, temperar com óleo, alho, sal e pimenta.
Legumes de raiz	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Sugestão de receita: cenouras, aipo, nabos, beterraba, temperar com óleo, alho, sal e pimenta.
Curgetes, recheadas, vegetariano	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	180	✻	40	Sugestão de receita: rechear com cenoura ralada, cebolinhas, queijo fresco de cabra, alho, tomilho, sal e pimenta e polvilhar com queijo parmesão.

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

19.3 Acompanhamentos e pratos principais

Respeite as recomendações de regulação para acompanhamentos e pratos principais.

- Os acompanhamentos mais conhecidos confeccionados no forno são à base de batata, como, por exemplo, gratinado de batata. Contudo, também é possível confeccionar no forno acompanhamentos que normalmente são preparados na frigideira, p. ex., panquecas de batata ou batatas assadas. As vantagens deste modo de preparação: pode preparar quantidades maiores de uma só vez, há menos odores de cozinha espalhados pelo ar e os alimentos podem ser preparados com menos gordura.

- Outro acompanhamento muito versátil confeccionado no forno é o queijo. É um bom complemento sobretudo para os pratos vegetarianos ou, consoante o modo de preparação, o queijo também pode ser servido como entrada ou petisco de comer à mão.
- Os pratos adequados à preparação no forno são, sobretudo, os soufflés e gratinados. Também os pratos com base de massa, p. ex., pizza ou tarte flambée e pratos com ovo e ingredientes sólidos, p. ex. tortilha.
- Para porções pequenas (para 2-3 pessoas), utilize uma forma resistente ao calor e coloque-a na grelha do grelhador. No tabuleiro de vidro ou no tabuleiro para grelhar, os alimentos pegam-se ou ficam ressequidos.
- Nos produtos pré-cozinhados e ultracongelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Acompanhamentos e pratos principais

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
----------	----------------------	-------	-------------------	---------------------	------------------------------	-------------

Acompanhamentos

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Camembert assado, panado, fresco	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✿	15-20	Assar até o panado começar a levantar.
Camembert assado, panado, ultracongelado	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✿	15-20	Assar até o panado começar a levantar.
Camembert assado, panado, ultracongelado	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	---	15	Assar até o panado começar a levantar.
Batatas assadas	Tabuleiro para grelhar	3	180	✿	30-45 ¹	Preparação com pouca gordura. Distribuir uniformemente no tabuleiro para grelhar, envolver várias vezes.
Feta	Tabuleiro	3	250	☼	12	Sugestão de receita: deitar numa forma com óleo, tomates, cebolas, alho e alecrim e temperar com sal e pimenta.
Gomos de batata	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✿	15 ¹	Sugestão de receita: cortar as batatas em gomos, temperar com azeite, pimentão e sal.
Gratinado de batata	Forma para gratinados	3	180	✿	35	
Gratinado de batata	Forma para gratinados	3	195	✿ ^e	60	Com ✿ ^e não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Batatas sobre leito de sal	Forma para gratinados	3	200	---	40-60 ¹	Encher a forma de soufflé com 1,5 cm de sal marinho. Colocar as batatinhas com a pele e pincelá-las com azeite.
Panquecas de batata	Tabuleiro	3	175	✿	20-30 ¹	Untar bem o tabuleiro com óleo, espremer a massa das pancakes de batata, pincelar com um pouco de óleo. Virar uma vez.
Panquecas de batata	Tabuleiro	3	200	---	20-30 ¹	Untar bem o tabuleiro com óleo, espremer a massa das pancakes de batata, pincelar com um pouco de óleo. Virar uma vez.
Palitos de mozzarella, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✿	10	
Queijo para forno, fresco	Tabuleiro	3	180	✿	20	Após 10 min., faça um golpe em cruz no queijo de pasta mole e abra as partes da casca para trás. A forma não deverá ser muito maior do que o queijo, para que não derreta.
Batatas fritas, frescas	Tabuleiro + papel vegetal	4	200	✿	15-20 ¹	Sugestão de receita: untar ligeiramente com óleo, depois de cozido temperar com sal, pimentão em pó ou caril em pó.
Batatas fritas, ultracongeladas	Tabuleiro + papel vegetal	4	220	✿	14 ¹	Distribuir bem as batatas fritas ultracongeladas pelo tabuleiro.
Queijo de cabra enrolado em toucinho	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro	3	220	✿	8-10	São adequados queijo fresco de cabra ou camembert de cabra.

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Queijo de cabra enrolado em toucinho	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro	4	220	~~~~~	8-10	São adequados queijo fresco de cabra ou camembert de cabra.
Queijo de cabra com mel	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro	3	200	✦	8	Sugestão de receita: salpicar o queijo fresco de cabra ou o camembert de cabra com mel de lavanda e polvilhar com pinhões.
Queijo de cabra com mel	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro	4	200	~~~~~	8	Sugestão de receita: salpicar o queijo fresco de cabra ou o camembert de cabra com mel de lavanda e polvilhar com pinhões.
Pratos						
Pizza americana, base de massa alta, ultracongelada	Tabuleiro	3	200	----	20-24	Sem pré-aquecer. Com o forno pré-aquecido, reduza o tempo de cozedura em 4 minutos.
Omeleta rústica	Forma para gratinados	3	160	✦	40	Sugestão de receita: com espargos verdes e brancos, acompanhados de salmão gravad.
Enchiladas, gratinadas	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	200	----	15-20	
Tarte flambée, fresca	Tabuleiro	3	250	----	8-10	Sugestão de receita: clássica ou com queijo fresco de cabra, presunto de Parma, figos e cebolinhas.
Tarte flambée, ultracongelada	Grelha do grelhador	3	200	✦	10-12	
Tarte flambée, ultracongelada	Grelha do grelhador	3	230	----	8-10	
Tarte flambée, pré-confecionada	Tabuleiro + papel vegetal	3	250	✦	7	
Frittata	Forma para gratinados	3	190	----	45-50	Sugestão de receita: com espinafres, cebola e gambas.
Crepes primavera, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	225	✦	18-20 ¹	
Macarrão com queijo	Forma para gratinados	3	180/220	✦	10-20	Para obter uma crosta de queijo, aumentar a temperatura após 10 minutos para 220 °C e deixar dourar durante 10 minutos.
Spätzle com queijo	Forma para gratinados	3	180/220	✦	30	Deitar os Spätzle frescos fervidos por camadas na forma, polvilhar cada camada com queijo. Por fim, deite o queijo e a cebola frita por cima e aumente a temperatura para 220 °C durante 5 minutos.
Lasanha	Forma para gratinados	3	175	✦	35	Sugestão de receita: clássica ou vegetariana com legumes grelhados e mozzarella de búfala.

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Lasanha	Forma para gratinados	3	195	✿ ^e	60	Sugestão de receita: clássica ou vegetariana com legumes grelhados e mozzarella de búfala. Com ✿ não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Mini crepes primavera, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	225	✿	10 ¹	
Pizza, fresca	Tabuleiro	3	230-250	---	10-15	Untar ligeiramente o tabuleiro com óleo ou utilizar papel vegetal.
Pizza, ultracongelada	Grelha do grelhador	3	200	✿	11-13	
Pizza, ultracongelada	Grelha do grelhador	3	220	---	11-13	
Pizza, pré-confeccionada	Tabuleiro + papel vegetal	3	230	✿	6-8	
Pizza, pré-confeccionada	Tabuleiro + papel vegetal	3	230	---	6-8	
Quiche	Forma de tarte	3	200	---	20 + 20	Picar várias vezes a base com um garfo e pré-cozer durante 20 minutos. Deitar a massa sobre a base e deixar cozer mais 20 minutos.
Tortilha	Forma para gratinados	3	160	---	25	Sugestão de receita: com pimentos, azeitonas, cebolas, presunto serrano e queijo Manchego.
Tarte de cebola	Tabuleiro	3	200	---	30-40	Picar várias vezes a base com um garfo.

