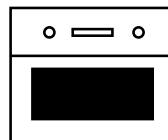


# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

e instalação



PT

B6550.0  
BP6550.0  
CBP6550.0



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: 0209;401/ 631

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

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

## Índice

<b>1. Explicação de símbolos e indicações</b>	<b>6</b>
<b>2. Indicações de segurança e Advertências</b>	<b>8</b>
2.1. Para ligação e funcionamento	8
2.2. Ligar e Funcionamento	8
2.3. Forno	9
2.4. Para pessoas	10
2.5. Antes da primeira utilização	10
2.6. Proteção ambiental	11
2.7. Informação energética	11
2.8. Finalidade prevista	12
<b>3. Indicações de segurança para microondas</b>	<b>13</b>
3.1. Para todas as superfícies	13
3.2. Limpeza da porta do forno	15
3.3. Autolimpeza pirolítica do forno	16
<b>4. Antes da primeira utilização</b>	<b>17</b>
4.1. Instruções importantes	17
<b>5. Acessórios</b>	<b>18</b>
5.1. Tabuleiros deslizantes com mola dobrável	19
5.2. Tabuleiros deslizantes com mola direta	19
5.3. Limpeza dos acessórios do forno	20
<b>6. Operações de manutenção</b>	<b>20</b>
6.1. Substituição da lâmpada do forno	20
6.2. Retirar a porta do forno	22
6.3. Desmontar/montar o vidro interior da porta	24
6.4. Desmontar/montar as corredeiras de tabuleiro	26
6.5. Desmontar a parede traseira	27
<b>7. Perspetiva geral do forno</b>	<b>28</b>
7.1. Painel de controlo - teclas do sensor e visores	29
7.2. Configuração do relógio	30
<b>8. Tabelas para assar e cozer</b>	<b>32</b>
8.1. Orientações para cozer	32
8.2. Orientações para assar	34
8.3. Orientações para grelhar	36
8.4. Temperaturas recomendadas para sonda de temperatura	38
8.5. Orientações para cozinhar a baixa temperatura	40
<b>9. Funções do forno</b>	<b>41</b>
9.1. Funções para cozinhar	41
9.2. Funções especiais	43
<b>10. Funcionamento do forno</b>	<b>45</b>
10.1. Ligar e desligar o forno	45
10.2. Modo de repouso	45
10.3. Colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez	45
10.4. Selecionar uma função para cozinhar	47
10.5. Selecionar uma função especial	48
10.6. Alterar uma definição durante o processo de cozinhar	48
10.7. Programa automático	49
10.8. Alterar peso e temperatura	50
10.9. Definições de tempo	52
10.10. Aquecimento rápido	57
<b>11. Favoritos</b>	<b>58</b>
11.1. Chamar um favorito	58
11.2. Guardar favoritos	58
11.3. Eliminar favoritos	59
<b>12. Outras funções</b>	<b>59</b>
12.1. Configuração do modo de demonstração	59
12.2. Bloqueio de proteção para crianças	59
12.3. Definições de fábrica	60
12.4. Confirmação automática	60
12.5. Modo ECOLÓGICO	61
12.6. Definições do som de arranque	61
12.7. Definições da unidade	62
<b>13. Termómetro de cozinha</b>	<b>62</b>
13.1. Termómetro de cozinha para funções para cozinhar	63
13.2. Termómetro de cozinha para programas automáticos	64
<b>14. Definições especiais específicas ao modelo e funções e definições adicionais</b>	<b>65</b>
14.1. Função pirolítica	65
<b>15. O que fazer se</b>	<b>66</b>

## **Apoio a clientes Küppersbusch Alemanha**

Küppersbusch Hausgeräte GmbH  
Küppersbuschstraße 16  
45883 Gelsenkirchen

Telefone: +49-209401-631

Fax: (02 09) 401-714 / -715

Internet: [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

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.de](http://www.kueppersbusch.de).

## **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 74 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 um 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 perspetiva 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 efetuar a respetiva configuração 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

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>AVISO</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 MÓDULOS E COMPONENTES SENSÍVEIS À DESCARGA ELECTROESTÁTICA (ESD).**

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 pessoal qualificado e que esteja familiarizado com ESD está autorizado 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 quaisquer 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

- Os fornos KÜPPERSBUSCH foram fabricados e testados para funcionamento apenas com placas KÜPPERSBUSCH. Não utilize outras placas.
- 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 respetivas especificações.
- É essencial que os dados de ligação (frequência e tensão) do forno estejam em conformidade com a fonte de alimentação elétrica 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 elétrica.
- Utilize o forno apenas depois de instalado para garantir que o mesmo funciona de forma segura.
- Certifique-se que nenhum cabo elétrico 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 à utilização em âmbito doméstico e a ambientes com condições semelhantes ao âmbito doméstico.
- 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 sua finalidade prevista!**

### 3. Indicações de segurança para micro-ondas

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 esteja muito sujo, utilize um pano húmido, uma escova macia ou uma esponja suave com 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. Imediatamente a seguir, seque com um pano. 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 da parte interior da porta. O pó de limpeza pode ser adquirido através do serviço de apoio a clientes da Küppersbusch.
- As correções 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 risquem.



### 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 amolecerem. 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 o raspador de limpeza sempre rente à superfície e empurre a gordura 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

#### Frete 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.**

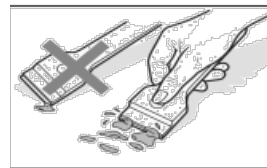


É recomendável que limpe superfícies em aço inoxidável com um agente de limpeza convencional para aço inoxidável uma vez por semana. Esta solução cria uma película protetora, protegendo o aço inoxidável contra descoloração.

