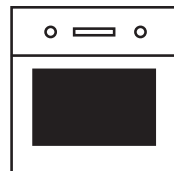


INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



IT ES PT GR

EEB6360.0



Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

| | |
|-------------------------------|----|
| (E) Contenido | 18 |
| (P) Índice | 34 |
| (GR) Περιεχόμενα | 50 |

Qui trovate...

...importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo. Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale, prima di mettere in funzione il vostro forno.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Spesso è possibile riparare dei piccoli guasti in maniera autonoma evitando così gli inutili costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti:

 Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.

 L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentanza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata dalla pezza giustificativa dell'acquisto.

Contenuto

| | |
|--|---|
| Visione d'insieme dell'apparecchio | 3 |
| Indicazioni di sicurezza | 4 |
| Collegamento ed il funzionamento | |
| Forno | |
| Prima del primo uso | 4 |
| Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio | |
| Regolazione dell'ora | |
| Prima pulizia | |
| Utilizzo del forno | 5 |
| Suggerimenti di carattere generale | |
| Elementi di comando e spie per il forno | |
| Simboli di comando e tipi di funzionamento | |
| Indicatore di riscaldamento | |
| Spegnered ed accendere il forno | |
| Accessori del forno | |
| Livelli di inserimento | |
| Preriscaldamento rapido | |
| Arrostire | |
| Valori indicativi per l'arrostitura | |
| Cottura | |
| Cuocere la pizza | |
| Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci» | |
| Valori indicativi per la cottura di dolci | |
| Cottura ai ferri | |
| Valori indicativi per la cottura ai ferri | |
| Scongelare | |
| Cottura per conservazione | |

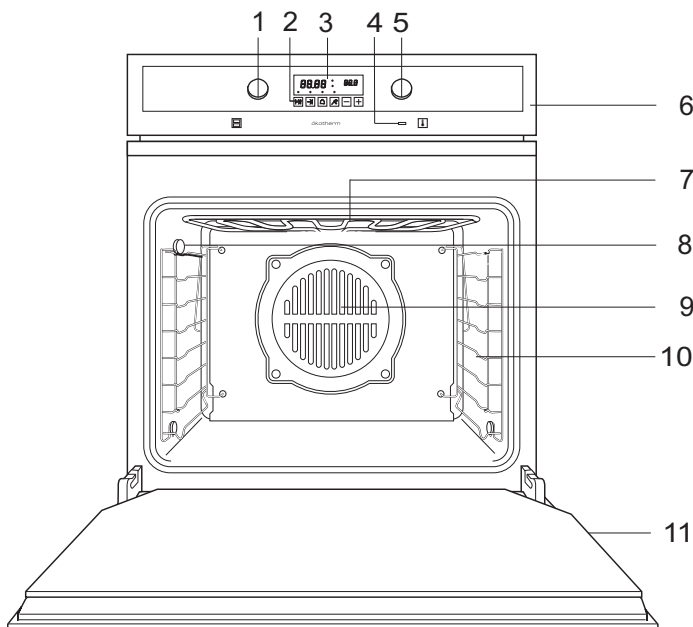
| | |
|--|----|
| Timer elettronico | 10 |
| Regolazione/modifica dell'ora | |
| Regolazione tempo breve | |
| Così si programmano le funzioni di comando | |
| Modifica di una regolazione | |
| Se si raggiunge il termine della cottura | |
| Regolare la → durata della cottura | |
| (funzione di spegnimento) | |
| Regolare il termine della cottura → | |
| (funzione di spegnimento) | |
| Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici | |
| La termosonda | 12 |
| Come utilizzare la termosonda | |
| Impostazione della funzione della temperatura interna | |
| Funzione della temperatura interna con accensione ritardata | |
| Valori indicativi delle temperature interne | |
| Pulizia e manutenzione | 13 |
| Per tutte le superfici | |
| Eliminazione delle incrostazioni | |
| Uso di un raschietto per vetro | |
| Utilizzo di spray per la pulizia fomi | |
| Superfici smaltate | |
| Acciaio legato | |
| Vetro | |
| Alluminio | |
| Guarnizione porta | |
| Manopole | |
| Montaggio e smontaggio della porta forno | |
| Montaggio e smontaggio delle griglie laterali | |
| Sollevare/abbassare l'elemento riscaldante | |
| Rigenerazione del catalizzatore ökotherm® | |
| Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento? | 15 |
| Sostituzione dell'illuminazione del forno | |
| Sostituzione della guarnizione porta | |
| Targhetta con i dati | 16 |
| Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato | 17 |
| Collegamento elettrico | |
| Dimensioni per il montaggio | |
| Inserimento nell'arredo della cucina | |

Visione d'insieme dell'apparecchio

- 1 Selettore dei modi di funzionamento
- 2 Tasti di comando del timer elettronico
- 3 Display del timer elettronico
- 4 Indicatore di riscaldamento
- 5 Regolatore della temperatura
- 6 Pannello di comando
- 7 Grill ribaltabile (Calore superiore/grill)
- 8 Presa per la termosonda
- 9 Ventilatore ad aria calda
- 10 Livelli d'inserimento
- 11 Porta del forno

Accessori di serie:

- Griglia per arrosti
- Teglia (smaltata)
- Leccarda
- Griglia con sollevatore



Indicazioni di sicurezza



Collegamento ed il funzionamento

- Il montaggio della cucina Küppersbusch solo con il rispettivo piano di cottura Küppersbusch deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico specializzato autorizzato.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria od a riparare l'apparecchio, naturalmente nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni di sicurezza. Eventuali lavori eseguiti in modo inappropriato possono essere pericolosi.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Durante il funzionamento le superfici del forno, della sua porta e dell'apparecchio stesso si scaldano. Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Non posare il cavo d'alimentazione dell'apparecchio sulle zone di cottura ancora calde o chiuderlo nella porta del forno.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore e a pressione per la pulizia del forno! L'apparecchio si può danneggiare in modo così forte che vi è un serio pericolo per la vostra incolumità!
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparare cibi nell'ambito domestico.

Forno

- Durante la riparazione o la sostituzione delle lampade del forno, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete d'alimentazione (disinserire il fusibile o staccare l'interruttore generale).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, in quanto, in caso di accensione involontaria, si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione mentre si lavora nel forno acceso. Utilizzare presine, guanti per fomi o materiali simili.
- Prestare attenzione quando si apre il forno caldo. Non chinarsi subito sulla porta del forno aperta. All'apertura della porta può scorrere un flusso d'aria calda oppure anche del vapore acqueo.
- La porta del forno si deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle cerniere o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- Una guarnizione danneggiata deve essere immediatamente sostituita. Non far funzionare il forno con una guarnizione della porta danneggiata.
- Chiudere la porta del forno sempre e completamente durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

Prima del primo uso

Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio

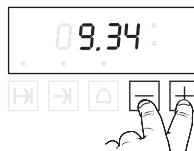
Smaltire gli imballi per il trasporto rispettando il più possibile l'ambiente. In Germania è il negoziante presso cui avete acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La remissione dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità dei rifiuti. I vecchi apparecchi contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnate il vostro vecchio apparecchio ad un punto di raccolta. Prima di essere smaltiti, i vecchi apparecchi devono essere resi inutilizzabili. In questo modo si evitano incidenti dovuti ad un uso improprio.

Regolazione dell'ora

☞ Il forno funziona unicamente dopo che è stato regolato l'orologio.

Prima della messa in funzionamento e dopo cadute dell'alimentazione è necessario regolare di nuovo l'ora. Se l'ora non è stata regolata, nel display lampeggia il simbolo «0.00».

- Utilizzare i tasti con i simboli «+» e «-» per regolare l'orario effettivo. Dopo circa 3 secondi compare l'orario effettivo ed il display non lampeggia più.



Prima pulizia

- Eliminare le parti estranee e l'imballo.
- Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**. Pulire l'interno del forno, la piacca del forno, la leccarda, la griglia e le altre parti con un panno umido ed un po' di detergente.
- **Riscaldare il forno**. Chiudere la porta del forno. Riscaldare il forno con Calore superiore ed inferiore ad una temperatura di 200 °C per 60 minuti. Allo stesso tempo ventilare bene la cucina.

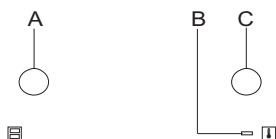
Utilizzo del forno

Suggerimenti di carattere generale

- ⚠ Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 4!
- ⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'uso non coprire il fondo del forno con della pellicola d'alluminio o non porre sopra delle pentole, delle padelle o dei recipienti simili, in quanto si verificherebbe un ristagno di calore che danneggerebbe lo smalto.
- ☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare il telaio del forno, si accende un ventilatore nel momento stesso in cui il telaio stesso si riscalda. Esso continua a funzionare finché il forno non si è raffreddato ed anche dopo il suo spegnimento. Tutti i rumori del ventilatore sono dei normali rumori di funzionamento. Non si tratta di un guasto.
- ☞ Se si prepara un piatto con alcool o lievito all'interno del forno con funzionamento ad aria calda, aria calda intensa e modo pizza, si presenta un aroma di aceto. Se quest'odore disturba, si raccomanda di utilizzare gli altri funzionamenti, quali ad esempio il Calore superiore ed inferiore.

Elementi di comando e spie per il forno

- A Selettore dei modi di funzionamento
- B Indicatore di riscaldamento
- C Regolatore della temperatura



Simboli di comando e tipi di funzionamento

| Simbolo | Modo di funzionamento | Predisposto per |
|---------|------------------------------|---|
| 0 | SPENTO | |
| | Illuminazione | |
| | Aria fredda di riciccolo | senza regolazione della temperatura, utile per scongelare e raffreddare |
| | Aria calda ventilata | con regolazione della temperatura, utile per arrostitire, cuocere al forno e su più livelli |
| | Calore superiore/inferiore | preriscaldamento, cottura ed arrostitura su di un livello |
| | Calore inferiore | precottura di torte molto morbide |
| | Calore superiore | gratinare |
| | Grill | cottura alla griglia di piccole quantità di cibo. Porre i pezzi di carne nel centro della griglia. |
| | Grill di grande superficie | cottura alla griglia di grandi quantità di cibo (bisteche, pesce, e salsicce), utile anche per gratinare toast e croste. |
| | Aria calda ventilata intensa | cottura di torte in teglia con fondo asciutto, come ad esempio crostate, arrostitura intensa di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oche e tacchini. |
| | Modo Pizza | cottura di pane, pizza e torte morbide, conservazione. |

Indicatore di riscaldamento

La spia di riscaldamento posta sul pannello di comando si accende durante il riscaldamento e si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta. Essa rimane accesa anche durante il funzionamento, mentre il forno si scalda, per mantenere la temperatura desiderata.

Spegnere ed accendere il forno

- ☞ I regolatori sono a scomparsa e possono essere inclinati in corrispondenza di qualsiasi posizione. Premendoli per breve tempo si estrarono. Quando essi sono nella posizione a scomparsa non è possibile regolare il forno.

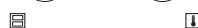
Sceita del modo di funzionamento:

- Girare il selettore dei modi verso destra.



Regolazione della temperatura:

- Girare il regolatore della temperatura verso destra.



Spegnimento il forno:

- Girare entrambi i regolatori all'indietro fino allo «0».

Accessori del forno

Teglie:

- Sollevarle leggermente durante l'estrazione. Dopo il reinserimento l'angolo obliquo della teglia deve essere orientato verso la porta del forno.
- Inserire la leccarda e la lamiera di cottura con i due fori lunghi nel forno spingendo all'indietro.

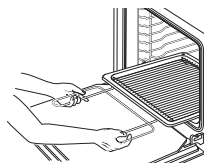
Griglia:

- Verificare che la barra trasversale della griglia sia orientata sempre all'indietro (via da voi).



Griglia con sollevatore per l'inserimento nella leccarda

- La griglia viene inserita nella leccarda. Si può rimuovere griglia e leccarda insieme con l'aiuto del sollevatore. Niente gocciola e la messa in tavola è comodissima.

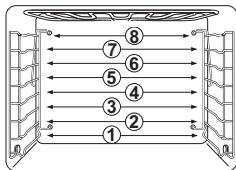


Livelli di inserimento

Le griglie laterali hanno 8 livelli di inserimento (1 – 8) che si contano partendo dal basso.

Griglie laterali:

Il livello di inserimento 1 è il livello più basso possibile.



Preriscaldamento rapido

☞ Inserire l'alimento da cuocere o da arrostito nel forno unicamente quando il preriscaldamento rapido è terminato e se si è regolato il forno affinché funzioni con un normale procedimento di cottura.

☞ Nel Modo Pizza , il forno vuoto può essere preriscaldato in breve tempo.

– Chiudere la porta.

– Selezionare il Modo Pizza  con il selettore di funzionamento.

– Selezionare la temperatura desiderata. La spia di riscaldamento si accende.

– Non appena la spia del riscaldamento si spegne, regolare il modo di funzionamento desiderato.

– Introdurre nel forno l'alimento da cuocere.

Arrostire

☞ Utilizzare la leccarda e la griglia.

■ Cuocere nel forno unicamente la carne o il pesce aventi un peso non inferiore a 1 kg.

■ La durata dell'arrostitura dipende dal tipo di carne, dalla qualità e dal suo spessore.

Per effettuare delle misurazioni, è necessario sollevare delicatamente la carne, poiché essa tende a diminuire a causa del suo stesso peso.

■ La durata d'arrostitura della carne, in presenza di uno strato di grasso, può aumentare fino a raddoppiare.

■ Quando si desiderano cuocere diversi piccoli pezzi di carne o pollame, la durata della cottura si prolunga di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura per un pollo è di 60 minuti, per due polli di 65 - 75 minuti.

☞ Attenersi alle indicazioni relative al livello d'inserimento!

Livelli di inserimento (partendo dal basso!):


Aria calda ventilata intensa  Leccarda: Livello d'inserimento 2
Griglia: Livello d'inserimento 3

Aria calda ventilata  Leccarda: Livello d'inserimento 2
Griglia: Livello d'inserimento 3

Calore superiore/inferiore  Leccarda: Livello d'inserimento 2
Griglia: Livello d'inserimento 3

Arrostitura sulla griglia

■ È possibile cuocere dei grossi arrosti direttamente sulla leccarda o sulla griglia, ponendo la leccarda in basso (ad esempio: tacchino, oca, 3 - 4 polli o stinco di maiale).

■ Girare l'arrosto dopo 2/3 del tempo di cottura, a meno che non si utilizzi l'aria calda ventilata .

Arrostitura nella pentola (forno)

☞ Selezionare il modo di funzionamento Aria calda ventilata intensa  ad una temperatura di 180 - 200 °C.

■ Le carni magre chiuse (come ad esempio l'arrosto di vitello, l'arrosto all'aglio, lo stufato di manzo o la carne surgelata) dovrebbero essere arrostiti

in delle casseruole per l'arrosto con un coperchio chiuso. In questo modo la carne si mantiene più sugosa.

■ Si può utilizzare ogni tipo di pentola (d'acciaio, smaltata, di ghisa o di vetro) che non ha dei manici di legno o plastica ed è resistente al calore.

■ Se si utilizza una pentola alla romana, si devono rispettare le istruzioni per l'uso del produttore.

Si consiglia di seguire il seguente procedimento:




– Pulire la pentola con acqua oppure introdurre del grasso.

– Mettere l'arrosto già preparato (aromatizzato) nella pentola. Porre su di essa il coperchio e mettere il tutto sulla griglia a forno freddo.

– Regolare l'Aria calda ventilata intensa  ad una temperatura di 180-200 °C. Ad arrostitura ultimata, preparare il sugo in maniera tradizionale.

Valori indicativi per l'arrostitura

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati.

| Tipo di carne | Aria calda ventilata  | Calore superiore ed inferiore  | Aria calda ventilata intensiva  | Durata di arrostitura |
|-------------------------------|--|---|--|--|
| | Temperatura in °C | | | ogni cm di altezza della carne in min. |
| Arrosto di manzo | 160 | 170-190 | | 18 |
| Rosastbeef | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Filetto | 180 | 200-220 | 180-200 | 8 |
| Carne di vitello | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Carne di maiale | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Costola alla Cassel | 160 | 170-190 | 160-180 | 8 |
| Spalla di maiale | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Arrosto di maiale con cotenna | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Selvaggina | 160 | 170-190 | | 15 |
| Cinghiale | 160 | 170-190 | | 15 |
| Filetto-selvaggina | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Carne di montone | 150-160 | 170-190 | | 15 |
| Anatra | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Oca | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Pollo* | 160 | 180-200 | 160-180 | 8* |
| Tacchino | 160 | 200-220 | 160-180 | 12 |
| Pesce | 180 | 200-220 | | 8 |


* pollo intero 45-60 min.

Aria calda ventilata 


 Nessun preriscaldamento - È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.



Altezze d'inserimento:

- 1 teglia: terzo livello d'inserimento partendo dal basso
- 2 teglie: terzo e sesto livello d'inserimento partendo dal basso
- 3 teglie: livelli 3, 6 e 8 dal basso
- 4 teglie: livelli 1, 4, 6 e 8 partendo dal basso

- Quando si cuociono più torte piatte o sagomate il tempo di cottura d'ogni piastra si prolunga di 5-10 minuti all'incirca.
- Estrarre le teglie singolarmente a seconda del grado di coloritura.
- Cuocere con aria calda  alla temperatura di 160 °C, sempre che nelle ricette non compaiano altri suggerimenti.
- **Importante:** Nelle torte in cui è presente uno strato morbido di frutta, si sviluppa una quantità piuttosto elevata d'umidità. È opportuno cuocere contemporaneamente al massimo due torte.

Calore superiore/inferiore 

 Preriscaldamento - cottura su di un livello

- Preriscaldamento nel Modo pizza , dopo il raggiungimento della temperatura.
Cambiare a  tra il Calore superiore/inferiore.
- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

Aria calda ventilata intensa 

 Nessun preriscaldamento - cottura su di un livello

- Solo per focacce con fondo asciutto, come ad esempio crostate

Modo pizza 

 Cottura su di un livello

- per torte umide
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane: preriscaldamento

 Regolare il Modo pizza  ad una temperatura di 250 °C.



– Usando un mattone per pizze (accessorio opzionale) il suo fondo diventa particolarmente croccante. Il tempo di preriscaldamento deve essere di almeno 30 minuti!

Rispettare le istruzioni d'uso allegate al mattone per pizze.



Ricetta per pizza

250 g di farina, 20 g di lievito, 1/8. l d'acqua tiepida, 3 cucchiaini da tavola d'olio, sale.

Cuocere la pizza sulla teglia

- Fare un impasto con gli ingredienti sopra descritti.
- Fare lievitare la pasta fino al raddoppiamento del suo volume (in circa 30 minuti).
- Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lasciare riposare l'impasto per altri 15 minuti.
- Preriscaldare nel Modo pizza  a 250 °C.
- Mettere un po' d'olio sulla teglia.
Se si desidera preparare delle piccole pizzette di forma rotonda è possibile sin da ora inserire la teglia nel forno e preriscaldarla.
- Spianare la pasta, metterla sulla teglia e formare un orlo.
- Riempire velocemente la pasta per evitare che diventi umida.
- **Pizzette:** Mettere la pasta riempita sulla teglia preriscaldata.
- Inserire la teglia nel livello di inserimento 1.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo Pizza  a 250 °C) per 8-12 minuti circa.

Cuocere la pizza sul mattone

- Preparare la pasta come sopra descritto.
- Posizionare il mattone sulla griglia ed inserirlo al livello di inserimento 1.
- Preriscaldare il forno nel Modo Pizza  a 250 °C.
- Mettere la pasta sull'elevatore infarinato e riempirla velocemente per evitare che diventi umida. La pizza preparata in questa maniera non deve rimanere troppo a lungo sul sollevatore perché altrimenti la pasta non scivola più.
- Dopo che il preriscaldamento è terminato mettere la pizza dall'elevatore sul mattone caldo.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo Pizza  a 250 °C) per 8-12 minuti.
















Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»

Nella tabella a pagina 8 compare una scelta di dolci con le rispettive indicazioni di temperatura, dei tempi di cottura e dei livelli di inserimento.

- Le temperature sono indicative perché variano secondo la composizione e la quantità della pasta e dello stampo usato.
- La prima volta si raccomanda di utilizzare una temperatura piuttosto bassa. Si può scegliere una temperatura più elevata se si desidera una coloritura più intensa o il tempo di cottura è troppo lungo.
- In assenza di suggerimenti concreti per la propria ricetta, orientarsi a dei dolci simili.
- Differenze nell'altezza della pasta da cuocere possono portare ad una coloritura diversa già all'inizio della cottura nel forno. In questo caso si consiglia di non modificare la regolazione della temperatura. Durante la cottura scompaiono le differenze di colorazione.



Valori indicativi per la cottura di dolci

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati. Rispettare le indicazioni relative a questa tabella che sono riportate a pagina 7!

| Biscotti | Aria calda ventilata  | | Calore superiore ed inferiore  | | Aria calda ventilata intensiva  modo Pizza  | | Durata della cottura in minuti |
|--|--|-------------------|---|-------------------|--|--|-----------------------------------|
| | Livello | Temperatura in °C | Livello | Temperatura in °C | Livello | Temperatura in °C | |
| Pasta frolla | | | | | | | |
| Panettone | 2 | 150-160 | 1/2 | 170-180 | | | 60-70 |
| Torta in cassetta | 2 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Pan di Spagna | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Torte | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Fondi torte | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Torte delicate alla frutta | 3 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 |  150-160 | 45-60 |
| Pasticcini | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | 15-30 |
| Torte in teglia: | | | | | | | |
| Fondo asciutto | 3 | 150-160 | 3 | 180-200 | 3 |  150-160 | 20-35 |
| Fondo umido | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 35-50 |
| Impasti | | | | | | | |
| Fondi torte | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Torte al formaggio | 2 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 |  140-150 | 70-90 |
| Pasticcini | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Torte in teglia: | | | | | | | |
| Fondo asciutto | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 2 |  150-160 | 25-35 |
| Fondo umido | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 2 |  160-170 | 30-50 |
| Pasta lievitata | | | | | | | |
| Panettone | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Ciambella | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Panettone natalizio (preiscaldare) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 |
| Pasticcini | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Torte in teglia: | | | | | | | |
| Fondo asciutto | 3 | 150-160 | 4 | 180-200 | 3 |  150-160 | 30-40 |
| Fondo umido | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 3 |  160-170 | 30-50 |
| Pasta per biscotti | | | | | | | |
| Torte | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | 30-40 |
| Rotoli | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | 12-25 |
| Spumoni | | | | | | | |
| Meringue | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | 80-120 |
| Biscotti alla cannella | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-40 |
| Amarretti | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-50 |
| Altri tipi di pasta | | | | | | | |
| Pasta sfoglia | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 15-30 |
| Pasta sfoglia lievitata | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Pasta sfoglia alla ricotta | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | 30-40 |
| Pasta frolla | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Pasta all'olio e alla ricotta | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | 30-40 |
| Pan di spezie | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | 20-35 |
| Pane e pizza | | | | | | | |
| Lievito e pane lievitato (Preiscaldare a 230 °C, Precottura: 10 min. a 230 °C) | 2 | 180 | 2 | 180 | 2 |  180 | 50-70 |
| Pane lievitato/pane bianco | 2 | 180 | 1/2 | 200 | 2 |  180 | 30-60 |
| Panini/ciambelle salate (Preiscaldare: 230 °C) | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (Preiscaldare a 250 °C) | | | | | 1 |  250 | 8-12 |

Cottura ai ferri

⚠ La cottura ai ferri può avvenire solamente quando la porta del forno è chiusa!