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

19.4 Peixe

Respeite as recomendações de regulação para peixe.

- Por motivos de higiene, certifique-se que o peixe tem uma temperatura interna de, no mínimo, 62-70 °C. A temperatura é simultaneamente o ponto de cozedura ideal.
- Tempere o peixe com sal só depois de o cozer. Deste modo, o peixe conserva o seu aroma natural e é-lhe retirado menos água.
- Passe óleo na grelha e no tabuleiro, para que o peixe não fique agarrado.

- Filetes com pele: vire o peixe com o lado da pele para cima, para conservar melhor a estrutura e o aroma.
- Cortar os espetos de madeira de modo a obter extremidades curtas ou, antes de espetar os ingredientes, deixá-los em água durante a noite, para que não fiquem queimados.
- Nos produtos pré-cozinhados e ultracongelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Peixe

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Dourada, inteira	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e tomilho ou com hortelã para um aroma estival. Dar um golpe diagonal na pele da dourada.

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Dourada, inteira	Tabuleiro	4	190	✦	20-25 ¹	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e tomilho ou com hortelã para um aroma estival. Dar um golpe diagonal na pele da dourada.
Espetadas de peixe	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	200	~~~~~	12 ¹	Utilize peixes de tipo sólido, p. ex., abadejo, salmão, cantarilho, bacalhau.
Barrinhas de peixe, ultracongeladas	Tabuleiro + papel vegetal	3	220	✦	15-17 ¹	
Truta, inteira	Tabuleiro	4	200-220	~~~~~	16 ¹	Sugestão de receita: rechear com limão, alho e salsa.
Espetadas de gambas, frescas	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	180	~~~~~	10 ¹	
Espetadas de gambas, ultracongeladas	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	180	~~~~~	12 ¹	
Lombo de salmão	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	250	~~~~~ ☼	10-12	Sugestão de receita: marinar com lima, sal, pimenta e alho.
Lombo de salmão	Tabuleiro	3	200	✦	10-12	Sugestão de receita: marinar com lima, sal, pimenta e alho.
Bife de atum	Tabuleiro	3	200	✦	8-10	Sugestão de receita: para um estilo asiático, temperar com molho de soja, óleo de sésamo, gengibre, mel, alho, malaguetas e sementes de coentros.
Argolas de lulas, ultracongeladas	Tabuleiro + papel vegetal	3	220	----	8-12	

¹ Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

19.5 Carne

Respeite as recomendações de regulação para carne.

- 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 termo sonda. Poderá encontrar indicações e as temperaturas ideais em termo sonda → *Página 18*.
- Tempo de repouso da carne: após a cozedura, deixe a carne repousar mais 5-15 min numa grelha. A carne pode "relaxar". A circulação do suco da carne diminui e perde-se menos suco ao cortar a carne. Pedacos de carne grandes, p. ex., assados, podem repousar dentro do forno. Pedacos mais pequenos, p. ex., bifes, devem repousar fora do forno, embrulhados em folha de alumínio.

- Para porções pequenas (2-3 pessoas), utilize preferencialmente uma forma resistente ao calor, para que os alimentos não se peguem ou fiquem ressequidos.
- Utilize o tabuleiro para grelhar ou a assadeira para assados grandes e para tipos de preparação em que são adicionados muitos líquidos ao assado.
- Deixe a marinar durante a noite e retire a marinada antes de assar ou grelhar, p. ex., com as costas dum a faca ou com uma colher. Caso contrário, as especiarias e as ervas ficariam queimadas.
- Se o assado tiver ficado demasiado escuro e a crosta estiver queimada em algumas partes, reduza da próxima vez a temperatura ajustada e verifique o nível de inserção.
- Caso o assado esteja cozido, mas o molho esteja queimado, utilize da próxima vez um recipiente mais pequeno e adicione mais líquido. Caso o molho esteja demasiado aguado, utilize um recipiente maior e adicione menos líquido.

Carne

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Bovino						
Carne de vaca para assar, 1,5 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	180	✿	90-120 ¹	
Rosbife, lombo de vaca, mal passado, 1 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180	✿	25-35 ²	Sugestão de receita: muito saboroso com molho bearnês ou fatiado a frio com remolada e batatas assadas.
Rosbife, lombo de vaca, bem passado, 1 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180	✿	50-60 ²	Sugestão de receita: muito saboroso com molho bearnês ou fatiado a frio com remolada e batatas assadas.
Rosbife, lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180	✿	35-45 ²	Sugestão de receita: muito saboroso com molho bearnês ou fatiado a frio com remolada e batatas assadas.
Picanha, no ponto, 500 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	200	✿	40	Temperatura interna 65 °C
Picanha, no ponto, 500 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	200	✿ ^e	60	Temperatura interna 65 °C Com ✿ ^e não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Porco						
Carne de porco defumada, 1 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	180/160	✿	50-60 ²	
Assados com crosta, carne de porco para assar com courato, bem passada, 1,5 kg	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	180/200	☼	60-70 ³	Dar golpes em forma de losango na pele, para que fique estaladiça. Antes de cozinhar assados com courato, cozer em água durante 10 minutos.
Rolo de carne	Tabuleiro de vidro ou tabuleiro para grelhar ou Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	180/230	✿	65-70 ³	

¹ Salteie primeiro na frigideira ou assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

² Saltear a carne a alta temperatura; regular a temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

³ Cozinhar a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Rolo de carne	Tabuleiro de vidro ou tabuleiro para grelhar ou Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	180/230		75-80 ³	
Carne de porco para assar, coxa, 1 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180		45-50 ²	Dar golpes em forma de losango na pele, para que fique estaladiça.
Carne de porco para assar, cachaço, 1,5 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180		85-95 ²	
Carne de porco para assar, cachaço, 1,5 kg	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180		70-80 ²	
Lombinho de porco, 250 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	180		30	Temperatura interna 70 °C.
Lombinho de porco, 250 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	180		50	Temperatura interna 70 °C. Com não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Lombinho de porco, inteiro, 400 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	230/180		20-25 ²	Sugestão de receita: marinar em óleo, alho e salsa.
Medalhões de porco	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	210		12-15 ¹	Sugestão de receita: instantes antes de retirar, colocar um pouco de manteiga e um ramo de alecrim no tabuleiro de vidro ou no tabuleiro para grelhar e continuar a cozinhar tudo no aparelho.
Perna de porco	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	150/200		40-45 ³	Dar golpes em forma de losango na pele, para que fique estaladiça. Antes de cozinhar assados com courato, cozer em água durante 90 minutos.

Vitela

¹ Salteie primeiro na frigideira ou assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

² Saltear a carne a alta temperatura; regular a temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

³ Cozinhar a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	230/180	---	50-60 ¹	
Peito de vitela, recheado	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	120-130	✦	120	
Perna de vitela	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	150/180	☼	50-60 ³	
Lombo de vitela	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	160-170	✦	20	
Caça						
Lombo de coelho	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	180	✦	15-25 ¹	Sugestão de receita: marinar em alho, alecrim, azeite e vinagre balsâmico de qualidade.
Perna de borrego	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	180-200	✦	35-45	
Perna de borrego, no ponto	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	180-190	✦	100 ¹	Sugestão de receita: deixar marinar durante a noite em azeite, alho, alecrim e rodelas de limão.
Perna de borrego, bem passada	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	180-190	✦	120 ¹	Sugestão de receita: deixar marinar durante a noite em azeite, alho, alecrim e rodelas de limão.
Perna de veado	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	170-180	✦	60-80	

¹ Salteie primeiro na frigideira ou assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

² Saltear a carne a alta temperatura; regular a temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

