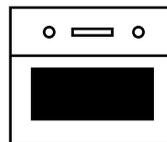


# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

e instalação



PT

B6350.0  
CB6350.0  
BP6350.0



Leia as instruções de utilização atentamente antes de instalar e começar a utilizar o aparelho.  
Guarde estas instalações cuidadosamente.

## Serviço técnico e Apoio a clientes

Telefone: +49 -209401-631

E-mail: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

# 1. Índice

Direitos de autor .....	4	7.1. Painel de controlo - teclas dos sensores e visores .....	29
Retificações.....	4	<b>8. Configurações básicas.....</b>	<b>30</b>
Integralidade .....	4	8.1. Configuração do relógio .....	30
Software .....	4	<b>9. Tabelas para assar e cozer.....</b>	<b>31</b>
Disponibilidade das instruções.....	4	9.1. Orientações para assar .....	34
<b>1. Explicação de símbolos e indicações....</b>	<b>6</b>	9.2. Orientações para grelhar.....	36
<b>2. Indicações de segurança e Advertências</b>	<b>8</b>	9.3. Temperaturas recomendadas para sonda de temperatura .....	38
2.1. Para ligação e funcionamento .....	8	9.4. Orientações para cozinhar a baixa temperatura .....	40
2.2. Ligação e Funcionamento .....	8	<b>10. Funções do forno.....</b>	<b>42</b>
2.3. Forno .....	9	10.1. Funções para cozinhar .....	42
2.4. Para pessoas.....	10	10.2. Funções especiais.....	43
2.5. Antes da primeira utilização.....	10	<b>11. Funcionamento do forno.....</b>	<b>45</b>
2.6. Proteção ambiental.....	11	11.1. Ligar o forno.....	45
2.7. Informação energética.....	11	11.2. Desligar o forno .....	45
2.8. Finalidade prevista .....	11	11.3. Selecionar uma função para cozinhar .....	45
<b>3. Limpeza e conservação .....</b>	<b>13</b>	11.4. Alterar uma definição durante o processo de cozinhar .....	46
3.1. Para todas as superfícies .....	13	11.5. Programa automático .....	46
3.2. Limpeza da porta do forno.....	<b>16</b>	11.6. Definições de tempo .....	50
3.3. Autolimpeza pirolítica do forno .....	<b>17</b>	11.7. Função de memória (dependendo do modelo em questão).....	55
<b>4. Antes da primeira utilização .....</b>	<b>17</b>	11.8. Aquecimento rápido (foi ativado como definição de fábrica).....	56
4.1. Instruções importantes .....	18	11.9. Bloqueio de proteção para crianças .....	57
<b>5. Acessórios.....</b>	<b>19</b>	11.10. Configuração do modo de demonstração.....	57
5.1. Tabuleiros deslizantes com mola dobrável.....	19	11.11. Definições de fábrica .....	57
5.2. Tabuleiros deslizantes com mola direta.....	20	<b>12. Definições especiais e adicionais e funções específicas de modelos .....</b>	<b>58</b>
5.3. Limpeza dos acessórios do forno.....	21	12.1. Função pirolítica .....	58
<b>6. Operações de manutenção .....</b>	<b>21</b>	<b>13. O que fazer se... ..</b>	<b>60</b>
6.1. Substituição da lâmpada do forno.....	21		
6.2. Retirar a porta do forno .....	22		
6.3. Desmontar/montar o vidro interior da porta.....	25		
6.4. Desmontar/montar as corrediças de tabuleiro.....	26		
6.5. Desmontar a parede traseira.....	27		
<b>7. Perspetiva geral do forno.....</b>	<b>28</b>		

## **Apoio a clientes Küppersbusch Alemanha**

Küppersbusch Hausgeräte GmbH  
Küppersbuschstraße 2  
45883 Gelsenkirchen

Telefone: +49-209401-631  
Fax: (0209) 401-714 / -715  
Internet: [www.kueppersbusch-home.com](http://www.kueppersbusch-home.com)

A nossa disponibilidade é a seguinte:  
De segunda a quinta-feira 8:30 - 18:00.  
sexta-feira 8:30 - 17:00.  
Para colocar questões fora destes horários oficiais contacte-nos por fax ou internet por meio de [www.kueppersbusch-home.com](http://www.kueppersbusch-home.com).

## **Áustria:**

Teka Austria GmbH  
Eitnergasse 13  
1230 Vienna

Telefone: +43 1 8 66 80-15  
Fax: +43 1 8 66 80-50  
Internet: [www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

A nossa disponibilidade é a seguinte:  
De segunda a quinta-feira 8:00 - 17:00.  
Para colocar questões fora destes horários oficiais contacte-nos por fax ou internet por meio de [www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

1. Observação:  
São necessários os seguintes detalhes para processarmos o seu pedido de apoio a clientes para que os nossos técnicos possam estar bem preparados para realizar quaisquer reparações e tenham as peças sobresselentes necessárias disponíveis:
2. A sua morada correta
3. O seu número de telefone e, se disponível, o seu número de fax
4. A que horas poderá o apoio a clientes contactá-lo?
5. Uma designação precisa do aparelho: Número de modelo e número de produção (N.º F) (consultar a placa de identificação e/ou o recibo)
6. A data de compra ou de entrega
7. Uma descrição exata do problema ou do tipo de serviço técnico que pretende. Tenha o seu recibo disponível. Desta forma irá ajudar-nos a evitar perdas de tempo e a reduzir despesas para que trabalhem para si de forma mais eficiente.

### *Direitos de autor*

Esta documentação está protegida por direitos de autor. Quaisquer direitos devidamente derivados, em particular aqueles relativos à respetiva tradução ou reprodução, extração de imagens, emissões rádio, reprodução fotomecânica ou semelhante e o respetivo armazenamento em sistemas de processamento de dados, serão reservados inclusivamente no caso de utilização somente parcial.

A KÜPPERSBUSCH não presta quaisquer declarações ou garantias no que respeita ao conteúdo destas instruções de utilização e renuncia expressamente assumir responsabilidades quanto a quaisquer reclamações por defeitos.

A KÜPPERSBUSCH reserva-se o direito de atualizar esta publicação e de fazer retificações sem assumir qualquer compromisso de informar cada pessoa relativamente às mesmas.

### *Retificações*

Os textos e os dados estão em conformidade com as normas técnicas do forno no momento da publicação destas instruções de utilização. Reservamo-nos o direito a efetuar retificações de acordo com desenvolvimentos futuros.

### *Integralidade*

Este documento tem um total de 60 páginas. O seu documento estará completo se todas as páginas do mesmo estiverem numeradas consecutivamente.

### *Software*

Tenha em atenção que estas instruções são de aplicação a várias séries de equipamento. Poderão ser descritos detalhes que não se aplicam ao seu aparelho.

### *Disponibilidade das instruções*

As instruções de utilização deverão estar permanentemente à disposição do utilizador de modo a assegurar uma utilização fiável. As instruções devem ser armazenadas em local facilmente acessível para que possam ser consultadas a qualquer momento.

---

## *Caro novo utilizador de aparelho Küpperbusch...*

---

Não se preocupe, não é complicado. Fizemos todos os esforços para estruturar esta informação de forma sucinta, clara, explícita e acima de tudo, lógica.

Para além das instruções dadas pelos nosso apoio a clientes, estas instruções têm como finalidade ajudá-lo a operar este aparelho rapidamente.

As secções individuais organizam as instruções em tópicos individuais para que tenha uma melhor perspectiva geral e um acesso mais rápido. Leia atentamente a informação nestas instruções antes de utilizar o seu forno pela primeira vez. Irá encontrar orientações importantes sobre segurança e informações relativas à utilização, conservação e manutenção do seu aparelho com vista a assegurar uma vida útil longa ao mesmo.

### **A finalidade destas instruções de utilização**

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez as instruções vão ajudá-lo passo a passo ao longo das funções, aplicações e etapas de funcionamento individuais.

A secção sobre "**Indicações de segurança e Advertências**" indica informações importantes sobre a sua segurança e sobre a utilização, conservação e manutenção do seu aparelho e dos respetivos acessórios, e informa-o relativamente a potenciais perigos.

A secção relativa a "**Instruções de utilização**" apresenta o aparelho, indica a sua utilidade, aquilo que o mesmo pode fazer e como funciona, mostra como configurar o aparelho e apresenta o guia de menu.

A secção "**o que fazer se...?**" destina-se a detetar avarias - se necessário. Irá encontrar informações úteis sobre avarias e erros.

Depois de se familiarizar com o aparelho, poderá procurar secções específicas ou tópicos em caso de dúvida. Mantenha este manual em local seguro. Entregue estas instruções de utilização a qualquer novo proprietário para fins informativos e de segurança.

## 1. Explicação de símbolos e indicações

### 1. Explicação de símbolos e indicações

O aparelho foi produzido em conformidade com a mais avançada tecnologia. Não obstante, as máquinas podem dar origem a riscos que ultrapassam a construção.

Com vista a garantir um nível suficiente de segurança, também são fornecidas instruções de segurança. Estas instruções estão marcadas através dos textos destacados que se seguem.

Só estará garantido um nível de segurança suficiente durante o funcionamento se estas instruções forem respeitadas. As passagens de texto designadas possuem diferentes significados:

Os seguintes símbolos de perigo são utilizados em circunstâncias específicas:

	<b>PERIGO</b> Nota que indica uma ameaça eminente que pode resultar em morte ou lesão muito grave.
	<b>CUIDADO</b> Nota que indica uma ameaça eminente que pode resultar em morte ou lesão muito grave.
	<b>ATENÇÃO</b> Nota que indica uma situação perigosa que pode resultar em ferimentos ligeiros ou danos no aparelho.
	<b>SUGESTÃO</b> Nota a respeitar para que o manuseamento do aparelho seja mais fácil.

Os seguintes símbolos de perigo são utilizados em circunstâncias específicas:

	<b>ADVERTÊNCIA DE ENERGIA ELÉTRICA</b> <b>RISCO DE FERIMENTO MORTAL!</b> Junto a este símbolo foram instalados componentes sob tensão. Coberturas com este sinal só podem ser retiradas por um electricista qualificado para o efeito.
---	--



**RESPEITAR AS REGULAMENTAÇÕES PARA MANUSEAR COMPONENTES E MÓDULOS SENSÍVEIS A DESCARGA ELECTROESTÁTICA (ESDS).**

Sob coberturas com o símbolo adjacente encontram-se componentes e módulos em risco de descarga electrostática. Nunca toque em fichas de ligação, condutores ou pinos de componentes. Apenas membros do pessoal familiarizados com ESDs estão autorizados a efetuar quaisquer trabalhos de intervenção técnica.



**SUPERFÍCIES QUENTES!**

Este símbolo foi aplicado a superfícies que aquecem. Risco de queimaduras ou escaldaduras graves. As superfícies também poderão estar quentes após o aparelho ter sido desligado. Este símbolo alerta para o risco de queimaduras.

### *Verificação da remessa*

Transporte o forno para um local adequado e remova a respetiva embalagem. A montagem e instalação do forno só deverão ser efetuadas por um electricista em conformidade com as respetivas especificações. Verifique e assegure que a remessa está completa.

- Verifique o forno quanto a danos de transporte.
- Contacte o nosso serviço de Apoio a clientes se a remessa estiver incompleta ou se o forno apresentar sinais de danos provocados pelo transporte.