☞ Posizionare il selettore sulla posizione  predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne da cuocere ai ferri o sulla posizione  per la cottura di quantità più grandi.




Posizionare il regolatore della temperatura su . **Eccezione:** Quando si preparano degli arrosti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200 °C ed i 250 °C affinché l'arrosto non bruci.

Posizione del selettore per il grill :





Posizione del selettore per il grill di grande superficie :



- Preriscaldare il forno per 5-10 minuti.
- Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.
- Inserire la leccarda nel 2° o nel 3° livello partendo dal basso e la griglia per arrosti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
- Scegliere Grill per la cottura ai ferri  o Grill di grande superficie  per la cottura ai ferri di grandi quantità di cibo.
- Regolare la temperatura sulla posizione .
- Chiudere la porta del forno.

Valori indicativi per la cottura ai ferri

| Pietanza | Inserimento | Grill  | | Grill di grande superficie  | | |
|-------------------------------|-------------|---|---------|--|---------|--|
| | | 1° lato | 2° lato | 1° lato | 2° lato | |
| | | in min. | | | | |
| Cotoletta di maiale/cotoletta | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 | |
| Filetto di maiale | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 | |
| Salsiccia arrostita | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 | |
| Spiedino | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 | |
| Polpette | 5 | 8-10 | 6-8 | 10-15 | 10-12 | |
| Filetto di manzo | 7 | 4-6 | 3-5 | 6-7 | 4-6 | |
| Bisteche di fegato | 7 | 3-4 | 2-3 | 4-5 | 3-4 | |
| Cotoletta di vitello | 6 | 5-7 | 4-5 | 7-8 | 5-6 | |
| Bistecca di vitello | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 | |
| Cotoletta di montone | 6 | 8-10 | 6-8 | 10-11 | 7-8 | |
| Cotoletta di agnello | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 | |
| Mezzo pollo | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 | |
| Filetto di pesce | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 | |
| Trote | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 | |
| Pane da toast | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 2-3 | |
| Toast farciti | 5 | 6-8 | | 6-8 | | |

Scongellare

☞ Selezionare Aria fredda ventilata  (Aria calda ventilata senza regolazione della temperatura) e non premere  il selettore per lasciare accessa la illuminazione del vano interno del forno. Il forno si scalda leggermente grazie all'illuminazione – proprio ideale per un scongelamento delicato.

☞ Attenersi alle indicazioni del produttore in caso di surgelati confezionati.

– Mettere il cibo congelato e non confezionato in una sodeella o un piatto e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3° livello d'inserimento partendo dal basso.

– Girare il selettore dei modi di funzionamento su  ed il regolatore della temperatura allo «0» (o sulla temperatura indicata sulla confezione).

Cottura per conservazione

⚠ **Attenzione!** Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in occasione di un nuovo utilizzo!

☞ Sono particolarmente idonei dei vasi tradizionali per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio). Le latte di metallo non sono idonee.

☞ Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua nella leccarda, e non sul fondo del forno!

☞ Selezionare il Modo pizza .

■ Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.

■ Utilizzare al massimo 6 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.

■ Utilizzare soltanto dei vasi che hanno la stessa altezza, riempirti per i 3/4.

■ Non si devono toccare i vasi.

– Inserire la leccarda nel secondo livello d'inserimento partendo dal basso.

– Aggiungere 1 tazza piena d'acqua alla leccarda.

– Regolare il Modo pizza  a 160 °C ed osservare il processo di sterilizzazione.

Dopo 10-20 minuti il liquido contenuto nei primi vasi (vasi di 1 litro) comincia a gocciolare, in particolare nel vaso anteriore destro.

Frutta

– Spegnerne poi il forno e lasciare i vasi nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).

Verdure e carne

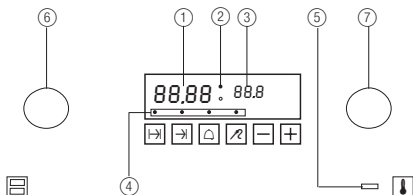
– Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 30-60 minuti.

– Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

Timer elettronico

☞ Alla pagina 12 è possibile desumere come utilizzare la funzione della temperatura interna.

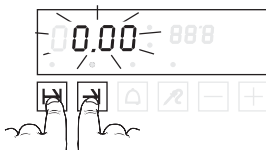
Il timer elettronico vi offre assieme alla funzione contaminuti anche alcune funzioni di comando per il forno. È possibile regolare la durata ed il termine della cottura e la temperatura interna. Sono possibili tutte le funzioni di comando con qualsiasi modo di riscaldamento e di selezione della temperatura.



- Display:
- ① Orario, breve durata, (valore effettivo in ogni caso)
 - Temperatura interna (valore regolato)
 - ② Le spie mostrano il forno acceso.
 - ③ Temperatura interna (valore regolato)
 - ④ Spie (relative a ciascun selettore/a ciascuna funzione)
 - ⑤ Indicatore di riscaldamento
- Selettori:
- Durata di cottura
 - Termine della cottura (limitatamente alla termosonda: tempo d'avviamento)
 - △ Breve durata
 - ☞ Funzione della temperatura interna
- Regolazione:
- +/- Per modificare i valori di tutte le funzioni
 - ⑥ Selettore del tipo di funzionamento
 - ⑦ Regolatore della temperatura

Regolazione/modifica dell'ora

– Premere contemporaneamente «+» e «-», fino a quando l'orario non lampeggia nel display.



– Essa può essere cambiata con «+»/«-».

– Premere un selettore od attendere fino a quando il display non cessa di lampeggiare. L'ora è stata memorizzata, il punto posto tra ore e minuti lampeggia in base ai secondi.



Regolazione tempo breve

È possibile utilizzare il contaminuti con suoneria indipendentemente dalle funzioni di comando.

– Premere il tasto «△». La spia lampeggia. Nel display compare «0.00».



– Regolare la durata desiderata in min.sec. con «+/-».

– Avviare il contaminuti con suoneria con «△» oppure attendere fino a quando la spia non lampeggia più. Nel display compare il tempo che deve ancora comparire fino alla tonalità del segnale.



Dopo la scadenza del tempo predeterminato viene emesso un segnale.

– Premere un tasto a piacere per spegnere il segnale. Nel display compare di nuovo l'orario effettivo.

Così si programmano le funzioni di comando

1. Scelta delle funzioni

– Premere il selettore della funzione che si desidera utilizzare. La spia posta sopra il rispettivo selettore comincia a lampeggiare e nel display compare un valore.

2. Modifica/regolazione delle funzioni

– Modificare il valore visualizzato con «+» e «-».

3. Avviamento della funzione

Se non premete alcun tasto per 3 secondi, la funzione s'avvia in maniera autonoma; la spia lampeggia ora in maniera permanente.

☞ Premendo un selettore è possibile abbreviare i tempi.

- Il selettore selezionato in precedenza conferma l'inserimento ed avvia la funzione.
- Un altro selettore selezionato in precedenza conferma l'inserimento ed avvia la nuova funzione.

4. Regolazione delle funzioni del forno (unicamente nelle funzioni di comando):

– Scegliere con ⑥ il tipo di funzionamento e con ⑦ la temperatura.

È possibile selezionare la temperatura ed il modo di funzionamento, prima di programmare il timer.

Modifica di una regolazione

Se si desidera modificare un valore regolato in precedenza – anche se una funzione è già in attività – si deve premere di nuovo il selettore desiderato e modificare con «+/-» il valore nel display.

Se si raggiunge il termine della cottura

il forno si spegne e nel display compare «End». Viene emesso un segnale acustico. Entrambe le spie accanto al display non lampeggiano più.



– Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico.

Nel display compare ora nuovamente l'orario

Il forno comincia di nuovo; (unicamente se la termosonda è inserita).

– Girare il regolatore della temperatura ed il selettore del tipo di funzionamento portandoli a «0».

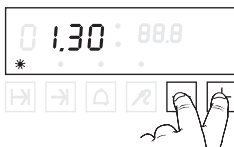
Regolare la \rightarrow durata della cottura (funzione di spegnimento)

Il forno si spegne autonomamente al termine della durata predefinita.

- Premere \rightarrow , la spia lampeggia e nel display compare «0.00».



- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore.min. con «+/-».



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente. Nel display si vede il tempo rimanente. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

Regolare il termine della cottura \rightarrow (funzione di spegnimento)

Utilizzare questa funzione, se il forno deve spegnersi automaticamente in un momento determinato.

- Premere \rightarrow , la spia lampeggia e nel display compare l'ora effettiva.



- Regolare l'orario di spegnimento desiderato con «+/-».



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente.

Nel display si vede il tempo di cottura rimanente. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.

- Impostare temperatura e modo di funzionamento.



Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici

Se si desidera utilizzare il forno a tempo ritardato, è possibile abbinare la durata ed il termine della cottura. L'inizio della cottura, su cui il forno viene attivato automaticamente, è conseguenza di entrambe le regolazioni e non può essere regolato.

- ☞ Non è possibile regolare una parte della cottura, in prossimità della scadenza della cottura stessa. Si sente un segnale ed il valore nel display non cambia. Se è stato immesso un tempo di cottura troppo lungo, si prega innanzitutto di correggerlo, prima di regolare nuovamente il termine della cottura.

Esempio:

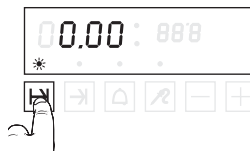
Sono le 8.00 e desiderate potere estrarre per le ore 13.00 un arrosto dal forno, che deve essere arrostito per 90 minuti.

Regolare la durata della cottura \rightarrow da 0.00 a 1.30. Spostare in seguito la fine desiderata \rightarrow dalle 09.30 alle 13.00.

Dopo che i valori impostati sono stati memorizzati compare nel display «Auto» ed il forno si accende alle 11.30 e si spegne alle 13.00.

Così si regola l'accensione e lo spegnimento automatici

- Premere \rightarrow , la spia lampeggia e nel display compare «0.00».



- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore.min. con «+/-».
(Esempio: 90 minuti)



- Premere \rightarrow per confermare l'inserimento dei dati e stabilire il termine della cottura. Nel display compare un'ora (l'ora del termine della cottura, se il forno cominciasse a funzionare immediatamente).



- Regolare l'orario di spegnimento desiderato con «+».



Dopo ca. 3 secondi le spie rimangono continuamente illuminate. Durante il tempo di attesa fino all'inizio della cottura, nel display compare la dicitura «Auto».



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

- All'inizio della cottura si accende il forno ed entrambe le spie lampeggiano alternatamente. La spia mostra il tempo rimanente fino al termine dell'arrostitura.



La termosonda

La termosonda misura la temperatura all'interno del cibo da cuocere. Quando la temperatura ha raggiunto un determinato valore, l'arrostito è cotto «a punto»: né troppo cotto né troppo al sangue.

- ☞ L'utilizzo della termosonda è consigliato in particolare per la preparazione di arrosti, la cui temperatura interna non deve superare un certo livello, come ad esempio il roastbeef.
- ☞ In questo caso non è data nessuna temperatura fissa – la durata dell'arrostitura dipende da quanto dura fino a quando la temperatura all'interno ha raggiunto il livello finale. A seconda della grandezza e del tipo di carne, la temperatura di cottura ed il tipo d'uso possono essere di lunghezza diversa.

Nella tabella «Valori indicativi delle temperature interne» a pagina 13 è possibile trovare indicazioni relative ai singoli piatti.

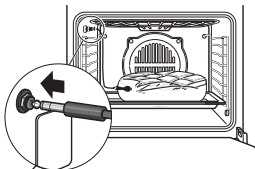
A tal uopo si tenga in considerazione quanto segue:

- Infilare la punta della termosonda in senso orizzontale fino al centro della vivanda da cuocere.
- Inserire la termosonda sempre fino al manico.
- La punta non deve trovarsi vicino a del grasso o ad un osso o non deve essere inserita in uno spazio vuoto (come ad esempio col pollame).
- Anche se si cuoce del pollame, si deve prestare attenzione a inserire la sonda in modo che non venga a contatto con le ossa.

Come utilizzare la termosonda

– Inserire l'arrostito preparato nel forno assicurandosi che la termosonda sia posta al suo interno.

– Introdurre la spina della termosonda nella spina d'inserimento posta in alto nella parete laterale del forno. Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrostito.



Nell'intervallo tra 35 °C e 95 °C è possibile vedere la temperatura effettiva; in presenza di temperature al di sotto dei 35 °C, compaiono sul display due trattini orizzontali («—°C»), in caso di temperature al di sopra dei 95 °C nel display lampeggia «95 °C».

Nel display sinistro si vede la temperatura impostata di 70 °C, che può essere modificata.

– Chiudere la porta del forno ed azionare la funzione della temperatura interna.

Impostazione della funzione della temperatura interna

☞ Questa funzione è attiva unicamente se la termosonda è inserita.

Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrostito, nel display sinistro appare «70 °C». Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.

– Se si desidera modificare questa temperatura, premere «↻», e si accende la spia sopra «↻».



– Cambiare questa temperatura proposta di 70 °C con «+/-» portandola al livello desiderato. Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia sopra il selettore s'illumina continuamente.



– Regolare temperatura e modo di funzionamento.

Durante la cottura, nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrostito.



Se la temperatura effettiva raggiunge il valore impostato, il forno si spegne e nel display compare la scritta «End». Si sente un segnale acustico. Entrambe le spie accanto al display non lampeggiano più.



– Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente – fino a quando la termosonda è inserita.



– Girare il regolatore della

temperatura ed il selettore del tipo di funzionamento portandoli a «0».

– Togliere la termosonda dalla spina. Nel display compare ora nuovamente l'orario.

Funzione della temperatura interna con accensione ritardata

Oltre all'arrostitura con la termosonda, qui è possibile selezionare un orario d'avviamento ritardato. Dal momento che non è stato determinato un tempo di cottura prefissato, è possibile impostare la fine della cottura.

☞ Questa funzione è attiva unicamente se la termosonda è inserita.

Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrostito, nel display sinistro appare «70 °C». Entrambe le spie lampeggiano alternatamente.

– Se si desidera modificare questa temperatura, premere «↻», e si accende la spia sopra «↻».



– Cambiare questa temperatura proposta di 70 °C con «+/-» portandola al livello desiderato. Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente.

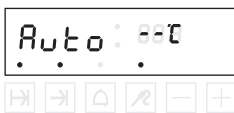


– Premere «→» per confermare i dati inseriti ed impostare l'orario d'avviamento. Nel display compare l'orario effettivo.



– «+/-» portandola al livello desiderato.

Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente. Durante il tempo di attesa fino all'inizio della cottura, nel display compare la dicitura «Auto». Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrosto.



– Impostare temperatura e modo di funzionamento.

– All'inizio della cottura si accende il forno. Entrambe le spie lampeggiano alternatamente.



Se la temperatura effettiva raggiunge il valore impostato, il forno si spegne e nel display compare la scritta «End». Si sente un segnale acustico. Entrambe le spie non lampeggiano più.



– Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente – fino a quando la termosonda è inserita.



– Girare il regolatore della temperatura ed il selettore del tipo di funzionamento portandoli a «0».

– Togliere la termosonda dalla spina. Nel display compare ora nuovamente l'orario.

| Piatto | Temperatura interna in °C |
|-----------------|---------------------------|
| Arrosti ripieni | 70-75 |
| Pollame | 85-90 |
| Pesce | 70-80 |

Pulizia e manutenzione

Si prega di leggere attentamente questo capitolo, prima di usare l'apparecchio. L'apparecchio si manterrà bello e pulito se verrà pulito correttamente e ad intervalli regolari. Elenchiamo qui di seguito alcuni suggerimenti su come pulire le singole superfici in modo effettivo e delicato.

Per tutte le superfici

- ⚠ Non utilizzare apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo per la vostra incolumità!**
- ⚠ **Pericolo di scottature!** Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno a temperatura media prima di pulirlo.
- ⚠ Rispettare le istruzioni d'uso allegate a tutti i detersivi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Anche i più piccoli residui di sporco si possono carbonizzare se riscaldati e, spesso, tali incrostazioni non possono più essere eliminate.

Rimuovere lo sporco leggero con un panno, una spazzola o una spugna morbida e con un po' d'acqua calda e detersivo. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua pura, perchè altrimenti potrebbero rimanere sulla superficie e causare cambiamenti di colore o macchie. In seguito asciugare bene.

- ☞ Per le macchie più resistenti, si prega di leggere attentamente le indicazioni delle singole superfici ed elementi.
- ☞ VSR O-FIX-C è ideale per la pulizia di vetroceramica, lo smalto e la parte interna rivestita delle porta. Si può richiedere tale polvere di pulizia presso il Servizio clienti KÜPPERSBUSCH.

Non usare in nessun caso

- prodotti aggressivi o candeggianti, come p.es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro od altri ingredienti corrosivi;
- detersivi graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spazzole dure, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

Eliminazione delle incrostazioni

Per poter rimuovere più facilmente le incrostazioni più resistenti ammorbidirle prima con un panno bagnato. Così possono asportate più facilmente.

Uso di un raschietto per vetro

- ⚠ **Attenzione! Pericolo di ferite!** La lama del raschietto è molto tagliente. Appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni.
- ⚠ Fare attenzione che l'angolo del raschietto non graffi l'apparecchio o danneggi le guarnizioni.



Valori indicativi delle temperature interne

| Piatto | Temperatura interna in °C |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Carne di manzo | |
| Roastbeef/filetto di manzo al sangue | 40-45 |
| Roastbeef/filetto di manzo medio | 50-55 |
| Roastbeef/filetto di manzo ben cotto | 60-65 |
| Arrosto di manzo | 80-85 |
| Carne suina | |
| Lombo di suino | 65-70 |
| Arrosto di maiale/prosciutto | 80-85 |
| Carvella, piedino | 80-85 |
| Pezzo di costoletta, spalla | 75-80 |
| Costoletta senza ossa | 70 |
| Costola alla Kassel | 65-70 |
| Polpettone di carne | 70-75 |
| Carne di vitello | |
| Arrosto di vitello | 70-75 |
| Rognone di vitello | 75-80 |
| Piedino di vitello | 80-85 |
| Selvaggina | |
| Carne di selvaggina | 75-80 |
| Spalla di selvaggina | 60-70 |
| Filetto di selvaggina al sangue | 40-45 |
| Filetto di selvaggina medio | 50-55 |
| Filetto di selvaggina ben cotto | 60-65 |
| Agnello | 80-85 |

Utilizzo di spray per la pulizia forni

⚠ Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Lo spray per la pulizia di forni danneggia l'alluminio, le superfici verniciate e quelle di plastica!

⚠ Non spruzzare nell'apertura del ventilatore posta sulla parete posteriore del forno! Il catalizzatore d'kootherm® viene rovinato tramite lo spray.

Per motivi di protezione dell'ambiente consigliamo di evitare l'uso di tali spray. Se ciò non fosse possibile, invitiamo ad usarli esclusivamente per il vano interno del forno e per le teglie smaltate.

Superfici smaltate

Vano interno del forno, parte frontale, leccarda

Si possono utilizzare alcuni tipi di spugna di plastica con un lato abrasivo. Esistono però dei prodotti contenenti dei granelli sul lato abrasivo che potrebbero graffiare l'apparecchio.

Fare una prova in un punto nascosto!

☞ Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C. È possibile usare uno spray per forni.

Acciaio legato

Parte frontate, pannello di comandi, piano di cottura, guide telescopiche estraibili singolarmente e backmobil.

⚠ L'acciaio legato è molto sensibile!

Non usare un raschietto per vetro!

⚠ Eliminare il prima possibile eventuali residui di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo i quali potrebbero macchiare l'apparecchio!

Per la pulizia delle superfici in acciaio utilizzare gli appositi detergenti per acciaio legato.

Vi consigliamo di usare un tale detergente una volta alla settimana. Si forma così una pellicola protettiva che impedisce le variazioni cromatiche.

Vetro

Parte interna della porta – vetro rivestito

⚠ Vi sconsigliamo l'uso degli spray per la pulizia di forni, perchè, utilizzati regolarmente, danneggiano la superficie rivestita del vetro.

Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C o uno spray per la pulizia di vetri.

Frontale della porta, pannello di comando

☞ Pulire la parte frontale della porta solo con dell'acqua calda e un po' di detergente ed un panno o una spugna morbida. È possibile usare un prodotto per la pulizia di vetri.

Alluminio

Parte frontate e maniche delle porte in alluminio, teglia (acc. N° 543)

⚠ Detergenti aggressivi, come gli spray per la pulizia dei forni, potrebbero danneggiare le parti in alluminio!

Non usare un raschietto per vetro!

Guarnizione porta

☞ Quando si pulisce la porta, si raccomanda di sganciare la guarnizione per poter rimuovere anche lo sporco che vi si trova sotto. Cfr. «Sostituzione della guarnizione porta» a pag. 16.

Se necessario, pulirla con un po' di detergente e nella lavastoviglie.

Manopole

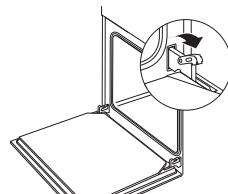
Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detergente servendosi di un panno o di una spugna morbida.

Montaggio e smontaggio della porta forno

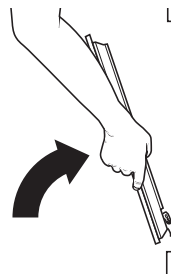
Estrarre la porta del forno

– Aprire completamente la porta.

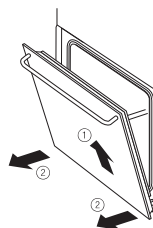
– Ribattere in avanti le staffe collocate sulle cerniere.



– Afferrare i lati della porta con entrambe le mani e richiuderla velocemente.



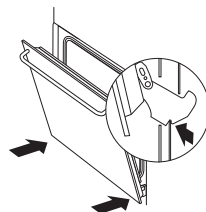
– Sollevare leggermente la porta ed estrarre le cerniere dai vani della porta portandole in avanti.



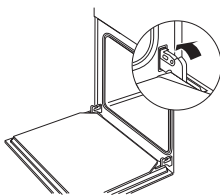
Rimontaggio della porta

– Afferrare i lati della porta con entrambe le mani ed inserire le cerniere nelle apposite aperture del forno. La cerniera s'innesta nella posizione appropriata.

– Aprire la porta lentamente e per intero.



- Abbassare di nuovo le staffe poste sulle cerniere delle porte.
- Chiudere la porta.



Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?

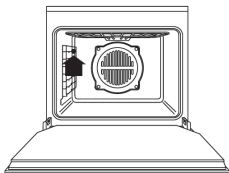
⚠ Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di errori di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni seguenti.

Montaggio e smontaggio delle griglie laterali

Smontaggio delle griglie laterali

- Faciliti verso l'esterno i supporti, liberante il dal bullone.
- Togliere la griglia.