³ Cozinhar a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Lombo de veado	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	165-175	✦	20	
Lombo de veado	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	165-175	---	20-25	
Carne de javali para assar	Tabuleiro de vidro, Tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	170	✦	60-90 ¹	Sugestão de receita: deixar a marinar durante a noite em óleo, alho, mostarda e ervas da Provença.
Diversos						
Tiras de bacon, toucinho para fritar, grossas	Tabuleiro + papel vegetal	4	190	✦	8-12	
Tiras de bacon, toucinho para fritar, finas	Tabuleiro + papel vegetal	4	180	✦	8-10	Depois de retirar, deixar escorrer a gordura em cima de papel de cozinha.
Rolo de carne, fresco, 700 g	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	160	✦	60	Utilizar a termo sonda, temperatura interna 67 °C.
Almôndegas de carne picada, 25 g cada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	25-30	Sugestão de receita: ótimo para confeccionar outras receitas, p. ex. almôndegas de carne picada com molho de tomate, Köttbullar (almôndegas de carne suécas), almôndegas de Königsberg.
Almôndegas de carne picada, 80 g cada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	30-35	Quanto mais baixas forem as almôndegas de carne moída, mais rápido cozem. Adequado para a preparação de grandes quantidades.
Almôndegas de carne picada, salteadas, 25 g cada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	15	Sugestão de receita: fazer a espetada de almôndegas de borrego ou coelho e servir com iogurte de menta ou mostarda de figo.
Almôndegas de carne picada, salteadas, 80 g cada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	20	Almôndegas tostadas e succulentas: saltear primeiro na frigideira e depois continuar a cozinhar no aparelho.
Pimentos, recheados, com carne picada	Forma para gratinados ou Assadeira	3	190	---	55-60	Sugestão de receitas: rechear com carne picada e cozinhar em molho de tomate.

¹ Salteie primeiro na frigideira ou assadeira em toda a circunferência na placa de cozinhar.

² Saltear a carne a alta temperatura; regular a temperatura mais baixa após 15 - 20 minutos.

³ Cozinhar a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

19.6 Aves

Respeite as recomendações de regulação para aves.

- Os tempos de cozedura indicados servem de orientação e dependem muito da temperatura inicial do produto. Para um melhor controlo, utilize a termo sonda. Não a insira a termo sonda no meio ou na cavidade, mas sim entre a barriga e a coxa. Poderá encontrar outras indicações e as temperaturas ideais em termo sonda → *Página 18*.









- As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal, gordura escorrida ou sumo de laranja.
- No caso de patos e gansos, pique a pele debaixo das asas para que a gordura possa sair.
- Utilize uma assadeira ou uma outra forma resistente ao calor para pratos aos quais são adicionados muitos líquidos ao assado. O mesmo é válido quando escorre muita gordura dos alimentos, p. ex. do ganso assado.

Aves

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Pato, inteiro, 1,5-2 kg	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	160/180	---	75 ¹	Sugestão de receita: rechear com laranjas, maçãs ou frutos secos.
Peito de pato	Assadeira ou Forma para gratinados	3	190		25-35	Cortar a pele em forma de losango.
Ganso, inteiro, 5 kg	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	160/190		110-130 ¹	Sugestão de receita: rechear com maçãs, cebolas e manjerona e fechar.
Ganso, inteiro, 5 kg	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	160/190	---	110-130 ¹	Sugestão de receita: rechear com maçãs, cebolas e manjerona e fechar.
Nuggets de frango, congelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	200		15 ²	
Frango, inteiro, 1 kg, de acordo com a norma EN 60350-1	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	190		70-80	Pré-aquecer.
Frango, inteiro, 1 kg, de acordo com a norma EN 60350-1	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	190		70-80	Pré-aquecer.
Peito de frango	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	200		25	Sugestão de receita: antes de cozinhar, barrar com pasta tandoori.
Peito de frango	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	200		55	Sugestão de receita: antes de cozinhar, barrar com pasta tandoori. Sem pré-aquecer, não abra a porta do aparelho.

¹ Cozinhar a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

² Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Perna de frango	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220		30 ²	Depois de virar, o lado com a pele deve estar em cima, para ficar tostado. Marinar em óleo, alecrim, rodelas de limão e alho.
Perna de frango	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220		30 ²	Depois de virar, o lado com a pele deve estar em cima, para ficar tostado. Marinar em óleo, alecrim, rodelas de limão e alho.
Coxas de frango	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220		30 ²	Sugestão de receita: marinada asiática com molho de soja, mel, malaguetas, alho, gengibre, cominho, lima ralada, coentros.
Coxas de frango	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220		30 ²	Sugestão de receita: marinada asiática com molho de soja, mel, malaguetas, alho, gengibre, cominho, lima ralada, coentros.
Peru, inteiro	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	160/200		120-180 ¹	
Peru, inteiro	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar ou Assadeira	3	160/200		120-180 ¹	
Codorniz, inteira, 150 g cada	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	200		20-25	Pincelar com óleo e especiarias, p. ex., pimentão, tomilho, zimbros, alho.
Peito de codorniz	Tabuleiro	4	220		10-12	Pincelar com óleo e especiarias, p. ex., pimentão, tomilho, zimbros, alho.

¹ Cozinhar a carne a baixa temperatura, aumentando para uma temperatura superior nos últimos 15 - 20 minutos.

² Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

19.7 Grelhar e assar

Respeite as recomendações de regulação para grelhar e assar.

- Grelhe os alimentos sempre com a porta do aparelho fechada.
- Para grelhar, utilize o tabuleiro para grelhar com a grelha (acessório ou acessório especial consoante a versão). Deite cerca de 100 ml de água no tabuleiro para grelhar. Deste modo, o suco da carne é recolhido sem sujar o forno. Se adicionar demasiada água, o resultado de cozedura pode alterar-se, uma vez que é criado demasiado vapor de água.

- Se possível, as peças a grelhar devem ter a mesma espessura, no mínimo 2-3 cm. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas. Grelhe a carne sempre sem sal. Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha.
- Se utilizar espetos de madeira, estes podem ficar queimados. Para evitar que isso aconteça, apare as extremidades dos espetos. Antes de espetar os ingredientes, deixe os espetos em água durante a noite ou utilize espetos de metal.
- Para quantidades pequenas, utilize o tipo de aquecimento "Grelhador compacto" com baixo consumo energético. Apenas a zona central do grelhador fica quente. Coloque os grelhados ao centro sobre a grelha.

Grelhar e assar

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Gratinar suspiros	Forma de mola	3	220-250	~~~~~	4-5 ¹	Permanecer perto do aparelho, para que o suspiro não fique demasiado escuro.
Salsicha assada	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	270	~~~~~	10 ²	
Croque Monsieur	Tabuleiro + papel vegetal	4	190	~~~~~ ☼	8-11 ¹	
Croutons	Tabuleiro	3	180	☼	15 ²	Sugestão de receita: pão branco fresco com azeite, alho e folhas de alecrim. Não utilizar demasiado óleo e aplicar o óleo apenas um pouco antes, para que os cubos de pão não fiquem encharcados. Virar várias vezes.
Queijo halloumi, queijo de grelhar	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	250	~~~~~ ☼	5-8	Halloumi é um queijo de pasta semidura utilizado na culinária turca e grega. É excelente sobretudo para grelhar.
Merguez	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	250	~~~~~ ☼	12 ²	
Ameixas enroladas em bacon, secas	Tabuleiro + papel vegetal	4	200	~~~~~	8-10	Muito saboroso também com tâmaras ou damascos.
Frango sate	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	250	~~~~~ ☼	10-14 ²	Servir com molho de amendoim.
Espetada	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	190	~~~~~ ☼	16 ²	
Entremeada de porco, em tiras	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	230	~~~~~	18-20 ²	
Entremeada de porco, em tiras	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	3	230	~~~~~ ☼	18-20 ²	
Entrecosto, cru	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220	~~~~~	40 ²	Sugestão de receita: deixar a marinar em óleo, mostarda, vinagre balsâmico, mel, alho, molho de Worcester, polpa de tomate e tabasco.
Entrecosto, cru	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	220	~~~~~ ☼	30 ²	Sugestão de receita: deixar a marinar em óleo, mostarda, vinagre balsâmico, mel, alho, molho de Worcester, polpa de tomate e tabasco.