**ATENÇÃO!**

**Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento!**

### 2. Indicações de segurança e Advertências

---

#### 2.1. Para ligação e funcionamento

- Qualquer operação de manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizada por pessoal de Serviço técnico utilizando peças de substituição originais. Operações de reparação ou manuseamento realizadas por outras pessoas poderão provocar danos ou mau funcionamento do aparelho colocando em risco a sua segurança.
- As regulamentações legais e as especificações de ligação emitidas pela empresa de distribuição de energia têm de ser rigorosamente cumpridas.
- O fornecimento de alimentação ao aparelho deve ser desligado ao ligar, reparar ou substituir a lâmpada do forno. Desligue o fusível ou retire a ficha da alimentação.
- A instalação deve garantir total segurança contra qualquer potencial contacto.
- A alteração da localização da instalação de uma ficha e a substituição do cabo de alimentação só pode ser realizada por um electricista em conformidade com as respectivas especificações.
- É essencial que os dados de ligação (frequência e tensão) do forno estejam em conformidade com a fonte de alimentação eléctrica para que o forno não seja danificado. Compare estes dados ao ligar o forno. Em caso de dúvida, contacte um electricista qualificado.
- Várias tomadas e cabos de extensão não dão suficientes garantias de segurança (risco de incêndio). Não os utilize para ligar o forno à alimentação eléctrica.
- Utilize o forno apenas depois de instalado para garantir que o mesmo funciona de forma segura.
- Certifique-se que nenhum cabo eléctrico de um aparelho independente ou incorporado entra em contacto com o forno.

#### 2.2. Ligação e Funcionamento

- Não permita que crianças se aproximem do forno durante a utilização uma vez que este atinge temperaturas muito elevadas.

- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes exceto se estiverem sob supervisão e receberem instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Tocar em ligações sobre tensão e modificar a construção elétrica e mecânica do forno irá colocá-lo em risco e poderá resultar em mau funcionamento do forno. Nunca abra o revestimento do forno.
- O forno deverá ser totalmente desligado da alimentação elétrica ao realizar trabalhos de instalação e reparação, por ex., em caso de anomalia na iluminação interior do forno (consultar secção "O que fazer em caso de...?")  
Certifique-se
  - desligando os fusíveis da instalação elétrica ou
  - desapertando totalmente os fusíveis de aperto da instalação elétrica ou
  - ou retirando a ficha de alimentação (caso esteja colocada) da tomada.Para o efeito não puxe o cabo de alimentação, puxe a ficha de alimentação.

### 2.3. Forno

- Desligue o forno da alimentação em caso de avaria.
- Se o vidro estiver partido, apresentar fendas ou fissuras: desligue imediatamente a placa, desligue da alimentação e contacte o nosso serviço de Apoio ao cliente ou o seu concessionário especializado.
- NÃO abra o aparelho.
- As reparações de aparelhos têm de ser efetuadas por técnicos qualificados.
- O forno tem sempre de ser operado com a porta fechada.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por utilizações do forno que não a preparação doméstica de alimentos.
- Utilize apenas o forno após a instalação do mesmo na cozinha.
- Não armazene óleos, gorduras ou materiais inflamáveis no interior do forno. Esta situação poderá ser perigosa se o forno for ligado.
- Não se apoie nem se sente na porta do forno quando esta está aberta. Poderá danificar a porta e colocar a sua segurança em risco.
- Para cozinhar alimentos no forno, coloque o tabuleiro ou a grelha fornecida sobre as corrediças no interior da cavidade do forno. O suporte de tabuleiro e grelha tem um sistema que facilita o movimento parcial para o exterior para manuseamento de alimentos.

- Não coloque recipientes ou alimentos na superfície inferior do forno. Utilize sempre os tabuleiros e a grelha.
- Não verta água na superfície inferior do forno durante a utilização, poderá danificar o esmalte.
- Abra a porta do forno o mínimo possível ao cozinhar. Desta forma irá reduzir o consumo energético.
- Utilize luvas de proteção para forno ao realizar operações no interior do forno.
- A ocorrência de condensação na porta do forno é normal ao cozinhar pratos com elevado teor líquido.
- O forno aquece quando está a ser utilizado. Quando o revestimento aquece, o ventilador de arrefecimento é acionado para arrefecer o revestimento. O ventilador de arrefecimento irá funcionar até o revestimento ter arrefecido, ou seja, inclusivamente quando o aparelho for desligado. O ruído emitido pelo ventilador durante o funcionamento é normal, não é indício de qualquer avaria.

### 2.4. Para pessoas

- Estes aparelhos podem ser utilizados por crianças com idade igual ou superior 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental sem experiência e/ou conhecimentos desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de forma segura e tenham consciência dos riscos relacionados com o aparelho. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção só podem ser realizadas por crianças se estas forem supervisionadas.
- As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar aquecem durante a utilização. Mantenha sempre as crianças pequenas afastadas.

### 2.5. Antes da primeira utilização

- Remover embalagem.
- Certifique-se que o seu aparelho é devidamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma instalação ou ligação elétrica incorreta do forno. O forno não deve ser operado até ser corretamente encastrado.
- Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar e assar alimentos em âmbito doméstico; não se destina a utilização comercial.

- O aparelho não pode ser modificado.
- A segurança só será garantida se o aparelho estiver ligado a um condutor de proteção em conformidade com as regulamentações válidas atualmente.
- O aparelho não pode ser ligado à alimentação através de uma extensão.
- O aparelho não pode ser instalado por cima de uma máquina de lavar louça ou de uma máquina de secar roupa: o vapor libertado por estes aparelhos poderá danificar a unidade eletrónica.
- Tenha também em atenção as instruções de limpeza e conservação antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez.

### 2.6. Proteção ambiental



- Retire a embalagem e o aparelho antigo
- Retire a embalagem e recicle de forma ecológica.
- Na Alemanha, a embalagem de transporte é devolvida à loja onde o aparelho foi adquirido. Ao devolver o material de embalagem, as matérias-primas são aproveitadas e são produzidos menos resíduos. Os aparelhos antigos continuam a ter materiais valiosos. Entregue o seu aparelho antigo num ponto de recolha de materiais valiosos. Os aparelhos antigos devem ser tornados inoperacionais antes de serem eliminados para que não sejam utilizados inadequadamente.

### 2.7. Informação energética

Testado em conformidade com os requisitos das regulamentações 66/2014 (conceção ecológica) e 65/2014 (rotulagem energética) e de acordo com a regulamentação EN 60350-1.

As medições de consumo energético registadas sob diferentes condições poderão apresentar valores diferentes daqueles indicados para o seu forno. Consulte o guia de utilizador que acompanha este manual para saber mais sobre o consumo energético do seu forno

### 2.8. Finalidade prevista.

- Este forno destina-se a utilização em âmbito doméstico e a ambientes com condições semelhantes a âmbito doméstico.

## Indicações de segurança e Advertências

---

- Este forno não é adequado para utilização exterior.
- Este forno deve ser utilizado apenas como aparelho doméstico para assar, cozer, grelhar, cozinhar, descongelar, conservar e desidratar alimentos. Não é permitido outro tipo de aplicação.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas inexperientes exceto se estiverem sob supervisão e receberem instruções relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Estas pessoas só podem operar o forno sem supervisão se o funcionamento do mesmo lhes tiver sido explicado de forma a que o possam operar em segurança. É necessário que reconheçam e compreendam os riscos potenciais envolvidos no funcionamento.
- O forno só pode ser utilizado se tiver sido instalado numa unidade adequada. O forno deve ser utilizado unicamente tal como descrito nestas instruções de utilização. Qualquer outra utilização não será considerada prevista e poderá provocar danos no material ou inclusivamente lesões a pessoas. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização incorreta deste forno.
- Este forno destina-se apenas a utilização doméstica particular. Não pode ser utilizado para finalidades comerciais.
- O forno não é adequado para aquecer uma divisão.
- A lâmpada no forno destina-se apenas a iluminar o interior do forno; não se destina a iluminar uma divisão.
- A porta do forno não pode ser utilizada como apoio, banco ou degrau.



**Este aparelho deve ser utilizado unicamente para a finalidade prevista!**

### 3. Limpeza e conservação

Deverá ler atentamente este capítulo antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Se o aparelho for limpo e cuidado regularmente irá manter uma aparência imaculada e limpa durante muito vários. As seguintes sugestões vão ajudá-lo a limpar e a conservar as várias superfícies do forno de forma delicada mas minuciosa.

#### 3.1. Para todas as superfícies



##### **PERIGO DE VIDA!**

**Não utilize dispositivos de limpeza a vapor e/ou pressão no forno! O aparelho poderá ficar danificado e provocar uma situação de risco de morte.**



##### **RISCO DE QUEIMADURAS!**

**Aguarde que o aparelho arrefeça até poder tocar no mesmo com a mão para poder proceder à limpeza.**

- Limpe o forno sempre que o utilizar. Manchas e alimentos cozidos que não sejam retirados poderão queimar quando o aparelho for ligado novamente. Geralmente não é possível retirar este tipo de manchas ou sujidade sem deixar marcas.

Para limpar um forno que não está muito sujo, utilize um pano húmido, uma escova macia ou uma esponja suave e uma solução ligeira de detergente e água quente. Enxague com água fria para que não reste detergente que possa descolorar a superfície ou causar mais manchas. Seque com um pano imediatamente em seguida. Seguem-se algumas instruções para manchas mais difíceis de remover de acordo com as diferentes superfícies e elementos. VSR 0-FIX-C é ideal para limpar vitrocerâmica, esmalte e a superfície interior da porta. O pó de limpeza pode ser adquirido através do serviço de apoio a clientes da Küppersbusch.

- As correições podem ser retiradas para limpeza. Volte a instalá-las corretamente e nunca utilize o forno sem que as mesmas estejam instaladas.
- Limpe as superfícies exteriores do forno e os respetivos acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave. Seja cuidadoso com superfícies resistentes à corrosão e envernizadas, utilize apenas esponjas ou panos que não riscuem.



### NUNCA LIMPAR COM

- agentes de limpeza agressivos ou à base de lixívia que contenham oxigénio ativo, cloro ou outras substâncias cáusticas.
- agentes de limpeza abrasivos ou decapantes, tais como palha-de-aço, palha-de-aço impregnada com sabão, escovas rijas, esponjas de plástico ou metal ou quaisquer produtos de limpeza com uma superfície abrasiva.

### 3.1.1 Remoção de sedimentos secos

Os sedimentos espessos têm de ser ensopados previamente para amolecem. A melhor forma de o fazer é utilizando um pano húmido. Posteriormente será mais fácil remover os sedimentos.

Ao longo do tempo, determinados tipos de alimentos tais como tomate, vinagre e pratos cozinhados com sal podem provocar uma alteração da cor do esmalte. Isto é normal e não afeta o funcionamento do forno. Não tente remover estas manchas utilizando métodos agressivos tais como os descritos, caso contrário poderá provocar danos permanentes na superfície.

#### Utilizar um raspador de limpeza



### ATENÇÃO! RISCO DE CORTES!

A lâmina do raspador de limpeza é muito afiada!

Mantenha sempre o raspador de limpeza rente à superfície e empurre na direção oposta à sua.

Não raspe com os cantos do raspador de limpeza; manuseie com cuidado para assegurar que não danifica qualquer vedante.

### 3.1.2 Sugestões relativas à utilização de sprays para fornos

As instruções do fabricante devem ser sempre respeitadas.



### ATENÇÃO!

Não pulverize para o interior da abertura do ventilador na traseira. O catalisador ökotherm® será destruído caso utilize spray para fornos.