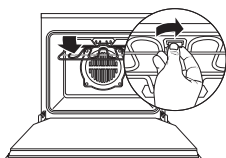
Montaggio della griglia laterale

- Disponga i supporti ed adattare nel bullone.

Sollevare/abbassare l'elemento riscaldante

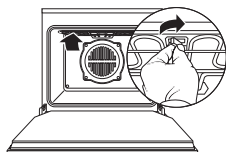
Ribaltare la resistenza (Calore superiore/Grill)

- Aprire il dispositivi di bloccaggio ed abbassare l'elemento riscaldante.




Sollevare l'elemento riscaldante

- Sollevare l'elemento riscaldante e chiudere di nuovo il dispositivo di bloccaggio.



Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

- Selezionare l'Aria calda ventilata  con il selettore del tipo di funzionamento.
- Posizionare il regolatore della temperatura su 200° C.
- Riscaldare il forno vuoto per 60 minuti ca.

| Guasto | Causa | Rimedio |
|--|--|---|
| Non è possibile spegnere il fono. | Uno dei componenti elettronici è guasto. | Staccare la corrente, chiamare il Servizio d'assistenza clienti. |
| Il fono non si riscalda. | Guasto nell'alimentazione di corrente. | Controllare il fusibile ed eventualmente sostituirlo. |
| | Spina non inserita? | Inserire la spina. |
| | Il selettore del modo di funzionamento e/o il regolatore della temperatura non sono tarati. | Tarare il selettore del modo di funzionamento ed il termostato della temperatura. |
| | Il timer elettronico lampeggia - l'orario non è stato ancora regolato. | Regolazione dell'orario. Vedere a pag. 4 |
| L'illuminazione del forno non funziona. | La lampadina è guasta. | Sostituire l'illuminazione del forno. |
| Il vetro della porta è rotto. | | Spegnere l'apparecchio, chiamare il Servizio d'assistenza tecnica. |
| La guarnizione della porta è danneggiata. | | Sostituire la guarnizione della porta. |
| Nonostante il catalizzatore ökotherm®, permane un forte odore di cottura dei cibi. | Il catalizzatore ökotherm® deve essere rigenerato. | Vedere a pag. 15. |
| Forti odore di aceto durante la cottura. | Pasticcini al lievito. Alimenti con alcool. Utilizzo un funzionamento con ricircolo dell'aria. | Utilizzare un funzionamento senza ricircolo dell'aria, ad esempio il calore superiore/inferiore. |
| Sulla superficie smaltata si trovano macchie di succhi di frutta o di bianco d'uovo. | Torte morbide o sughi di carne. | Insignificanti variazioni dello smalto, non rimosibili. |
| Sul display compare lampeggiando «-- °C» oder «95 °C». | La temperatura si trova al di fuori dell'ambito di visualizzazione. | Vedere a pag. 13 «Come utilizzare la termosonda» |
| Nel display destro appare »Err 1«. | La termosonda è difettosa. | Sostituire la termosonda. Utilizzare unicamente una termosonda originale, ottenibile tramite il servizio clienti. Il forno può essere utilizzato senza dovere fare ricorso alla funzione della temperatura interna. |
| | | Presenza difettosa. |

⚠ Attenzione, pericolo di scosse elettriche! Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di sollevare il coprilampada del forno. Disinserire il fusibile o staccare la corrente tirando la spina!

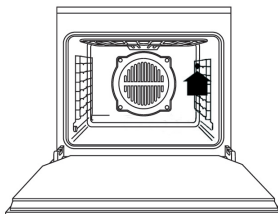
⚠ Prima di procedere alla sostituzione della lampadina lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la lampadina stessa! Dopo aver funzionato a lungo, le lampade alogene diventano bollenti!

Tipo: 25 W, 230/240 V, porta-lampada E14
Importante: **temoresistente fino a 300 °C!**

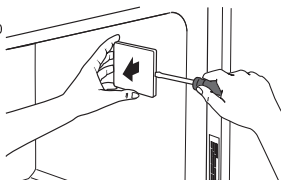
Le lampade sono disponibili presso il servizio assistenza KÜPPERSBUSCH oppure presso i negozi specializzati.

Sostituzione di una lampadina:

– Faciliti verso l'esterno i supporti, liberante li dal bullone.



– Sollevare con cautela il coprilampada dal suo supporto con un cacciavite.



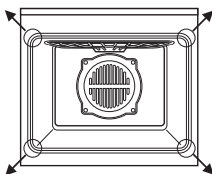
– Estrarre la lampadina difettosa ed inserire una nuova.
– Rimettere il coprilampada di vetro.

Sostituzione della guarnizione porta

⚠ Non usare mai il forno con la guarnizione difettosa o mancante! Quando la guarnizione è difettosa e non può più essere pulita, essa va sostituita. Una guarnizione nuova è disponibile al Servizio d'assistenza tecnica Küppersbusch.

Sganciare la guarnizione

– Per sganciare la guarnizione tirare ogni angolo con cautela verso l'esterno.



Come inserire la guarnizione nuova

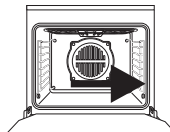
– Aggancaire un'angolo dopo l'altro nella facciata del forno. Fare attenzione a non deformare i ganci!

Targhetta con i dati

Si prega di comunicare al servizio d'assistenza clienti ed in occasione dell'ordinazione di pezzi di ricambio i dati riportati sulla targhetta.

La targhetta del forno si trova a destra sulla parete laterale ed è visibile dopo l'apertura della porta del forno.

– Annotare i seguenti dati per eventuali comunicazioni al Servizio d'assistenza clienti.



Numero di fabbricazione del forno

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

denominazione del modello del forno

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato

- Solamente le superfici di cottura KÜPPERSBUSCH sono state costruite e collaudate per poter essere utilizzate al di sopra di un forno Küppersbusch. Non è possibile utilizzare altre superfici di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina Schuko o scollegare l'alimentazione
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permette il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una presa della cucina montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa di corrente munita di messa a terra deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Il mobile da incasso per il forno deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiaccature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino alla temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non deve piegarsi.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avitarlo con un cuneo reperibile in commercio.

Collegamento elettrico

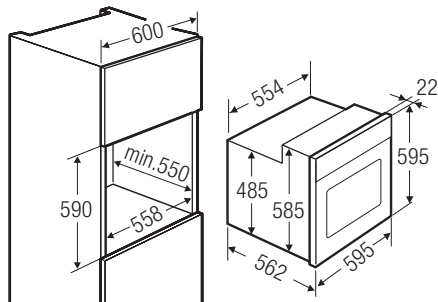
Il collegamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.

Potenza complessiva a 230 V: 3,5 kW,
ed a 235 V: 3,6 kW

Potenza massima allacciata: 230 - 240 V, 50 Hz

Tensione del fusibile 16 A

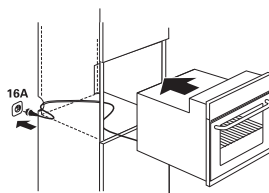
Dimensioni per il montaggio



Inserimento nell'arredo della cucina

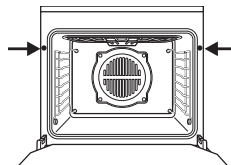
Montaggio dell'apparecchio:

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Inserire l'apparecchio nel vano tra i mobili fino in fondo. Non incastrare il cavo di alimentazione.



Fissaggio dell'apparecchio:

- Aprire la porta del forno ed avvitare l'apparecchio con le viti allegate – tenendola in posizione obliqua – dall'interno verso l'esterno con l'elemento dell'armadio.




Aquí encontrará Usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su horno. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «Ayuda en caso de avería». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de empleo a nuevos propietarios para información y seguridad.

En estas instrucciones de manejo se utilizan los símbolos siguientes:

 El triángulo de advertencia llama la atención sobre peligros para la salud o sobre daños que pueden resultar para el equipo.

 Aquí pueden encontrarse consejos e indicaciones.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en el país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualquier reclamación en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el comprobante de compra.

Contenido

Contenido 18

Su aparato visto en conjunto 19

Advertencias de seguridad 20

Conexión y funcionamiento

Horno

Termosonda

Antes del primer uso 20

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Puesta en hora del reloj

Primera limpieza

El uso del horno 21

Indicaciones generales

Elementos de servicio y indicaciones para el horno

Símbolos de control y tipos de servicio

Indicador de calentamiento

Conexión y desconexión del horno

Accesorios del horno

Niveles de introducción

Precalentamiento rápido

Asar

Valores orientativos de asado

Homear

Homear pizza

Indicaciones relativas a la tabla: «Valores orientativos de homeado»

Valores orientativos de homeado

Grillado

Valores orientativos de grillado

Descongelar

Confitar

El reloj electrónico 26

Ajuste / modificación de la hora

Ajustar el tiempo corto

Así se ajustan las funciones de conmutación

Modificación de un ajuste

El momento de finalización de la cocción

Ajuste de la duración de la cocción (→)

(función de desconexión)

Ajuste de la finalización de la cocción (→)

(función de desconexión)

Conexión y desconexión automáticas

La termosonda 28

Utilización de la termosonda

Ajuste de la función de temperatura interior

Función de temperatura interior con conexión retardada

Valores orientativos de las temperaturas interiores

Limpieza y conservación 29

Para todas las superficies

Eliminación de encostraduras

Utilización de una rasqueta de limpieza

Utilización de un spray para hornos - indicaciones

Esmalte

Acero fino

El cristal de la puerta

Aluminio

La junta de la puerta

Reguladores

Montaje y desmontaje de la puerta del horno

Desmontaje y montaje de las rejillas laterales

Volcar/plegar la calefacción

Regeneración del catalizador ökotherm®

Ayuda en caso de avería 31

Reemplazo de la iluminación del horno

Reemplazo de la junta de la puerta

Placa de características 32

Instrucciones para el montaje para personal especializado 33

Electricidad

Medidas para el montaje

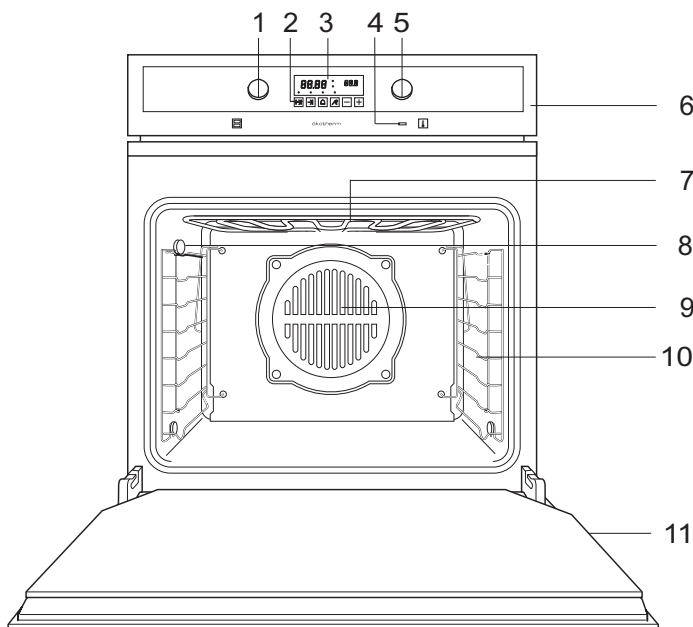
Montaje en mueble de cocina

Su aparato visto en conjunto

- 1 Selector de servicio
- 2 Teclas de servicio del reloj electrónico
- 3 Indicador del reloj electrónico
- 4 Indicador de calentamiento (rojo)
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Panel de servicio
- 7 Grill abatible (Calor superior/Grill)
- 8 Toma para termosonda de asado
- 9 Ventilador de aire caliente
- 10 Niveles de introducción
- 11 Puerta del horno

Accesorios suministrados:

- Parilla
- Bandeja de horno (esmalte)
- Sartén de grasa
- Parilla de grill con elevador



Advertencias de seguridad



Conexión y funcionamiento

- La cocinas empotrables Küppersbusch deben ser conectadas con sus correspondientes encimeras Küppersbusch exclusivamente por un profesional autorizado.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarlas a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- ¡Usar el aparato únicamente una vez que esté montado!
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni enterrarlos en la puerta del horno.
- Para la limpieza del horno no se deben emplear aparatos limpiadores a vapor y/o presión. El aparato podría resultar dañado de tal manera que podría dar lugar a **peligro de muerte**.
- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.

Horno

- El aparato debe desconectarse para la reparación y recambio de las lámparas del horno (desconmutar el fusible o desenchufar la toma de red).
- Por principio, no conservar en el horno objetos que pudieran representar riesgo de lesiones. Emplear manoplas, guantes de

Accessories available:

Gridiron (acc.-no. 1118)

Baking tray (acc.-no. 1119)

Drip pan (acc.-no. 1120)

Telescopic glide-out shelves

o caliente: No se incline de inmediato al abrir fluye de la apertura de la puerta de vapor de agua.

¡. En caso de que las bisagras estén dañadas, entonces hay que dejar hasta que haya sido reparado y

- Si la junta de la puerta está dañada, entonces hay que recambiarla. No se debe utilizar el horno con una junta de puerta defectuosa.
- Cerrar completamente la puerta del horno siempre que se cocine con el mismo.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Termosonda

- Utilizar solamente la termosonda original.
- No aprisionar el cable de la termosonda en la puerta del horno.
- Retirar del horno si no se utiliza.
- Mantener como mínimo a una distancia de 5 cm del grill y el calefactor superior.

Antes del primer uso

Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

Elimine el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.

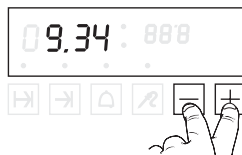
En Alemania, el comercio en donde se ha adquirido el aparato, recibe de vuelta el embalaje de transporte. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos. Aparatos antiguos contienen aún materiales de valor. Entregue su aparato antiguo en un punto de recolección de materiales de valor. Los aparatos antiguos deben ser inutilizados antes de ser eliminados. De esta manera se impide su utilización indebida.

Puesta en hora del reloj

☞ **El horno sólo funciona una vez que el reloj ha sido puesto en hora.**

Antes de la puesta en servicio y después de cortes del suministro eléctrico hay que poner el reloj en hora. Si el reloj no se pone en hora, entonces en la indicación parpadea «0.00».

- Ajustar la hora actual con «+» y «-».
- Después de transcurridos aprox. 3 segs, se asume la hora ajustada, la indicación deja de parpadear.



Primera limpieza

- Retirar piezas extrañas y embalaje.
- Antes de preparar alimentos por primera vez, se debe llevar a cabo una **limpieza del aparato**. Limpiar el espacio interior del horno, bandejas del horno, bandeja de grasa, parrilla etc. con un paño húmedo y con algo de lavavajillas.
- **Calentar el horno.** Cierre la puerta del horno. Calentar el horno a 200 °C con Calor superior e inferior durante 60 min. Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

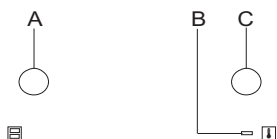
El uso del horno

Indicaciones generales

- ⚠ ¡Observe las indicaciones de seguridad en la p. 20!
- ⚠ **¡Atención, peligro de sobrecalentamiento!** ¡Al usar el horno no se debe cubrir el fondo del horno con papel de aluminio ni poner allí ollas, sartenes o similares! En tal caso se produciría una congestión de calor que dañaría el esmalte.
- 🌀 Durante la utilización del horno, éste se pone caliente. Con objeto de refrigerar el cuerpo, en cuanto que éste se recalienta se conecta el ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración está en marcha hasta que el cuerpo se haya enfriado, también después de desconectar el equipo. Los ruidos producidos por el ventilador son ruidos normales propios del funcionamiento y no constituyen una avería.
- 🌀 Al preparar en el horno un plato con alcohol o levadura, con los modos de servicio Aire caliente, Aire caliente intensivo y Modo pizza se produce un olor a vinagre. Si tal olor resulta molesto, utilícese entonces otros modos de servicio, como p.ej. Calor superior/inferior.

Elementos de servicio e indicaciones para el horno

- A Selector de servicio
- B Indicador de calentamiento)
- C Regulador de temperatura



Símbolos de control y tipos de servicio

| Símbolo | Modo de servicio | Previsto para |
|---------|--------------------------|---|
| 0 | Desconectado | |
| | Iluminación | |
| | Circulación de aire frío | sin ajuste de temperatura, para descongelado cuidadoso y enfriamiento. |
| | Aire caliente | con ajuste de temperatura, para asar, hornear, cocinar a varios niveles |
| | Calor superior/inferior | precalentar, hornear bizcocho y pasteles húmedos |
| | Calor inferior | prehornado de pasteles muy húmedos |
| | Calor superior | gratinar |
| | Grill | grillado de cantidades reducidas. Coloque los trozos de carne en el centro de la rejilla de asar. |
| | Grill de gran superficie | grillado de grandes cantidades p.ej. chuletas, pescados o salchichas, pero también para gratinar platos de torradas y gratinados |
| | Aire caliente intensivo | hornado de tartas con guarniciones secas p.ej. azúcares; asado intensivo de asados grandes y para grandes aves como p.ej. gansos y pavos. |
| | Modo Pizza | hornado de pan, pizza y pasteles húmedos, confitar. |

Indicador de calentamiento

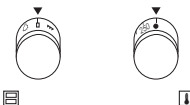
El indicador de calor se ilumina durante la fase de calentamiento y se apaga en cuanto que se ha alcanzado la temperatura ajustada. También se ilumina durante el servicio cuando el horno se calienta para mantener la temperatura deseada.

Conexión y desconexión del horno

- 🌀 Los reguladores son escamoteables y pueden ser escamoteados en cualquier posición. Ejerciendo sobre ellos una leve presión salen de nuevo. Con los reguladores escamoteados no es posible realizar ajuste alguno.

Selección tipo de servicio:

- Girar hacia la derecha el selector de servicio (regulador izquierdo).



Ajustar la temperatura:

- Girar a la derecha el regulador de temperatura (2º regulador desde la izquierda).

Desconectar el horno:

- Girar ambos mandos otra vez a «0».

Accesorios del horno

Bandejas:

- Al retirar levantar ligeramente. Después de volver a colocarlas el canto oblicuo de las bandejas debe mostrar hacia la puerta del horno.
- Introducir la sartén de grasa y la bandeja de hornear en el horno con los dos agujeros orientados hacia atrás.

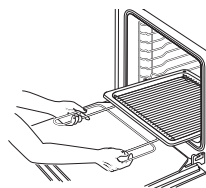
Parrilla:

- Observar que la barra transversal de las parrillas tiene que mirar siempre hacia atrás (no hacia uno mismo).



Parrilla del grill con elevador para colocar en la bandeja de grasa

- La parrilla del grill se pone en la bandeja de grasa. Con el elevador es posible sacar del horno la parrilla del grill junto con la bandeja de grasa. Entonces no cae gota alguna y resulta posible servir con comodidad.

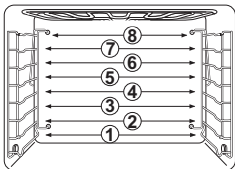


Niveles de introducción



En las rejillas laterales hay disponibles 8 niveles de introducción. Los niveles de introducción se cuentan de abajo a arriba del 1 al 8.

Rejillas laterales:

El nivel de introducción 1 es el nivel de introducción más bajo posible.



Pre calentamiento rápido

- ☞ Poner en el horno los alimentos que hay que asar u hornear sólo una vez que el calentamiento rápido ha finalizado y después de haber ajustado el horno al modo de servicio normal.
- ☞ Con el Modo Pizza  es posible precalentar el horno en un tiempo relativamente breve.
- Cerrar la puerta del horno.
- Poner el selector de servicio al Modo Pizza .
- Ajustar la temperatura deseada. El indicador de calentamiento se enciende.
- En cuanto que se apague el indicador de calentamiento, ajustar el modo de servicio deseado.
- Introducir los alimentos en el horno.

Asar

☞ Utilizar sartén de grasa y parrilla.

- La carne o el pescado se deben preparar en el horno sólo a partir de un peso de 1 kg.
- La duración del asado depende del tipo de carne, de su calidad y de su altura.
Para determinar su altura hay que levantar la carne ligeramente, debido a que cae bajo su propio peso.
- La duración del asado para carne con capa de grasa puede aumentar hasta el doble.
- En caso de asar en el horno varias piezas pequeñas de carne o aves pequeñas, entonces el tiempo de asado se prolonga en unos 10 minutos por pieza. El tiempo de asado para un pollo es p.ej. de unos 60 min., para dos pollos es de entre 65 a 75 minutos.

☞ ¡Observar en todo caso las indicaciones para los niveles de introducción!


Niveles de introducción (contados desde abajo!):

Aire caliente intenso  Sartén de grasa: Nivel 2, Parrilla: Nivel 3

Aire caliente  Sartén de grasa: Nivel 2, Parrilla: Nivel 3

Calor superior/inferior  Sartén de grasa: Nivel 2, Parrilla: Nivel 3

Asar sobre la parrilla


- Asados grandes pueden prepararse directamente sobre la sartén de grasa o sobre la parrilla con la sartén de grasa debajo (p.ej. pavo, ganso, 3-4 pollos o cocinillos).
- Darle la vuelta al asado una vez transcurridos 2/3 del tiempo de asado, a no ser que se utilice el modo de servicio de Aire caliente .

Asado en olla (Horno)

☞ Seleccione el modo Aire caliente intenso  a 180-200 °C.

- Tipos magros de carne se asan mejor dentro de una olla con la tapa puesta (p.ej. asado de ternera y estofado con vinagre, estofado de vaca o carne congelada). De ese modo la carne queda más jugosa.
- Es posible utilizar cualquier olla (de acero, esmaltada, de hierro fundido o de vidrio) que carezca de asas de madera o de plástico y que sea resistente al calor.
- Si se utiliza una olla romana, se deben observar las indicaciones del fabricante.

Le recomendamos el siguiente desarrollo:

- Enjuagar la olla con agua o colocar algo de grasa.
- Colocar en la olla el asado preparado (condimentado). Colocar la tapa y depositar en el horno frío.
- Ajustar el Aire caliente intenso  con una temperatura de 180 a 200 °C. Después de finalizado el tiempo de asado prepare la salsa de la manera habitual.

Valores orientativos de asado

Los valores de los tipos de servicio usados preferentemente **están resaltados**.

| Tipo de carne | Aire caliente 🍷 | Calor superior / inferior 🔥 | Aire caliente intenso 🔥 | Duración de cocción |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| | Temperatura en °C | | | por cm de altura de carne en min. |
| Asado de vaca | 160 | 170-190 | | 18 |
| Roastbeef | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Solomillo | 180 | 200-220 | 180-200 | 8 |
| Carne de ternera | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Carne de cerdo | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Costillas de cerdo | 160 | 170-190 | 160-180 | 8 |
| Paletilla | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Asado de cerdo con corteza | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Caza | 160 | 170-190 | | 15 |
| Jabalí | 160 | 170-190 | | 15 |
| Solomillo de caza | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Carne de camero | 150-160 | 170-190 | | 15 |
| Pato | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Ganso | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Pollo* | 160 | 180-200 | 160-180 | 8* |
| Pavo | 160 | 200-220 | 160-180 | 12 |
| Pescado | 180 | 200-220 | | 8 |

* un pollo entero entre 45 y 60 minutos

Hornear

Aire caliente 🍷

☞ No es preciso precalentamiento - es posible hornear a varios niveles simultáneamente.