¹ Gratinar de acordo com a cor desejada.² Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Entrecosto, pré-cozinhado	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	200-220	~~~~~	24 ²	
Entrecosto, pré-cozinhado	Grelha do grelhador + tabuleiro para grelhar	4	200-220	~~~~~	24 ²	
Tosta Havai	Tabuleiro + papel vegetal	4	190	~~~~~	8-10 ¹	
Tostar pão para torradas	Grelha do grelhador	4	200	~~~~~	2-2:30	Pré-aquecer, no máximo, 5 minutos. Permanecer perto do aparelho, para que o pão não fique demasiado torrado. Grelhe sempre com a porta do aparelho fechada.

¹ Gratinar de acordo com a cor desejada.

² Virar os alimentos após metade do tempo de cozedura.

19.8 Biscoitos

Respeite as recomendações de regulação para produtos de pastelaria.

- Recomendamos a utilização de formas escuras de metal, visto que absorvem melhor o calor. Coloque a forma ao centro sobre a grelha.
- Nos bolos de tabuleiro sem papel vegetal, unte ligeiramente o tabuleiro.
- Também pode confeccionar pequenos bolos, p. ex., "choux", bolachas ou folhados, em 2 níveis, 2+4.
- Se estiver a utilizar mais do que um nível, é normal que tabuleiros inseridos ao mesmo tempo não acabem de cozer ao mesmo tempo. Deixe os tabuleiros na parte inferior mais tempo no forno ou, da próxima vez, insira-os mais cedo no aparelho.
- Antes de os cortar, deixe os produtos de confeitaria arrefecer numa grelha.
- Caso os produtos de confeitaria fiquem com a parte inferior muito escura, coloque o tabuleiro um nível acima e selecione uma temperatura mais baixa. Caso os produtos de confeitaria fiquem com a parte superior muito escura, coloque o tabuleiro um nível abaixo, selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.

- Se o bolo estiver muito seco, regule uma temperatura mais elevada. Se o bolo não estiver cozido por dentro, regule uma temperatura mais baixa. Os tempos de cozedura não podem ser encurtados através de uma temperatura mais elevada; é preferível selecionar uma temperatura mais baixa.
- Caso o bolo não cresça, utilize menos líquido ou regule uma temperatura 10 °C mais baixa. Não abra a porta do forno demasiado cedo.
- Caso o bolo só cresça no meio, unte as beiras da forma.
- Se não conseguir soltar as bolachas do tabuleiro, coloque o tabuleiro novamente no forno quente e solte as bolachas enquanto ainda estão quentes.
- Caso o bolo não se solte ao virar a forma, separe o bolo nas beiras com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
- Nos produtos pré-cozinhados e ultracongelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Biscoitos

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
----------	----------------------	-------	-------------------	---------------------	------------------------------	-------------

Bolos

¹ Desative a função Aquecimento rápido nas regulações base.

→ "Regulações base", Página 21

² Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Tarte de maçã, de acordo com a norma EN 60350-1	Forma de mola com Ø 20 cm	3	160	✿	85-100 ¹	Pré-aquecer.
Tarte de maçã, de acordo com a norma EN 60350-1	Forma de mola com Ø 20 cm	2	160	---	100-110 ¹	Pré-aquecer.
Base para biscoito	Forma de mola	3	150	✿	40-45	Untar ligeiramente o tabuleiro.
Torta enrolada	Tabuleiro + papel vegetal	3	190	✿	6	Virar ainda quente sobre um papel vegetal polvilhado com açúcar e enrolar.
Strudel de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✿	20-25	Sugestão de receita: rechear com pudim e cerejas ou com maçãs.
Bolo de tabuleiro	Tabuleiro	3	165-170	✿	20-30	Untar ligeiramente o tabuleiro.
Bolo de tabuleiro	Tabuleiro	3	165-170	---	40-50	Untar ligeiramente o tabuleiro.
Bolo de forma arredondada	Forma de buraco	2	165	✿	30	Sugestão de receita: bolo de forma arredondada clássico ou com toucinho e nozes.
Bolo de forma arredondada	Forma de buraco	2	170	✿ ^e	55	Sugestão de receita: bolo de forma arredondada clássico ou com toucinho e nozes. Com ✿ não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Bolo de tabuleiro de massa leve	Tabuleiro	3	165	✿	30-35	Sugestão de receita: guarnecer com ameixas, figos ou cebolas e toucinho.
Bolo de tabuleiro de massa leve	Tabuleiro	3	165	---	30-35	Sugestão de receita: guarnecer com ameixas, figos ou cebolas e toucinho.
Tarte de queijo	Forma de mola	2	160-165	✿	70-75	
Tarte de queijo	Forma de mola	2	160-165	---	70-75	
Tarte de queijo	Forma de mola	2	160-165	✿	85-90	
Tarte de queijo	Forma de mola	2	160-165	---	80-90	
Tarte de queijo	Forma de mola	2	160-165	✿	40-45	Tarte de queijo baixa com metade da massa de requeijão.
Bolo em forma de bolo inglês	Forma de bolo inglês	3	160-170	✿	60-65	Colocar ao comprido no interior do forno, para ganhar cor uniformemente.
Bolo em forma de bolo inglês	Forma de bolo inglês	3	160-170	---	55-60	Colocar ao comprido no interior do forno, para ganhar cor uniformemente.
Bolo de fruta com massa quebrada	Forma de tarte	3	165	✿	40-50	Sugestão de receita: guarnecer com morangos ou damascos e maçapão.

¹ Desative a função Aquecimento rápido nas regulações base.

→ "Regulações base", Página 21

² Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Bolo de fruta com massa quebrada	Forma de tarte	3	170	---	40-50	Sugestão de receita: guarnecer com morangos ou damascos e maçapão.
Bolo de fruta com massa quebrada	Forma de tarte	3	165	✚	45-55	Sugestão de receita: guarnecer com morangos ou damascos e maçapão.
Bolo de massa batida	Forma de mola	3	160-170	✚	50-60	
Bolo de massa batida	Forma de mola	3	160-170	---	50-60	
Tarte	Forma de tarte	3	190	✚	30-40	Bolo francês com base de massa quebrada, p. ex., Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Tarte	Forma de tarte	3	190	---	30-40	Bolo francês com base de massa quebrada, p. ex., Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Tarte	Forma de tarte	3	190	✚	40-45	Bolo francês com base de massa quebrada, p. ex., Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Tarte	Forma de tarte	3	190	---	45-50	Bolo francês com base de massa quebrada, p. ex., Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron. Para formas de tarte claras.
Pão de ló, de acordo com a norma EN 60350-1	Forma de mola com Ø 26 cm	3	160	✚	22-30 ¹	Pré-aquecer.
Pão de ló, de acordo com a norma EN 60350-1	Forma de mola com Ø 26 cm	3	160	---	25-30 ¹	Pré-aquecer.
Bolos pequenos						
Folhados	Tabuleiro + papel vegetal	4	200	✚	15	Sugestão de receita: com sésamo, sementes de papoila, açúcar de confeiteiro.
Biscoitos de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✚	15-20	
Palitos de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	4	200	✚	15	Sugestão de receita: com queijo, fiambre, nozes.
Folhados, recheados	Tabuleiro + papel vegetal	4	200	✚	15	Sugestão de receita: rechear com fiambre e queijo ou com maçãs e uvas passas.
Bolinhos de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✚	15-20	Sugestão de receita: com pudim, frutos.

¹ Desative a função Aquecimento rápido nas regulações base.