### 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 claramente visível.



Um raspador de limpeza é ideal para remover sujidade persistente. Recomendados VSR 0-FI-X-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-FI-X-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 com água quente e um pouco de 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 subseqüentes 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 com 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 auto-limpeza pirolítica.**

**Retire os vestígios de alimentos e sujidades excessivos uma vez que estes 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

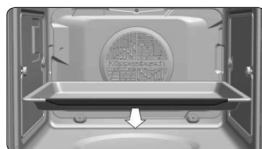
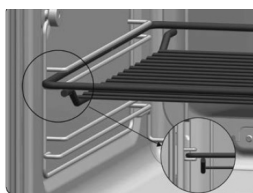
- Não cubra a parte inferior do forno com folhas de alumínio, caso contrário poderá afetar o desempenho do forno e danificar o esmalte no interior do forno, assim como o interior da sua cozinha. Não verta água na superfície inferior durante a utilização, dado que poderá danificar o esmalte.
- A ocorrência 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.

## Acessórios

---

Entre as duas calhas dos suportes laterais ou sobre quaisquer das corrediças amovíveis, se o forno as incluir.

- Desligue os fusíveis de instalação elétrica ou
- 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 incluem 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.



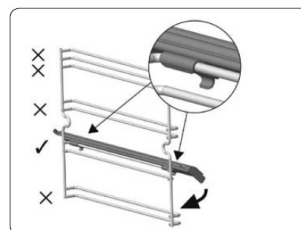
### **IMPORTANTE!**

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

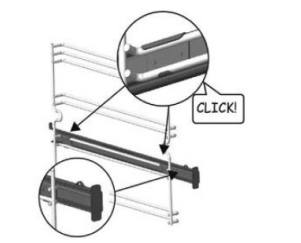
Para montar os tabuleiros deslizantes nos suportes cromados, proceda da seguinte forma:

### 5.1. *Tabuleiros deslizantes com mola dobrável*

- Retire a película protetora.
- Prenda as molas grandes na calha superior e estenda a corrediça até que esta se prenda 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*

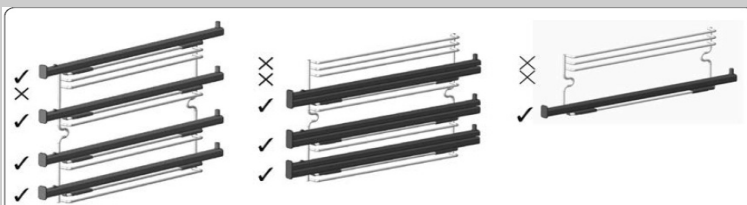


#### **IMPORTANTE!**

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.

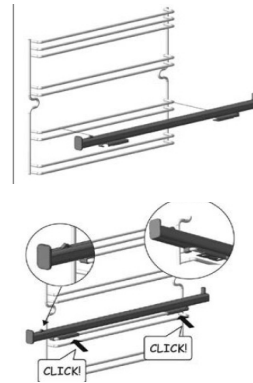
Em fornos de 45 cm, os tabuleiros deslizantes devem estar posicionados na altura 1.



## Operações de manutenção

---

- 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



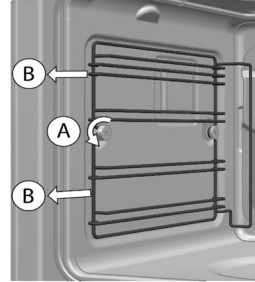
### **IMPORTANTE!**

**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.**

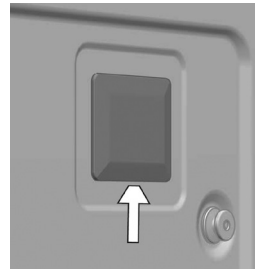
### 6.1.1 Substituir a lâmpada lateral

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



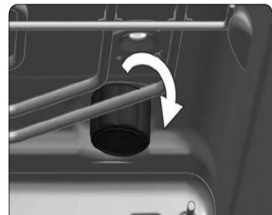
- ❑ Utilize uma ferramenta para remover a cobertura de vidro do suporte da lâmpada.
- ❑ Substitua a lâmpada.
- ❑ Volte a aplicar a cobertura, certificando-se que fica posicionada corretamente.

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

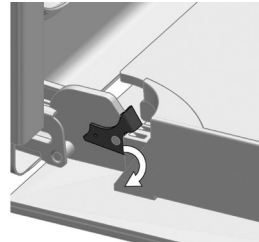
(não é possível para fornos com função micro-ondas)

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 na posição de fecho.
- Segure na porta com uma mão em cada lado.



##### Montar a porta

- Segura 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.



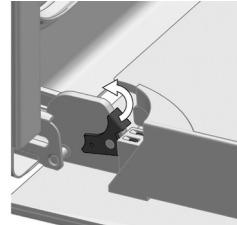


**ATENÇÃO!**

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**

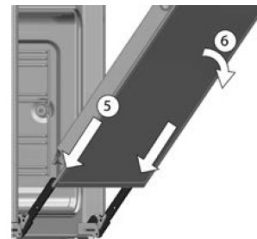
**Desmontar a porta**

- 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 na 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**

- Segura 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.



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



### ATENÇÃO!

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

### 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 não montados poderão partir-se e provocar lesões.



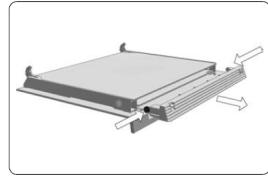
Para evitar esta situação, desmonte os painéis de vidro com a porta removida, seguindo as instruções na secção anterior.