Alturas de introducción:

- 1 bandeja: nivel de introducción 3 desde abajo
- 2 bandejas: niveles de introducción 3 y 6 desde abajo
- 3 bandejas: niveles de introducción 3, 6 y 8 desde abajo
- 4 bandejas: niveles de introducción 1, 4, 6 y 8 desde abajo

- Al hornear varios pasteles planos o pasteles de molde el tiempo de horneado se prolonga entre 5 y 10 minutos por bandeja.
- Retirar las bandejas individualmente, en conformidad con el grado de tostado.
- Hornee con Aire caliente 🍷 a 160 °C, cuando en sus recetas no se hacen indicaciones para aire caliente.
- **Importante:** En tartas con guarnición húmeda de frutas el desarrollo de humedad es especialmente elevado. Se deberían hornear como máximo dos tartas al mismo tiempo.

Calor superior/inferior 🔥

☞ Precalentamiento - Hornear en un nivel

- Precalentar con el Modo Pizza 🍕, una vez alcanzada la temperatura, cambiar a Calor superior/inferior 🔥
- Los moldes de horneado de chapa negra y aluminio son especialmente adecuados.

Modo Pizza 🍕

☞ Hornear en un nivel

- para tartas húmedas
- para pizza: precalentar con bandeja de horno o piedra de pizza (accesorio)
- para pan: precalentar

Aire caliente intenso 🔥

☞ Sin precalentamiento - Hornear en un nivel

- Solo para tartas planas con guarnición seca como, p.ej. torta con capa de azúcar.

Hornear pizza

☞ Seleccione el Modo Pizza 🍕 a 250 °C.

- En caso de utilizar una piedra para pizzas (accesorio especial), la base de la pizza resulta especialmente crujiente. Tiempo de precalentamiento: ¡30 min. como mínimo!
Tener en cuenta las instrucciones que se adjuntan con la piedra para pizzas.

Receta básica de pizza

250 g de harina, 20 g de levadura, 1/8 l de agua templada, 3 cucharadas soperas de aceite (de oliva), sal.

Hornear pizza sobre la bandeja de horno

- Con los ingredientes indicados preparar una masa de levadura.
- Dejar reposar las masa, hasta que el volumen se haya duplicado (aprox. 30 min).
- A continuación amasar nuevamente algunos minutos la masa y dejar reposar otros 15 minutos.
- Precalentar el horno (Modo Pizza 🍕 a 250 °C).
- Engrasar la bandeja del horno.
En caso de hornear una pizza redonda pequeña, introducir en este momento la bandeja del horno para precalentarla también.
- Extender la masa, colocarla sobre una bandeja del horno, modelar un borde.
- Cubrir la masa como se desee, pero con rapidez para que no se humedezca.
- **Pizzas pequeñas:** Poner la masa sobre la bandeja precalentada.
- Introducir la bandeja en el nivel de introducción 1.
- Hornear durante unos 8-12 min. con los ajustes actuales.

Hornear pizza en la piedra

- Preparar la masa de la pizza tal como se describe arriba.
- Colocar la piedra para pizzas sobre la parrilla e introducirla en el nivel 1.
- Precalentar el horno (Modo Pizza 🍕 a 250 °C).
- Colocar la masa sobre el elevador enharinado y cubrirla rápidamente para que no se humedezca. La pizza cubierta no debe permanecer demasiado tiempo sobre el elevador, pues en tal caso la masa ya no resbala.
- Una vez finalizado el precalentamiento, empujar la pizza del elevador a la piedra para pizzas caliente.
- Hornear durante 8-12 min. con los ajustes actuales (Modo Pizza 🍕 a 250 °C).
















Indicaciones relativas a la tabla: «Valores orientativos de horneado»

En la tabla de la página 24 hay una selección de pasteles y tartas con las temperaturas, tiempos de cocción y niveles de introducción requeridos en cada caso.

- Para las temperaturas, en la mayoría de los casos, se indican rangos, dado que la temperatura depende en gran medida de la composición de la masa, de la cantidad y del molde empleado.
- Recomendamos ajustar al principio la temperatura menor y seleccionar una temperatura mayor sólo en el caso de que ello sea necesario, p.ej. si se desea un dorado más intenso o si el tiempo de horneado resulta demasiado largo.
- En caso de no hallar indicaciones concretas para una receta propia, orientarse con las indicaciones dadas para un pastel o tarta similar.
- Diferencias de altura en los alimentos pueden dar lugar a diferencias en el dorado al principio. En tal caso no se debe modificar la temperatura ajustada. Las diferencias de dorado se igualan al cabo del tiempo durante el proceso de horneado.

Valores orientativos de horneado

Los valores de los tipos de servicio usados preferentemente **están resaltados**. ¡Observar las indicaciones relativas a esta tabla en la pág. 23!

| Pastel | Aire caliente  | | Calor superior / inferior  | | Aire caliente intensivo  Modo pizza  | | Duración en minutos |
|--|---|----------------------|---|----------------------|---|--|------------------------|
| | Altura | Temperatura en °C | Altura | Temperatura en °C | Altura | Temperatura en °C | |
| Masa de huevo | | | | | | | |
| Torta de molde | 2 | 150-160 | 1/2 | 170-180 | | | 60-70 |
| Pastel de molde | 2 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Pastel de arena | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Tortas | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Suelo de las tortas | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Tortas delicadas de fruta | 3 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 |  150-160 | 45-60 |
| Pastetes pequeños | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | 15-30 |
| Pastel de bandeja: | | | | | | | |
| Recubrimiento seco | 3 | 150-160 | 3 | 180-200 | 3 |  150-160 | 20-35 |
| Recubrimiento húmedo | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 35-50 |
| Masa sobada | | | | | | | |
| Suelo de las tortas | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Pastel de queso | 2 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 |  140-150 | 70-90 |
| Pastetes pequeños | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Pastel de bandeja: | | | | | | | |
| Recubrimiento seco | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 2 |  150-160 | 25-35 |
| Recubrimiento húmedo | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 2 |  160-170 | 30-50 |
| Masa de levadura | | | | | | | |
| Torta de molde | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Corona de levadura | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Bollo de Navidad (precalentar) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 |
| Pastetes pequeños | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Pastel de bandeja: | | | | | | | |
| Recubrimiento seco | 3 | 150-160 | 4 | 180-200 | 3 |  150-160 | 30-40 |
| Recubrimiento húmedo | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 3 |  160-170 | 30-50 |
| Masa de bizcocho | | | | | | | |
| Tortas | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | 30-40 |
| Rollos | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | 12-25 |
| Pastel de clara de huevo | | | | | | | |
| Merengues | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | 80-120 |
| Estrellas de canela | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-40 |
| Macarones | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-50 |
| Otros tipos de masa | | | | | | | |
| Hojaldre | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 15-30 |
| Hojaldre de levadura | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Hojaldre de requesón | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | 30-40 |
| Masa cocida | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Masa de requesón y aceite | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | 30-40 |
| Pastel de miel | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | 20-35 |
| Pan y pizza | | | | | | | |
| Pan de masa fermentada y de levadura (Precalentar: 230 °C Precocer: 10 min. a 230 °C) | 2 | 180 | 2 | 180 | 2 |  180 | 50-70 |
| Pan de levadura/pan blanco | 2 | 180 | 1/2 | 200 | 2 |  180 | 30-60 |
| Panecillos salados / brezels (Precalentar: 230 °C) | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (Precalentar: 250 °C) | | | | | 1 |  250 | 8-12 |

Grillado

⚠ ¡Grillar solamente con la puerta del horno cerrada!

☞ Ajustar el tipo de servicio Grill  para grillado de pequeñas cantidades de panilla o Grill de gran superficie  para grillado de grandes cantidades de panilla.




Ajustar la temperatura a . **Excepción:** En caso de asados grandes es mejor seleccionar una temperatura entre 200 y 250 °C, para que no se queme el asado.

Posición del mando para Grill :



para Grill de gran superficie :





- Precalentar el horno 5 a 10 minutos.
- Poner sobre la panilla de asar los alimentos que haya que grillar.
- Introducir la sartén de grasa en el nivel de introducción 2 o 3 contando desde abajo; introducir la panilla de asado en el nivel de introducción conforme a la tabla.
- Seleccione Grill  o Grill de gran superficie .
- Ajustar la temperatura a .
- Cerrar la puerta del horno.

Valores orientativos de grillado


| Plato | Altura | Grill | | Grill de gran superficie | |
|------------------------------|--------|---------|--------|--------------------------|--------|
| | | lado 1 | lado 2 | lado 1 | lado 2 |
| | | en min. | | | |
| Chuletas de cerdo / Escalope | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Filete de cerdo | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Sabichichas | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Pinchos morunos | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Filetes rusos | 5 | 8-10 | 6-8 | 10-15 | 10-12 |
| Filete de vaca | 7 | 4-6 | 3-5 | 6-7 | 4-6 |
| Filetes de hígado | 7 | 3-4 | 2-3 | 4-5 | 3-4 |
| Escalope de ternera | 6 | 5-7 | 4-5 | 7-8 | 5-6 |
| Filete de ternera | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Chuleta de cordero | 6 | 8-10 | 6-8 | 10-11 | 7-8 |
| Chuleta de cordero | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Medio pollo | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Filete de pescado | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Truchas | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Pan tostado | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 2-3 |
| Pan tostado cubierto | 5 | 6-8 | | 6-8 | |

Descongelar

- ☞ Seleccionar el modo de servicio Aire circulante frío  (Aire caliente sin ajuste de temperatura) y no escamotear el interruptor de selección de modos de servicio para que el espacio interior permanezca iluminado. El horno se calienta ligeramente con la iluminación, lo cual es ideal para una descongelación suave y cuidadosa.
- ☞ En caso de alimentos precocinados conviene atenerse a las indicaciones del fabricante.
- Colocar los alimentos que haya que descongelar sin embalaje en una fuente o en un plato sobre la rejilla en el tercer nivel de introducción contando desde abajo.
- Ajustar el interruptor de selección de modos de servicio a , y poner la temperatura a «0» (o a la indicada por el fabricante).

Confitar

⚠ ¡Atención! En caso de frascos con cierre twist-off® no utilizar dos veces la misma tapa. ¡En caso contrario, los frascos podrían reventar bajo determinadas circunstancias al usarlos repetidas veces!


- ☞ Recipientes apropiados son los frascos para confitar con anillo de goma y tapa de vidrio o recipientes comunes con cierre twist-off® (sólo con una tapa nueva). Las latas de metal no son apropiadas.
- ☞ ¡No derramar agua dentro de la sartén de grasa! Se produciría demasiado vapor de agua que escaparía de repente al abrir la puerta del horno. ¡Colocar un recipiente con agua en la bandeja de grasa, no en el fondo del horno!
- ☞ Seleccione el Modo Pizza .

■ Utilizar sólo alimentos frescos y preparar de acuerdo a las recetas habituales.

■ Confitar como max. 6 frascos de conserva de 1 litros.

■ Utilizar sólo frascos que tengan la misma altura; rellenarlos a 3/4 de su capacidad con el mismo contenido.

■ Los frascos no deben tocarse entre sí.

- Introducir la bandeja de grasa en el nivel de introducción 2 desde abajo.
- Poner en la sartén de grasa una taza con agua.
- Ajustar el Modo Pizza  a 160 °C y observar el procedimiento de cocción. Después de 10 a 20 minutos el líquido en los primeros frascos comienza a perlar, en la mayoría de los casos primero en el frasco delantero derecho.

Fruta

– A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min. (aprox. 15 min. con frutas delicadas p.ej. fresas) dentro del horno cerrado.

Verdura y carne

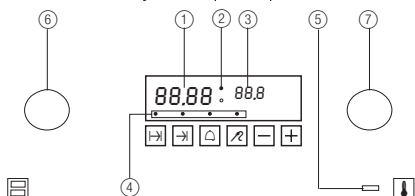
– Cuando el líquido se perle, reducir a 100 °C y continuar la cocción aún 30 a 60 minutos.

– A continuación desconectar el horno y dejar reposar los frascos todavía 30 min.

El reloj electrónico

☞ Cómo utilizar la función de temperatura interior se describe en la pág.28.

El reloj electrónico ofrece, junto al avisador de tiempo corto como medio auxiliar de recuerdo, también algunas funciones de conexión para el horno: es posible ajustar la duración y la finalización de la cocción así como la temperatura interior. Todas las funciones de conexión son posibles con cualquier modo de servicio y con cualquier temperatura.



Indicación:

- ① Hora, tiempo corto, (el valor actual en cada caso) Temperatura interior (valor ajustado)
- ② Lámparas, indican horno conectado.
- ③ Temperatura interior (valor actual)
- ④ Lámparas (para cada tecla de selección/función)
- ⑤ Indicador de calentamiento

Teclas de selección:

- Duración de la cocción
- Finalización de la cocción (con termosonda de asado: momento de inicio)
- △ Tiempo corto
- ↻ Función de temperatura interior

Ajuste:

- +/- Para modificar los valores de todas las funciones
- ⊙ Selector de modos de servicio
- ⊙ Regulador de temperatura

– Ajustar la duración de tiempo deseada en min.seg por medio de «+/-».

– Dar inicio al avisador de tiempo corto con «△» o esperar hasta que la lámpara deje de parpadear. En el indicador se puede ver entonces el tiempo que queda todavía hasta el tono de señal.



Una vez transcurrido el tiempo restante suena una señal.

– Apretar una tecla cualquiera y la señal acústica cesa. En el indicador aparece de nuevo la hora actual.

Así se ajustan las funciones de conmutación

1. Selección de la función:

– Apretar la tecla de selección de la función que se quiera utilizar. La lámpara de encendido de la tecla de selección correspondiente empieza a parpadear y en el indicador aparece un valor.

2. Modificación/ajuste de la función:

– Modificar el valor indicado con «+» y «-».

3. Inicio de la función:

Si durante 3 segs. no se acciona ninguna tecla, entonces la función se inicia por sí misma, la lámpara se ilumina permanentemente.

☞ Apretando una tecla de selección se acorta el tiempo:

- la tecla de selección previamente seleccionada confirma la entrada y da inicio a la función.
- otra tecla de selección confirma la entrada y selecciona la nueva función correspondiente.

4. Ajuste de las funciones del horno (sólo con las funciones de conexión):

– Seleccionar el modo de servicio con ⊙ y la temperatura con ⊙. También es posible ajustar la temperatura y el modo de servicio antes de programar el reloj.

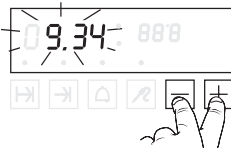
Ajuste / modificación de la hora

– Apretar simultáneamente «→» y «←», hasta que parpadee la hora en el indicador.



– Es posible modificarla con «+/-».

– Esperar hasta que la indicación deje de parpadear. La hora ha sido asumida, el punto entre las horas y los minutos parpadea con cada segundo.



Modificación de un ajuste

Si se desea modificar un valor ya ajustado (también con una función ya en marcha), apretar la tecla de selección correspondiente una vez más y modificar el ajuste de la indicación con «+/-».

El momento de finalización de la cocción

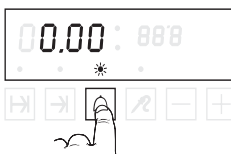
El horno se desconecta y en el indicador aparece «End». Suena una señal. Las dos lámparas que se encuentran junto al indicador cesan de parpadear.



Ajustar el tiempo corto

Es posible utilizar el avisador de tiempo corto independientemente de las funciones de conmutación.

– Apretar «△». La lámpara parpadea. En el indicador aparece «0.00».



- Apretar una tecla cualquiera para apagar la señal acústica. Ahora el indicador indica la hora del reloj. El horno se inicia de nuevo. (No cuando la termosonda de asado está enchufada).
- Girar a «0» el regulador de temperatura y el selector de servicio.

Ajuste de la duración de la cocción → (función de desconexión)

El horno se desconecta por sí mismo una vez transcurrido el espacio de tiempo ajustado.

- Apretar «→», la lámpara parpadea y en el indicador aparece «0.00».



- Ajustar la duración de tiempo deseada en min./seg. por medio de «+/-».



Una vez transcurridos aprox. 3 segs. se inicia el reloj, la lámpara se ilumina de modo permanente. En el indicador se muestra el tiempo que queda. Junto al indicador parpadean alternativamente las dos lámparas.



- Ajustar la temperatura y el modo de servicio.

Ajuste de la finalización de la cocción → (función de desconexión)

Utilizar esta función cuando se desee que el horno se desconecte automáticamente en un momento determinado.

- Apretar «→», la lámpara parpadea y en el indicador puede verse la hora actual.



- Ajustar el tiempo de desconexión deseado con «+/-».



Una vez transcurridos aprox. 3 segs. las lámparas se iluminan de modo permanente. Durante el tiempo de espera y hasta el inicio de la cocción aparece en el indicador «Auto». Junto al indicador parpadean alternativamente las dos lámparas.



- Ajustar la temperatura y el modo de servicio.

Conexión y desconexión automáticas

Si se desea utilizar el horno con un retraso temporal, entonces es posible combinar la duración y la finalización de la cocción. El momento de inicio de la cocción, en el cual el horno se conecta automáticamente, resulta de la combinación de ambos ajustes y no puede ser ajustado por sí solo.

- No es posible ajustar un momento de finalización de la cocción que quedaría antes del transcurso de la duración de la cocción. En tal caso suena una señal y el valor de la indicación no se modifica. En caso de haber entrado una duración de la cocción demasiado prolongada, entonces hay que corregir ésta primero antes de ajustar nuevamente el momento de finalización de la cocción.

Ejemplo:

Son las 8.00 y a las 13.00 quiere sacarse un asado del horno que tiene que hacerse durante 90 min.

Ajustar la duración de la cocción «→» de 0.00 a 01.30. A continuación modificar el momento de finalización de la cocción «→» de 09.30 a 13.00. Una vez asumidos los valores, en el indicador aparece «Auto» y el horno se conecta a las 11.30 y se desconecta a las 13.00 horas.

Así se ajusta la conexión y desconexión automáticas:

- Apretar «→», la lámpara parpadea y en el indicador aparece «0.00».



- Ajustar la duración de tiempo deseada en min./seg. por medio de «+/-».
(Ejemplo: 90 min.)



- Apretar «→» para confirmar la entrada y ajustar el momento de finalización de la cocción. En el indicador aparece un tiempo (finalización de la cocción, si el horno se iniciase de inmediato).



- Ajustar con «+» el momento de finalización de la cocción deseado.

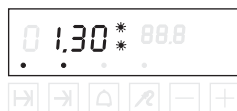


Una vez transcurridos unos 3 segs. las lámparas se iluminan permanentemente. Durante el tiempo de espera y hasta el inicio de la cocción aparece en el indicador «Auto».



- Ajustar la temperatura y el modo de servicio.

- En el momento de inicio de la cocción el horno se conecta automáticamente y ambas lámparas que se encuentran junto al indicador parpadean alternativamente. El indicador indica el tiempo que queda hasta la finalización de la cocción.



La termosonda

La termosonda mide la temperatura en el interior de producto que está siendo asado. Cuando la temperatura del interior del producto ha alcanzado un valor determinado, el asado está perfectamente: ni demasiado seco ni demasiado poco hecho, sino asado «en su punto».

- ☞ La utilización de la termosonda se recomienda especialmente para la preparación de asados, cuya temperatura interna no debe superar un valor determinado, como p.ej. Roastbeef.
- ☞ Aquí no hay una duración de la cocción firmemente predeterminada. La duración de la cocción depende del tiempo que tarda la temperatura en alcanzar el valor final en el interior del asado. La duración puede variar dependiendo del tamaño y del tipo de carne, de la temperatura de asado y del modo de servicio.

En la tabla «Valores orientativos de las temperaturas interiores» de la pág.18 se encuentran indicaciones para cada uno de los platos.

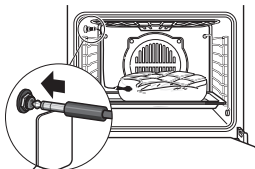
Tener en cuenta lo siguiente:

- Clavar la punta de la termosonda horizontalmente por un lado hasta el centro del alimento que se vaya a asar.
- Clavar la termosonda siempre hasta el mango.
- La punta no debe quedar clavada en las proximidades de grasa o de hueso ni dentro de un espacio hueco (p.ej. en aves).
- También cuando se trata de aves hay que tener cuidado de introducir la termosonda de tal manera que no esté en contacto con ningún hueso.

Utilización de la termosonda

– Introducir en el homo el asado ya preparado con la termosonda clavada.

– Enchufar el enchufe de la termosonda en la toma que se encuentra arriba en la pared lateral del homo.



En la indicación de la derecha se indica la temperatura interior actual del asado: Dentro del rango entre 35 °C y 95 °C se ve la temperatura efectiva, con temperaturas por debajo de los 35 °C aparecen en el indicador «-- °C», con temperaturas por encima de los 95 °C parpadea en el indicador «95 °C». La indicación de la izquierda muestra la temperatura preajustada de 70 °C, la cual puede ser cambiarse.

– Cerrar la puerta del horno y ajustar la función de temperatura interior.

Ajuste de la función de temperatura interior

☞ Esta función se encuentra activa sólo cuando la termosonda de asado está enchufada.

En el indicador de la derecha se indica la temperatura interior actual del asado, y en el indicador izquierdo aparece «70 °C». Las dos lámparas que se encuentran junto al indicador parpadean alternativamente.

– Si se desea cambiar la temperatura, apretar «», la lámpara que se encuentra encima de «» parpadea.



– Cambiar la temperatura propuesta de 70 °C con «+»/«-» hasta que el indicador señale la temperatura deseada.

Una vez transcurridos aprox. 3 segs. se inicia el reloj; la lámpara de encima del selector se ilumina de modo permanente.

– Ajustar la temperatura y el modo de servicio.

En la indicación de la derecha se indica la temperatura interior actual del asado:



Cuando la temperatura interior actual alcanza el valor ajustado, el homo se desconecta y en el indicador aparece «End». Suena una señal. Las dos lámparas que se encuentran junto al indicador parpadean.

– Apretar una tecla cualquiera para apagar la señal acústica.

Las dos lámparas que se encuentran junto al indicador parpadean alternativamente, y ello tanto tiempo como la termosonda de asado se encuentre enchufada.



– Girar a «0» el regulador de temperatura y el selector de servicio.

– Desenchufar de la toma la termosonda de asado. Ahora el indicador indica de nuevo la hora.

Función de temperatura interior con conexión retardada

Complementariamente al asado con termosonda, aquí es posible seleccionar un momento de inicio posterior. Dado que no hay una duración de cocción predeterminada, tampoco es posible fijar un momento de finalización de la cocción.

☞ Esta función se encuentra activa sólo cuando la termosonda de asado está enchufada.

En el indicador de la derecha se indica la temperatura interior actual del asado, y en el indicador izquierdo aparece «70 °C». Ambos LEDs parpadean alternativamente.

– Si se desea cambiar la temperatura, apretar «», la lámpara que se encuentra encima de «» parpadea.