→ "Regulações base", Página 21

² Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Brownies	Tabuleiro + papel vegetal	3	120	✻	60	Depois de cozido, cortar aos quadrinhos. Devido à baixa temperatura, a consistência interior permanece ligeiramente líquida.
Brownies	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✻ ^e	40-45	Com ✻ ^e não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Cookies, 20 g cada	Tabuleiro + papel vegetal	3	175	✻	12-14	Com chocolate, uvas passas, nozes ou limão.
Gressinos	Tabuleiro + papel vegetal	3	160	✻	30	Polvilhar com sal marinho, alecrim, caril, sésamo ou cominho.
Waffle	Tabuleiro + papel vegetal	3	140	✻	8-10	Moldar enquanto está quente, p. ex., cones de gelado ou rolos de sobremesa.
Queques	Tabuleiro para queques, mini formas em papel	3	160	✻	25-30	Com chocolate, nozes ou uvas passas.
Queques	Tabuleiro para queques, mini formas em papel	3	160	---	25-30	Com chocolate, nozes ou uvas passas.
Queques	Tabuleiro para queques, mini formas em papel	3	160-165	---	25-30	Com chocolate, nozes ou uvas passas.
Bolachas, biscoitos	Tabuleiro	3	160-170	✻	15	
Bolachas, biscoitos	Tabuleiro	3	160-170	---	18	
Bolinhos, de acordo com a norma EN 60350-1	Tabuleiro	3	150	✻	26-32 ¹	Pré-aquecer.
Bolinhos, de acordo com a norma EN 60350-1	Tabuleiro + tabuleiro de vidro	4 e 2	150	✻	30-32 ¹	Pré-aquecer. Utilização em 2 níveis.
Bolinhos, de acordo com a norma EN 60350-1	Tabuleiro	4	160	---	23-24 ¹	Pré-aquecer.
Biscoitos, de acordo com a norma EN 60350-1	Tabuleiro	3	140	✻	30-35 ¹	Pré-aquecer.
Biscoitos, de acordo com a norma EN 60350-1	Tabuleiro + tabuleiro de vidro	4 e 2	140	✻	30-40 ¹	Pré-aquecer. Utilização em 2 níveis.

¹ Desative a função Aquecimento rápido nas regulações base.

→ "Regulações base", Página 21

² Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Biscoitos, de acordo com a norma EN 60350-1	Tabuleiro	3	140	---	30-35 ¹	Pré-aquecer.
"Choux", éclairs	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✦	35	Sugestão de receita: rechear com creme de baunilha, mousse de chocolate, nata de fruta ou nata de moça.
"Choux", éclairs	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	---	40	Sugestão de receita: rechear com creme de baunilha, mousse de chocolate, nata de fruta ou nata de moça.
"Choux", éclairs	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✦	35	Sugestão de receita: rechear com creme de baunilha, mousse de chocolate, nata de fruta ou nata de moça.
Pão, pãezinhos						
Baguetes, pré-cozidas	Tabuleiro + papel vegetal	3	220	---	10-12	
Strudel de massa folhada	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	20-25	Dica de receita: rechear com queijo de ovelha e feta.
Pão de forma	Forma de bolo inglês	3	175	---	40-45	
Pãezinhos, frescos, 50 g cada	Tabuleiro + papel vegetal	3	250/200	---	15-20 ²	
Pãezinhos, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✦	10-12	
Pãezinhos, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	---	10-12	
Pãezinhos, pré-cozidos	Tabuleiro + papel vegetal	3	210	---	8-10	
Pãezinhos, pré-cozidos	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	8-10	
Pão ciabatta, pré-cozido	Tabuleiro + papel vegetal	3	190	---	12-14	
Pão ciabatta, pré-cozido	Tabuleiro + papel vegetal	3	180	✦	12-14	
Croissants, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	170	---	15-25	
Pão árabe	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	✦	15-20	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão.
Pão árabe	Tabuleiro + papel vegetal	3	210	---	15-20	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão.
Foccacia	Tabuleiro + papel vegetal	3	210	---	15-20	Rechear com vários ingredientes, p. ex., com ervas, sal marinho, azeitonas, anchovas, cebola, presunto, tomate ou queijo.
Trança levedada	Tabuleiro + papel vegetal	3	165	✦	20	

¹ Desative a função Aquecimento rápido nas regulações base.

→ "Regulações base", Página 21

² Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.


Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Trança levedada	Tabuleiro + papel vegetal	3	170	☼ ^e	30-35	Com ☼ ^e não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Baguete com alho, baguete com ervas	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	---	8-10	
Biscoitos banhados em sonda, ultracongelados	Tabuleiro + papel vegetal	3	200	☼	10-12	
Pão de mistura	Tabuleiro + papel vegetal	3	200/170	☼ ²	40-50 ²	
Pão de mistura	Tabuleiro + papel vegetal	3	200/170	---	40-50 ²	
Pão de mistura	Tabuleiro + papel vegetal	3	200/165	---	45-50 ²	
Pão com azeitonas e tomate	Tabuleiro	3	200/170	---	40-50 ²	
Pão de massa azeda	Tabuleiro	3	200/180	---	50-60 ²	

¹ Desative a função Aquecimento rápido nas regulações base.
→ "Regulações base", Página 21

² Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.


19.9 Fermentar - deixar levedar

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

- Coloque a tigela com a massa sobre a grelha. Utilize para tal o modo de funcionamento "Levedar" .
- Para grandes quantidades, p. ex. pão, regule a temperatura para 38-40 °C. Deste modo, a massa leveda uniformemente, do centro até ao bordos.

- Para pedaços de massa mais pequenos, p. ex. cacóis doces ou carcaças, pode regular uma temperatura de 40-45 °C.
- O tempo de levedação serve apenas de orientação. Deixe a massa crescer até o volume duplicar.
- Se a massa não levedar, utilizou pouca levedura ou não amassou bem a massa.

Fermentar

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Base de massa	Taça	3	38-45		25-45	p. ex., massa lêveda, levedura, fermento, bolinhos de massa de fermento.

19.10 Sobremesas

Respeite as recomendações de regulação para sobremesas.

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

Sobremesas

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Crumble de maçã	Forma para gratinados	3	200	✚	35-40	Soufflé de maçã com crumble, delicioso também com bagas e ameixas mirabelle.
Crumble de maçã	Forma para gratinados	3	200	---	25-30	Soufflé de maçã com crumble, delicioso também com bagas e ameixas mirabelle. Para tipos de maçãs moles.
Crumble de maçã	Forma para gratinados	3	200	---	25-30	Soufflé de maçã com crumble, delicioso também com bagas e ameixas mirabelle. Para tipos de maçãs duras.
Maçã assada	Forma para gratinados	3	190-200	✚	20-30	Recomendação: utilize maçãs de culinária, p. ex., maçãs Boskop. Estas são especialmente adequadas para cozinhar e assar. Variante de verão: rechear com ricotta, limão, mel, cardamono, baunilha e pinhões.
Clafoutis	Forma para gratinados	3	190	✚	30	Sobremesa francesa: versão clássica com cerejas, deliciosa também com ameixas mirabelle ou bagas.
Clafoutis	Forma para gratinados	3	200	✚ ^e	60	Sobremesa francesa: versão clássica com cerejas, deliciosa também com ameixas mirabelle ou bagas. Com ✚ ^e não pré-aquecer, não abrir a porta do aparelho.
Compota	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	160-180	✚	30-40	p. ex., damascos ou diferentes tipos de bagas. Não adicionar líquido, mexer várias vezes. Refinar com mel, baunilha fresca ou canela.
Compota	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	200	---	30-40	p. ex., damascos ou diferentes tipos de bagas. Não adicionar líquido, mexer várias vezes. Refinar com mel, baunilha fresca ou canela.
Suspiros	Tabuleiro + papel vegetal	3	100	✚	150	Fazer porções planas, para que a massa seque bem.
Pudim de pão, pudim de pão com cerejas	Forma para gratinados	3	150	✚	50-55	p. ex. com cerejas ou damascos
Prato de forno doce	Forma para gratinados	3	160-180	✚	30-40	p. ex., sêmola, queijo fresco batido ou arroz doce
Crepes recheados no forno	Forma para gratinados	3	180-190	✚	8-10	Especialidade austríaca: panquecas recheadas com requeijão e uvas passas, regar com natas e gratinar.