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





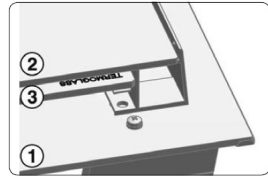
- Mantenha-os pressionados e puxe o vedante de plástico acima da porta.
- Retire os painéis de plástico da porta. Limpe com um limpa-vidros ou sabão e água com um pano suave.



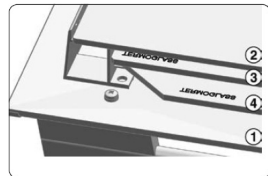
### ATENÇÃO!

**Preste atenção à ordem e posição dos painéis ao removê-los, uma vez que estes devem ser montados novamente pela mesma ordem e na mesma posição após a limpeza.**

- 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 demonstrado na figura.



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



### ATENÇÃO!

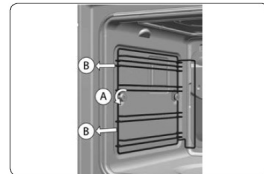
**Nunca ligue o forno caso algum dos painéis da porta esteja em falta.**

### 6.4. Desmontar/montar as corrediças de tabuleiro

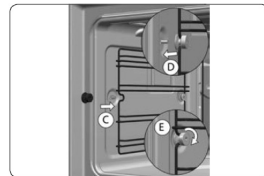
Nas grelhas laterais estão disponíveis 12 níveis de grelha. Os níveis de grelha são contados de cima para baixo de 1 a 12. O nível de grelha 1 é o nível de grelha mais baixo.

#### 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 suportes 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 que esta esteja completamente ajustada (E).

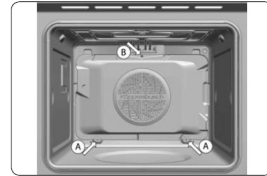


### 6.5. Desmontar a parede traseira



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

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



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



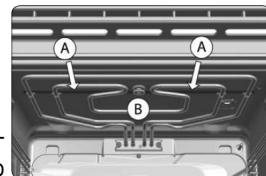
#### ATENÇÃO!

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

#### Fornos com grill dobrável

Para limpar a parte superior do forno.

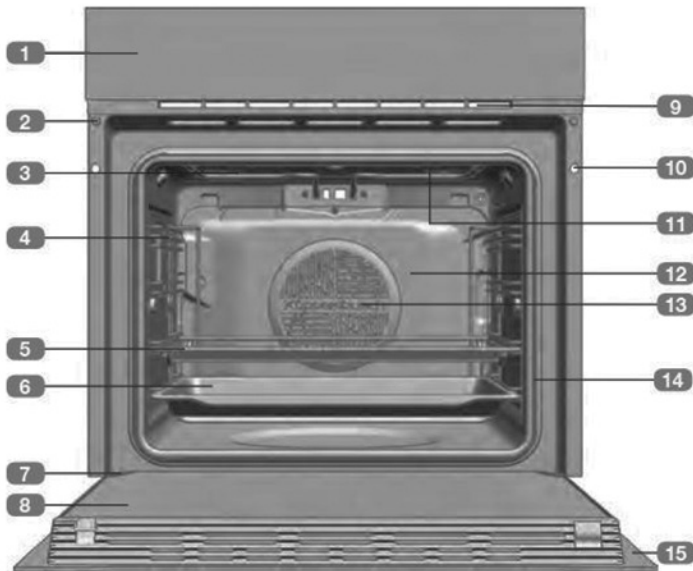
- Retire os acessórios do forno.
- Aguarde que o forno arrefeça.
- Puxe a calha do elemento do grill (A) com ambas as mãos em direção à traseira do forno, de forma a libertá-lo da porca de aperto superior (B).



- Deixe o elemento descair e limpe a parte superior do forno.
- Em seguida, volte a colocar o elemento do grill na sua posição original e proceda pela ordem inversa.



## 7. Perspetiva geral do forno



### Acessórios opcionais:

1 tabuleiro telescópico  
(Acess. N. ZB1002)

Conjunto de cozinha  
Profession+  
(Acess. N. ZB 8030)

Conjunto de cozinha  
Profession+  
(Acess. N. ZB 8031)

Pedra de pizza com pega  
(Acess. N. 145)

### Acessórios padrão:

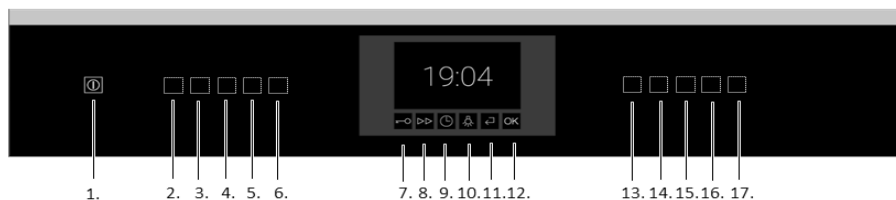
1 x tabuleiro para forno  
de esmalte





















1 bandeja de recolha de  
esmalte/universal

1x grelha, tabuleiro  
telescópico parcial (ZB  
1003)

- 1 Painel de controlo
- 2 Bloqueio da porta (apenas para modelos pirolíticos)
- 3 Elemento da grelha
- 4 Níveis de grelha
- 5 Grelha
- 6 Tabuleiro 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















- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p> <b>1</b> Com este sensor pode ligar e desligar o seu aparelho</p>  | <p><br/></p>     | <p><b>Aquecimento rápido</b></p> <p><b>8</b> Com este sensor pode ativar ou desativar a função de aquecimento rápido.</p>                         |
| <p> <b>2</b> Com este sensor pode selecionar as funções para cozinhar.</p>   | <p></p>   | <p><b>Definições de tempo/Temporizador</b></p> <p><b>9</b> Com este sensor pode aceder ao menu Definições de tempo.</p>                           |
| <p> <b>3</b> Com este sensor pode selecionar os programas automáticos.</p>   | <p></p>   | <p><b>Luz</b></p> <p><b>10</b> Com este sensor pode ligar e desligar a iluminação no interior do forno.</p>                                       |
| <p> <b>4</b> Com este sensor pode aceder ao programa guardado.</p>   | <p></p>   | <p><b>Retroceder</b></p> <p><b>11</b> Com este sensor pode retroceder para o passo anterior.</p>  |
| <p> <b>5</b> Com este sensor pode selecionar as funções de convecção de ar quente.</p>                               | <p></p>   | <p><b>OK para selecionar/confirmar</b></p> <p><b>12</b> Com este sensor pode confirmar a sua seleção ou iniciar um processo.</p>                  |
| <p> <b>5</b> Com este sensor pode selecionar as funções pirolíticas.</p>   | <p><br/></p> | <p><b>13 Cima - Baixo</b></p> <p>Com estes sensores pode deslizar para cima e para baixo num menu.</p>  |
| <p> <b>5</b> Com este sensor pode chamar as funções de micro-ondas ou ligar a função adicional de micro-ondas.</p> | <p></p>   | <p><b>14 Definição de tempo das funções para cozinhar</b></p> <p><b>15</b> Pode determinar o tempo de confeção ou o fim do tempo de confeção.</p> |
| <p> <b>6</b> Com este sensor pode aceder ao menu de configuração.</p>  | <p></p>   | <p><b>Temperatura</b></p> <p><b>16</b> Com este sensor pode alterar a temperatura que foi definida.</p>   |
| <p> <b>7</b> Com este sensor pode ativar o bloqueio de proteção para crianças.</p>                                 | <p></p>   | <p><b>Peso</b></p> <p><b>17</b> Com este sensor pode alterar as definições de peso.</p>   |

\* dependendo do modelo


### 7.2. Configuração do relógio













O relógio deve ser configurado antes de o forno ser utilizado e sempre que a alimentação do aparelho for desligada. Nestes casos a indicação "12.00" irá piscar no visor.

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

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar a hora.  
Confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar os minutos.  
Confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o visor do relógio.  
Confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o formato do visor e confirme ao pressionar .
- Será emitido um sinal acústico e o forno irá mudar para o modo de espera. A hora definida será apresentada.

#### **Caso pretenda alterar a hora:**

Com o forno desligado pressione o símbolo  durante 3 segundos até que a configuração da hora seja apresentada.

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar a hora.  
Confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar os minutos e confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o visor do relógio e confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o formato do visor.  
Confirme ao pressionar .

O forno irá mudar para o modo de espera. A hora definida será apresentada.

## 8. Tabelas para assar e cozer

### 8.1. Orientações para cozer

- ❑ O material das formas também desempenha um papel na confeção. 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.

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	Temperatura em °C	Nível de grelha	Temperatura em °C	Nível de grelha	Temperatura em °C	Tempo de confeção em min.
<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>							
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

## Tabelas para assar e cozer

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
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							
(pré-aquecer: 230 °C)	2	180	2	180			50-70
pré-cozer: 10 min. -230 °C)							
Pão feito com fermento/pão branco	2	180	1 ou 2	200			30-60
(pré-aquecer)							
Pretzels							
(pré-aquecer: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Piza (pré-aquecer: 250 °C)					1	220	8-12

### 8.2. 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.
- Assar 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 necessita 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			
As definições preferenciais têm um fundo a cinzento	Nível de grelha	Temperatura em °C	Nível de grelha	Temp. em °C	Nível de grelha	Temperatura em °C	Peso da carne	Tempo de cozedura em minutos
<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
<b>Bife</b>								
Bife de alcatra (dourado previamente)	2	120**	2	120**			300	10

## Tabelas para assar e cozer

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

### 8.3. 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 de cozinha 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 lados	1 lado	2 lados
<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>					
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	

*8.4. 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
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
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

8.5. Orientações para cozinhar a baixa temperatura

Orientações para cozinhar a baixa temperatura				
	Peso em g	Tempo para dourar em minutos	Tempo de confeitão em minutos (temperatura central como alternativa)	Temperatura de confeitão 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>				
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



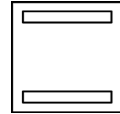
## 9. Funções do forno

Todas as funções dependem do modelo em questão.

### 9.1. Funções para cozinhar

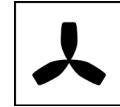
#### Calor superior/inferior

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.



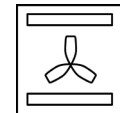
#### Ar quente Ökotherm

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.



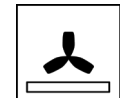
#### Calor superior/inferior com ar quente

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.



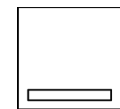
#### Definição para piza Ökotherm

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.



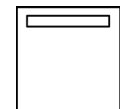
#### Calor inferior

Com calor gerado apenas na zona inferior, este modo garante que as bases ou 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.



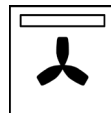
### **MODO ECOLÓGICO**

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.



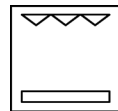
### **Ar quente intensivo Ökotherm**

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**

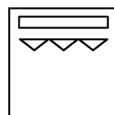
Calor inferior em combinação com o grill da zona superior. Este modo é ideal para cozinhar carne. Proporciona resultados estaladiços.



### **Grill de grandes superfícies**

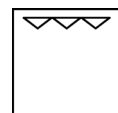
Perfeito para cozinhar grandes quantidades de alimentos a grelhar, tais como peixe ou carne.