– Cambiar la temperatura propuesta de 70 °C con «+»/«-» hasta que el indicador señale la temperatura deseada.

Una vez transcurridos unos 3 segs. se inicia el reloj; el LED se ilumina permanentemente.



- Apretar «>» para confirmar la entrada y ajustar el momento de inicio. En el indicador aparece la hora actual.

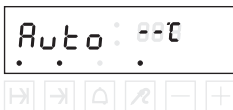


- Cambiar la hora actual con «+»/«-» al momento de inicio.



Una vez transcurridos aprox. 3 segs. se inicia el reloj, las lámparas se iluminan de modo permanente.

Durante el tiempo de espera y hasta el inicio de la cocción aparece en el indicador «Auto». En el indicador derecho se muestra la temperatura actual en el interior del asado:



- Ajustar la temperatura y el modo de servicio.

- Al inicio de la cocción el horno se conecta automáticamente. Ambos LEDs parpadean alternativamente.



Cuando la temperatura interior actual alcanza el valor ajustado, el horno se desconecta y en el indicador aparece «End». Suena una señal. Las dos lámparas cesan de parpadear.



- Apretar una tecla cualquiera para apagar la señal acústica. Las dos lámparas que se encuentran junto al indicador parpadean alternativamente, y ello tanto tiempo como la termosonda de asado se encuentre enchufada.



- Girar a «0» el regulador de temperatura y el selector de servicio.
- Desenchufar de la toma la termosonda de asado. Ahora el indicador indica de nuevo la hora.

Valores orientativos de las temperaturas interiores

| Plato | Temperatura de núcleo en °C |
|--|-----------------------------|
| Carne de vaca | |
| Roastbeef/solomillo de vaca sangriento | 40-45 |
| Roastbeef/solomillo de vaca rosado | 50-55 |
| Roastbeef/solomillo de vaca bien asado | 60-65 |
| Asado de vaca | 80-85 |
| Carne de cerdo | |
| Solomillo de cerdo | 65-70 |
| Asado de cerdo/Jamón | 80-85 |
| Aguja/cocillo | 80-85 |
| Chuletas, cinta | 75-80 |
| Chuletas son hueso | 70 |
| Costillas | 65-70 |

| Plato | Temperatura de núcleo en °C |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Asado de carne picada | 70-75 |
| Carne de ternera | |
| Asado de ternera | 70-75 |
| Asado de riñones de ternera | 75-80 |
| Cocillo de ternera | 80-85 |
| Caza | |
| Carne de caza | 75-80 |
| Cinta | 60-70 |
| Solomillo sangriento | 40-45 |
| Solomillo rosado | 50-55 |
| Solomillo bien asado | 60-65 |
| | |
| Asado de cordero | 80-85 |
| Rellenos | 70-75 |
| Aves | 85-90 |
| Pescado | 70-80 |

Limpieza y conservación

Lea por favor el presente capítulo en su integridad antes de utilizar el aparato por vez primera. Si se limpia como es debido y se cuida regularmente, entonces se mantendrá bello y limpio durante muchos años. Hemos reunido aquí una serie de indicaciones que le permitirán cuidar y limpiar a fondo, pero sin dañarlas, todas y cada una de las superficies.

Para todas las superficies

⚠ Para la limpieza del aparato no se deben emplear aparatos limpiadores a vapor y/o presión! El aparato podría resultar dañado de tal manera que podría dar lugar a **peligro de muerte**.

⚠ **¡Peligro de quemadura!** Dejar enfriar el aparato al menos hasta que sea posible tocarlo con la mano antes de limpiarlo.

⚠ Atenerse a las instrucciones de manejo con todos los productos de limpieza.

Limpiar la superficie de vitrocerámica después de cada uso. Los ensuciamientos que no hayan sido retirados pueden quemarse la siguiente vez que se caliente el aparato. A menudo, el tipo de encostraduras así producido ya no puede eliminarse sin dejar rastros.

En caso de ensuciamientos leves, limpiar las superficies con un paño, un cepillo o una esponja suaves y con agua caliente con algo de detergente. Enjuagar con agua fría para que no quede ningún resto de detergente que pueda ocasionar decoloración o manchas. Seguidamente, secar con un paño.

- ☞ Para ensuciamientos más fuertes, en las secciones que siguen se encuentran indicaciones relativas a las diversas superficies y elementos.
- ☞ VSR O-FIX-C es ideal para la limpieza de vitrocerámica, esmalte y del recubrimiento de la parte interior de la puerta. Este polvo limpiador puede adquirirse del servicio KÜPPERBUSCH de atención al cliente.

No limpiar en ningún caso con:

- productos de limpieza agresivos o blanqueadores que contengan p.ej. oxígeno activo, cloro u otros componentes corrosivos.
- productos de limpieza que produzcan arañazos, tales como agentes abrasivos, lana de acero enjabonada, cepillos duros, estropajos de metal, esponjas de plástico o esponjas con una superficie que arañe (lado de estropajo).

Eliminación de encostraduras

Encostraduras más fuertes tienen primero que reblandecerse; la mejor manera de hacerlo es empleando un paño mojado. Después pueden ser eliminadas con más facilidad.

Utilización de una rasqueta de limpieza

⚠ Precaución ¡Peligro de cortes! Las hojillas de la rasqueta de limpieza están muy afiladas.

Aplicar la rasqueta de limpieza siempre plana y empujar así las encostraduras.

⚠ No arañar con la esquinas de la rasqueta y poner atención para no dañar juntas con la misma.



Utilización de un spray para hornos - indicaciones

⚠ Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El aluminio resulta dañado con el spray para hornos, al igual que superficies barnizadas y plásticos.

⚠ No impregnar la apertura del ventilador en la pared trasera. El catalizador ókothem[®] resulta destruido al entrar en contacto con spray para hornos.

Por motivos medioambientales, a ser posible se debería renunciar al spray para hornos. Si, pese a todo, usted quisiera seguir utilizándolo, hay que impregnar con él únicamente el espacio interior y las bandejas esmaltadas del horno.

Esmalte

Espacio interior del horno, frente, bandejas, sartén de grasa

Es posible utilizar algunas esponjas de plástico con una parte de estropajo. Algunos productos, sin embargo, tienen incorporado granulado en la parte del estropajo que produce arañazos.

Conviene probar en un lugar que no se vea mucho.

☞ Una rasqueta de limpieza es bien apropiada para la eliminación de ensuciamientos toscos.

☞ Para una limpieza a fondo recomendamos VSR O-FIX-C. Se puede emplear spray para hornos.

Acero fino

Frente de la puerta de acero fino, panel de mandos, soportes deslizantes telescópicos, backmobil

⚠ ¡El acero fino es especialmente sensible a los arañazos!

¡No utilizar una rasqueta de limpieza!

⚠ ¡Eliminar inmediatamente los restos de cal, grasa y albúmina, pues en caso contrario se formarán manchas!

Para una limpieza puede emplearse un producto corriente para el cuidado del acero fino.

Recomendamos tratar las superficies de acero fino una vez a la semana con un producto corriente para el cuidado del acero fino. Gracias a ello se forma una película protectora que protege al acero fino contra decoloraciones.

El cristal de la puerta

te interior de la puerta - cristal recubierto

A ser posible, no utilizar spray para hornos, porque con una utilización regular del mismo es posible que la superficie recubierta del cristal acabe destruida.

rasqueta de limpieza es bien apropiada para la eliminación de suciedades toscas.

Para una limpieza a fondo recomendamos VSR O-FIX-C o limpiacristales.

Frente de la puerta, panel de mandos

☞ Limpiar el frente del horno solo con agua caliente con algo de detergente, un paño o esponja suave. Se puede emplear limpiacristales.

Aluminio

Frente de la puerta y asa de la puerta en el diseño de aluminio, bandeja de horno (nº acc. 543)

⚠ ¡El aluminio es especialmente sensible a los arañazos y es atacado por el spray para hornos!

¡No utilizar una rasqueta de limpieza!

La junta de la puerta

☞ Para limpiarla, hay que extraer la junta de la puerta con objeto de que no pueda acumularse suciedad alguna debajo de la misma. Véase para ello «Cambio de la junta de la puerta» en la pág. 32.

Si fuera necesario puede limpiarse con algo de detergente o en el lavavajillas.

Reguladores

Limpiar las manijas de los reguladores con agua caliente y algo de detergente, un paño o esponja suave.

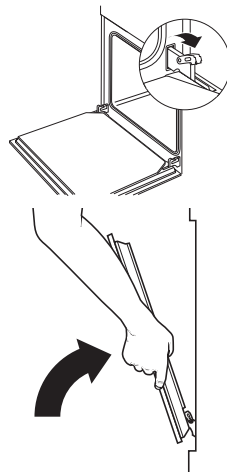
Montaje y desmontaje de la puerta del horno

Extraer la puerta del horno

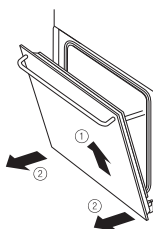
– Abrir totalmente la puerta del horno.

– Plegar hacia adelante los estribos en las bisagras de la puerta.

– Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla casi totalmente.

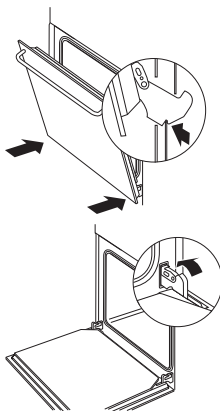


- Levantar ligeramente la puerta y sacar las bisagras de las aperturas de la puerta tirando de ellas hacia adelante.



Colocar la puerta del horno

- Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en las correspondientes aperturas del horno. La bisagra se encastra.
- Abrir lenta y completamente la puerta del horno.
- Bajar nuevamente los estribos en las bisagras de la puerta.
- Cerrar la puerta del horno.



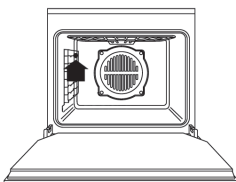
Desmontaje y montaje de las rejillas laterales

Desmontar las rejillas laterales

- Tirar de las rejillas laterales soltándolos de la tuerca.
- Extraer la rejilla de introducción.

Montar rejillas laterales

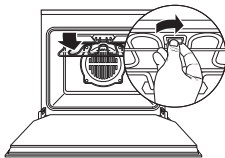
- Colocar las rejillas laterales y encajar en la tuerca.



Volcar/plegar la calefacción

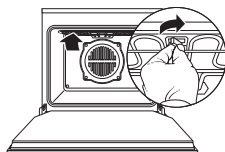
Volcar el elemento calefactor (Calor superior/Grill)

- Abrir el bloqueo y volcar el elemento calefactor hacia abajo.



Plegar la calefacción

- Plegar el elemento calefactor y volver a cerrar con el bloqueo.



Regeneración del catalizador ökotherm®

- Poner el interruptor de selección de modos de servicio a Aire caliente.
- Poner el regulador de la temperatura en la posición 200 °C
- Calentar el horno vacío durante 60 minutos.

Ayuda en caso de avería

⚠ Reparaciones solamente por un profesional autorizado!

Algunas averías las podrá resolver Usted mismo. Compruebe primero si existe un error de manejo. Las reparaciones durante el período de garantía no están exentas de costos en el caso de que se trate de un error de manejo o de que no se haya observado alguna de las indicaciones siguientes.

| Avería | Causa | Solución |
|---|---|---|
| No es posible apagar el horno. | Componente electrónico defectuoso. | Desconectar el fusible. Llamar servicio postventa. |
| El horno no calienta. | Fusible doméstico defectuoso. | Comprobar el fusible y recambiar dado el caso. |
| | ¿Está enchufado el enchufe de red? | Enchufar el enchufe del red. |
| | Regulador de temperatura o selector de servicio no está conectado. | Ajustar la regulador de temperatura o el selector de servicio. |
| | El interruptor horario parpadea - no se ha ajustado todavía la hora del día. | Puesta en hora del reloj. Ver pág. 20 |
| La iluminación del horno ha dejado de funcionar. | Lámpara defectuosa. | Recambiar la iluminación del horno. |
| El cristal de la puerta está roto. | | Desconectar el aparato. Llamar servicio postventa. |
| La junta de la puerta está deteriorado. | | Recambiar la junta de la puerta. |
| Intensa generación de olor a pesar del catalizador ökotherm®. | Catalizador ökotherm® debe ser regenerado. | Ver pág. 31. |
| Intenso olor a vinagre en la preparación. | Alimentos con masa fermentada, con levadura, productos con contenido de alcohol y utilización de un modo de servicio con aire circulante. | Utilizar un modo de servicio que no utilice aire circulante, p.ej. calor superior/inferior. |
| Manchas de fruta o de albúmina sobre piezas esmaltadas. | Tartas húmedas o jugos de carnes. | Modificación inofensiva del esmalte, no puede ser solucionado. |
| El indicador de la termosonda de asado indica «- °C» o «95 °C» (parpadeando). | La temperatura está fuera del rango de indicación. | Ver pág. 29 «Utilización de la termosonda». |
| En el indicador aparece «Err. 1». | Termosonda defectuosa. | Sustituir la termosonda. ¡Utilizar únicamente una termosonda de asado original proveída por el Servicio Post-venta! El horno puede ser utilizado sin función de temperatura interior. |
| | Toma defectuosa. | Hacer comprobar las tomas. |

Recambio de la iluminación del horno

⚠ Precaución ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de abrir la cubierta de la lámpara del horno es necesario separar el aparato del suministro eléctrico; ¡Desconectar o desenrosacar el fusible o desenchufar la toma de red!

⚠ Dejar en todo caso que se enfríen tanto el aparato como la lámpara antes de recambiar la lámpara. ¡Las lámparas se ponen calientes con el uso!

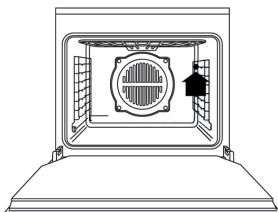
Tipo: 25 W, 230/240 V, portalámparas: E14

Importante: **¡Resistente a una temperatura de hasta 300 °C!**

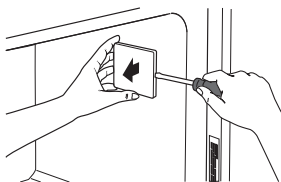
Estas lámparas pueden obtenerse del servicio postventa KÜPPERBUSCH o en un comercio especializado en productos eléctricos.

Recambio de la bombilla:

– Tirar de las rejillas laterales soltándolos de la tuerca.



– Extraer la cubierta de cristal haciendo palanca cuidadosamente con un destornillador.



– Desenroscar la bombilla defectuosa y enroscar la nueva.
– Colocar de nuevo la cubierta de cristal apretando hasta que encaje.

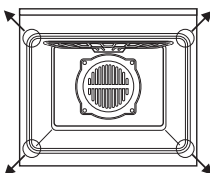
Recambio de la junta de la puerta

⚠ ¡No utilizar el horno sin junta de la puerta o con ésta dañada!

Cuando la junta se encuentra rota o ya no se puede limpiar, entonces hay que recambiarla. Una nueva junta puede obtenerse del servicio postventa de Küppersbusch.

Desenganche de la junta

– Para desenganchar la junta hay que tirar cuidadosamente hacia afuera de cada una de las esquinas.



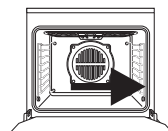
Colocación de la nueva junta

– Enganchar en el frente del horno una esquina detrás de otra.
¡Poner atención de no doblar los ganchos!

Placa de características

En caso de tener que recurrir al servicio de atención al cliente y en caso de encargar piezas de repuesto hay que proporcionar los datos indicados en la placa de características.

La placa de características se encuentra a la derecha, sobre la moldura lateral, y es visible al abrir la puerta del horno.



– Para eventuales consultas con nuestro servicio postventa, sírvase anotar los datos siguientes.

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Número de fabricación del horno | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Designación de modelo del horno | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

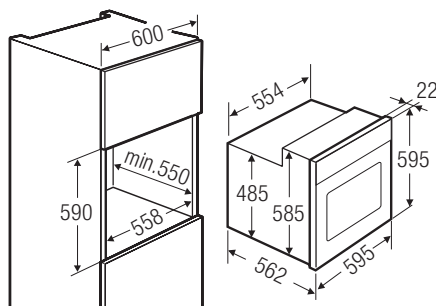
Instrucciones para el montaje para personal especializado

- Únicamente las encimeras incorporadas KÜPPERSBUSCH han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un horno incorporado Küppersbusch. No se permite utilizar otras encimeras.
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Al conectar, reparar y recambiar la bombilla del horno hay que cortar la corriente del aparato. Desconectar el fusible o desenchufar el enchufe de red con puesta.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- El aparato está listo para ser enchufado y sólo puede conectarse a una caja de enchufe con puesta a tierra instalada en conformidad con las prescripciones pertinentes. El cambiar de sitio un enchufe o la sustitución de la línea de conexión sólo puede ser llevado a cabo por un electricista especializado tomando en consideración las prescripciones pertinentes.
- En caso de que el enchufe ya no sea accesible después del montaje, entonces es necesario, con objeto de cumplir con las prescripciones de seguridad pertinentes, que haya presente por parte de la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto de 3 mm como mínimo.
- La caja de enchufe con puesta del aparato tiene que encontrarse en el exterior del espacio de montaje.
- El armario incorporado para el horno tiene que ser resistente a una temperatura de hasta 100 °C. Esto se aplica especialmente a contrachapados, encolados, superficies plásticas, pegamentos y barnices. Los frentes de mueble limítrofes tienen que resistir a una temperatura de 70 °C como mínimo.
- El aparato tiene que ser montado necesariamente en posición horizontal sobre una tabla plana y estable. La tabla no debe poderse doblar.
- Si el mueble no se encuentra fijado a la pared hay que atomillarlo con una cantonera común.

Electricidad

| | |
|---------------------|---|
| La conexión | tiene lugar en una caja de enchufe con el enchufe de red. |
| Potencia total | a 230 V: 3,5 kW, a 235 V: 3,6 kW |
| Valores de conexión | 230 - 240 V, 50 Hz |
| Fusible | 16 A |

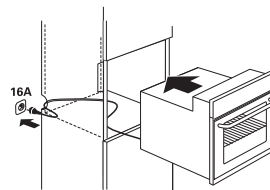
Medidas para el montaje



Montaje en mueble de cocina

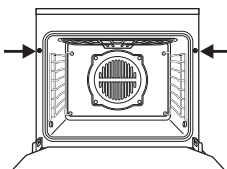
Montaje de la cocina

- Enchufar el enchufe.
- Introducir completamente la cocina en el nicho de armario. ¡Prestar atención no entorpecer la conexión del aparato!



Añanzamiento de la cocina

- Abrir la puerta de la cocina. Con los tornillos adjuntos - aplicados de forma inclinada y de interior a exterior - atomillar el aparato con el elemento de armario.



Aqui você encontra ...

...importantes indicações referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que você tenha prazer em usá-lo. Por favor, leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o forno em funcionamento.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiramente o capítulo «Se alguma coisa não funcionar». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio usuário, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções e, se for o caso, entregue-o ao novo dono do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

São utilizados os seguintes símbolos neste manual de instruções:

 O triângulo de advertência adverte-o dos perigos para a sua saúde ou dos danos que podem ser causados no aparelho.

 Aqui você encontra dicas e observações.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este produto estão sujeitas àquelas publicadas pelo governo do país em questão. Detalhes referentes ao mesmo podem ser obtidos do vendedor que forneceu o aparelho. Para reclamações em garantia o recibo de venda deve ser apresentado.

Índice

| | |
|---|----|
| Uma vista geral do seu aparelho | 35 |
| Indicações de segurança | 36 |
| Conexão e funcionamento | |
| Forno | |
| Sonda de temperatura | |
| Antes da primeira utilização | 36 |
| Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo | |
| Acertar as horas | |
| Primeira limpeza | |
| Uso do forno | 37 |
| Indicações gerais | |
| Elementos de comando e indicações do forno | |
| Modos de operação e os respectivos símbolos | |
| Indicador do aquecimento | |
| Ligar e desligar o forno | |
| Acessórios do forno | |
| Níveis de prateleira | |
| Pré-aquecimento rápido | |
| Assar carnes | |
| Valores de referência para assar massas | |
| Assar bolos | |
| Assar pizza | |
| Indicações referentes à tabela: «Valores de referência para assar massas» | |
| Valores de referência para assar massas | |
| Grelhar | |
| Valores de referência para grelhar | |
| Descongelar | |
| Fazer conserva | |

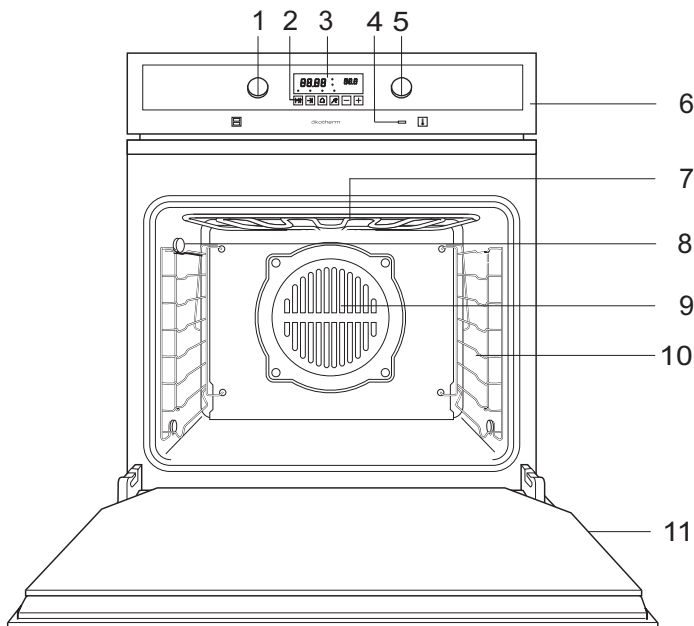
| | |
|--|----|
| 0 temporizador electrónico | 42 |
| Acertar/alterar as horas | |
| Ajustar o tempo curto | |
| Assim é feita a programação das funções de conexão | |
| Alterar uma marca de ajuste | |
| Quando o término de cozimento for alcançado | |
| Ajustar o tempo de cozimento → | |
| (função de desconexão) | |
| Ajustar o término de cozimento → | |
| (função de desconexão) | |
| Conexão e desconexão automáticas | |
| A sonda de temperatura | 44 |
| Uso da sonda de temperatura | |
| Ajustar a função de temperatura interna do alimento | |
| Função de temperatura interna com activação retardada | |
| Valores de referência para temperaturas internas do alimento | |
| Limpeza e conservação | 45 |
| Com respeito a todas as superfícies | |
| Remover incrustações | |
| Indicações referentes ao raspador | |
| Utilização de sprays para forno – indicações | |
| Esmaltado | |
| Aço-inox | |
| Vidro | |
| Alumínio | |
| Vedação da porta | |
| Manipulos | |
| Desmontagem e montagem a porta do forno | |
| Desmontagem e montagem da grade lateral | |
| Soltar/prender o elemento de aquecimento | |
| Regenerar o catalisador (kotherm®) | |
| Se alguma coisa não funcionar | 47 |
| Substituição da iluminação do forno | |
| Substituição da vedação da porta | |
| Placa de identificação | 48 |
| Indicações de montagem para técnicos | 49 |
| Parte eléctrica | |
| Medidas para a montagem | |
| Montagem no móvel de cozinha | |

Uma vista geral do seu aparelho

- 1 Selector do modo de operação
- 2 Teclas de comando do temporizador electrónico
- 3 Display do temporizador electrónico
- 4 Indicador de aquecimento
- 5 Regulador da temperatura
- 6 Painel de comando
- 7 Grelha dobradiça (aquecimento superior/grelha)
- 8 Tomada para a sonda de temperatura
- 9 Ventilador de ar quente
- 10 Níveis de prateleira
- 11 Porta do forno

Acessórios juntamente fornecidos:

- Grelha
- Tabuleiro p/ bolos (esmaltado)
- Pingadeira
- Grelha com alça



Indicações de segurança



Conexão e funcionamento

- Fogões integráveis da Küppersbusch só podem ser conectados com a respectiva placa Küppersbusch por um técnico autorizado.
- Conexão à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Colocar o aparelho em funcionamento somente após instalado!
- As superfícies do fogão, da porta do forno e do aparelho de cozinha tornam-se quentes quando em funcionamento. Manter afastadas as crianças.
- Não colocar cabos de conexão de aparelhos eléctricos sobre zonas de cozinhar quentes e nem prendê-los na porta do forno.
- Não podem ser utilizados aparelhos de limpeza a vapor ou sob pressão para limpar o forno. O aparelho pode ser danificado, o que lhe causaria **perigo de vida**.
- O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.