19.11 Descongelação automática

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

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

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

- ▶ Ao descongelar produtos de origem animal é imprescindível remover o líquido da descongelação. Nunca coloque o líquido da descongelação em contacto com outros alimentos.
- ▶ Introduza o tabuleiro de vidro ou o tabuleiro para grelhar por baixo dos alimentos. Deite fora o líquido da descongelação de carnes vermelhas e aves. A seguir, limpe o lava-loiça e deixe correr bastante água. Lave o tabuleiro de vidro ou o tabuleiro para grelhar com uma solução quente à base de detergente ou na máquina de lavar loiça.
- ▶ Depois de descongelar, ligue o ar quente circulante do forno a 180 °C e deixe-o funcionar durante 15 minutos.
- Para isso, utilize o modo de funcionamento "Descongelar" δ .
- 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.
- Introduza a grelha com o alimento congelado no segundo nível de altura; nos aparelhos com 5 níveis, no terceiro nível. Introduza por baixo o tabuleiro de vidro ou o tabuleiro de grelhados para recolher o líquido da descongelação.
- Retire os alimentos da embalagem antes de os descongelar.
- Descongele apenas a quantidade de que vai necessitar de imediato.
- Tenha em atenção que os alimentos descongelados podem não se conservar tão bem e deterioram-se mais rapidamente do que os alimentos frescos. Prepare os alimentos descongelados de imediato e cozinhe-os completamente.
- Uma vez decorrido metade do tempo de descongelamento, vire a carne ou o peixe e solte os alimentos a descongelar e em pedaços, como bagas ou peças de carne. O peixe não precisa descongelar por completo. Se a superfície estiver suficientemente mole para absorver as especiarias, o peixe está suficientemente descongelado.
- O forno não é adequado para descongelar frangos inteiros ou pedaços de assado, uma vez que demoraria muito tempo. É bastante mais rápido descongelar estes alimentos no forno de cozinhar a vapor ou no forno combinado a vapor.

Descongelar

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Frutos de baga, 500 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	50-55	δ	25-30	
Filete de peixe, 150 g cada	Grelha do grelhador	3	45-50	δ	45-50	
Camarão	Grelha do grelhador	3	45-50	δ	20-25	
Legumes, 500 g	Tabuleiro de vidro ou Tabuleiro para grelhar	3	50-55	δ	30-50	O tempo de descongelação varia consoante as porções. Legumes pequenos como, p. ex., ervilhas e feijões, descongelam mais rapidamente do que blocos de espinafres ou cabeças de couve-flor.
Pernas de frango, 200 g cada	Grelha do grelhador	3	50-55	δ	45-50	

19.12 Confeção de compotas

Conserve fruta e legumes em frascos para conservas.

- No seu aparelho pode fazer compotas de fruta 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 fruta e legumes em excelentes condições.
- O aparelho não é adequado para fazer conservas de carne.
- Verifique e limpe cuidadosamente os frascos para conservas, os vedantes de borracha, as braçadeiras e as molas.
- Coloque os frascos para conservas num recipiente resistente ao calor com água. Não podem estar em contacto uns com os outros e pelo menos $\frac{3}{4}$ do seu conteúdo deve estar dentro de água.
- Abra a porta quando terminar o tempo de cozedura. Os frascos para conservas só devem ser retirados do interior do aparelho depois de terem arrefecido totalmente.

- Armazene as conservas num local fresco, escuro e seco, p. ex. numa despensa. Os frascos abertos devem ser consumidos quanto antes e conservados no frigorífico.

Confeção de compotas

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Fruta	Grelha do grelhador	2	150-160	---	35-40	Encher em frascos para conservas com tampa.
Legumes	Grelha do grelhador	2	190-200	---	60-120	Encher em frascos para conservas com tampa.

19.13 Desinfetar

Respeite as recomendações de regulação para a desinfeção.

- Antes de pôr de conserva, desinfete os frascos no forno para prevenir a deterioração dos alimentos. Deste modo, poderá guardar os alimentos em conserva por um período prolongado fora do frigorífico.

- Desinfete os frascos vazios com ar quente circulante a uma temperatura de 100 °C durante, pelo menos, 20 minutos. As tampas e as borrachas vedantes dos frascos podem ser desinfetadas simultaneamente em água a ferver, para que não fiquem ressequidas com o calor seco do forno.

Desinfetar

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Desinfetar	Grelha do grelhador	3	100	✦	20-25	Frascos para conservas, biberões

19.14 Desidratar

Seque frutas, legumes ou especiarias.

- Desidratar é um método de conservação, através do qual é retirado até 50% do líquido aos alimentos mediante a adição de calor seco. Ao mesmo tempo, o sabor é intensificado.
- Quanto mais espessos os alimentos, mais tempo demora a desidratação. Se cortar os alimentos em fatias, o processo de desidratação é mais rápido e consome menos energia.

- Deite os alimentos preparados numa grelha ou chapa coberta com papel vegetal. Durante o processo de desidratação, vire de vez em quando os alimentos.
- A duração depende da espessura dos alimentos e do seu teor de líquido natural, ou seja, a desidratação de tomates demora mais tempo do que a desidratação de cogumelos.
- Se desejar desidratar alimentos em 2 níveis ao mesmo tempo, utilize os níveis 1 e 3 (ou 2 e 4).

Desidratar

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Maçãs, às rodellas	Grelha do grelhador + papel vegetal	3	70	✦	5-8	
Ervas aromáticas	Grelha do grelhador + papel vegetal	3	50-60	✦	1½-2	p. ex., cebolinho, salsa, salva

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Cogumelos, laminados	Grelha do grelhador + papel vegetal	3	50-60	☼	3-4	
Tomates, cortados em quatro pedaços	Grelha do grelhador + papel vegetal	3	60-70	☼	7-8	Retirar as sementes dos tomates. Caso contrário, o tempo de secagem prolonga-se.

19.15 Pedra para fazer pão

Quer deseje preparar uma pizza estaladiça ou fazer pão fresco – com a pedra para fazer pão obterá resultados que não ficam atrás dos de um forno de pedra maciço, ou que até os superem, uma vez que poderá regular a temperatura com precisão.

- Precisa dos acessórios especiais pedra para fazer pão e elemento de aquecimento.
- Consoante o tamanho, também pode colocar várias pizzas, pãezinhos ou outros alimentos ao mesmo tempo em cima da pedra para fazer pão.
- Tem a possibilidade de preparar sucessivamente várias pizzas. O tempo de preparação por pizza pode prolongar-se em cerca de 1-3 minutos.

- Para cozer pão recomendamos a utilização da termo sonda. Espete a termo sonda após 10-15 minutos de cozedura na parte mais grossa da massa. A sonda mede a temperatura no interior do alimento e desliga o forno quando é atingida a temperatura interna regulada.
- As massas têm de ter espaço para se expandir sem que a superfície rasgue. Isto é alcançado através de várias picadas com um garfo ou fazendo golpes com uma faca.
- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura são valores de referência. Nos produtos pré-cozinhados e ultracongelados, tenha também sempre em atenção as especificações do fabricante.

Pedra para fazer pão

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Pãezinhos, frescos, 50 g cada	Pedra para fazer pão	1	250/200	☼	15-20 ¹	
Pão árabe	Pedra para fazer pão	1	210	☼	15	O tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura do pão.
Tarte flambée, fresca	Pedra para fazer pão	1	300	☼	3-4	Sugestão de receita: clássica ou com queijo fresco de cabra, presunto de Parma, figos e cebolinhas.
Tarte flambée, ultracongelada	Pedra para fazer pão	1	250	☼	4-5	
Foccacia	Pedra para fazer pão	1	210	☼	15	Recheiar com vários ingredientes, p. ex., com ervas, sal marinho, azeitonas, anchovas, cebola, presunto, tomate ou queijo.
Pão de mistura	Pedra para fazer pão	1	175	☼	45	
Pão com azeitonas e tomate	Pedra para fazer pão	1	175	☼	45	
Pizza, fresca	Pedra para fazer pão	1	275	☼	5-8	O tempo de cozedura varia em função do tipo e da espessura da massa e da guarnição.