Sprays para fornos danificam alumínio e superfícies envernizadas e em plástico.

Devido a razões ambientais deverá evitar a utilização sprays de forno. Não obstante, caso pretenda utilizar, pulverize apenas o interior do forno e os tabuleiros de cozinhar em esmalte.

### Ornamentos cromados do forno

#### Frente da porta e pega com ornamento preto e cromado

- Calcário, gordura e sedimentos de amido devem ser retirados imediatamente, caso contrário poderão dar origem a manchas.
- Estes modelos são muito sensíveis a riscos e a utilização de sprays de forno provocará danos. Não utilizar raspadores de limpeza, esfregões ou esponjas de fibras duras.



Utilize um pano ou uma esponja macia e enxague apenas com água quente e um pouco de detergente.

### Aço inoxidável

#### Frente da porta e painel de controlo em aço inoxidável



Utilize um pano ou uma esponja macia e enxague apenas com água quente e um pouco de detergente.



#### **ATENÇÃO!**

**O aço inoxidável risca muito facilmente! Não utilize um raspador!**

**Calcário, gordura e sedimentos de amido devem ser retirados imediatamente, caso contrário poderão dar origem a manchas.**



É recomendável que limpe superfícies em aço inoxidável com um agente de limpeza convencional para aço inoxidável uma vez por semana. Esta solução cria uma película protetora, protegendo o aço inoxidável contra descoloração.

### Esmalte

#### Interior do forno, frente, formas

É possível utilizar esponjas de plástico com uma parte de esfregão. Contudo, alguns produtos têm elementos abrasivos na parte do esfregão e podem provocar riscos. É recomendável que teste o seu produto num ponto que não seja visível.



Um raspador de limpeza é ideal para remover sujidade persistente. Recomendados VSR 0-FIX-C para uma limpeza profunda. Também é possível utilizar spray para fornos.

### 3.2. Limpeza da porta do forno

(\*não é possível para fornos com função micro-ondas)

Não utilizar esfregões metálicos, escovas de arame, pó para arear ou abrasivos para limpar a porta do forno, caso contrário a superfície poderá ficar riscada ou o vidro poderá partir-se. Limpe o exterior da porta e os respetivos acessórios com uma solução de água morna e sabão ou detergente suave. As superfícies resistentes à corrosão devem ser tratadas com cuidado. Utilizar apenas esponjas ou panos que não provoquem riscos.

#### 3.2.1 Vidro da porta

##### Interior da porta – vidro revestido



##### **ATENÇÃO!**

**Se possível não utilize qualquer spray para fornos, uma vez que a utilização regular do mesmo poderá destruir o revestimento do vidro.**



Um raspador de limpeza é ideal para remover sujidade persistente. Recomendados VSR 0-FIX-C para uma limpeza profunda.

Retire a sujidade residual do vedante do forno.

##### Frente da porta, painel de controlo



Utilize um pano ou uma esponja macia e um pouco de água quente e detergente para limpar a frente da porta. Também poderá utilizar limpa-vidros.

#### 3.2.2 Vedante da porta

Limpe o vedante regularmente para eliminar todos os vestígios de gordura ou alimentos. Desta forma irá impedir que o vedante fique danificado e se parta durante as operações subsequentes de cozinhar.

É recomendável limpar este vedante sem removê-lo.

### 3.3. Autolimpeza pirolítica do forno (dependendo do modelo)

Esta função envolve um processo de limpeza pirolítica que aplica altas temperaturas no interior do forno para acionar um processo de oxidação e carbonização na contaminação de gordura.

Após a conclusão do processo de limpeza pirolítica, basta remover a cinza gerada durante o processo com um pano húmido. Os locais de difícil acesso no interior são limpos com um esfregão não metálico para não danificar o revestimento de esmalte.

O forno tem 3 programas pirolíticos que têm a duração de 60, 90 e 120 minutos respetivamente. Escolha o tempo de duração de acordo com o nível de sujidade do interior do forno. Quanto maior for o nível de sujidade do forno, mais longo deverá ser o programa. Não é necessário executar o processo de limpeza pirolítica sempre que utilizar o forno para cozinhar ou assar. É recomendável utilizar o programa pirolítico a cada 4,5 vezes que o forno for utilizado para cozinhar ou assar, dependendo da sujidade do interior do forno. A iluminação interior do forno permanecerá desligada durante um ciclo de limpeza.



#### **MUITO IMPORTANTE!**

**Retire todos os acessórios e pratos do forno, incluindo as calhas guia para os tabuleiros e/ou os tabuleiros deslizantes para a função de autolimpeza pirolítica.**

**Retire os vestígios de alimentos e sujidades excessivas uma vez que poderão incendiar-se, o que aumentará o perigo durante o processo de autolimpeza.**

## 4. Antes da primeira utilização

Poderão existir vestígios de gordura e outras substâncias no forno como resultado do processo de fabrico. Proceda da seguinte forma para remover os mesmos:

- Remova todas as embalagens incluindo qualquer película plástica de proteção que possa ter sido utilizada.
- Ligue o forno e coloque em funcionamento utilizando a função  /  ou  /  a 200 °C durante uma hora.
- Aguarde que o forno arrefeça e abra a porta. Isto permitirá ventilar o forno para que não restem odores no interior.
- Limpe o forno e os respetivos acessórios após o arrefecimento.

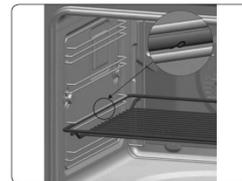
O funcionamento inicial irá gerar fumo e odores, por conseguinte certifique-se que a cozinha é bem ventilada.

### 4.1. Instruções importantes

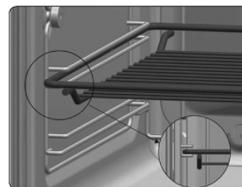
- ❑ Não cubra a parte inferior do forno com folhas de alumínio caso contrário poderá afetar o desempenho do forno e danificar o esmalte no interior do forno e o interior da sua unidade de cozinha. Não verta água na superfície inferior durante a utilização, poderá danificar o esmalte.
- ❑ A ocorrência de condensação na porta do forno é normal ao cozinhar pratos com elevado teor líquido.
- ❑ Ao fechar a porta do forno durante a utilização, poderá ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão exercida pela porta ao fechar, garantindo a selagem da cavidade
- ❑ Não coloque recipientes ou alimentos na superfície inferior do forno. Utilize sempre os tabuleiros e grelhas fornecidos com o forno.
- ❑ Para preparar iogurte, coloque os frascos no fundo do forno.
- ❑ Para cozinhar quaisquer outros alimentos, introduza o tabuleiro ou grelha nas corredeiras no interior do forno.

Entre as duas calhas dos suportes laterais ou sobre quaisquer das corredeiras amovíveis se existirem no forno.

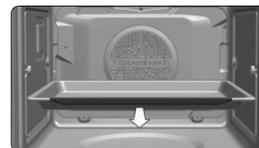
- ❑ A grelha e alguns dos tabuleiros possuem ranhuras de retenção para impedir uma remoção acidental. Coloque estas ranhuras orientadas para a traseira do forno e direcionadas para baixo.



- ❑ A superfície da grelha na qual o recipiente vai repousar deve encontrar-se abaixo das calhas laterais; este procedimento impede que o recipiente deslize acidentalmente.



- ❑ Os tabuleiros têm uma aba na frente para facilitar a remoção. Coloque o tabuleiro com a aba direcionada para o exterior do forno.



## 5. Acessórios

Alguns modelos de forno possuem um kit de acessórios para tabuleiros deslizantes.



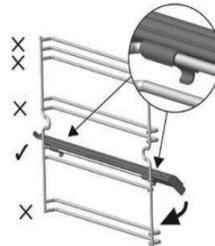
### IMPORTANTE!

Os tabuleiros deslizantes têm de ser colocados na altura 2, a contar de baixo.

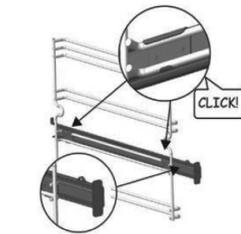
Para montar os tabuleiros deslizantes nos suportes cromados, proceda da seguinte forma:

### 5.1. Tabuleiros deslizantes com mola dobrável

- Retire a película protetora.
- Prenda as molas grandes na calha superior e estenda a correição até prender nas molas pequenas na calha inferior.



- Irá ouvir um clique quando o tabuleiro deslizante estiver fixo firmemente.
- O entalhe para fixar o tabuleiro/suporte deve permanecer na frente do forno.



*5.2. Tabuleiros deslizantes com mola direta*

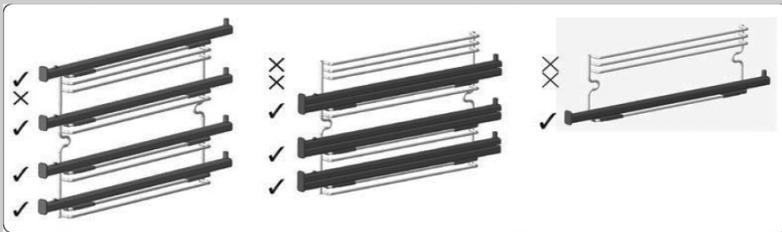


**IMPORTANTE!**

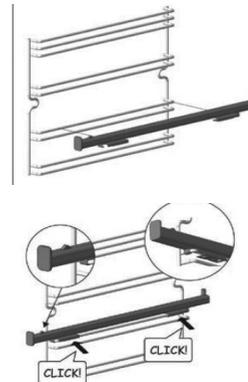
O tabuleiro de extração simples tem de ser colocado nas alturas 1, 2, 3 e 5 a contar de baixo.

Os tabuleiros de extração dupla têm de ser colocados nas alturas 1, 2 e 3 a contar de baixo.

Em fornos de 45 cm, os tabuleiros deslizantes têm de estar posicionados na altura 1.



- Prenda a mola na calha superior no nível pretendido.
- Irá ouvir um clique quando o tabuleiro deslizante estiver fixo firmemente.
- O entalhe para fixar o tabuleiro/suporte deve permanecer na frente do forno.



**ATENÇÃO!**

**Desligue o aparelho da alimentação antes de qualquer operação.**



### 5.3. Limpeza dos acessórios do forno

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave. Seja cuidadoso com superfícies resistentes à corrosão e envernizadas, utilize apenas esponjas ou panos que não riscuem.



#### ATENÇÃO!

Os tabuleiros deslizantes telescópicos não podem ser colocados na máquina de lavar louça. Caso contrário a gordura que permite que deslizem será removida e as corrediças ficarão bloqueadas e inutilizadas.

## 6. Operações de manutenção

### 6.1. Substituição da lâmpada do forno



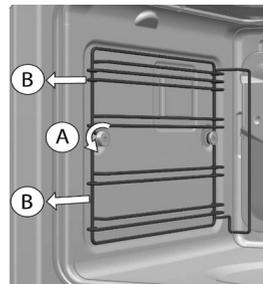
#### IMPORTANTE!

Antes de substituir a lâmpada, certifique-se que desligou o forno da alimentação elétrica.

A lâmpada de substituição deve suportar temperaturas superiores a 300 °C. Podem ser encomendadas a partir do nosso Apoio a clientes.

#### 6.1.1 Substituir a lâmpada lateral

- Para remover as corrediças cromadas e/ou tabuleiros deslizantes retire as porcas de aperto (A).