Forno

- Nas reparações e na troca das lâmpadas do forno, o aparelho deve estar completamente sem tensão (desligar o fusível ou retirar a ficha de rede).

Accessoires en option disponibles: eriam causar perigo em caso de Grille à rôtir (No. acc. 1118)

Tôle à pâtisserie (No. acc. 1119) . Utilizar pegas para panelas, luvas

Lêchefrite (No. acc. 1120)

Glissières télescopiques surve imediatamente sobre a porta uma onda de ar quente ou vapor

em caso de danos nas dobradiças imediatamente o aparelho até que o técnico tenha reparado e testado o mesmo.

- Se a vedação da porta estiver danificada, ela precisa ser substituída. O forno não pode ser utilizado se a vedação da porta estiver com defeito.
- Fechar completamente a porta do forno quando da preparação de alimentos no mesmo.
- Manter no mínimo 5 cm de distância da grelha e do aquecimento superior.

Sonda da temperatura

- Utilizar somente sonda original de temperatura.
- Não prender o cabo da sonda de temperatura na porta do forno.
- Quando não em uso, retirá-lo do forno.
- Manter no mínimo 5 cm de distância da grelha e do aquecimento superior.

Antes da primeira utilização

Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo

Eliminar a embalagem de transporte de modo mais ecológico possível.

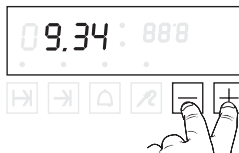
Na Alemanha, o seu comerciante, de quem foi adquirido o aparelho, aceita de volta a embalagem de transporte. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria prima e reduz o lixo. Aparelhos velhos ainda possuem materiais reaproveitáveis. Entregue o seu aparelho antigo ao local de recolhimento de materiais reaproveitáveis. Os aparelhos velhos devem ser inutilizados antes da sua eliminação. Com isso evita-se usos indevidos.

Acertar as horas

 **O forno funciona somente depois de ter acertado as horas.**

Antes da colocação em funcionamento, ou após uma falha da corrente eléctrica, é preciso acertar o relógio. Se o relógio não foi acertado, a indicação «0,00» fica a piscar no display.

- Acertar a hora actual com as teclas «+» e «-».
- Após cerca de 3 seg. a hora ajustada é assumida e a indicação não fica mais a piscar.



Primeira limpeza

- Remover as partes alheias e a embalagem.
- Antes da primeira preparação de alimentos, **limpar muito bem o aparelho**. Limpar com um pano húmido e um pouco de detergente a parte interna do forno, os tabuleiros para batos, a pingadeira, a grelha, etc.
- **Aquecer o forno:**
Fechar a porta do forno.
Aquecer o forno com o Aquecimento superior e inferior à 200 °C, por 60 minutos.
Concomitantemente, arejar bem a cozinha.

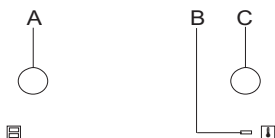
Uso do forno

Indicações gerais

- ⚠ Observar as indicações de segurança na página 36!
- ⚠ **Atenção! Sobreaquecimento!** Ao utilizar o forno, não forrar o fundo do mesmo com folha de alumínio ou colocar panelas, frigideiras e recipientes semelhantes sobre o fundo! Isto iria promover um acúmulo de calor, o que prejudica o esmalte.
- 🌀 O forno fica quente ao ser usado. Para arrefecer a caixa, a ventoinha de arrefecimento é accionada assim que a caixa esquentar. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que a caixa esteja arrefecida, mesmo após o forno ter sido desligado. Os ruídos da ventoinha são ruídos normais de funcionamento. Não se trata de uma falha.
- 🌀 Ao preparar no forno um prato contendo álcool ou fermento, há - no caso de utilização dos modos de operação Ar quente, Ar quente intensivo e Modo Pizza - uma formação de cheiro azedo. Se este cheiro incomodar, utilize os outros modos de operação, como por exemplo Aquecimento superior/interior.

Elementos de comando e indicações do forno

- A Selector do modo de operação
- B Indicador de aquecimento
- C Regulador da temperatura



Modos de operação e os respectivos símbolos

| Sim-bolo | Modo de operação | Previsto para |
|----------|-------------------------------|--|
| 0 | Desligar | |
| | Iluminação | |
| | Ar circulante frio | Sem ajuste de temperatura; para descongelamento e esfriamento delicado. |
| | Ar quente | Com ajuste de temperatura. Para assar bolos, assar carnes, cozinhar em vários níveis. |
| | Aquecimento superior/inferior | Pré-aquecer, assar bolos e assar carnes em um nível. |
| | Aquecimento inferior | Pré-assar bolos muito úmidos |
| | Aquecimento superior | Gratinar. |
| | Grelha | Grelhar pequenas quantidades. Colocar os pedaços de carne no meio da grelha. |
| | Grelha de grande superfície | Grelhar grandes quantidades como, p. ex., filés, peixe e salsichas, mas também para gratinar pão de forma e gratinados. |
| | Ar quente intensivo | Assar bolos de tabuleiro com cobertura seca (p. ex. «Streusel»); assar intensivamente pedaços de carne grandes ou ave grande como, p. ex., gansos e perus. |
| | Modo Pizza | Assar pão, pizza e bolos húmidos; fazer conserva. |

Indicador do aquecimento

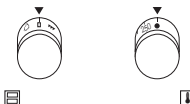
O indicador de aquecimento no painel de comando fica aceso durante o aquecimento e apaga assim que tiver sido atingida a temperatura ajustada. Ele também acende durante o funcionamento do forno, quando este estiver a ser reaquecido para manter a temperatura desejada.

Ligar e desligar o forno

- 🌀 Os selectores são embutíveis e podem ser embutidos em cada uma das marcas de ajuste. Premindo-os brevemente, eles saltam para fora. Estando os selectores embutidos, não é possível passar para nenhuma outra marca de ajuste.

Seleccionar o modo de operação:

- Girar o selector do modo de operação (botão esquerdo) para a direita.



Ajustar a temperatura:

- Girar o regulador da temperatura (2. botão da esquerda) para a direita.

Desligar o forno:

- Gire ambos os botões de volta até o «0».

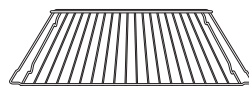
Accessórios do forno

Tabuleiros para bolos:

- Para retirá-los, levante-os ligeiramente. Depois de reintroduzidos, a aresta oblíqua dos mesmos deve ficar voltada para a porta do forno.
- Introduza a pingadeira e o tabuleiro para bolos com os dois furos voltados para o fundo do forno.

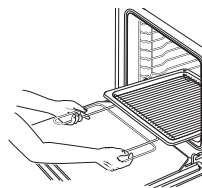
Grelha:

- Cuide para que a haste transversal das grelhas sempre indique para trás (para o fundo do forno).



Grelha com alça para ser colocada na pingadeira

- A grelha é colocada na pingadeira. Com a alça, a grelha pode ser retirada do forno junto com a pingadeira. Não há problemas com respingos e o alimento pode ser servido confortavelmente.

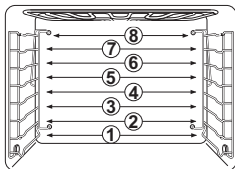


Níveis de prateleira

Há 8 níveis de prateleira na grade lateral. Os níveis de prateleira são contados de cima para baixo, de 1 até 8.

Grade lateral:

O nível de prateleira 1 é o nível de prateleira mais baixo possível.



Pré-aquecimento rápido

- ☞ Colocar carnes ou massas no forno só quando o aquecimento rápido estiver encerrado e tiver ajustado o forno no modo de operação normal.
- ☞ Com o modo Pizza 🍕, o forno vazio pode ser pré-aquecido num tempo relativamente curto.
- Fechar a porta do forno.
- Posicionar o selector do modo de operação no modo Pizza 🍕.
- Ajustar a temperatura desejada. O indicador de aquecimento acende.
- Assim que o indicador de aquecimento apagar, ajustar o modo de operação desejado.
- Colocar o alimento a ser preparado no forno.

Assar carnes

- ☞ Use pingadeira e grelha.
- Carne ou peixe deveriam ser cozidos no forno só quando tiverem um peso acima de 1 kg.
- O tempo para assar depende do tipo, da qualidade e da altura da carne. Para medir a carne, levante-a ligeiramente, pois o tamanho da mesma encolhe um pouco devido ao seu próprio peso.
- O tempo para assar carnes com camada de gordura pode até se duplicar.
- Se for assar no forno vários pedaços pequenos de carne ou aves pequenas, o tempo de cozimento prolonga-se em cerca de 10 minutos por pedaço. O tempo para assar um frango é, p. ex., de aprox. 60 minutos, para 2 frangos é de 65 até 75 minutos.
- ☞ Observar impreterivelmente as indicações referentes aos níveis de prateleira!

Níveis de prateleira (contados de baixo para cima!):

| | |
|--|--|
| Ar quente intenso 🔥 | Pingadeira: nível de prateleira 2 Grelha: nível de prateleira 3 |
| Ar quente 🔥 | Pingadeira: nível de prateleira 2 Grelha: nível de prateleira 3 |
| Aquecimento superior/inferior 🔥 | Pingadeira: nível de prateleira 2 Grelha: nível de prateleira 3 |

Assar carnes na grelha

- Pedaços grandes de carne podem ser assados directamente na pingadeira ou na grelha com a pingadeira colocada por baixo da grelha (p. ex. peru, ganso, 3 à 4 frangos ou jarrete).
- Virar a carne após 2/3 do tempo de cozimento, a não ser que esteja a usar o modo Ar quente 🔥.

Assar em panela (forno)




- ☞ Seleccionar o modo Ar quente intenso 🔥 a 180 até 200 °C.
- Carnes magras deveriam ser assadas em panela com tampa para carnes (p. ex. vitela assada e estufado avinagrado, carne de vaca estufada ou carne congelada). Desta forma, a carne permanece suculenta.
- Pode ser utilizada qualquer panela (de aço, esmaltada, de ferro fundido ou de vidro) que não tenha alça de madeira ou de material sintético e que seja refractária.
- Se usar uma panela oval de barro com tampa, seguir as instruções do fabricante.

Aconselhamos o seguinte procedimento:

- Lavar a panela com água e despejar um pouco de gordura.
- Colocar a carne preparada (temperada) na panela. Tampá-la e colocá-la no forno frio sobre a grelha.
- Seleccionar o Ar quente intenso 🔥 à uma temperatura de 180 a 200 °C. Após o término do tempo de assadura, preparar o molho de modo habitual.

Valores de referência para assar massas

Os valores preferenciais dos modos de operação estão **salientados**.

| Tipo de carne | Ar quente  | Aquecimento superior e inferior  | Ar quente intensivo  | Tempo de assadura |
|-----------------------------------|---|---|---|------------------------------------|
| | Temperatura em °C | | | cada cm da altura da carne em min. |
| Carne de vaca assada | 160 | 170-190 | | 18 |
| Rosbife | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Bifes | 180 | 200-220 | 180-200 | 8 |
| Carne de vitelo | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Carne de porco assada | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Costeleta de porco defumada | 160 | 170-190 | 160-180 | 8 |
| Lombric de porco | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Carne de porco assada com o couro | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Caça | 160 | 170-190 | | 15 |
| Javali | 160 | 170-190 | | 15 |
| Bifes de caça | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Carne de camarão | 150-160 | 170-190 | | 15 |
| Pato | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Ganso | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Frango* | 160 | 180-200 | 160-180 | 8* |
| Peixe | 160 | 200-220 | 160-180 | 12 |
| Peixe | 180 | 200-220 | | 8 |

* um frango inteiro 45 - 60 min.


Assar bolos

Ar quente


 Não é necessário o pré-aquecimento. É possível assar em vários níveis ao mesmo tempo.



Níveis de prateleira:

- 1 tabuleiro 3.º nível de prateleira, de baixo para cima
- 2 tabuleiros 3.º e 6.º níveis de prateleira
- 3 tabuleiros 3.º, 6.º, e 8.º níveis de prateleira
- 4 tabuleiros 1.º, 4.º, 6.º, 8.º níveis de prateleira

- Para assar vários bolos de tabuleiro ou bolos de forma, o tempo de assadura prolonga-se em aprox. 5 a 10 minutos por tabuleiro.
- Retire os tabuleiros um a um conforme o grau de alourado.
- Se na sua receita não houver indicações referentes ao Ar quente, asse com o Ar quente  a 160 °C.
- **Importante:** Em bolos com cobertura húmida de frutas, a formação de humidade é particularmente alta. É possível assar no máximo dois bolos ao mesmo tempo.

Aquecimento superior/inferior

 Pré-aquecimento - Assar em um nível só

- Pré-aquecer no modo Pizza . Após ter atingido a temperatura, passe para o Aquecimento superior e inferior .
- Formas de chapa preta e alumínio são particularmente apropriadas.

Modo pizza

 Assar em um nível só

- Para bolos húmidos
- Para pizza: pré-aquecer com tabuleiro ou pedra de forno para pizza (acessório)
- Para pão: pré-aquecer

Ar quente intensivo

 Sem pré-aquecimento - Assar em um nível só.

- Apenas para bolos de tabuleiro com cobertura seca como p. ex. «Streusel».

Assar pizza



 Seleccionar o modo Pizza  à 250 °C.

- Se utilizar uma pedra de forno para pizza (acessório especial), a massa da pizza adquire um tostado especial. Tempo de pré-aquecimento: no mínimo 30 minutos! Observe as instruções referentes à pedra de forno para pizza.



Receita básica para pizza

250 g de farinha de trigo, 20 g de fermento, 1/8 l de água morna, 3 colheres (sopa) de óleo (azeite de oliva), sal.

Assar pizza no tabuleiro

- Fazer uma massa com os ingredientes acima indicados.
- Deixar a massa crescer até que tenha dobrado de volume (aprox. 30 min.).
- A seguir, amassar a massa novamente por alguns minutos e deixá-la crescer por mais 15 minutos.
- Pré-aquecer o forno (Modo Pizza  a 250 °C).
- Untar o tabuleiro. Se for assar pizzas redondas pequenas, então colocar o tabuleiro agora no forno e aquecê-lo junto com o mesmo.
- Abrir a massa, colocá-la num tabuleiro, fazer uma borda de massa em torno do mesmo.
- Colocar rapidamente a cobertura que quiser para que a massa não fique húmida.
- **Pizzas pequenas:** Colocar a massa já com a cobertura no tabuleiro pré-aquecido.
- Introduzir o tabuleiro no nível de prateleira 1.
- Assar nos ajustes atuais (Modo Pizza  a 250 °C) cerca de 8 a 12 min.

Assar pizza na pedra de forno para pizza

- Preparar a massa de pizza conforme acima descrito.
- Colocar a pedra de forno para pizza sobre a grelha e introduzi-la no nível de prateleira 1.
- Pré-aquecer o forno no modo Pizza  a 250 °C.
- Colocar a massa sobre a pá untada com farinha e pôr a cobertura rapidamente para que a massa não fique húmida. A pizza já com a cobertura não pode ficar muito tempo sobre a pá, pois, neste caso, a massa não escorregaria mais da mesma.
- Assim que o pré-aquecimento estiver encerrado, empurrar a pizza com a pá sobre a pedra quente para pizza.
- Assar nos ajustes atuais (Modo Pizza  a 250 °C) por 8 a 12 minutos.
















Indicações referentes à tabela: «Valores de referência para assar massas»

Na tabela da pág. 40 estão relacionados os dados de temperatura, tempos de cozimento e níveis de prateleira necessários para um sortimento de artigos de pastelaria.

- Estão indicadas, em geral, áreas aproximativas de temperatura, uma vez que a temperatura depende da composição da massa, da quantidade e da forma.
- Para a primeira vez, recomendamos ajustar o valor de temperatura mais baixo e, só se necessário, ajustar uma temperatura mais alta. Por exemplo, se desejar um alourado mais forte ou se o tempo de assadura for demasiadamente longo.
- Se não encontrar dados concretos para uma receita própria, oriente-se por um artigo de pastelaria parecido.
- As diferenças de altura das massas podem levar, no início do processo de assadura, a alourados diferentes. Neste caso, não altere o ajuste de temperatura. As diferenças de alourado igualam-se no decorrer do processo de assadura.

Valores de referência para assar massas



Os valores preferenciais dos modos de operação estão **salientados**. Observe as indicações da pág. 39 referentes a esta tabela!


| Artigos de pastelaria | Ar quente  | | Aquecimento superior e inferior  | | Ar quente intensivo  Modo pizza  | | Tempo para cozer em minutos |
|---|---|-------------------|---|-------------------|---|--|--------------------------------|
| | Nível | Temperatura em °C | Nível | Temperatura em °C | Nível | Temperatura em °C | |
| Massa batida | | | | | | | |
| Bolo tipo panetone | 2 | 150-160 | 1/2 | 170-180 | | | 60-70 |
| Bolo inglês | 2 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Bolo de forma | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Bolo seco | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Tortas | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Tortas delicadas de frutas | 3 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 |  150-160 | 45-60 |
| Doces ou salgados pequenos | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | 15-30 |
| Bolo de tabuleiro: | | | | | | | |
| Cobertura seca | 3 | 150-160 | 3 | 180-200 | 3 |  150-160 | 20-35 |
| Cobertura húmida | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 35-50 |
| Massa tipo massa de pão | | | | | | | |
| Massa para tortas | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Queijada | 2 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 |  140-150 | 70-90 |
| Doces ou salgados pequenos | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Bolo de tabuleiro: | | | | | | | |
| Cobertura seca | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 2 |  150-160 | 25-35 |
| Cobertura húmida | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 2 |  160-170 | 30-50 |
| Massa levedada | | | | | | | |
| Bolo inglês | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Buccellato | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Bolo alemão de Natal - (pré-aquecer) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 |
| Doces ou salgados pequenos | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Bolo de tabuleiro: | | | | | | | |
| Cobertura seca | 3 | 150-160 | 4 | 180-200 | 3 |  150-160 | 30-40 |
| Cobertura húmida | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 3 |  160-170 | 30-50 |
| Massa de biscoito | | | | | | | |
| Tortas | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | 30-40 |
| Carretilha | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | 12-25 |
| Doces ou salgados de clara de ovos | | | | | | | |
| Suspiro | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | 80-120 |
| Rosquinha de canela | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-40 |
| Botacha de amêndoa | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-50 |
| Outros tipos de massa | | | | | | | |
| Massa folhada | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 15-30 |
| Massa folhada com levedura | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Massa folhada com queijo branco | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | 30-40 |
| Massa cozida | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Massa de óleo com queijo branco | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | 30-40 |
| Bolo de mel | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | 20-35 |
| Pão e pizza | | | | | | | |
| Pão de massa azeda e de massa levedada: (pré-aquecer 230 °C, pré-cozer: 10 min., 230 °C) | 2 | 180 | 2 | 180 | 2 |  180 | 50-70 |
| Pão de massa levedada/pão branco | 2 | 180 | 1/2 | 200 | 2 |  180 | 30-60 |
| Pãezinho de bicarbonato de sódio/ "Bretzel" (pré-aquecer 230 °C) | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Pizza (pré-aquecer: 250 °C) | | | | | 1 |  250 | 8-12 |



* rosquinha em forma de um 8, mergulhada em dixívia de bicarbonato de sódio e salpicada com sal grosso.

Grelhar




⚠ Grelhar somente com a porta do forno fechada!

☞ Seleccionar o modo de operação Grelha  para pequenas quantidades de carne ou Grelha de grande superfície  para grandes quantidades de carne.



Ajustar o regulador de temperatura no . **Exceção:** No caso de pedaços grandes de carne, é melhor seleccionar uma temperatura entre 200 e 250 °C para que a carne não queime.

Ajuste do botão para Grelha : para Grelha de grande superfície :




- Pré-aquecer o forno por 5 a 10 minutos.
- Colocar a carne sobre a grelha.
- Introduzir a pingadeira no 2.º ou 3.º nível de prateleira de baixo para cima e a grelha no nível de prateleira indicado na tabela.
- Seleccionar o modo Grelha  ou Grelha de grande superfície .
- Ajustar o regulador de temperatura no .
- Fechar a porta do forno.


Valores de referência para grelhar

| Prato | Nível | Grelha  | | Grelha em grande superfície  | |
|---------------------------------|-------|--|---------|---|---------|
| | | 1º lado | 2º lado | 1º lado | 2º lado |
| | | em min. | | | |
| Costeleta de porco/ Escalope | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Bife de porco | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Salsichas para assar | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Schischlik | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Almôndegas | 5 | 8-10 | 6-8 | 10-15 | 10-12 |
| Bife de vaca | 7 | 4-6 | 3-5 | 6-7 | 4-6 |
| Fatias de fígado | 7 | 3-4 | 2-3 | 4-5 | 3-4 |
| Escalope de vitela | 6 | 5-7 | 4-5 | 7-8 | 5-6 |
| Bife de vitela | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Costeleta de carneiro | 6 | 8-10 | 6-8 | 10-11 | 7-8 |
| Costeleta de borrego | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Meio frango | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Filete de peixe | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Truta | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Torradas | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 2-3 |
| Torradas com cobertura | 5 | 6-8 | | 6-8 | |

Descongelar

☞ Seleccione o modo de operação Ar circulante frio  (Ar quente sem ajuste de temperatura) e não embuta o selector do modo de operação para que o forno fique iluminado. O forno é levemente aquecido através da iluminação. Ideal para um descongelamento cuidadoso.

☞ No caso de produtos prontos, observe as especificações do fabricante.

- Coloque o produto congelado, sem a embalagem, numa travessa ou num prato e então sobre a grelha no 3.º nível de prateleira, de baixo para cima.
- Posicione o selector do modo de operação no  e o regulador da temperatura no «0» (ou conforme as especificações do fabricante).