¹ Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Pizza, ultracongelada	Pedra para fazer pão	1	230		8-10	O tempo de cozedura varia em função da espessura da massa. Respeite as instruções do fabricante.
Pão de massa azeda	Pedra para fazer pão	1	250/200		50-60 ¹	

¹ Pré-aqueça o aparelho à temperatura indicada. Ao introduzir o alimento, mude para a segunda temperatura indicada.

19.16 Assadeira

A assadeira também permite preparar pedaços de carne maiores sem dificuldades e refogar grandes quantidades.

- Precisa dos acessórios especiais assadeira, sistema extraível e elemento de aquecimento.
- Pode preparar os alimentos e depois mantê-los quentes no forno. A sua cozinha permanece arrumada, a placa de cozinhar está limpa e há menos odores de cozinha espalhados pelo ar, uma vez que a refeição foi preparada no forno.
- O revestimento antiaderente permite alourar com muito pouca gordura.

- Os líquidos de cozedura evaporam rapidamente; certifique-se de que a assadeira contém sempre uma quantidade suficiente deste líquido. Para um tempo de cozedura de 30 minutos, adicione cerca de ½ l de líquido.
- Quando preparar molhos, a consistência destes não deve ser muito espessa e é necessário adicionar líquido.
- Respeite também as indicações do manual de instruções da assadeira.

Dica: Não coloque a gordura na assadeira, unte antes a carne. Desta forma é garantida uma transmissão direta do calor.

Assadeira

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Omeleta rústica	Assadeira	1	175		Saltear + 10-15	Alourar todos os ingredientes na assadeira, com exceção dos ovos, depois deitar a massa dos ovos sobre os ingredientes e deixar cozinhar até a omelete rústica ficar sólida.
Chili com carne	Assadeira	1	220/130		Saltear + 60-90 ¹	
Gulache de vaca	Assadeira	1	220/130-140		Saltear + 60-120 ¹	Aloure as cebolas e a carne, utilizando adicionalmente o modo de fritura. Adicione líquido e baixe a temperatura. Cozinhar 60-120 minutos consoante o tipo de carne.
Peito de galinha	Assadeira	1	200		Saltear + 15-20	Antes de colocar os alimentos, pré-aquecer a assadeira adicionalmente com o modo de fritura. A seguir, inserir a termo sonda.
Ossobuco	Assadeira	1	220/140		Saltear + 60-90 ¹	Aloure a carne e os legumes, utilizando adicionalmente o modo de fritura. Adicione líquido e baixe a temperatura, deixe cozinhar mais 60-90 minutos com tampa. Vire uma vez as rodela de chumbão.

¹ Aloure em lume forte; para continuar a cozinhar, regule para uma temperatura mais baixa.

Alimento	Acessório/recipiente	Nível	Temperatura em °C	Tipo de aquecimento	Tempo de cozedura em minutos	Observações
Pimentos, recheados, vegetariano	Assadeira	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Sugestão de receita: rechear com arroz cozido, trigo-mole ou lentilhas e cebolas, queijo, ervas e especiarias.
Ragout de veado	Assadeira	1	220/130-140	<input type="checkbox"/>	Saltear + 60-100 ¹	Alourar a carne e os restantes ingredientes, utilizando adicionalmente o modo de fritura. Adicionar líquido e baixar a temperatura, cozinhar 60-100 minutos consoante o tipo de carne e o tamanho dos pedaços.
Rolinhos de carne	Assadeira	1	220/120	<input type="checkbox"/>	Saltear + 60-90 ¹	Aloure os rolinhos de carne por porção, utilizando o modo de fritura.
Rabo de boi	Assadeira	1	220/130	<input type="checkbox"/>	Saltear + 210-240 ¹	Alourar as cebolas cortadas a meio, adicionar por breves instantes os legumes e adicionar líquido. Ferver o caldo, temperar e adicionar o rabo de boi. A carne deve ficar totalmente coberta pelo líquido. Colocar a tampa da assadeira e deixar cozinhar a 130 °C.
Tortilha	Assadeira	1	175	<input type="checkbox"/>	Saltear + 10-15	Alourar todos os ingredientes na assadeira, com exceção dos ovos, depois deitar a massa dos ovos sobre os ingredientes e deixar cozinhar até a tortilha ficar sólida.

¹ Aloure em lume forte; para continuar a cozinhar, regule para uma temperatura mais baixa.

19.17 Sugestões para uma confecção 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 confecção 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.

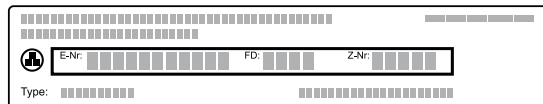
Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

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 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



21.1 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.
- Leia atentamente este manual.
- Só uma montagem correcta, respeitando estas instruções de montagem, garante uma utilização com segurança. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de realizar qualquer trabalho.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.
- Não levante o aparelho pela porta.
- Para efetuar a instalação, respeite as normas de construção atualmente em vigor e as normas do fornecedor regional de eletricidade.

- 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 durante o 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.

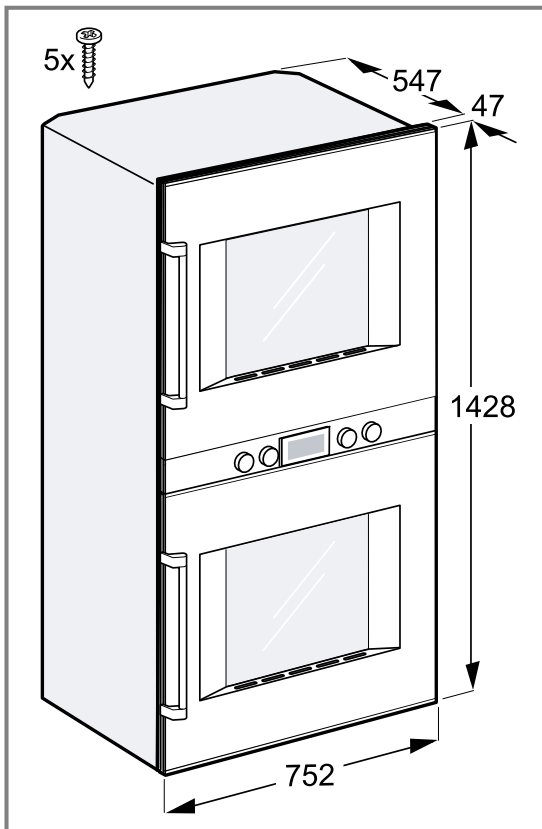
21.2 Indicações de planeamento

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

- O batente da porta não é reversível.
- A distância entre o corpo do móvel e a superfície frontal da porta é de 47 mm.
- A distância entre o corpo do móvel e o rebordo exterior do puxador da porta é de 94 mm.
- Respeite o ressalto frontal para a abertura de gavetas laterais.
- Ao planejar uma solução para cantos, considere um ângulo de abertura da porta de pelo menos 90°.

21.3 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



21.4 Preparar o móvel de encastrar

Nota: Observe o peso do forno duplo, aprox. 150 kg com acessórios. Certifique-se de que o fundo de apoio do armário embutido é suficientemente estável.

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. Para a ventilação do aparelho, abrir um recorte para ventilação de, pelo menos, 20 x 500 mm no fundo falso do armário embutido.
2. Garantir que a tomada de ligação se encontra fora do nicho para montagem embutida.
3. Realize os trabalhos de recorte no móvel e, em seguida, coloque o aparelho.
4. Depois de proceder aos trabalhos de recorte, remova as aparas. Aparas podem influenciar o funcionamento de componentes elétricos.
5. Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um esquadro disponível no comércio.
6. Montar o aparelho a uma altura máxima que permita ao cliente retirar os acessórios sem problemas.