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



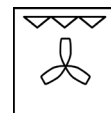
### **Grill**

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.



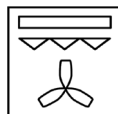
### **Grelhar com assistência do ventilador**

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.



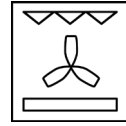
### **Grelhar com assistência intensiva do ventilador**

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**

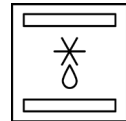
Esta combinação de grill de grandes superfícies, calor inferior e ventilador assegura que grandes porções de alimentos permanecem suculentas no interior e crocantes e dourados no exterior. Ideal para assados recheados ou aves.



*9.2. Funções especiais*

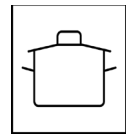
**Descongelar**

Esta função serve para descongelar alimentos suavemente.



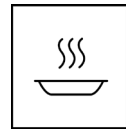
**Cozinhar a baixa temperatura**

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 imediatamente antes de os alimentos serem servidos. Esta solução impede que os alimentos arrefeçam rapidamente para que possam ser servidos quentes.

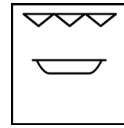


## Funções do forno

---

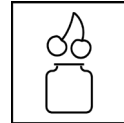
### Gratinar

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



### Conservar

Ideal para conservar alimentos como frutas e vegetais.



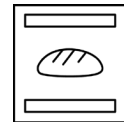
### Desidratar

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.



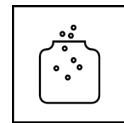
### Cozer pão

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



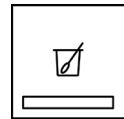
### Levedar

Melhor função para levedar massa por exemplo.



### Modo iogurte

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




## 10. Funcionamento do forno




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



### 10.1. Ligar e desligar o forno

De modo a que seja possível utilizar o forno para cozinhar alimentos, deve pressionar o símbolo .

Se não for selecionada nenhuma função ou programa automático, o forno volta a desligar-se após alguns segundos e apresenta a hora atual, ou muda para o modo de repouso se a confirmação manual estiver ligada (consulte a secção sobre o Modo de repouso).

Desligue o forno ao pressionar o símbolo .

### 10.2. Modo de repouso




Se a confirmação manual estiver ativada (é ativada ao ser entregue da fábrica), o forno muda para o Modo de repouso após 30 segundos, caso não configure o dispositivo dentro desse período de tempo. O Modo de repouso estará ativo durante 30 segundos e permite-lhe voltar ao ecrã anterior ao pressionar o símbolo de Ligar/Desligar  ou o sensor . Todos os sensores que forem pressionados até à ativação do Modo de repouso são guardados durante este período.

Após terem decorrido 5 minutos, o forno desliga-se e apresenta a hora.

### 10.3. Colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez



O idioma, data e hora, unidades de peso e temperatura devem ser definidos antes de utilizar o forno pela primeira vez.


#### 10.3.1 Configuração do idioma

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o mosaico do idioma.
- Confirme ao pressionar .


## Funcionamento do forno

---



- Seleccione o idioma pretendido ao pressionar o símbolo  (cima) ou  (baixo).


- Confirme ao pressionar .



Será redirecionado para a vista de Definições.


- Para confirmar as definições de idioma, pressione .

### 10.3.2 Definir a data e hora

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o mosaico de data/hora.



- Confirme com .


- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o ano.

- Confirme com .


- Repita estes passos para seleccionar o mês e o dia.


- Confirme sempre com .


- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o mosaico de hora.

- Confirme com .

- Repita estes passos para seleccionar os minutos.


- Confirme com . Em seguida, terá de seleccionar o visor do relógio.

- Confirme com . Por fim, deverá seleccionar o formato do visor.







- Confirme com .

Estará no Ecrã inicial.

### 10.3.3 Definir a data e hora - chamada rápida













Com o forno desligado, pressione o símbolo  e aguarde até que a indicação da hora seja apresentada. Em seguida, pode definir a data, hora, tipo de relógio e o formato do visor, com recurso aos passos descritos acima.

### 10.3.4 Definições da unidade

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o mosaico de peso (predefinido como quilograma).
- Confirme com .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a unidade de temperatura (predefinido como Celsius).
- Confirme com .

Após definir as unidades, o processo de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez está concluído. Estará no Ecrã inicial.


### 10.4. Seleccionar uma função para cozinhar

- Desligue o forno ao pressionar o símbolo .
- Selecione o mosaico  no ecrã inicial.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar as funções para cozinhar .
- Pressione  para confirmar a sua definição.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a função.
- Confirme com .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para a temperatura de confeção.
- Confirme com .







## Funcionamento do forno

---


Irá aceder à vista de definições. Também pode definir o tempo de confeção ou a hora de finalização. (Consulte os capítulos Definição de tempo de confeção/Definição de fim do tempo de confeção.)


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


### 10.5. Selecionar uma função especial


- Ligue o forno ao pressionar o símbolo .
  
- Selecione o mosaico  no ecrã inicial.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar as funções especiais .
- Confirme as definições com .

### 10.6. Alterar uma definição durante o processo de confeção

Pressione o símbolo  quando pretender alterar uma função para cozinhar durante o processo de confeção. Em seguida, siga as instruções acima.


Pressione o símbolo  quando pretender alterar a temperatura de confeção durante o processo de cozinhar. Em seguida, siga as instruções acima.

Durante o processo de confeção, pressione o símbolo  para ajustar o tempo para cozinhar. (Consulte os capítulos Definição de tempo de confeção/Selecionar o fim do tempo de confeção.)