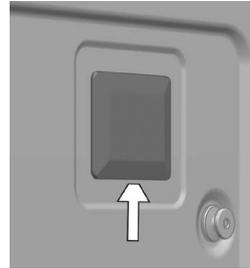


## Operações de manutenção

---

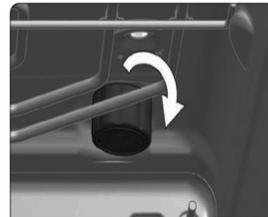
- Utilize uma ferramenta para remover a cobertura de vidro do suporte da lâmpada.
- Substitua a lâmpada.
- Volte a aplicar a cobertura, certificando-se que fica posicionada corretamente.

A lâmpada de substituição deve ser resistente a temperaturas superiores a 300 °C. Podem ser encomendadas a partir do nosso Apoio a clientes.



### 6.1.2 Substituir a lâmpada superior

- Desaperte a cobertura de vidro do suporte da lâmpada.
- Substitua a lâmpada e volte a colocar a cobertura de vidro.



### 6.1.3 Substituir a lâmpada LED

Contacte o Departamento de assistência técnica

## 6.2. Retirar a porta do forno

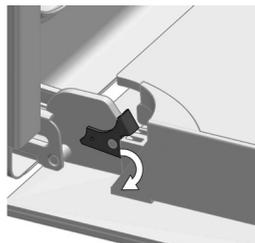
(não é possível para fornos com função micro-ondas)

Para uma limpeza fácil é possível desmontar a porta. Para o efeito, siga as instruções relativas ao tipo de porta do seu forno.

### 6.2.1 Porta com dobradiça no corpo

#### Desmontar a porta

- Abra a porta até ao seu limite máximo.
- Bloqueie a dobradiça rodando os trincos.
- Oscile os bloqueios da dobradiça para baixo na sua direção.
- Feche a porta para posição de fecho.
- Segure na porta com uma mão em cada lado,



#### Montar a porta

- Segure a porta com ambas as mãos na parte inferior das laterais, insira os braços de dobradiça nos alojamentos e deixe a porta descair até parar.
- Abra a porta do forno totalmente.
- Volte a colocar os trincos na posição original.

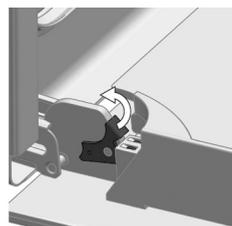


#### **ATENÇÃO!**

**Certifique-se de que a porta está completamente inserida rodando os trincos, caso contrário pode bloquear.**



Se for difícil rodar os trincos, utilize uma ferramenta plana para rodá-los.



### 6.2.2 Porta com dobradiça na porta

#### Desmontar a porta

- Abra a porta até ao seu limite máximo.
- Bloqueie a dobradiça rodando os trincos.
- Oscile os bloqueios da dobradiça para baixo na sua direção.
  
- Feche a porta para posição de fecho.
- Segure na porta com uma mão em cada lado, eleve e retire a porta do forno até as dobradiças se soltarem completamente.
  
- Para montar a porta, execute os passos pela ordem inversa.



#### Montar a porta

- Segure a porta com ambas as mãos na parte inferior das laterais, insira os braços de dobradiça nos alojamentos e deixe a porta descair até parar.
- Abra a porta do forno totalmente.
- Volte a colocar os trincos na posição original.



#### ATENÇÃO!

**Certifique-se de que a porta está completamente inserida rodando os trincos, caso contrário pode bloquear.**



Se for difícil rodar os trincos, utilize uma ferramenta plana para rodá-los.

### 6.3. Desmontar/montar o vidro interior da porta

Dependendo do modelo, o seu forno poderá ter 2, 3 ou 4 painéis de vidro. Siga as instruções relativas ao tipo de porta do seu forno.

#### Montagem

Dependendo do modelo, o seu forno poderá ter uma porta completamente fechada em aço inoxidável. Com este tipo de porta não é possível remover os painéis de vidro.



#### ATENÇÃO!

**Ao desmontar os painéis de vidro com a porta montada no forno, realizar a operação sempre com a dobradiça na posição fechada. Caso contrário a porta irá fechar e os painéis de vidro poderão partir-se e provocar lesões.**

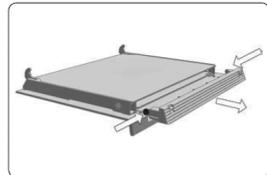


Para evitar esta situação, desmonte os painéis de vidro com a porta removida seguindo as instruções na secção anterior.

- Utilizando os seus dedos, pressione os botões localizados no topo de ambos os lados da porta do forno.



- Mantenha-os pressionados e puxe o vedante de plástico acima da porta.
- Retire os painéis de plástico da porta. Limpe com um limpa-vidros ou sabão e água e um pano suave.

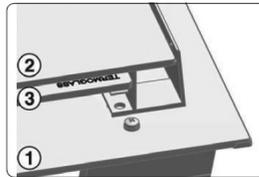


#### ATENÇÃO!

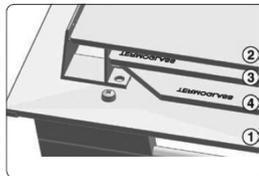
**Preste atenção à ordem e posição dos painéis ao remover uma vez que têm de voltar a ser montados pela mesma ordem e na mesma posição após a limpeza.**

## Operações de manutenção

- Após a limpeza, introduza o painel N.º 3 na mesma posição de modo a que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo seja visível tal como mostrado na figura.



- Em fornos pirolíticos a indicação TERMOGLASS nos painéis números 3 e 4 seja visível tal como mostrado.
- Insira o painel N.º 2 com a parte impressa direcionada para o lado interior da porta.
- Volte a aplicar o vedante da porta certificando-se que as abas laterais encaixam nos respetivos alojamentos.



### ATENÇÃO!

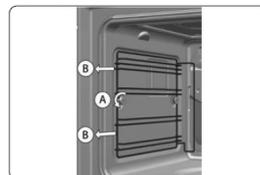
**Nunca ligue o forno caso algum dos painéis da porta esteja em falta.**

## 6.4. Desmontar/montar as corrediças de tabuleiro

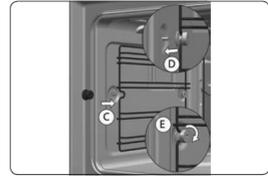
Nas grelhas laterais estão disponíveis 12 níveis de grelha. Os níveis de grelha são contados de cima para baixo de 1 a 12. O nível de grelha 1 é o nível de grelha mais baixo.

### Desmontar

- Abra a porta até ao seu limite máximo.
- Retire os acessórios do forno.
- Desaperte completamente a porca na frente do elemento de aperto (A), puxe os elementos para a frente (B) e remova-os.
- Remover as grelhas laterais



- ❑ Insira o entalhe traseiro na porca de aperto traseira.
- ❑ Fixe a porca de aperto dianteira (C) no entalhe dianteiro do suporte.
- ❑ Fixe o apoio com a porca (D) e gire até estar completamente ajustada (E).



### 6.5. Desmontar a parede traseira



Comece por retirar a corrediça lateral para retirar a parede traseira, seguindo as instruções da secção anterior.

- ❑ Retire os quatro parafusos (1) inferiores e em seguida o parafuso superior (B).

Para montar a parede traseira, execute os passos pela ordem inversa.



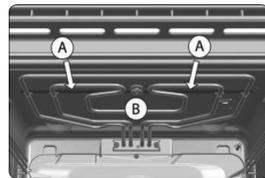
#### **ATENÇÃO!**

**Para sua própria segurança: Nunca utilize o forno sem a parede traseira!**

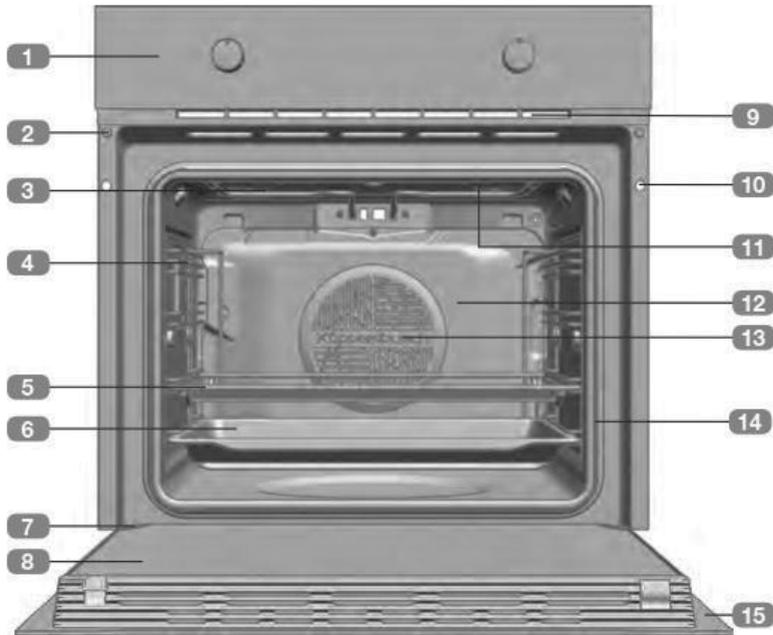
### Fornos com grill dobrável

Para limpar a parte superior do forno.

- ❑ Retire os acessórios do forno.
- ❑ Aguarde que o forno arrefeça.
- ❑ Puxe a calha do elemento do grill (A) com ambas as mãos em direção à traseira do forno, para libertar o mesmo da porca de aperto superior (B).
- ❑ Deixe o elemento descair e limpe a parte superior do forno.
- ❑ Em seguida volte a colocar o elemento do grill na posição original e proceda pela ordem inversa.



## 7. Perspetiva geral do forno



### Acessórios opcionais:

Pedra de piza

(acessório N.º 145)

Grelha de forno

(acessório N.º 124)

Tabuleiro para forno

(acessório N.º 541)

Forma para bolos (acessório N.º 543)

### Acessórios padrão:

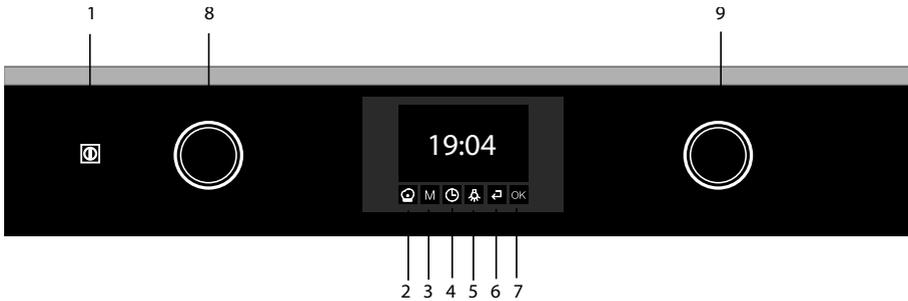
Grelha do forno

Tabuleiro para forno em esmalte

Bandeja de recolha em esmalte

- 1 Painel de controlo
- 2 Bloqueio da porta (apenas para modelos pirolíticos)
- 3 Elemento da grelha
- 4 Níveis de grelha
- 5 Grelha
- 6 Bandeja para forno
- 7 Dobradiça
- 8 Vidro interior
- 9 Saída de ar de refrigeração
- 10 Montagem de unidade
- 11 Lâmpada
- 12 Parede traseira
- 13 Ventilador de ar quente
- 14 Vedante do forno
- 15 Porta do forno

7.1. Painel de controlo - teclas dos sensores e visores



- 1 Sensor ON/OFF (Ligar/Desligar)**

Com este sensor pode ligar e desligar o seu aparelho



- 2 Sensor Programa automático**

Com este sensor pode selecionar os programas automáticos.