21.5 Ligação elétrica

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

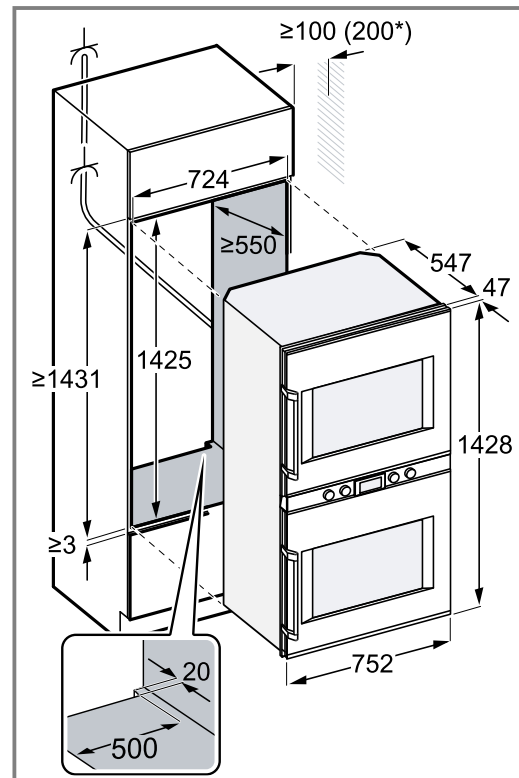
- Garanta uma proteção elétrica adequada da instalação doméstica. A tensão e a frequência do aparelho têm de coincidir com as da instalação elétrica, ver placa de características.

- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- É necessária proteção elétrica através de autómatos B ou C.
- Utilizar na instalação um dispositivo de corte omni-polar com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm. Este tem de estar acessível mesmo após a montagem.
- No caso dum aparelho sem cabo de ligação, ligue o aparelho apenas de acordo com o esquema de ligação. Se necessário, instale as pontes de cobre fornecidas. O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
- O cabo de ligação deve corresponder ao tipo H05 VV-F ou superior.
- O fio amarelo/verde para ligação do condutor de proteção tem de ter mais 10 mm do lado do aparelho do que os outros fios.
- Para uma profundidade de encastramento de 550 mm, passar o cabo de ligação na zona do canto biselado da caixa do lado direito para baixo.

21.6 Montar o aparelho

Nota: Observe o peso do forno duplo, aprox. 150 kg com acessórios. O aparelho só deve ser transportado na vertical.

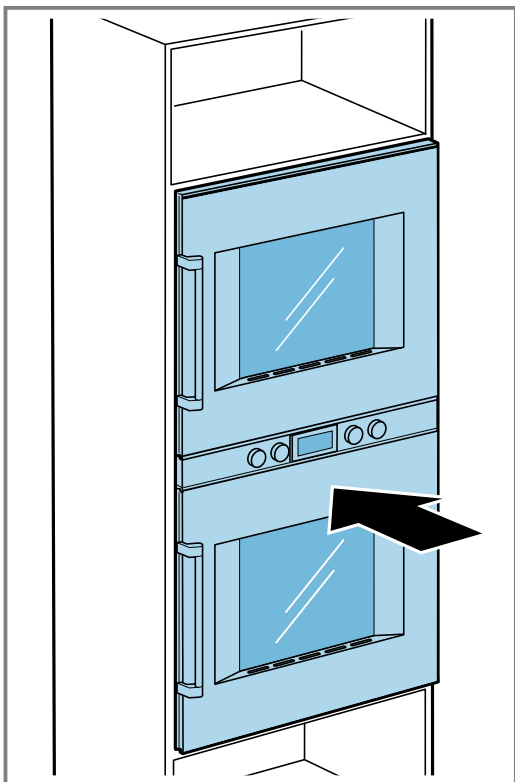
1. Respeite as distâncias ao efetuar a montagem numa armário vertical.



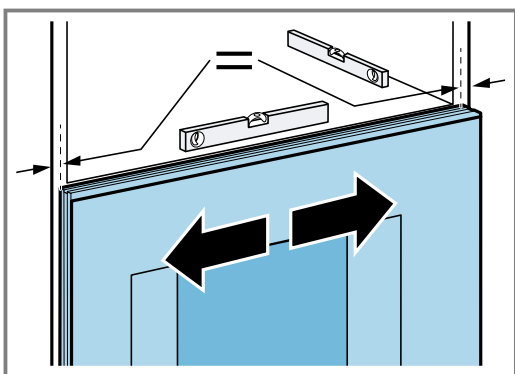
*200 mm com BA018

2. Se não existir nenhum fundo falso sobre o aparelho, proteger o aparelho no armário para impedir que vire. Fixe dois esquadros habituais no comércio de ambos os lados no armário, a uma profundidade de 450 mm, 5 mm acima da altura do aparelho.

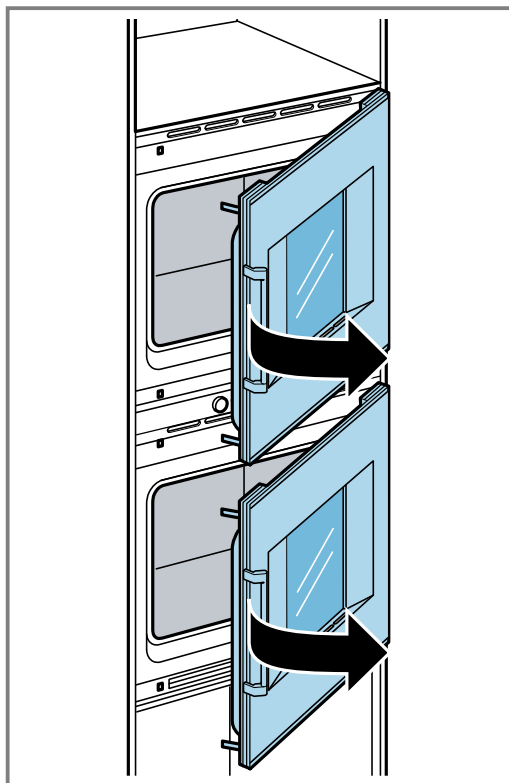
3. Insira o aparelho completamente no móvel.
– Não dobre, não entale nem passe o cabo de ligação por cima de arestas vivas.



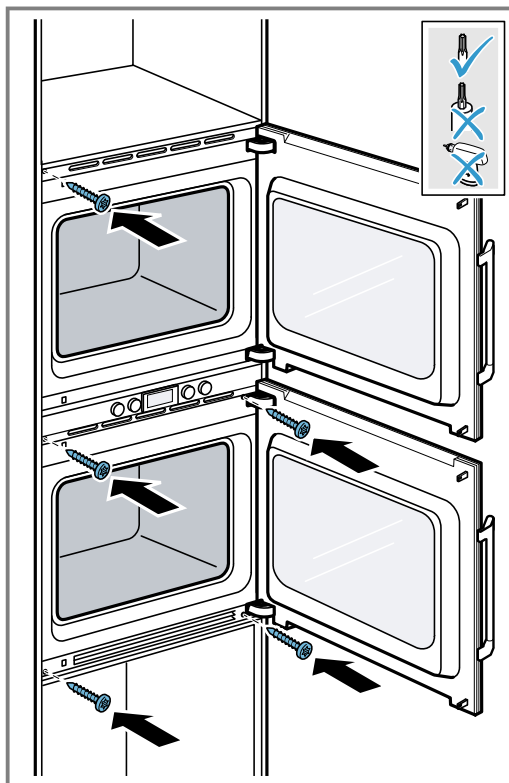
4. Alinhe o aparelho ao centro.
É necessário deixar um espaço de 2 mm entre o aparelho e as frentes dos móveis adjacentes.
5. Alinhe o aparelho na horizontal com exactidão, utilizando o nível de bolha de ar.



6. Abra as portas do aparelho.



7. Fixe o aparelho com os parafusos incluídos.



8. Retirar as proteções de transporte nas portas.

21.7 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.

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

GAGGENAU



9001841452 pt (030803)