Pressione o símbolo  para concluir o procedimento.











#### INFORMAÇÃO

As alterações têm de ser todas confirmadas com . Caso contrário, o ecrã voltará à exibição anterior após 8 segundos e as novas definições não serão guardadas.




## 10.7. Programa automático

### 10.7.1 Selecionar um programa automático

- Desligue o forno ao pressionar o símbolo .
  
- Selecione o mosaico  no ecrã inicial.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar a categoria.
- Confirme ao pressionar .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o programa automático e confirme ao pressionar .

Em seguida, configure as definições de peso e confeção da mesma forma. Os tempos de confeção são calculados automaticamente. Também pode definir a hora de finalização (consulte Definição de fim do tempo de confeção) ou modificar o tempo de confeção.

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

\* Nos programas selecionados não é necessário definir um peso.

Dependendo do programa, o forno pode indicar em que nível os alimentos devem ser inseridos.



Nos programas selecionados, o forno vazio deve primeiro ser pré-aquecido. O forno indica-lhe quando os alimentos devem ser colocados e em que nível.

### 10.7.2 Informação importante sobre cozinhar com programas



Quando um programa é ativado com base no peso indicado, o forno calcula automaticamente a temperatura e o tempo necessários para cozinhar o alimento. A temperatura pode ser adaptada em programas com definições de peso. Caso não se seja expressamente indicada 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 período de tempo específico. 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.

## 10.8. Alterar peso e temperatura


### 10.8.1 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 de peso
- Pressione o símbolo (cima) ou (baixo) para selecionar o peso e confirme ao pressionar
  
- Pressione o símbolo (cima) ou (baixo) para selecionar o nível de confeção.
- Confirme ao pressionar

Será redirecionado para a vista de definições.


- Confirme ao pressionar .

O processo continua a decorrer enquanto a adaptação tem lugar em segundo plano. As novas definições para o processo não serão adotadas até que sejam confirmadas ao pressionar .

Alternativa: (O processo está terminado.)

- Em seguida, pressione o símbolo  (retroceder) várias vezes até chegar à definição do peso.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o peso e confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir o nível de confeção e confirmar ao pressionar .

Será redirecionado para a vista de definições. Os tempos de confeção são calculados automaticamente. Também pode definir horas de finalização e de tempo de confeção.

- Confirme ao pressionar .





O forno continua o procedimento de confeção com as definições para cozinhar adaptadas.

### 10.8.2 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 de programas de confeção com definições de peso. Para as funções, a temperatura pode ser selecionada para uma função específica no intervalo entre os 30 °C (sem definição de temperatura) e os 300 °C.

Proceda da seguinte forma para alterar o peso:

- Toque no símbolo de temperatura .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir o nível de temperatura e confirmar ao pressionar .

Será redirecionado para a vista de definições ou voltará ao processo de confeção.

- Confirme ao pressionar  no ecrã de definições.





O forno executa o processo de confeção com as novas definições.

## 10.9. Definições de tempo

### 10.9.1 Definição de tempo de confeção


O tempo de confeção para os programas é uma definição predefinida. Não existe um tempo predefinido para as funções para cozinhar.

Proceda da seguinte forma para o tempo de confeção:

- Toque no símbolo .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir o tempo de confeção e confirmar ao pressionar .


Agora será possível definir o fim do tempo de confeção. (Consulte o capítulo Selecionar o fim do tempo de confeção.)

Este passo será ignorado se definir o tempo de confeção final enquanto o processo está a decorrer.

- Confirme ao pressionar .







### 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.


### 10.9.2 Alterar um tempo de confeção

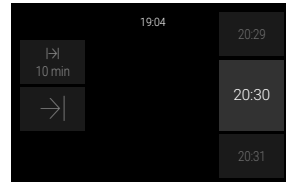
- Toque no símbolo .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir o tempo de confeção.
- Em seguida, confirme ao pressionar .

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

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

- Confirme ao pressionar .




### INFORMAÇÃO

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

## Funcionamento do forno

---


Volte à perspetiva geral das definições ou ao processo de confeção atual.

- Confirme ao pressionar .  
O forno executa o processo de confeção com as novas definições.



### INFORMAÇÃO!

Quando o tempo programado tiver expirado, o forno irá desligar-se e soar um sinal acústico.

Pressione  para parar o sinal acústico.


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





### 10.9.3 Eliminar um tempo de confeção

- Execute os passos conforme descrito acima e defina o tempo de confeção para "00:00".
- O forno continua o processo de confeção sem uma definição de tempo e/ou se as definições de tempo desaparecerem da perspetiva geral das definições.

### 10.9.4 Configuração do tempo de confeção final

O fim do tempo de confeção é o momento em que o forno se desliga.

Quando tiver definido o tempo de confeção e o tiver confirmado com , será possível definir o fim do tempo de confeção.


- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir o fim do tempo de confeção. Confirme ao pressionar .
  
- Irá aceder à vista de definições.
- Para confirmar uma definição, pressione .
  
- O visor passa para o modo de espera no momento em que é iniciado o processo de confeção.







### INFORMAÇÃO!

O forno inicia o processo imediatamente após o tempo de confeitura final sugerido ser confirmado.


#### 10.9.5 Alterar o fim do tempo de confeitura

- Toque no símbolo .

Assim que tiver definido o tempo de confeitura e o tiver confirmado com  (consulte Definição de tempo de confeitura), será possível definir o fim do tempo de confeitura.

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir o fim do tempo de confeitura. Confirme ao pressionar .

Será redirecionado para a vista de definições.