- 3 Sensor Memória \***

Com este sensor pode aceder ao programa guardado.



- 3 Sensor funções Cozinhar a vapor\***

Com este sensor pode selecionar as funções de Cozinhar a vapor.



- 3 Sensor Micro-ondas\***

Com este sensor pode selecionar as funções de micro-ondas ou ligar a função adicional de micro-ondas.



- 3 Sensor Pirolítico\***

Com este sensor pode selecionar as funções pirolíticas.



- 4 Sensor Definição Hora/Temporizador**

Com este sensor pode aceder ao menu definição de Hora.



- 5 Sensor Iluminação**

Com este sensor pode ligar e desligar a iluminação no interior do forno.



- 6 Sensor Retroceder**

Com este sensor pode retroceder para o passo anterior.



- 7 Sensor OK para selecionar/confirmar**

Com este sensor pode confirmar a sua seleção ou iniciar um processo.



- 8 Interruptor de controlo da esquerda**

...para selecionar funções ou programas



- 9 Interruptor de controlo da direita**

...para selecionar definições.

\* dependendo do modelo

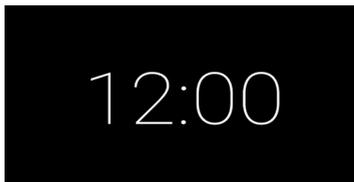
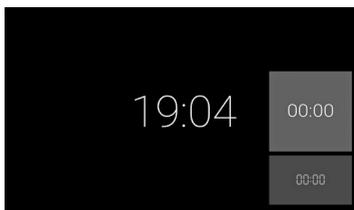
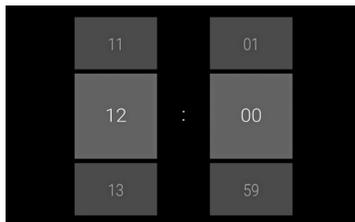
### 8. Configurações básicas

#### 8.1. Configuração do relógio

O relógio tem de ser definido antes de o forno ser utilizado e sempre que o aparelho for desligado da alimentação. Nestes casos a indicação "12.00" irá piscar no visor.

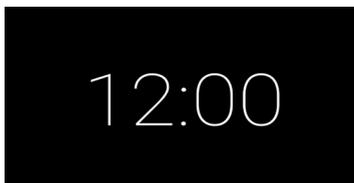
Quando o forno é ligado, 12:00 pisca no visor.

- Rode o interruptor de seleção esquerdo para seleccionar uma hora.
- Rode o interruptor de seleção direito para seleccionar os minutos.
- Em seguida confirme pressionando . Em seguida terá de seleccionar o visor do relógio. Utilize o interruptor direito para escolher entre o visor de relógio padrão ou retro.
- Em seguida confirme pressionando .
- Um sinal acústico será emitido e o forno passará ao modo de espera. A hora definida será mostrada.

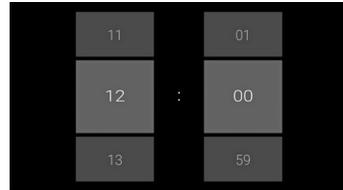


#### Caso pretenda alterar a hora:

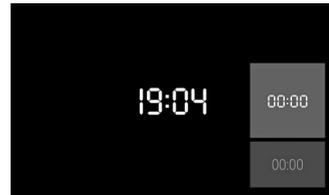
Com o forno desligado pressione o símbolo  durante 3 segundos até a configuração da hora ser mostrada.



- Rode o interruptor de seleção esquerdo para selecionar uma hora.
- Rode o interruptor de seleção direito para selecionar os minutos.
- Em seguida confirme pressionando **OK**.



- Em seguida pode escolher entre o visor de relógio padrão ou retro. Rode o interruptor direito e em seguida confirme com **OK**.



Esta operação será seguida por um sinal acústico como confirmação.

Voltará ao visor de espera.

A hora selecionada será mostrada.



## 9. Tabelas para assar e cozer

### Orientações para cozer

- O material das formas também desempenha um papel na confecção. As formas escuras que transmitem calor de forma direta aos alimentos a cozinhar são ideais.
- Os tempos de cozedura podem variar ligeiramente devido a diferenças no tipo de ingredientes utilizados. O ideal será testar o bolo no final do tempo de cozedura com um palito de madeira. Se a massa não agarrar ao palito, o bolo estará pronto.
- Ao cozer bolos com cobertura húmida de frutos, o desenvolvimento de humidade é particularmente elevado. Nunca coza mais do que dois bolos deste tipo em simultâneo.
- Caso esteja a cozer vários bolos em formas em simultâneo, adicione cerca de 5 a 10 minutos por cada forma adicional utilizada.

## Tabelas para assar e cozer

Orientações para cozer							
Modo de funcionamento	Ar quente		Calor superior/ inferior		Modo piza Convecção de ar quente calor inferior		
As definições preferenciais têm um fundo a cinzento	Nível de grelha	Temp. em °C	Nível de grelha	Temp. em °C	Nível de grelha	Temp. em °C	Tempo de cozedura em minutos
<b>Bolos</b>							
<b>Mistura de bolo</b>							
Gugelhupf	2	170	2	170-190			60-70
Bolo em forma	2	170	2	170-190			50-70
Bolo madeira	2	160	2	160-180			60-70
Bases flan	2	170	2	170-190			20-30
Muffins	2	160-170	2	170-180			20-25
Bolos planos							
com cobertura seca	2	160-170	2	180-200			20-35
com cobertura seca	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
<b>Massa trabalhada</b>							
Bases flan	2	170-180	2	180-200			25-35
Tarte de queijo	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Biscoitos pequenos	2	170	2	180-200			15-30
Bolos planos							
com cobertura seca	2	160-170	2	180-190			25-35
com cobertura seca	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
<b>Massa levedada</b>							

## Tabelas para assar e cozer

Gugelhupf	2	150-160	2	175-180			40-65
Bolo levedado	2	150-160	2	175-180			40-50
Pão doce (pré- aquecimento)	2	150-160	2	175-180			50-70
Biscoitos pequenos	2	140-150	2	180-200			15-30
Bolos planos							
com cobertura seca	2	150-160	2	180-190			30-40
com cobertura seca	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
<b>Massa fermento-levedura</b>							
Gateaux e flans (pré- aquecimento)	2	150-160	2	175-180			30-40
Pãezinhos (pré- aquecimento)	2	170-180	2	180-200			15-25
<b>Cozedura com clara de ovo</b>							
Merengue	2	80-90	2	100-120			80-120
Estrelas de canela	2	100-120	2	120-140			20-40
Macaroons	2	100-120	2	120-140			20-50
<b>Outras massas</b>							
Massa folhada	2	170-180	2	190-210			15-30
Massa folhada com massa levedada	2	170-180	2	190-210			30-40
Massa folhada com requeijão	2	160-180	2	180-200			30-40
Massa Choux	2	170-180	2	190-210			30-40

## Tabelas para assar e cozer

Massa elaborada com requeijão e óleo	2	150-160	2	170-180			30-40
Bolo de mel	2	140-150	2	170-180			20-35
<b>Pão e pizza</b>							
Massa fermentada	2	180	2	180			50-70
(pré-aquecer: 230 °C)							
pré-cozer: 10 min. -230 °C)							
Pão feito com fermento/pão branco	2	180	1 ou 2	200			30-60
(pré-aquecer)							
Pretzels	2	200	2	220			15-20
(pré-aquecer: 230 °C)							
Piza (pré-aquecer: 250 °C)					1	220	8-12

### 9.1. Orientações para assar

- A carne bem maturada é a mais indicada para assar.
- Faça cortes cruzados nas camadas exteriores da gordura na carne (por ex., articulação).
- Todos os assados podem ser realizados com ou sem a adição de gordura.
- Asse a carne na grelha com a bandeja de recolha por baixo.
- Em carne de aves como, frango, ganso ou peru aplique uma marinada feita com óleo, sal e paprica em pó. Isto significa que a carne não tem de ser regada enquanto está a assar.

#### Sugestões para resultados mais precisos

O progresso da confeção, particularmente em articulações grandes, nem sempre é fácil de avaliar a partir do exterior. Por conseguinte os Chefs e os aficionados da cozinha utilizam um termómetro para assar. Este dispositivo proporciona informação fiável sobre a temperatura central e por conseguinte sobre a evolução da confeção da carne.

Orientações para assar								
Modo de funcionamento	Ar quente		Calor superior/ inferior		Convecção de ar quente - calor inferior		Peso da carne	Tempo de cozedura em minutos
	Nível de grelha	Temp. em °C	Nível de grelha	Temp. em °C	Nível de grelha	Temp. em °C		
As definições preferenciais têm um fundo a cinzento								
<b>Tipo de carne</b>								
<b>Porco</b>								
Porco assado	2	170	2	170-190	2	160-180	2000	120
Pá de porco	2	180	2	180-200	2	170-190	1200	120
Lombo de porco	2	180	2	180-200	2	170-190	1000	45
<b>Vaca</b>								
Naco de vaca	2	170	2	170-190			2000	150
Rosbife	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1500	30
Lombo de vaca	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1200	30
<b>Vitela / borrego</b>								
Borrego assado	2	160	2	170-180			1000	140
Vitela assada	2	160	2	170-180			1000	90

## Tabelas para assar e cozer

<b>Bife</b>								
Bife de alcatra (dourado previamente)	2	120**	2	120**			300	10
Costeletão (dourado previamente)	2	180**	2	180-200**			1000	6
<b>Aves</b>								
Frango	2	180	2	180-200	2	180-200	1000	60
Pato	2	170	2	170-190	2	170-190	1500	75
Ganso	1 ou 2	160	1 ou 2	170-190	1 ou 2	170-190	3000	120
Peru	1 ou 2	160	1 ou 2	170-190	1 ou 2	170-190	5000	180
<b>Peixe</b>								
Peixe inteiro	2	200	2	200-220			1000	35

### 9.2. Orientações para grelhar

- O grill deve ser aquecido durante aprox. 5 minutos previamente à utilização.
- Coloque a carne preparada no grill de modo a que o calor do corpo do grill tenha um efeito direto. É necessário manter uma distância de 3 cm.
- Coloque sempre a bandeja de recolha sob os alimentos de modo a recolher os sucos da carne.
- É necessário virar os alimentos grelhados no grill.
- O primeiro lado terá de ser grelhado durante ligeiramente mais tempo que o segundo lado.
- Uma vez que os alimentos diferem em forma, espessura e consistência, deverá verificar de vez em quando se a carne está cozinhada tal como pretendido. Os tempos especificados para grelhados são meramente indicativos.

**Sugestões para resultados ideais**

Utilize também um termómetro ao cozinhar a baixas temperaturas. Este dispositivo proporciona informação fiável sobre a temperatura central no interior da carne e por conseguinte sobre a evolução da confeção da carne.