Fazer conserva

⚠ Atenção! Não utilize tampas já usadas em vidros com fecho twist-off[®], pois, sob circunstâncias, os vidros podem estourar se usados novamente!

☞ Apropriados são os vidros para conserva usuais com ar de borracha e tampa de vidro ou vidros do tipo comercial com fecho twist-off[®] (somente com tampa nova).

Latas de conserva não são adequadas.

☞ Não jogue água na pingadeira! Haveria formação de muito vapor d'água, o qual escapa de uma só vez, ao se abrir a porta do forno. Coloque um recipiente com água na pingadeira e não sobre o fundo do forno!

☞ Seleccionar o modo Pizza .

■ Usar apenas alimentos frescos e prepará-los conforme as receitas habituais.


■ Aquecer no máx. 6 vidros para conserva de 1 litro.

■ Utilizar somente vidros da mesma altura. Encher 3/4 dos vidros com o mesmo conteúdo.

■ Os vidros não devem se tocar.

– Introduzir a pingadeira no 2.º nível de prateleira, de baixo para cima.

– Colocar 1 chávena com água na pingadeira.

– Ajustar no modo Pizza  a 160 °C e observar o processo de conserva. Após cerca de 10 a 20 minutos (no caso de vidros de 1 l), o líquido começa a borbulhar nos vidros da frente, geralmente primeiro no vidro da direita dianteiro.

Fruta

– Então desligar o forno e deixar os vidros ainda por 30 min. (aprox. 15 min. em caso de frutas sensíveis, p. ex., morangos) no forno fechado.

Legumes e carne

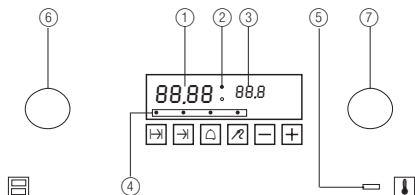
– Quando o líquido começar a borbulhar, abaixar para 100 °C a temperatura do forno e deixar os vidros no mesmo ainda por 30 a 60 minutos.

– Então desligar o forno e deixar os vidros ainda por 30 minutos no forno fechado.

O temporizador electrónico

Leia na pág. 44, como utilizar a função Temperatura interna.

Além de funcionar como um contador de minutos e dispositivo de aviso, o temporizador electrónico oferece também algumas funções de conexão para o forno: podem ser ajustados o tempo de cozimento, o término do cozimento e a temperatura interna. Todas as funções de conexão são possíveis, em qualquer modo de operação e selecção de temperatura.



Indicação:

- ① Hora, tempo curto, (o respectivo valor actual)
Temperatura interna (valor ajustado)
- ② Luzes, indicam que o forno está ligado.
- ③ Temperatura interna (valor actual)
- ④ Luzes (para cada tecla selectora/função)
- ⑤ Indicador de aquecimento

Teclas selectoras:

- Tempo de cozimento
- Término de cozimento
(c/ sonda de temperatura: hora de início)
- ⏏ Tempo curto
- ↻ Função Temperatura interna

Ajustar:

- +/- Para alterar os valores de todas as funções
- ⊖ Selector do modo de operação
- ⊕ Regulador da temperatura

- Ajuste com «+»/«-» o período de tempo desejado, em min. e seg..
- Activar o contador de minutos com «⏏», ou esperar até que a lâmpada pare de piscar. O display indica o tempo remanescente até o sinal acústico.



Após o decurso do tempo curto soa um sinal.

- Premir qualquer tecla que o sinal acústico pára de soar. No display aparece novamente a hora.

Assim é feita a programação das funções de conexão

1. Selecção da função:

- Premir a tecla selectora da função desejada. A lâmpada acima da respectiva tecla selectora começa a piscar e um valor é indicado no display.

2. Alterar / ajustar a função:

- Alterar o valor indicado com «+» e «-».

3. Activar a função:

Se nenhuma tecla for premeida durante 3 seg., a função é iniciada automaticamente, e a lâmpada permanece acesa.

Ao premir uma tecla selectora, este tempo é abreviado:

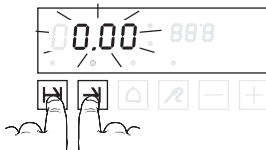
- a tecla selectora anteriormente seleccionada confirma a entrada e inicia a função.
- uma outra tecla selectora confirma a entrada e selecciona a respectiva nova função.

4. Ajustar as funções do forno (somente nas funções de conexão):

- Seleccionar o modo de operação com ⊖ e com ⊕ a temperatura. Pode-se também ajustar a temperatura e o modo de operação antes de programar o temporizador.

Acertar/alterar as horas

- Premir ao mesmo tempo «→» e «←», até que a hora fique a piscar no display.



- Esta pode ser alterada com «+»/«-».

- Esperar até que a indicação pare de piscar. A hora foi assumida, o ponto entre a hora e os minutos pisca no ritmo de passagem dos segundos.



Ajustar o tempo curto

O contador de minutos pode ser utilizado de modo independente das funções de conexão.

- Premir «⏏». A lâmpada pisca. O display indica «0.00».



- Premir qualquer tecla selectora, para desligar o sinal acústico. O display indica novamente a hora. O forno começa a funcionar novamente. (Não se a sonda de temperatura estiver inserida.).
- Girar o regulador de temperatura e o selector do modo de operação na posição «0».

Quando o término de cozimento for alcançado

O forno desliga-se e o display indica «End». Soa um sinal acústico. Ambas as lâmpadas ao lado do display param de piscar.



Ajustar o tempo de cozimento → (função de desconexão)

O forno desliga-se automaticamente após transcorrido o período de tempo ajustado.

- Premir «→». A lâmpada fica a piscar e o display indica «0.00».



- Ajuste com «+»/«-» o tempo de cozimento desejado, em horas e minutos.



Após cerca de 3 seg. o temporizador começa a contar o tempo e a lâmpada permanece acesa continuamente. O display indica o tempo remanescente. Ao lado do display, ambas as lâmpadas ficam a piscar alternadamente.



- Ajustar a temperatura e o modo de operação.

Ajustar o término de cozimento → (função de desconexão)

Utilize esta função quando o forno deve desligar-se automaticamente numa determinada hora.

- Premir «→». A lâmpada fica a piscar e o display indica a hora actual.



- Ajuste com «+»/«-» o tempo de término desejado.



Após cerca de 3 seg. o temporizador começa a contar o tempo e a luz permanece acesa. O display indica o tempo remanescente até o término do cozimento. Ao lado do display, ambas as lâmpadas ficam a piscar alternadamente.



- Ajustar a temperatura e o modo de operação.

Conexão e desconexão automáticas

Se desejar utilizar o forno com hora programada, pode-se combinar o tempo de cozimento com o término de cozimento. O início do cozimento, a hora na qual o forno vai ligar automaticamente, resulta ambos os ajustes e não pode ser ajustado.

- Não é possível ajustar um término de cozimento para antes do decorso do tempo de cozimento. Soa um sinal acústico e o valor no display não se altera. Se programou um tempo de cozimento muito longo, corrija primeiramente o mesmo antes de voltar a ajustar o término de cozimento.

Exemplo:

São 8.00 hs e deseja-se retirar um assado do forno às 13.00 hs, o qual precisa assar durante 90 minutos.

Ajustar o tempo de cozimento «→» de 0.00 para 1.30. Em seguida, alterar o término do cozimento «→» de 9.30 para 13.00. Depois que os valores são assumidos, o display indica «Auto» e o forno liga-se às 11.30 hs e desliga-se às 13.00 hs.

Assim é programada a conexão e desconexão automática:

- Premir «→», a luz pisca e o display indica «0.00»



- Ajuste com «+»/«-» o tempo de cozimento desejado, em horas e minutos. (Exemplo: 90 min.)



- Premir «→» para confirmar a entrada e ajustar o término do cozimento. O display indica uma hora (o término do cozimento, se o forno fosse activado imediatamente).



- Altere com «+» para o término de cozimento desejado.



Após cerca de 3 seg. as lâmpadas permanecem acesas. Durante o tempo de espera até o início do cozimento, o display indica «Auto».



- Ajustar a temperatura e o modo de operação.

No início do cozimento o forno liga-se e ambas as lâmpadas ao lado do display param de piscar alternadamente. O display indica o tempo remanescente até o término do cozimento.



A sonda de temperatura

Esta sonda mede a temperatura no interior do alimento. Quando a temperatura interna do alimento atingir um determinado valor, o alimento está correctamente assado: nem muito seco e nem muito cru, mas «no ponto».

- ☞ O uso da sonda de temperatura é particularmente recomendável na preparação de assados, cuja temperatura interna não pode exceder a um determinado valor, p.ex. rosbife.
- ☞ Aqui não é indicado um tempo de cozimento fixo — o tempo de cozimento depende de quanto tempo vai demorar, até que a temperatura interna tenha alcançado a temperatura final. A duração pode variar, dependendo do tamanho e do tipo da carne, da temperatura de cozimento e do modo de operação.

Na tabela «Valores de referência para temperaturas internas do alimento» na página 45 encontra-se os dados para cada um dos pratos.

Observe o seguinte:

- Introduza a ponta da sonda de temperatura horizontalmente pela lateral até o centro do alimento.
- Introduza a sonda de temperatura sempre até a asa do mesmo.
- A ponta não deve ficar próxima de gorduras ou de ossos, ou dentro de uma cavidade (por exemplo, em aves).
- Também no caso de aves, introduzir a sonda de temperatura interna de tal forma que ela não toque nenhum osso.

Uso da sonda de temperatura

— Coloque no forno o alimento preparado para ser assado com a sonda de temperatura introduzida.

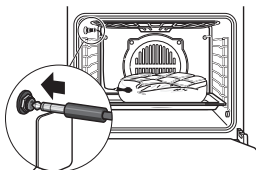
— Introduza a ficha da sonda de temperatura na tomada localizada no lado superior do forno.

A indicação à direita mostra a temperatura interna actual no interior do assado:

na faixa entre 35 °C e 95 °C vê-se a temperatura real, em temperaturas abaixo de 35 °C vê-se «--°C», em temperaturas acima de 95 °C, a indicação «95 °C» fica a piscar.

Na indicação esquerda vê-se a temperatura pré-ajustada de 70 °C que pode ser alterada.

— Feche a porta do forno e ajuste a função de temperatura interna do alimento.



Ajustar a função de temperatura interna do alimento

☞ Esta função é activada somente quando a sonda de temperatura foi introduzida.

A indicação à direita mostra a temperatura interna actual, no interior do assado, e à esquerda aparece a indicação «70 °C». Ambas as luzes ao lado do display permanecem piscando alternadamente.

— Se quiser alterar esta temperatura, carregue no «R». A luz sobre o «R» fica a piscar.



— Altere a temperatura proposta de 70 °C com «+»/«-» para a temperatura desejada.

Após cerca de 3 seg., o temporizador começa a contar o tempo e a luz acima da respectiva tecla seletora permanece acesa continuamente.

— Ajustar a temperatura e o modo de operação.

Durante o funcionamento do forno, a indicação à direita mostra a temperatura interna actual no interior do assado.



Quando a temperatura interna actual alcança o valor ajustado, o forno desliga-se e o display indica «End». Soa um sinal acústico. Ambas as lâmpadas ao lado do display param de piscar.

— Premir qualquer tecla para desligar o sinal acústico. Ambas as luzes ao lado do display permanecem piscando alternadamente enquanto a sonda de temperatura estiver inserida.

— Girar o regulador de temperatura e o selector do modo de operação na posição «0».

— Retire a sonda de temperatura da tomada. O display indica novamente a hora.



Função de temperatura interna com activação retardada

Aqui pode-se, adicionalmente ao modo Assar com sonda de temperatura, seleccionar uma hora de início posterior. Como não há um tempo de cozimento fixo predeterminado, também não é possível indicar um término de cozimento.

☞ Esta função é activada somente quando a sonda de temperatura foi introduzida.

A indicação à direita mostra a temperatura interna actual, no interior do assado, e à esquerda aparece a indicação «70 °C». Ambos os LEDs piscam alternadamente.

— Se quiser alterar esta temperatura, carregue no «R». A luz sobre o «R» fica a piscar.



— Altere a temperatura proposta de 70 °C com «+»/«-» para a temperatura desejada.

Após cerca de 3 seg., o temporizador começa a contar o tempo e o LED permanece aceso continuamente.



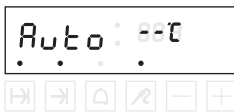
- Premir «→» para confirmar a entrada e ajustar a hora de início. O display aparece novamente a hora.



- Altere esta para a hora de início desejada com «+/-».



Após cerca de 3 seg. o temporizador começa a contar o tempo e as luzes permanecem acesas continuamente. Durante o tempo de espera até o início do cozimento o display indica «Auto». A indicação à direita mostra a temperatura interna actual no interior do assado.



- Ajustar a temperatura e o modo de operação.

- No início do cozimento, o forno liga-se. Ambos os LED's piscam alternadamente.



Quando a temperatura interna actual alcança o valor ajustado, o forno desliga-se e o display indica «End». Soa um sinal acústico. Ambas as luzes param de piscar.



- Premir qualquer tecla para desligar o sinal acústico. Ambas as luzes ao lado do display permanecem piscando alternadamente enquanto a sonda de temperatura estiver inserida.



- Girar o regulador de temperatura e o selector do modo de operação na posição «0».
- Retire a sonda de temperatura da tomada. O display indica novamente a hora.

Valores de referência para temperaturas internas do alimento

| Prato | Temperatura interna em °C |
|-----------------------------|---------------------------|
| Carne bovina | |
| Rosbife/bife mal passado | 40-45 |
| Rosbife/bife ao ponto | 50-55 |
| Rosbife/bife bem passado | 60-65 |
| Assado bovino | 80-85 |
| Carne de porco | |
| Lombo de porco | 65-70 |
| Assado de porco/presunto | 80-85 |
| Pescoço, Joelho | 80-85 |
| Costelinha, costela | 75-80 |
| Costeleta sem osso | 70 |
| Costeleta defumada de porco | 65-70 |

| Prato | Temperatura interna em °C |
|------------------------------|---------------------------|
| Bolo de carne moída | 70-75 |
| Carne de vitelo | |
| Assado de vitelo | 70-75 |
| Rins de vitelo | 75-80 |
| Joelho de vitelo | 80-85 |
| Vejações | |
| Vejações | 75-80 |
| Costelas de vejações | 60-70 |
| Bife de vejações mal passado | 40-45 |
| Bife de vejações ao ponto | 50-55 |
| Bife de vejações bem passado | 60-65 |
| Outros | |
| Carneiro | 80-85 |
| Fações assados | 70-75 |
| Aves | 85-90 |
| Peixe | 70-80 |

Limpeza e conservação

Leia este capítulo todo antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez. Se limpar o seu aparelho adequadamente e tratá-lo regularmente com produtos de conservação, o mesmo permanecerá por vários anos com aspecto de novo e limpo. Compilamos neste manual algumas indicações para que possa limpar e conservar muito bem e cuidadosamente cada uma das superfícies do seu aparelho.

Com respeito a todas as superfícies

⚠ Não podem ser utilizados aparelhos de limpeza sob pressão e/ou a vapor para limpar o aparelho! O aparelho pode ser danificado, o que lhe causaria perigo de vida.

⚠ **Perigo de queimaduras!** Espere o aparelho esfriar antes de limpá-lo.

⚠ Observe as instruções de uso de todos os produtos de limpeza.

Limpe o aparelho toda vez que usá-lo. Sujidades não removidas podem ficar incrustadas quando o aparelho for usado novamente. Geralmente é quase impossível remover por completo tais incrustações.

No caso de sujidades leves, limpe as superfícies ou com um pano, ou com uma escova macia, ou com uma esponja macia e água quente com um pouco de detergente. A seguir, passe sempre um pano humedecido em água limpa para que não fiquem restos de produtos de limpeza, o que causaria alterações de cor e manchas. Por fim, seque-as.

☞ No caso de sujidades mais fortes, encontrará indicações de limpeza para cada um dos tipos de superfícies e peças nos itens abaixo.

☞ VSR O-FIX-C é ideal para a limpeza de vitrocerâmicas, esmaltados e dos lados internos revestidos da porta. Este produto de limpeza em pó pode ser adquirido no Serviço de Assistência Técnica KÜPPERSBUSCH.

Não limpe em hipótese alguma com

- produtos de limpeza agressivos ou descolorantes que contêm, p. ex., oxigénio activo, cloro ou substâncias corrosivas;
- detergentes que arranham como agentes abrasivos, palhas de aço, palhas de aço com sabão, escovas duras, esponjas de aço, esponjas plásticas ou esponjas com superfície que arranha (lado abrasivo).

Remover incrustações

Incrustações mais resistentes devem ser primeiramente amolecidas (de preferência com um pano molhado). Assim elas podem ser limpas com maior facilidade.

Indicações referentes ao raspador

⚠ Cuidado! Perigo de corte. A lâmina do raspador é muito afiada.

Posicione o raspador sempre planamente sobre a superfície e raspe as incrustações.

⚠ Não raspe com o canto do raspador e cuide para não danificar as vedações com o canto do mesmo.



Utilização de sprays para forno – indicações

⚠ Observe sem falta as indicações do fabricante.

Alumínio é danificado com sprays para forno, assim como superfícies laqueadas e materiais sintéticos!

⚠ Não utilize sprays na abertura do ventilador localizada na parede traseira! O catalisador ökotherm® é danificado se entrar em contacto com sprays para forno.

Por questões de protecção do meio-ambiente, de preferência não deveria usar sprays para forno. Se, no entanto, deseja usá-los, aplique-os somente na área interna e nos tabuleiros esmaltados.

Esmaltado

Área interna do forno, parte frontal, tabuleiros para bolos, pingadeira

Podem ser usadas certas esponjas plásticas com um lado abrasivo. No entanto, determinados produtos contêm neste lado abrasivo grânulos que arranham a superfície. Experimente com cuidado este tipo de produto primeiramente num lugar não visível!

☞ Um raspador para superfícies de vitrocerâmica é bem apropriado para remover sujidades grosseiras.

☞ Para uma boa limpeza, recomendamos VSR O-FIX-C ou detergente para vidros. Pode ser utilizado spray para forno.

Aço-inox

Parte dianteira da porta de aço-inox, painel de comando, corredeiras telescópicas, backmobil

⚠ Aço-inox é particularmente sensível a arranhões!
Não use raspador!

⚠ Remova imediatamente restos calcários, de gordura e de amido, senão surgem manchas!

A limpeza pode ser feita com um produto de limpeza para aço-inox.

Recomendamos efectuar uma vez por semana o tratamento de conservação da superfície de aço-inox com um agente de conservação para aço-inox do tipo comercial. Através disto, forma-se uma camada de protecção que protege a superfície de aço-inox contra alterações de cor.

Vidro

Lado interno da porta – vidro revestido

⚠ De preferência não deveria usar spray para forno, pois – no caso de uso regular do mesmo – a superfície revestida do vidro pode ser danificada.

Um raspador para superfícies de vitrocerâmica é bem apropriado para remover

sujidades grosseiras.

☞ Para uma boa limpeza, recomendamos VSR O-FIX-C ou detergente para vidros.

Parte dianteira da porta, painel de comando

☞ Limpe a **parte frontal do forno** somente com água quente e um pouco de detergente, com um pano ou uma esponja macia. Pode ser usado detergente para vidro.

Alumínio

Parte dianteira da porta e asa da porta no design de alumínio, tabuleiro para bolos (acess. 543)

⚠ Alumínio é particularmente sensível a arranhões e é agredido por spray para forno!

Não use raspador!

Vedação da porta

☞ A vedação da porta deveria ser retirada quando da limpeza do forno para que nenhuma sujidade se acumule sob a mesma. Veja «Substituição da vedação da porta» na pág. 48.

Se necessário, ela pode ser limpa com detergente ou numa máquina de lavar louça.

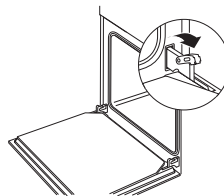
Manípulos

Limpe os manípulos somente com água quente e um pouco de detergente e com um pano ou uma esponja macia.

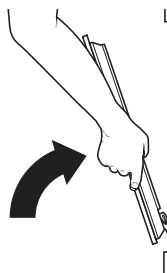
Desmontagem e montagem a porta do forno

Retirar a porta do forno

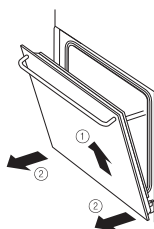
- Abrir totalmente a porta do forno.
- Virar os pinos das dobradiças para a frente.



- Segurar a porta do forno lateralmente, com ambas as mãos, e fechá-la quase totalmente.

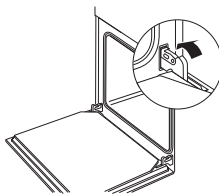
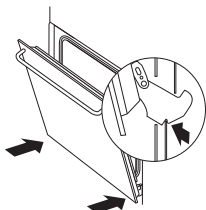


- Levante levemente a porta e retire as dobradiças dos orifícios da mesma, puxando-as para frente.



Montar a porta do forno

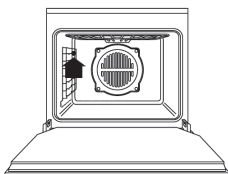
- Segurar a porta do forno lateralmente com ambas as mãos e encaixar as dobradiças nos respectivos orifícios localizados no forno. A dobradiça engata.
- Abrir lenta e completamente a porta do forno.
- Abaixar novamente os pinos das dobradiças.
- Fechar a porta do forno.



Desmontagem e montagem da grade lateral

Desmontagem da grade lateral

- Puxe os suportes, soltando-os do parafuso.
- Retire a grade lateral.



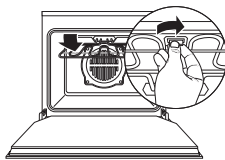
Montar a grade lateral

- Coloque os suportes e caiba-os no parafuso.

Soltar/prender o elemento de aquecimento

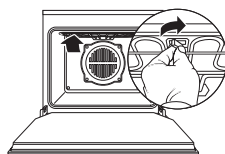
Soltar o elemento de aquecimento (aquecimento superior/grelha)

- Abrir a trava e puxar o elemento de aquecimento para baixo.



Prender o elemento de aquecimento

- Puxar o elemento de aquecimento para cima e prendê-lo com a trava.



Regenerar o catalisador ökothem®

- Posicionar o selector do modo de operação no Ar quente.
- Posicionar o regulador da temperatura no 200°.
- Aquecer o forno vazio durante 60 minutos.