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



### INFORMAÇÃO!





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

### 10.9.6 Eliminar o fim do tempo de confeção


- Elimine o fim do tempo de confeção ao pressionar o símbolo  durante 3 segundos.
- Confirme ao pressionar .

Estará no ecrã do modo de espera.

### 10.9.7 Definir o temporizador

- Toque no símbolo .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o tempo pretendido. Confirme ao pressionar .

Após o tempo do programa ter expirado, é emitido um sinal acústico e o símbolo do [timer.png] irá piscar na barra de estado.





- Pressione  para parar o sinal acústico.



#### **INFORMAÇÃO!**

Esta função é independente do procedimento de confeção atual.


### 10.9.8 Alterar o temporizador

- Toque no símbolo .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o tempo pretendido. Confirme ao pressionar .





Irá aceder à vista de definições. Se definir ou alterar o temporizador durante o funcionamento, ser-lhe-á apresentado o visor do processo.

Após o tempo do programa ter expirado, é emitido um sinal acústico e o símbolo irá piscar na barra de estado.

- Pressione  para parar o sinal acústico.

### 10.9.9 Eliminar o temporizador







- Toque no símbolo .
- Pressione o símbolo (cima) ou (baixo) para definir 00:00 e confirme ao pressionar .
- Irá voltar ao ecrã inicial.



#### INFORMAÇÃO!

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

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

- Toque no símbolo  (aquecimento rápido).
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para definir como 00:00, de forma a ligar e desligar a função de aquecimento rápido nas funções de cozer  permitidas pelo forno .
- Confirme ao pressionar .





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

### 11. Favoritos

---


O forno está equipado com uma função de memória que torna possível guardar até 20 programas e definições para cozinhar que o próprio criou como favoritos.

#### 11.1. Chamar um favorito

- Toque no símbolo  (Favoritos)
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o favorito.  
Confirme ao pressionar .





Irá aceder à vista de definições. Agora pode ativar o aquecimento rápido, o temporizador e o fim do tempo de confeção (consulte os capítulos Aquecimento rápido/Definir o temporizador/Selecionar o fim do tempo de confeção).

Além disso, pode efetuar alterações ao programa ou às definições para cozinhar.

- Para confirmar as definições, pressione .
- O forno iniciará o processo de confeção.

#### 11.2. Guardar favoritos

Na perspetiva geral das definições e no procedimento de confeção, tem a opção de guardar programas e definições para cozinhar como favoritos.

- Pressione o símbolo  para guardar um favorito.
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o espaço de armazenamento (1 a 20).
- Confirme ao pressionar .





Aguarde um momento e, em seguida, será redirecionado automaticamente para a perspetiva geral de definições.



### INFORMAÇÃO

Se selecionar um espaço de armazenamento que já esteja atribuído, poderá substituir o favorito que tinha sido aí guardado.

### 11.3. Eliminar favoritos





- Quando estiver na exibição inicial, mantenha o símbolo  pressionado durante mais de 3 segundos e será redirecionado para a perspetiva geral para eliminar favoritos.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o favorito.
- Para confirmar o procedimento de eliminação, pressione .

Irá aceder à vista de definições.

## 12. Outras funções

---

### 12.1. 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 disparar.



### 12.2. 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. Quando o bloqueio de proteção para crianças está ativado, o forno apenas pode ser desligado. Os valores previamente definidos não podem ser alterados e o forno não pode ser ligado.



## Outras funções

---

### 12.2.1 Ligar o bloqueio de proteção para crianças:

- Pressione o símbolo  durante mais de 3 segundos até soar um longo sinal acústico e aparecer o símbolo . As teclas e os interruptores estarão agora todos desativados.

### 12.2.2 Desativar o bloqueio de proteção para crianças:







- Pressione o símbolo  durante mais de 4 segundos até soar um longo sinal acústico e o símbolo  disparar.  
As teclas e os interruptores voltarão todos a estar disponíveis para utilização.



### INFORMAÇÃO

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

## 12.3. Definições de fábrica


- Mantenha os símbolos  e  pressionados durante 3 segundos, até surgir o ecrã apresentado contiguamente.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar .
- Confirme ao pressionar .



Interrompa o fornecimento de eletricidade ao aparelho e, em seguida, volte a ligá-lo.





O aparelho iria iniciar novamente.

É possível que seja necessário reajustar o seu idioma nas definições.






## 12.4. Confirmação automática

Com a confirmação automática  Auto, todos os valores definidos serão adotados automaticamente após 8 segundos (\*aplica-se apenas aos parâmetros de confeção quando já tiver selecionado um programa ou função de confeção).

- Mantenha os símbolos  e  pressionados no modo de espera durante mais de 3 segundos até surgir o ecrã apresentado contiguamente.

- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a confirmação automática ou a  confirmação manual.
  - Confirme ao pressionar .
- Voltará ao visor de espera.

### 12.5. Modo ECOLÓGICO

- Pressione o símbolo .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o mosaico ECOLÓGICO.
- Confirme ao pressionar  ou  para desativar o modo ECOLÓGICO.







Estará no Ecrã inicial.



#### INFORMAÇÃO











Se o modo ECOLÓGICO estiver ativo, não será exibida a hora no ecrã do modo de espera.

### 12.6. Definições do som de arranque

- Pressione o símbolo .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o mosaico do Som de arranque.
- Confirme ao pressionar .
  
- Para ativar o som de arranque, pressione , ou , para desativá-lo.

Irá voltar ao Ecrã inicial.

### 12.7. Definições da unidade

- Pressione o símbolo .
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar o mosaico de Unidade.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a unidade de peso.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a unidade de temperatura.
- Confirme ao pressionar .

Estará no Ecrã inicial.