Orientações para grelhar					
Modo de funcionamento	Nível de grelha	Grill		Grill de grandes superfícies	
		1 lado	2 lado	1 lado	2 lado
<b>Tipo de carne</b>					
<b>Porco</b>					
Costeleta de porco	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Entremeada	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Lombo de porco	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Salsichas fritas	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Salsicha enrolada frita	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
<b>Vaca</b>					
Lombo de vaca, mal passado	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Lombo de vaca, médio	4	7-9	6-7	9-11	6-9
<b>Vitela / borrego</b>					
Costeleta de borrego	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Bife de vitela	4	8-10	7-8	10-12	8-9
<b>Aves</b>					

## Tabelas para assar e cozer

Pernas de frango	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Metades de frango	3	18-20	10-12	22-24	12-15
<b>Peixe</b>					
Filete de peixe	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Peixe inteiro	3	5-7	4-6	8-11	7-10
<b>Torrada</b>					
Torrada	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Torrada com cobertura	3	6-8		10-12	

### 9.3. Temperaturas recomendadas para sonda de temperatura

Temperaturas recomendadas para sonda de temperatura			
	Temperatura central em °C		
	Mal passado	Médio	bem passado
<b>Tipo de carne</b>			
<b>Porco</b>			
Lombo de porco		63	65
Porco assado / fiambre		68-70	75
Articulação			80-85
Costeleta no osso			75-80
Pá			95
Bife de presunto		55-62	64-68
Rolo de carne			75
<b>Vaca</b>			
Lombo de vaca	38-55	58-65	a partir de 65
Rosbife	38-55	55-60	a partir de 65
Rolos			70

## Tabelas para assar e cozer

Naco de vaca			85-90
Vaca cozida			90
Entrecosto		55-58	
<b>Vitela</b>			
Articulação			80-85
Assar			64-74
Peito			75-78
Lombo		65-70	
Pá			75-80
Lombo de vaca		60	
<b>Borrego</b>			
Borrego			79-85
Perna de borrego		60	70-72
Costeleta de borrego		55	
Lombo de borrego		60-62	68
Carré de borrego		55	
<b>Caça</b>			
Filete de javali		60-63	
Javali assado			75-78
Perna de javali			75
Lombo de veado		50-60	
Veado assado		65	
Lombo de gamo		54-60	
Gamo assado		62	75
Torrada com cobertura	3	6-8	
<b>Aves</b>			
Frango			80-90
Pato			80-90
Peito de pato		62-65	
Ganso		75-80	90-92

## Tabelas para assar e cozer

Peru			80-90
<b>Peixe</b>			
Salmão		57	60
Lúcio		58	60
Lucioperca		58	60
Atum		55	58
Peixe-vermelho		55	60
Bacalhau		54	60
Truta		54	60
Cavala		54	60

### 9.4. Orientações para cozinhar a baixa temperatura

Orientações para cozinhar a baixa temperatura				
	Peso em g	Tempo para dourar em minutos	Tempo de confeção em minutos (temperatura central como alternativa)	Temperatura de confeção em °C (definição forno)
<b>Tipo de carne</b>				
<b>Porco</b>				
Lombo de porco	400-600	5	60-90	85
Porco assado / fiambre	1000-1500	10-12	230-250	85
Lombo	1000-1500	10-12	120-150	85
Costela / costeleta	800-1000	8-10	120-140	85
<b>Vaca</b>				
Lombo de vaca	700-1200	5-9	100-140	80
Rosbife	700-1800	10-12	180-120	70
Bife mal passado	1500-1800	10-15	150-200	80
Pernil	1500-2000	10-12	200-230	80
Entrecosto	1500-1800	10-12	150-180	80
<b>Vitela</b>				

## Tabelas para assar e cozer

Bife do lombo	500-800	5-6	90-110	85
Pernil	1500-1800	10-12	140-160	85
Lombo	1000-1500	8-10	110-120	85
<b>Borrego</b>				
Perna de borrego	2000-2500	10-12	200-250	80
Filete de lombo	400-600	3-5	60-80	80
<b>Aves</b>				
Peito de pato	400-600	4-5	70-80	85
Peito de peru	400-600	3-4	50-60	85

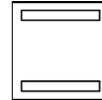
### 10. Funções do forno

Todas as funções dependem do modelo em questão.

#### 10.1. Funções para cozinhar

##### Calor superior/inferior

Aquecer em cima e em baixo garante uma cozedura uniforme dos alimentos colocados num nível. Ideal para cozer bolos diversos, tais como bolos de massa levedada, cheesecake, etc.



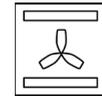
##### Ar quente Ökotherm

O ventilador distribui o calor gerado pelo elemento circular de aquecimento na parte de trás do forno. O calor distribuído uniformemente por todo o forno torna possível cozinhar uniformemente em vários níveis sem que ocorra transmissão de sabores ou de odores.



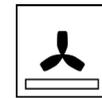
##### Calor superior/inferior com ar quente

O ventilador distribui uniformemente o calor gerado pelos elementos de aquecimento na zona superior e inferior por todo o forno. Ideal para biscoitos e assados.



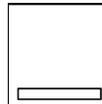
##### Definição para piza Ökotherm

Uma combinação de calor inferior e ar quente é ideal para cozer bases estaladiças com coberturas húmidas. Perfeito para piza fresca, biscoitos ou bolos com cobertura de frutos e para pastéis e tartes.



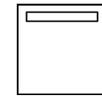
##### Calor inferior

Com calor gerado apenas na zona inferior, este modo garante que as bases e outros alimentos ficam especialmente estaladiços e/ou que ficam mais alourados na parte inferior. Ideal para bolos de fruta muito húmidos e para pré-cozer bases de bolos.



##### Calor superior

O calor gerado pelo elemento de aquecimento superior é ideal para gratinar e alourar pratos.



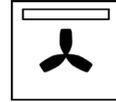
##### MODO ECOLÓGICO

O modo ecológico torna possível cozinhar pratos com um consumo de energia inferior ao habitual. De modo a poupar energia, o forno desliga-se automaticamente alguns minutos antes do final do tempo de confeção e usa o calor residual do forno para acabar de cozinhar os alimentos.



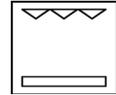
**Ar quente intensivo Ökotherm**

O calor superior ligado para além do aquecimento do forno com ar quente garante uma crosta deliciosa e um alourado intenso. Ideal para batatas no forno, assados e para gratinar pratos.



**Grill / calor inferior**

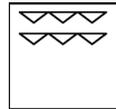
Calor inferior em combinação com o grill da zona superior. Este modo é ideal para cozinhar carne. Proporciona resultados estaladiços.



**Grill de grandes superfícies**

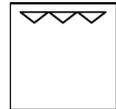
Perfeito para cozinhar grandes quantidades de alimentos a grelhar, tais como peixe ou carne.

Isto permite gratinar maiores superfícies do que com o grill. E a capacidade de gratinar é maior para que os alimentos alourem mais rapidamente.



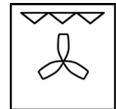
**Grill**

Gratinar e alourar. O pequeno grill poupa energia quando se cozinham pequenas quantidades de alimentos. Ideal para pequenas quantidades de peixe e carne. Torna possível alourar a camada exterior sem influenciar o interior do alimento a cozinhar.



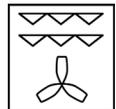
**Grelhar com assistência do ventilador**

O ventilador distribui o calor gerado pelo grill por todo o forno, proporcionando assim alimentos grelhados com uma crosta e os seus sucos no interior. Ideal para frango e pato grelhado, e para assados.



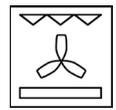
**Grelhar com assistência intensiva do ventilador**

Esta combinação de grill de grandes superfícies e ventilador assegura que os alimentos a cozinhar permanecem suculentos no interior e crocantes e dourados no exterior. Ideal para caça e aves grandes.



**Grelhar com assistência de ventilador + calor inferior**

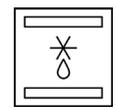
Esta combinação de grill de grandes superfícies, calor inferior e ventilador assegura que grandes porções de alimentos permanecem suculentas no interior e crocantes e dourados no exterior. Ideal para assados recheados ou aves.



*10.2. Funções especiais*

**Descongelar**

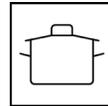
Esta função serve para descongelar alimentos suavemente.



## Funções do forno

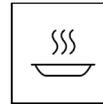
### Cozinhar a baixa temperatura

Os alimentos são cozinhados delicadamente a baixa temperatura, o que os mantém suculentos. Ideal para vaca, porco, vitela e aves.



### Manter os alimentos quentes

Os alimentos permanecem quentes a baixa temperatura sem continuarem a cozinhar. Ideal para alimentos a servir mais tarde.



### Alimentos congelados

Distribuição otimizada de calor com aquecimento ligeiro no forno torna este programa ideal para descongelar alimentos congelados.



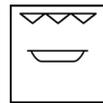
### Aquecer alimentos

Os bons alimentos têm melhor sabor servidos à temperatura certa. Este modo aquece pratos a baixa temperatura antes de os alimentos serem servidos. Esta solução impede que os alimentos arrefeçam rapidamente para que possam ser servidos quentes.



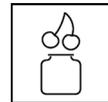
### Gratinar

Esta função é ideal para gratinados, pratos confeccionados no forno e soufflés.



### Conservar

Ideal para conservar alimentos como frutas e vegetais.



### Desidratar

Com o modo de desidratação a água é extraída dos alimentos aumentando a sua longevidade. A maioria das vitaminas e minerais é preservada. A desidratação é ideal na produção de fruta desidratada, carne seca, puré de fruta e bacalhau seco.



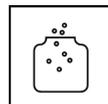
### Cozer pão

Este programa é ideal para obter uma textura suave e uma belíssima cõdea dourada.



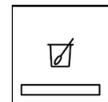
### Levedar

Melhor função para levedar massa por exemplo.



### Modo iogurte

As culturas de iogurte reagem muito bem neste modo e o seu iogurte fica perfeito.



## 11. Funcionamento do forno



O ventilador é ligado e desligado no caso de alguns programas, mas isto não é indicação de uma avaria.

### 11.1. Ligar o forno

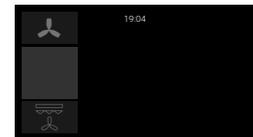
De modo a que seja possível utilizar o forno para cozinhar, terá de pressionar no símbolo . Caso não seja selecionada qualquer função ou programa automático, o forno irá desligar-se de novo após alguns segundos e mostrará a hora atual do dia.

### 11.2. Desligar o forno

Toque no símbolo .

### 11.3. Selecionar uma função para cozinhar

- Ligue o forno tocando no símbolo .
- Rode o interruptor esquerdo para selecionar uma função para cozinhar.
- Confirme a sua definição rodando o interruptor direito ou pressionando .
- Rode o interruptor direito de modo a selecionar uma temperatura e confirme com .



Írá aceder à vista de definições. Também pode definir o tempo de cozedura ou a hora de finalização. (Veja 11.6.1 e 11.6.3).

- Para confirmar as definições, pressione . O processo de cozinhar será iniciado.

### 11.4. Alterar uma definição durante o processo de cozinhar

Caso pretenda alterar uma definição de confeção durante o processo de cozinhar, rode o interruptor esquerdo; rode o interruptor direito caso pretenda alterar a temperatura de confeção. Em seguida, siga as instruções acima. Durante o processo de cozinhar, pressione o símbolo , para ajustar o tempo de confeção ou a hora de finalização.



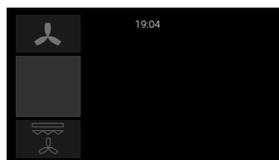
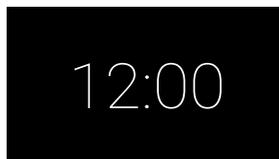
#### INFORMAÇÃO

As alterações têm de ser todas confirmadas ativamente com OK. Se não forem, o ecrã voltará à antiga visualização após 8 segundos e as novas definições não serão guardadas.

### 11.5. Programa automático

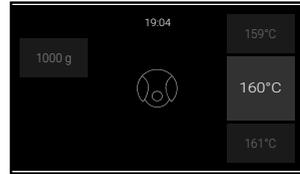
#### 11.5.1 Selecionar um programa automático

- Ligue o forno tocando no símbolo .
- Em seguida, toque no símbolo dos programas  para ativar um programa automático.
- Rode o interruptor esquerdo para seleccionar um programa automático. Para confirmar, pressione  ou rode o interruptor direito.
- Rode de novo o interruptor direito de modo a seleccionar o peso e para confirmar pressione .

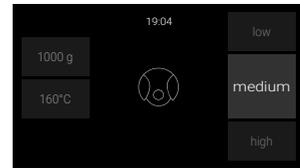


- Rode de novo o interruptor direito de modo a selecionar a temperatura de confeção e para confirmar pressione .

(Esta definição depende do programa e não está disponível em alguns programas.)



- Rode de novo o interruptor direito de modo a selecionar a definição de confeção e para confirmar pressione .



Irá aceder à vista de definições. Os tempos de confeção são calculados automaticamente. Também pode definir horas de finalização. (Veja 11.6.1 e 11.6.3).



- Para confirmar as definições, pressione .

O forno iniciará o processo de cozinhar.



### 11.5.2 Informação importante sobre cozinhar com programas



Quando um programa é ativado com base no peso indicado, na temperatura e na definição de confeção, o forno calcula automaticamente a temperatura e o tempo necessários para cozinhar o alimento. No entanto, a temperatura pode ser alterada. Caso não se adote expressamente qualquer outra informação, o tempo de confeção indica um tempo de confeção **sem** pré-aquecimento.

É por isto que é **muito importante selecionar o peso correto do alimento a cozinhar**, para que o mesmo possa ser devidamente preparado.

Para os **programas de assar**, depois de decorrido um tempo específico, o forno indicará que o assado deve ser virado. Para o fazer, o forno emite um sinal acústico durante um determinado período de tempo. O símbolo  aparecerá no visor até o assado ter sido virado. Se não virar o assado, o forno continuará automaticamente a executar o método programado de cozinhar após alguns minutos.



Os programas para pão branco, pão escuro e massa de pizza fina e grossa são executados com pré-aquecimento com o forno vazio, isto é, antes do alimento a cozinhar ser colocado no forno. Isto significa que o forno atinge a temperatura correta de modo a ser possível cozinhar o alimento da melhor forma.

O procedimento para cozinhar com estes programas é o seguinte:

- Antes de mais seleccione o programa. O processo de cozinhar terá início em seguida.



**Apenas pode colocar o alimento no forno quando a barra de progresso verde aparece.**



- Para programas automáticos, que requerem uma fase de pré-aquecimento, aparecerá uma barra de progresso laranja e mostrará a temperatura de confeção atual. Esta barra estará visível até que seja atingida a temperatura que foi definida.
- Logo que a temperatura especificada para o programa tiver sido atingida, o forno emitirá um sinal acústico. Pode agora colocar o alimento no forno.
- O processo de cozinhar começa quando a porta for aberta e fechada, pressionando o símbolo  ou automaticamente após alguns minutos.
- Cozinhar de acordo com o programa selecionado ocorre da forma que se segue. Será emitido um sinal acústico após o tempo de confeção ter expirado. Pressione qualquer botão para parar o sinal acústico e desligue o forno. De outro modo, o forno desliga-se automaticamente sozinho após 7 minutos.

### 11.5.3 Alterar o peso do alimento

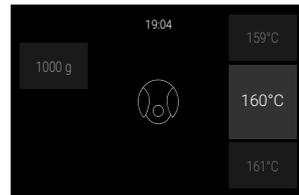
Caso pretenda alterar o peso do prato a cozinhar, pode alterar automaticamente a duração e a temperatura correspondentes ao programa selecionado.

Proceda da seguinte forma para alterar o peso:

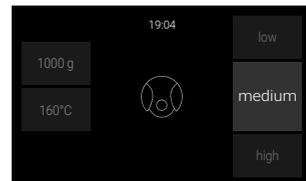
- Toque no símbolo .
- Em seguida, pressione o símbolo  várias vezes até chegar à definição do peso.
- Rode o interruptor direito de modo a alterar o peso e para confirmar pressione .



- Rode de novo o interruptor direito de modo a seleccionar a temperatura de confeção e para confirmar pressione .

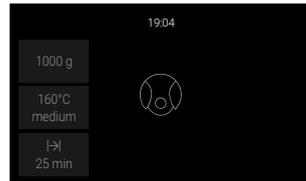


- Rode de novo o interruptor direito de modo a seleccionar a definição de confeção e para confirmar pressione  para guardar as definições.



Será reconduzido para a vista de definições ou voltará ao processo de cozinhar. Os tempos de confeção são calculados automaticamente. Também pode definir horas de finalização e tempo de confeção.

(Veja 11.6.1 e 11.6.3)



### INFORMAÇÃO

Caso um processo de cozinhar já tenha sido iniciado, apenas será possível alterar as definições de confeção durante os primeiros 10 minutos.

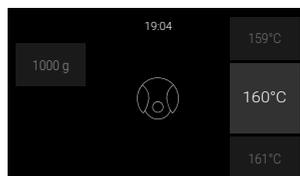
#### 11.5.4 Alterar a temperatura de confeção

Foi predefinida uma temperatura de confeção para todos os programas.

A temperatura apenas pode ser alterada dentro de um intervalo específico no caso do método de programas de confeção. Para as funções, a temperatura pode ser seleccionada para uma função específica no intervalo entre os 30 °C (sem definição de temperatura) e os 300 °C.

### 11.5.5 Para alterar a temperatura de confeção:

- Toque no símbolo .
- Em seguida, pressione o símbolo  várias vezes até chegar à temperatura de confeção.
- Rode de novo o interruptor direito de modo a selecionar a temperatura de confeção e para confirmar pressione .



- Rode de novo o interruptor direito de modo a selecionar a definição de confeção e para confirmar pressione  para guardar as definições.



Irá aceder à vista de definições. Os tempos de confeção são calculados automaticamente. Também pode definir horas de finalização e tempo de confeção. (Veja 11.6.1 e 11.6.3)



### INFORMAÇÃO

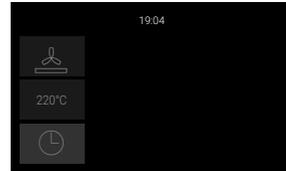
Caso um processo de cozinhar já tenha sido iniciado, apenas será possível alterar as definições de confeção durante os primeiros 10 minutos.

## 11.6. Definições de tempo

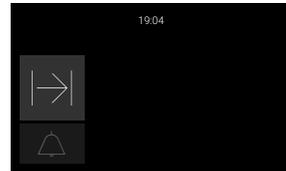
### 11.6.1 Definição de tempo de confeção

Em programas automáticos, o tempo de confeção está predefinido, mas pode ser modificado. Não existe um tempo predefinido para as funções para cozinhar. Pode definir o tempo de confeção antes ou durante um processo de cozinhar.

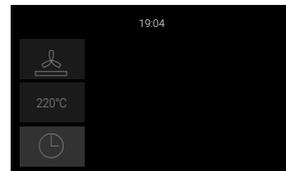
- Toque no símbolo .



- Selecione a função  de tempo de confeitaria e pressione  para confirmar.



- Rode o interruptor direito para definir o tempo de confeitaria. Em seguida confirme pressionando .



Rode o interruptor direito para definir o fim do tempo de confeitaria (quando o fim proposto do tempo de confeitaria é confirmado, o processo de cozinhar terá início logo que a vista de definições tiver sido confirmada).

Confirme pressionando .



Será reconduzido para a vista de definições. As definições foram agora guardadas.

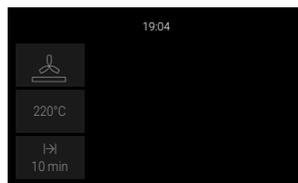


### INFORMAÇÃO

Quando o tempo programado tiver expirado, o forno irá desligar-se e soará um sinal acústico. Pressione  para parar o sinal acústico. O forno mostrará em seguida a hora atual do dia. O forno é desligado.

### 11.6.2 Alterar um tempo de confeção

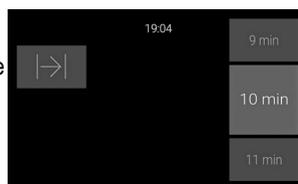
- Toque no símbolo .



- Selecione a função  de tempo de confeção e pressione  para confirmar.



- Rode o interruptor direito para alterar o tempo de confeção.
- Rode o interruptor de novo para "0" para desativar o tempo de confeção.
- Em seguida confirme pressionando .



No próximo passo irá necessitar de definir o fim do tempo de confeção. Confirme o fim proposto do tempo de confeção para iniciar o processo imediatamente. Quando altera o fim do tempo de confeção, também atrasará o início do procedimento de confeção (veja 11.6.3).

(já não será necessário efetuar este passo quando o tempo de confeção é definido durante o processo de cozinhar).

- Confirme pressionando .

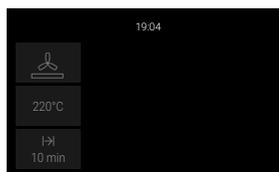


#### INFORMAÇÃO

Caso tenha desativado o tempo de confeção num passo anterior, não será necessário definir o tempo de confeção.

Será reconduzido para a vista de definições.

- Confirme pressionando . O forno iniciará o processo de cozinhar.





### INFORMAÇÃO!

Quando o tempo programado tiver expirado, o forno irá desligar-se e soará um sinal acústico. Pressione  para parar o sinal acústico.

O forno mostrará em seguida a hora atual do dia. O forno é desligado.

Pode alterar o tempo de confeitão predefinido ou o fim do tempo de confeitão pressionando o símbolo do relógio  no modo de espera. Altere o tempo de confeitão e o fim do tempo através dos passos descritos acima.

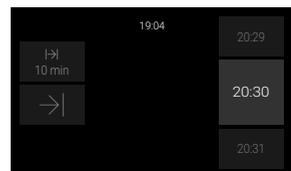
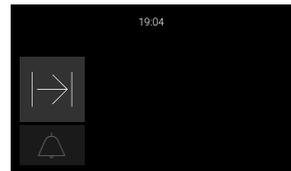
### 11.6.3 Selecionar um fim posterior do tempo de confeitão

(possível apenas antes do início do processo de cozinhar)

O fim do tempo de confeitão é a hora a que o forno se desliga. Pode usá-la para combinar o tempo de confeitão e o fim do tempo de confeitão.

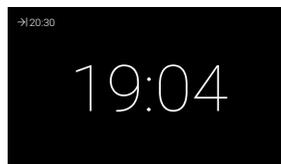
Quando tiver definido o tempo de confeitão e o tiver confirmado com  (veja 11.6.1), será possível definir o fim do tempo de confeitão.

- Toque no símbolo .
- Seleccione a função de fim do tempo de confeitão  e pressione  para confirmar.
- Rode o interruptor direito para definir o tempo de confeitão. Em seguida confirme pressionando .
- Rode novamente o interruptor direito para alterar o fim do tempo de confeitão. Confirme pressionando .  
(já não será necessário efetuar este passo quando o tempo de confeitão é definido durante o processo de cozinhar).



Será reconduzido para a vista de definições.

- Para confirmar uma definição, pressione **OK**. O visor passa para o modo de espera no momento em que é iniciado o processo de cozinhar.



Quando o tempo programado tiver expirado, o forno irá desligar-se e soará um sinal acústico. Pressione **⏸** para parar o sinal acústico. O forno mostrará em seguida a hora atual do dia. O forno é desligado.