## 13. Termómetro de cozinha

---

O termómetro de cozinha mede a temperatura no interior dos alimentos. Assim que a temperatura determinada pelo termómetro tenha atingido um certo valor, o assado estará conforme pretendido, isto é, nem demasiado seco, nem demasiado cru, mas "ideal".

A confeção irá continuar até que a temperatura no interior do assado tenha atingido o respetivo valor. É por este motivo que não pode ser definida. A duração poderá variar, dependendo da dimensão e tipo de carne, a temperatura de confeção e o modo de operação selecionado.


O termómetro de cozinha pode ser utilizado com todos os modos de aquecimento.

### Inserir corretamente o termómetro de cozinha














- Insira a extremidade do termómetro de cozinha horizontalmente e de lado até que atinja o centro do alimento.
- Insira o termómetro sempre até ao manípulo.
- A extremidade não se deve encontrar próxima da gordura ou do osso da carne.

- Para aves, deve assegurar-se de que a extremidade não entra em contacto com um osso.

### Utilizar o termómetro de cozinha

- Coloque o assado preparado e com o termómetro de cozinha inserido no forno.
- Insira a ponta do termómetro de cozinha na cavidade localizada no lado superior esquerdo da parede lateral do forno.
- O símbolo  aparece no visor de estado quando o termómetro é inserido.


### 13.1. Utilizar o termómetro de cozinha para funções para cozinhar

- Selecione o mosaico  no ecrã inicial.
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a função para cozinhar.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a função.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a temperatura para esta função para cozinhar.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para seleccionar a temperatura central.
- Confirme ao pressionar .

## Termómetro de cozinha


---

Irá aceder à vista de definições.











- Confirme ao pressionar .

O forno iniciará o processo de confeção.


Assim que o interior do alimento tenha atingido a temperatura que selecionou, o forno desliga-se.

Se desejar alterar a temperatura definida ou a temperatura recomendada do termómetro de cozinha, pressione o símbolo . Em seguida, siga as instruções acima.

### 13.2. Utilizar o termómetro de cozinha para programas automáticos

- Selecione o mosaico do Programa  no ecrã inicial e, em seguida, pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar a categoria.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o programa automático.
- Confirme ao pressionar .
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar a temperatura pretendida para o termómetro de cozinha.
- Confirme ao pressionar .

Irá aceder à vista de definições.

- Confirme ao pressionar .

O forno iniciará o processo de confeção.

Assim que o interior do alimento tenha atingido a temperatura que selecionou, o forno desliga-se.



#### INFORMAÇÃO

O termómetro de cozinha não pode ser utilizado com todos os programas automáticos. Quando seleciona este programa, é emitido um som e o forno permanece no ecrã atual.








## 14. Definições especiais específicas ao modelo e funções e definições adicionais

### 14.1. Função pirolítica



#### AVISO

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

- Selecione o mosaico  (Pirólise) no ecrã inicial.
  
- Pressione o símbolo  (cima) ou  (baixo) para selecionar o programa pirolítico. Aqui poderá selecionar entre três programas, os quais poderão diferir quanto a tempo de limpeza.
- Confirme ao pressionar . 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 gerado um sinal acústico quando o programa de limpeza é concluído. Pressione qualquer tecla para parar o sinal acústico.
- Voltará ao visor de espera. O símbolo BLOQUEIO na barra de estado irá manter-se visível até que seja possível abrir a porta do forno novamente.

## O que fazer se...


### 1. 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.
Certifique-se de que o fusível de segurança está a causar o problema. Contacte um electricista qualificado se o fusível disparar repetidamente.	
...a iluminação não funcionar	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>
...o vedante da porta está danificado?	Pode continuar a utilizar o forno. Substitua a lâmpada de halogéneo 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 no 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 deixe alimentos no forno durante mais de 15 a 20 minutos após a conclusão do processo de confeção.

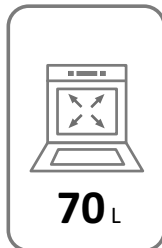


**ENERG**  
енергия · ενεργεια

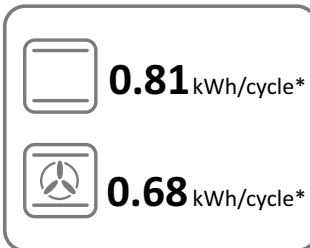


Küppersbusch

**B6550.0**



**70 L**



**0.81 kWh/cycle\***

**0.68 kWh/cycle\***

\* цикл · 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	33 kg

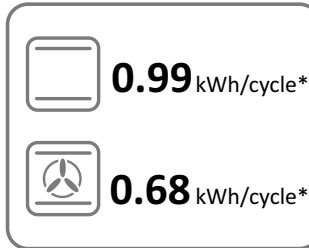
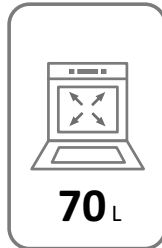
\* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG**  
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **BP6550.0**



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

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	81
N° cav *	1
M	36 kg

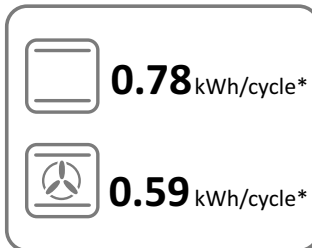
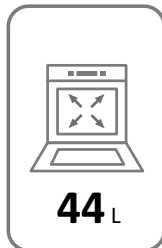
\* затв.отдел. · ovnrúm · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG**  
енергия · ενεργεια



Küppersbusch **CBP6550.0**



\* цикл · 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	29 kg

\* затв.отдел. · ονιργιον · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet





K01-180186/01

Cod. 3370698-00

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

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