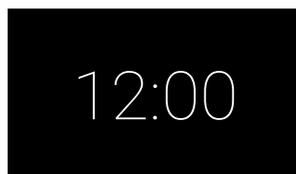


### INFORMAÇÃO!

Pode eliminar um processo de cozinhar pré-programado pressionando a tecla **⏸**. Irá soar um sinal e o fim do tempo de confeção no visor de estado irá desaparecer.

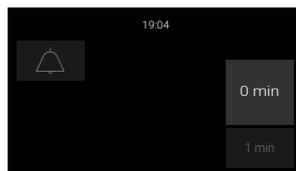
#### 11.6.4 Definir o temporizador para um alarme

- Toque no símbolo **🕒** no modo de espera.



Rode o interruptor direito para definir a hora. Em seguida confirme pressionando **OK**.

O forno voltará ao modo de espera.



Após o final do tempo definido programado, irá soar um sinal acústico.

- Pressione a tecla **OK** para parar o sinal acústico.

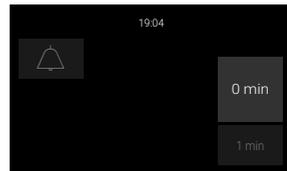
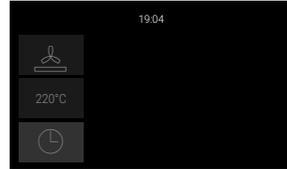
#### Alterar o temporizador para um alarme

- Toque no símbolo **🕒** no modo de espera.
- Rode o interruptor direito para definir a hora.
- Rode o interruptor direito de novo para "0" para desativar o temporizador.
- Em seguida confirme pressionando **OK**. O forno voltará ao modo de espera.

### 11.6.5 Definir o temporizador em relação com um processo de cozinhar

Definir a função de temporizador durante o processo de cozinhar servirá como um alarme, por exemplo, quando pretende virar o alimento num momento específico durante o processo de cozinhar.

- Toque no símbolo  na vista de definições ou durante um processo de cozinhar.
- Rode o interruptor esquerdo e selecione a função de temporizador . Para confirmar, pressione  ou rode o interruptor direito.
- Rode o interruptor direito para definir a hora. Confirme pressionando .



Será reconduzido para o primeiro ecrã. Neste caso trata-se da vista de definições. A definição da hora será a partir de então apresentada no visor de estado.

Após o final do tempo definido, irá soar um sinal acústico.

- Pressione a tecla  para parar o sinal acústico.



#### INFORMAÇÃO!

A definição do temporizador não depende do tempo de confeção e não tem influência no processo de cozinhar.

### 11.7. Função de memória (dependendo do modelo em questão)

O forno está equipado com uma função de armazenamento, que torna possível guardar um processo de confeção e um programa automático.

### 11.7.1 Guardar um programa adicional

- Selecione uma função ou um programa automático.
- Regule todas as definições necessárias.
- Mantenha o símbolo  pressionado até que o visor de memória apareça.

O programa definido pode então ser guardado com  e pode ser usado como qualquer outro programa de cozer, assar ou aquecer.

### 11.7.2 Abrir um programa adicional

- Pressione o símbolo  no ecrã inicial para abrir o processo de confeção guardado.
- Toque no símbolo  e, logo de seguida, no símbolo  para ativar um programa automático.
- Para iniciar o processo de confeção, pressione .

O programa selecionado irá abrir. Os valores definidos podem ser alterados sem que tais alterações sejam guardadas.

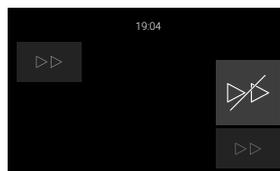


#### INFORMAÇÃO

As definições na função de memória continuam a poder ser alteradas com os passos acima descritos. De modo a substituir as definições de confeção alteradas, pressione o símbolo  até que soe um sinal acústico.

### 11.8. Aquecimento rápido (foi ativado como definição de fábrica)

- Mantenha os símbolos  e  pressionados durante 3 segundos até aparecer o ecrã que se segue.



- Rode o interruptor direito de modo a ligar e desligar a função de aquecimento rápido nas funções de cozer  permitidas pelo forno .
- Confirme pressionando .

A definição irá manter-se até que faça uma outra alteração.

### 11.9. Bloqueio de proteção para crianças

O bloqueio de proteção para crianças protege o forno contra alterações indesejadas das definições e oferece proteção adicional para as crianças. Os valores previamente definidos não podem ser alterados e o forno não pode ser ligado.

#### 11.9.1 Ligar o bloqueio de proteção para crianças

- O bloqueio de proteção para crianças pode ser ativado quando o forno está desligado ou durante um processo de confeção.
- Pressione os símbolos  e  simultaneamente durante mais de 3 segundos até soar um longo sinal acústico e aparecer o símbolo . As teclas e os interruptores estarão agora todos eles desativados.

#### 11.9.2 Desativar o bloqueio de proteção para crianças

- Pressione os símbolos  e  simultaneamente durante mais de 4 segundos para desativar o bloqueio de proteção para crianças. Irá soar um longo sinal acústico e o símbolo  não se manterá aceso. As teclas e os interruptores voltarão todos a estar disponíveis para utilização.



#### INFORMAÇÃO

Os fornos pirolíticos têm um sistema de proteção dupla: quando o bloqueio de proteção para crianças está ativado, a porta também não abrirá.

### 11.10. Configuração do modo de demonstração

- Agora, pressione os símbolos  e  durante 3 segundos até soar um sinal acústico e o símbolo  aparecer no visor de estado.
- Desative o modo de demonstração mantendo pressionada a mesma combinação de teclas durante 4 segundos até soar um sinal acústico e o símbolo  no visor de estado desaparecer.

### 11.11. Definições de fábrica

- Mantenha os símbolos  e  pressionados durante 3 segundos até surgir o ecrã apresentado contiguamente.
- Rode o interruptor direito e seleccione . Confirme pressionando . O forno liga-se e todas as funções terão sido reinicializadas.
- Mantenha os símbolos  e  pressionados durante 3 segundos até surgir o ecrã apresentado contiguamente.
- Rode o interruptor direito e seleccione a confirmação automática  ou a confirmação manual .
- Confirme pressionando .

Voltará ao visor de espera.

Terá de confirmar cada passo ativamente para a confirmação manual. As definições são assumidas automaticamente após 8 segundos no caso da confirmação automática. Enquanto a confirmação automática está ativada também pode confirmar ativamente as definições com . (Por razões de segurança, todos os processos que servem para aquecer o forno têm de ser confirmados ativamente com .)

## 12. Definições especiais e adicionais e funções específicas de modelos

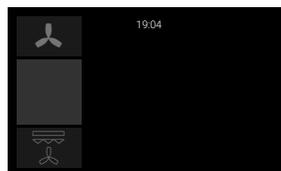
### 12.1. Função pirolítica



#### AVISO

Retire todos os objetos estranhos do forno antes de iniciar o processo pirolítico.

- Toque no símbolo .

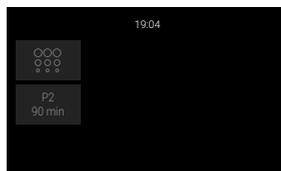


## Definições especiais e adicionais e funções específicas de modelos

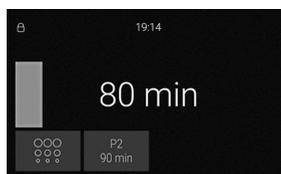
- Rode o interruptor direito para seleccionar a função pirolítica.
- Confirme pressionando . Irá aceder à vista de definições.



- Para confirmar uma definição, pressione .



- O forno iniciará o processo de limpeza. A porta do forno será bloqueada automaticamente e permanecerá bloqueada durante todo o processo por razões de segurança. É emitido um sinal acústico quando o programa de limpeza é concluído. Pressione  para parar o sinal acústico.
- Voltará ao visor de espera. O símbolo na barra de estado irá manter-se visível até que seja possível abrir a porta do forno novamente.



### 13. O que fazer se...



**As reparações têm de ser efetuadas por técnicos qualificados!**

Se o seu aparelho apresentar alguma avaria verifique se consegue retificar o problema consultando estas instruções de utilização. Poderá conseguir retificar alguns problemas sozinho. Estão descritos abaixo.

Se...	O que fazer?
...se o forno não aquece	Ligue o forno.
	Defina o tempo pretendido.
	Certifique-se que as definições estão corretas.
	Irá encontrar informações mais relevantes na secção "Desligamento automático".
	Consulte "Utilizar o bloqueio de proteção para crianças"
	Feche a porta cuidadosamente.
...a iluminação não funcionar	Certifique-se de que o fusível de segurança está a causar o problema. Contacte um electricista qualificado se o fusível disparar repetidamente.
	Substitua a lâmpada.
...os sensores e a iluminação não funcionam?	Verifique: O aparelho está ligado à alimentação? A caixa de fusíveis no edifício está operacional? Falha de alimentação elétrica? O bloqueio de proteção para crianças está ligado?
...quando um ou vários sensores não respondem ao toque, mas as luzes podem ser ligadas	Aguarde aproximadamente 15 segundos ou acione o fusível e volte a ligar. Poderá ser necessário repetir este procedimento! As teclas reajustaram e voltaram a responder ao toque.
...um ou mais sensores não respondem quando o fusível é acionado e ligado novamente	Se o fusível for acionado duas vezes e depois ligado novamente, acione-o novamente e contacte o Apoio a clientes

Se...	O que fazer?
...o vidro da porta do forno está partido?	Desligue o forno e contacte o Apoio a clientes para efetuar a substituição
...o vedante da porta está danificado?	<p>Substitua o vedante da porta, consulte "Substituição do vedante da porta".</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;"> <p><b>Não utilize o forno se o vedante da porta estiver danificado!</b></p> </div> </div>
...a lâmpada do forno está danificada?	Pode continuar a utilizar o forno. Substitua a lâmpada de halógeno assim que possível quando o forno arrefecer. Consulte "Substituição da lâmpada do forno".
...é produzido um odor intenso	Recicle o catalisador ökotherm®. Consulte "Reciclar o catalisador ökotherm®".
... o visor irá mostrar F111	Insira a ficha do sensor KT o mais possível na tomada
...um código de erro que não é indicado na tabela é apresentado no visor	<p>Desligue e volte a ligar o forno utilizando o fusível de segurança no lar ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis.</p> <p>Contacte o Apoio a clientes se o código de erro voltar a ser apresentado.</p>
...vapor e água de condensação depositam-se nos alimentos e no interior do forno	Não deixa alimentos no forno durante mais de 15 - 20 minutos após a conclusão do processo de confeção.



# ENERG

енергия · ενεργεια



Küppersbusch

## B6350.0



**70** L

**0.81** kWh/cycle\*

**0.68** kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	32 kg

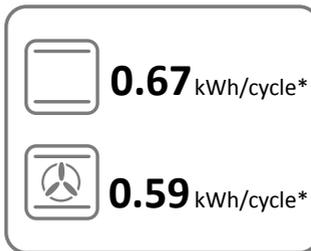
\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG**  
енергия · ενέργεια



Küppersbusch **CB6350.0**



\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	26 kg

\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG**  
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **BP6350.0**



**70** L

**0.99** kWh/cycle\*

**0.68** kWh/cycle\*

\* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ģikls · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	35 kg

\* заты.отдел. · οντηριμ · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet





K01-180170/01

Cod.: 3370688-00

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch-home.com](http://www.kueppersbusch-home.com)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