Se alguma coisa não funcionar

⚠ As reparações devem ser executadas somente por um técnico autorizado. Algumas falhas podem ser reparadas pelo próprio usuário do aparelho. Primeiramente, verifique se não há um erro de manejo. Reparações durante o período de garantia não são gratuitas se houver erro de manejo ou se o usuário não observou as indicações abaixo relacionadas.

| Falha | Causa | Solução |
|---|--|---|
| Não é possível desligar o forno. | Componente eletrônico defeituoso. | Desligar o fusível. Chamar a Assistência Técnica. |
| Forno não aquece. | Fusível da casa defeituoso. | Testar o fusível e, se necessário, trocá-lo. |
| | A ficha de rede não foi conectada? | Conectar a ficha de rede. |
| | Selector do modo de operação e/ou regulador de temperatura não estão ajustados. | Ajustar o selector do modo de operação e o regulador de temperatura. |
| | O temporizador eletrônico está a piscar - a hora ainda não foi ajustada. | Aceitar as horas. Veja pág. 36. |
| A iluminação do forno não funciona. | Lâmpada defeituosa. | Substituir a iluminação do forno. |
| Vidro da porta está quebrado. | | Desligar aparelho. Chamar a Assistência Técnica. |
| A vedação da porta está danificada. | | Substituir a vedação da porta. |
| Formação intensa de odores apesar do catalisador ökothem®. | Catalisador ökothem® deve ser regenerado. | Veja pág. 47.. |
| Forte cheiro azedo na preparação de alimentos. | Alimento com massa azeda, massa com fermento, alimento com álcool e utilização de um modo de operação com ar circulante. | Utilize um modo de operação sem ar circulante, por exemplo Aquecimento superior/inferior. |
| Suco de fruta ou mancha de albumina nas partes esmaltadas. | Sucos de bolos húmidos ou de carnes. | Alteração inofensiva do esmalte, não eliminável. |
| Indicador da sonda de temperatura indica «- °C» ou «95 °C» (Luz pisca-pisca). | Temperatura está fora da área de indicação. | Veja pág. 45 «Uso da sonda de temperatura». |
| «Er 1» é indicado no display. | Sonda de temperatura defeituosa. | Substituir a sonda de temperatura. Utilize somente a sonda de temperatura original que pode ser obtida na Assistência Técnica! O forno pode ser utilizado sem a função Temperatura interna. |
| | Tomada defeituosa. | Verificar a tomada. |

Substituição da iluminação do forno

⚠ **Advertência!** Perigo de choque eléctrico! Antes de abrir a cobertura da lâmpada do forno, o aparelho precisa estar desligado da alimentação de corrente eléctrica: Desconectar ou soltar o fusível desatarraxando-o, ou então retirar a ficha de rede!

⚠ Antes de substituir a lâmpada, espere o aparelho e a lâmpada estriarem. Lâmpadas ficam quentes quando utilizadas!

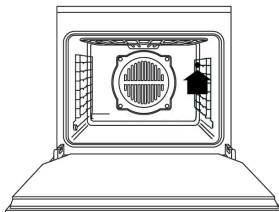
Tipo: 25 W, 230/240 V, porta-lâmpada: E14

Importante: **resistência a choques térmicos de até 300 °C!**

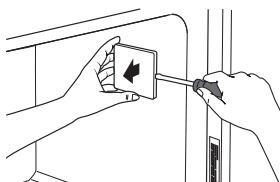
Estas lâmpadas podem ser adquiridas na Assistência Técnica da KÜPPERSBUSCH ou em lojas especializadas.

Substituição da lâmpada incandescente:

– Puxe os suportes, soltando-os do parafuso.



– Retirar a cobertura de vidro, levantando-a cuidadosamente com uma chave de fendas.



– Retirar a lâmpada incandescente com defeito e colocar a nova.

– Colocar de volta a cobertura de vidro, pressionando-a.

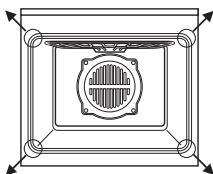
Substituição da vedação da porta

⚠ Não utilize o forno se não houver vedação na porta ou se a vedação estiver com defeito!

Se a vedação estiver estragada ou não puder mais ser limpa, ela precisa ser substituída. Uma nova vedação pode ser adquirida na Assistência Técnica da Küppersbusch.

Desenganchar a vedação

– Para desenganchar a vedação, puxe cuidadosamente para fora cada um dos cantos da mesma.



Enganchar a vedação

– Enganche um canto após o outro na parte frontal do forno.

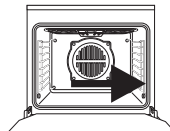
Ao fazer isto, cuidado para não entortar os ganchos!

Placa de identificação

Em caso de serviço de assistência técnica e na encomenda de peças de reposição, dar os dados indicados na placa de identificação.

A placa de identificação do forno está localizada à direita na barra lateral, e fica visível ao abrir a porta do forno.

– Para eventuais consultas com o nosso Serviço de Assistência Técnica, anotar os seguintes dados.



| | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Nº de fabricação do forno | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Denominação do modelo do forno | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

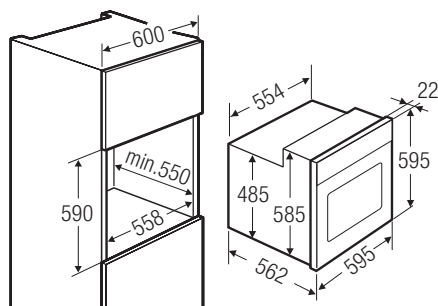
Indicações de montagem para técnicos

- Somente as placas de fogão integráveis KÜPPERSBUSCH é que foram construídas e testadas para serem usadas acima de um forno integrável Küppersbusch. Não devem ser utilizadas outras placas de fogão.
- Devem ser respeitadas as normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de energia elétrica.
- Na conexão, reparação e troca da lâmpada do forno, desconectar o aparelho da rede elétrica. Retire a ficha de contacto de segurança ou desconecte o fusível.
- A montagem deve ser efectuada de tal forma a garantir a completa protecção contra contacto accidental.
- O aparelho já vem pronto para ser conectado e só pode se conectado numa tomada de contacto de segurança instalada conforme o regulamento. A instalação de uma tomada de corrente ou a troca do cabo de conexão só pode ser efectuado por um electricista, levando-se em conta os regulamentos concernentes.
- Se após a montagem não for mais possível alcançar a ficha, precisa haver - na instalação - um dispositivo de separação para todos os pólos com uma distância de contacto de no mínimo 3 mm para cumprir os regulamentos de segurança concernentes.
- A tomada de contacto de segurança do aparelho precisa ficar fora da área de montagem.
- O móvel para a montagem do forno deve ser resistente a temperaturas de até 100 °C. Isto vale, em particular, para contraplacados, bandas de orlar, superfícies de material sintético, colas e vernizes. As partes frontais dos móveis adjacentes precisam ser resistentes aos choques térmicos de no mínimo 70 °C.
- O aparelho deve ser montado niveladamente sobre uma tábua plana e estável. A tábua não pode vergar.
- Se o móvel não estiver fixado na parede, parafuse-o com uma peça angular do tipo comercial.

Parte eléctrica

| | |
|-------------------|--|
| Conexão | com a ficha de rede na tomada de corrente. |
| Potência total | em 230 V: 3,5 kW, em 235 V: 3,6 kW |
| Cargas conectadas | 230 a 240 V, 50 Hz |
| Fusível | 16 A |

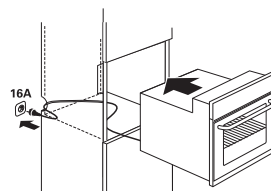
Medidas para a montagem



Montagem no móvel de cozinha

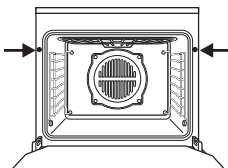
Montagem do aparelho

- Introduzir a ficha na tomada.
- Introduzir o aparelho completamente no nicho do armário. Cuidar para não prender a conexão do aparelho!



Fixação do aparelho

- Abrir a porta do forno e aparafusar de dentro para fora o aparelho no armário com os parafusos juntamente fornecidos (colocar os parafusos inclinadamente).




Εδώ θα βρείτε...

Παρακαλέσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις πληροφορίες σε αυτό το φυλλάδιο πριν θέσετε σε λειτουργία το φούρνο σας. Εδώ θα βρείτε σημαντικές οδηγίες που αφορούν την ασφάλειά σας, τη χρήση, την περιποίηση και τη συντήρηση της συσκευής, ώστε να μπορείτε να τη χαρείτε για πολύ καιρό.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δείτε πρώτα τις οδηγίες στο κεφάλαιο "Αν κάτι δεν λειτουργεί". Πολλές φορές μπορείτε να αποκαταστήσετε και μόνοι σας μικρές βλάβες, κι έτσι δεν αναγκάζεστε να πληρώσετε για ένα σέρβις που δεν είναι απαραίτητο.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης και δώστε τις και σε ενδεχόμενους νέους ιδιοκτήτες για την πληροφόρηση και την ασφάλειά τους.

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα:

 Το προειδοποιητικό τρίγωνο αναφέρεται σε κινδύνους για την υγιά σας ή σε ζημιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή σας.

 Σε αυτό το σύμβολο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις.

Όροι εγγύησης

Οι όροι εγγύησης για αυτό το προϊόν δημοσιεύονται από τον αντιπρόσωπο στην εκάστοτε χώρα. Μπορείτε να μάθετε τις λεπτομέρειες που αφορούν αυτούς τους όρους εγγύησης από το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας. Όταν κάνετε εργασίες που αναγνωρίζονται από την εγγύηση, πρέπει να προσκομίζετε την απόδειξη αγοράς.

Περιεχόμενα

Η συσκευή σας συνοπτικά 51

Υποδείξεις ασφαλείας 52
σχετικά με τη σύνδεση και τη λειτουργία
Φούρνους
Θερμόμετρο ψητού

Πριν την πρώτη χρήση 52
Απόσπρωση υλικών συσκευασίας και παλιές συσκευές
Ρύθμιση ώρας
Πρώτο καθάρισμα

Πώς να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας 53
Γενικές οδηγίες
Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις για το φούρνο
Σύμβολα και τρόποι λειτουργίας
Ένδειξη θέρμανσης κι ένδειξη λειτουργίας
Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση του φούρνου
Εξαρτήματα
Επίπεδα υποδοχής
Γρήγορη προθέρμανση
Ψήσιμο (κρέατος κ.λπ.)
Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο κρέατος κ.λπ.
Ψήσιμο (γλυκών κ.λπ.)
Ψήσιμο πίτσας
Διακρινόμενες πίνακα: "Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο γλυκών κ.λπ."
Ενδεικτικές τιμές ψησίματος γλυκών κ.λπ.
Γκριλ
Ενδεικτικές τιμές για γκριλ
Απόψυξη
Κονσερβοποίηση

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης 58

Ρύθμιση / αλλαγή ώρας
Ρύθμιση σύντομου χρόνου
Πώς να προγραμματίσετε τις λειτουργίες ενεργοποίησης
Αλλαγή μιας ρύθμισης
Όταν το τέλος ψησίματος έχει επιτευχθεί
Ρύθμιση διάρκειας ψησίματος (→)
(λειτουργία απενεργοποίησης)
Ρύθμιση τέλους ψησίματος (→)
(λειτουργία απενεργοποίησης)
Ρύθμιση αυτόματης ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης

Θερμόμετρο ψητού 60

Πώς να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού
Ρύθμιση λειτουργίας θερμοκρασίας πυρίνα
Λειτουργία θερμοκρασίας πυρίνα με χρονοκαθυστέρηση
Ενδεικτικές τιμές για θερμοκρασίες πυρίνα

Καθάρισμα και περιποίηση 61

Για όλες τις επιφάνειες
Καθαρίστε τις κρούστες
Οδηγίες για την ξύστρα καθαρισμού
Χρήση σπρέι φούρνου – οδηγίες

Εμαγιέ
Ανοξείδωτος χάλυβας
Γυαλί
Αλουμίνιο
Μόνωση πόρτας
Κουμπιά
Εξαγωγή και τοποθέτηση πόρτας φούρνου
Εξαγωγή και τοποθέτηση πλαισίων άκτιμωνμάτων
Αναδίπλωση θερμομαντικού σιμάματος
Αυτοκαθαρισμός καταλύτη (katherm®)

Αν κάτι δεν λειτουργεί 63

Αλλαγή ψησίματος φούρνου
Αντικατάσταση λάστιχου πόρτας

Πινακίδα τύπου 64

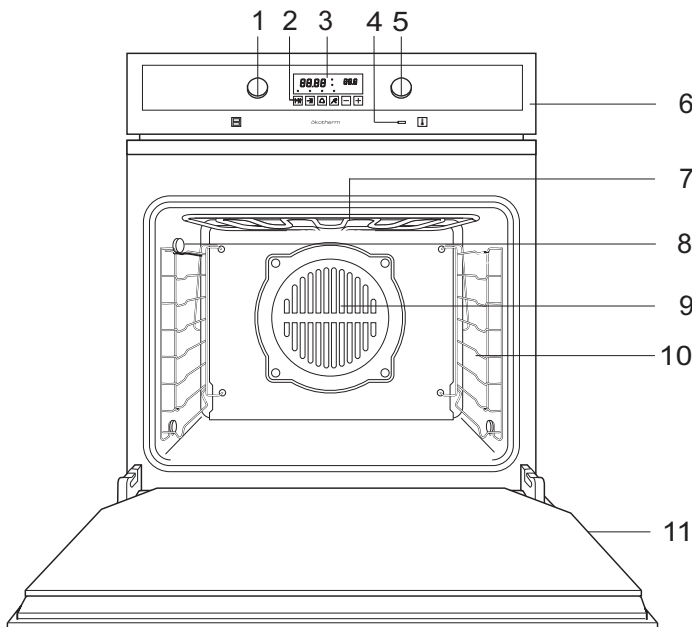
Οδηγίες συναρμολόγησης για εξειδικευμένο προσωπικό 65
Ηλεκτρικό σύστημα
Διαστάσεις εντοιχισμού
Εντοιχισμός σε έπιπλα κουζίνας

Η συσκευή σας συνοπτικά

- 1 Διακόπτης επιλογής φούρνου
- 2 Πλήκτρα χειρισμού ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη
- 3 Ένδειξη ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη
- 4 Ένδειξη θέρμανσης
- 5 Ρυθμιστής θερμοκρασίας φούρνου
- 6 Χειριστήριο
- 7 Πτυσσόμενο γκαζιλ (πάνω αντίσταση και γκαζιλ)
- 8 Ανεμιστήρας ζεστού αέρα
- 9 Ανεμιστήρας ζεστού αέρα
- 10 Επίπεδα υποδοχής
- 11 Πάρτα φούρνου

Εξαρτήματα:

- Σχάρα
- Ταμί (εμαγιέ)
- Λαμαρίνα συλλογής λίπους
- Σχάρα γκαζιλ με ανύψωση



Υποδείξεις ασφαλείας



σχετικά με τη σύνδεση και τη λειτουργία

- Οι εντοιχισμένες κουζίνες Küppersbusch επιτρέπεται να συνδεθούν μόνο με τις αντίστοιχες επιφάνειες εντοιχισμού Küppersbusch από έναν εξουσιοδοτημένο ειδικό.
- Η σύνδεση στο δίκτυο, η συντήρηση και η επισκευή των συσκευών επιτρέπεται να γίνουν μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Εργασίες που δεν γίνονται με τον κατάλληλο τρόπο θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.
- Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο εντοιχισμένη!
- Η επιφάνεια της κουζίνας, της πόρτας του φούρνου και των εστιών ζεσταίνονται κατά τη λειτουργία. Κρατάτε τα παιδιά πάντα μακριά.
- Μην ακουμπάτε το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών πάνω σε ζεστές εστίες μαγειρέματος και μην το στερεώνετε στην πόρτα του φούρνου.
- Συσκευές καθαρισμού που λειτουργούν με ατμό ή πίεση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα του φούρνου! Η συσκευή μπορεί να υποστεί φθορές που να θέσουν σε **κίνδυνο τη ζωή σας**.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή φαγητών στο σπίτι.

Φούρνος

- Σε περίπτωση επισκευών και αντικατάστασης της λυχνίας του φούρνου, πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο (κατεβάστε την ασφάλεια ή βγάλτε την πρίζα).
- Γενικά, μην αποθηκεύετε στο φούρνο αντικείμενα, που θα μπορούσαν να καταστύουν επικίνδυνα σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησής τους.
- Προσοχή, όταν εργάζεστε στο ζεστό φούρνο. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, γάντια ή κάτι -----

Leverbaar extra toebehoren:

Braadrooster (toeb. 1118)

ή την κυβέτη αμέσως πάνω από την
ό το άνοιγμα της πόρτας βγαίνει ένα

Bakplaat (toeb. 1119)

Druippan (toeb. 1120)

Telescopisch railsysteem.

Σε περίπτωση ζημίας στους μεντεσέδες ή
απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή
κτό τεχνικό.

η αντικατασταθεί. Ο φούρνος δεν
λάστιχο.

- Κλείνετε πάντα καλά την πόρτα, όταν μαγειρεύετε στο φούρνο.
- Κρατάτε τουλάχιστον 5 εκ. απόσταση από το γκριλ και την πάνω αντίσταση.

Θερμόμετρο ψητού

- Χρησιμοποιείτε μόνο το γνήσιο θερμόμετρο ψητού.
- Μην στερεώνετε το καλώδιο του θερμόμετρου στην πόρτα του φούρνου.
- Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, βγάλτε το από το φούρνο.
- Κρατάτε τουλάχιστον 5 εκ. απόσταση από το γκριλ και την πάνω αντίσταση.

Πριν την πρώτη χρήση

Απόσυρση υλικών συσκευασίας και παλιές συσκευής

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας με όσο το δυνατόν πιο φιλικό τρόπο για το περιβάλλον. Στη Γερμανία, μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευασία στο κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή. Ανακυκλώνοντας τα υλικά συσκευασίας εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνονται τα σκουπίδια. Οι παλιές συσκευές περιέχουν ακόμη χρήσιμα υλικά. Δώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα σημείο συγχέντρωσης παλιών ηλεκτρικών συσκευών. Οι παλιές συσκευές πρέπει να ακρωστευτούν πριν πεταχτούν, ώστε να μην μερουν να χρησιμοποιηθούν για λάθος σκοπό.

Ρύθμιση ώρας

 **Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν έχει ρυθμιστεί η ώρα.**

Πριν την πρώτη λειτουργία και μετά από διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι. Όταν το ρολόι δεν είναι ρυθμισμένο, στην ένδειξη αναβοσβήνει το «0.00».

— Ρυθμίστε τη σωστή ώρα με το «+» και το «-».

Μετά από περίπου 3 δευτ. καταχωρείται η ώρα που ρυθμίσατε και η ένδειξη δεν αναβοσβήνει πλέον.



Πρώτο καθάρισμα

- Βγάλτε τα ξένα εξαρτήματα και τη συσκευασία.
- Πριν μαγειρέματε για πρώτη φορά **καθαρίστε τη συσκευή**. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου, τα ταμιά, τη λαμαρίνα συλλογής λίπους, τη σχάρα κλπ. με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
- **Θερμάνετε το φούρνο**. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Θερμάνετε το φούρνο με την πάνω και κάτω αντίσταση στους 200 °C για 60 λεπτά. Συγχρόνως αριζείτε καλά την κουζίνα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας

Γενικές οδηγίες

- ▶ Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στη σελ. 52!
- ▶ **Προσοχή, κίνδυνος υπερθέρμανσης!** Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο μη βάζετε αλαμινόχαρτο στο πάτωμα του φούρνου ή σκεύη μαγερτικής! Η θέρμανση μπορεί να αυξηθεί σε βαθμό που να καταστρέφει το εμαγιέ.
- ▶ Όταν ο φούρνος λειτουργεί, θερμαίνεται. Για να κρυώσει, ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης μόλις η συσκευή θερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή - ακόμη κι αφού σβήσετε το φούρνο. Ο ήχος του ανεμιστήρα αποτελεί κανονικό ήχο λειτουργίας, δεν πρόκειται για βλάβη.
- ▶ Αν στο φούρνο παρασκευάζετε ένα φαγητό με αλκοόλ ή μαγιά, και έχετε επιλέξει τον τρόπο λειτουργίας Ζεστός Αέρας, Έντατικός Ζεστός Αέρας ή Σκόλα Πίτσας, θα μπιρίσει σαν ζύδι. Αν αυτή η μωρδιά σας ενοχλεί, χρησιμοποιήστε τους άλλους τρόπους λειτουργίας, π.χ. Πάνω/Κάτω Αντίσταση.

Στοιχεία χειρισμού και ενδείξεις για το φούρνο

- A Διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας
- B Ένδειξη θέρμανσης
- C Ρυθμιστής θερμοκρασίας



Σύμβολα και τρόποι λειτουργίας

| Σύμβολο | Τρόπος λειτουργίας | προβλέπεται για |
|---------|------------------------|---|
| 0 | Απενεργοποίηση | |
| | Φωτισμός | |
| | Κρύος αέρας | Χυρίς ρύθμιση θερμοκρασίας για προστακτική απόμειξη και κρύωμα. |
| | Ζεστός αέρας | με ρύθμιση θερμοκρασίας για ψήσιμο σε πολλά επίπεδα. |
| | Πάνω/Κάτω αντίσταση | Προθέρμανση, Ψήσιμο σε ένα επίπεδο |
| | Κάτω αντίσταση | Προψήσιμο πολύ υγρών γλυκών |
| | Πάνω αντίσταση | Γκρατινάκιμα |
| | Γκριλ | Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων, βάλτε τα κομμάτια κρέας στο κέντρο της σχάρας. |
| | Μεγάλο γκριλ | Ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων, π.χ. μπριζόλες, ψάρι και λουκάνικα, αλλά και για τσούρα και ογκρεσέν. |
| | Έντατικός ζεστός αέρας | Ψήσιμο γλυκών ταψιού με στεγνή επφάνεια, έντατικό ψήσιμο μεγάλων ψητών όπως π.χ. πίτσες και γαλοπούλες. |
| | Σκόλα πίτσας | Ψήσιμο ψιμωύ, πίτσας και υγρών γλυκών, Κοναραβασίτσες. |

Ένδειξη θέρμανσης κι ένδειξη λειτουργίας

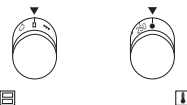
Η ένδειξη θέρμανσης στο χειριστήριο ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται και εβήνει μόλις επηρευχθεί η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία. Ανάβει και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όταν ο φούρνος θερμαίνεται και πάλι, για να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση του φούρνου

- ▶ Οι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι, μπορούν να βυθιστούν σε οποιαδήποτε ρύθμιση κι αν βρίζονται. Πατώντας τους ελαφρά, βγαίνουν ξανά προς τα έξω. Όταν οι διακόπτες είναι βυθισμένοι, δεν μπορεί να αλλάξει καμία ρύθμιση.

Επιλογή τρόπου λειτουργίας:

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας (αριστερός διακόπτης) προς τα δεξιά.



Ρύθμιση θερμοκρασίας:

- Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας (2ος διακόπτης από αριστερά) προς τα δεξιά.

Απενεργοποίηση φούρνου:

- Γυρίστε και τους δύο διακόπτες πίσω στο "0".

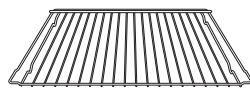
Εξαρτήματα

Ταψιά:

- Όταν τα βγάξετε, ανασκηνέτε τα ελαφρά προς τα πάνω. Αφού τα βάλετε πάλι μέσα, η καυλωμένη άκρη του ταψιού πρέπει να δείχνει προς την πόρτα του φούρνου.
- Η λαμαρίνα συλλογής λίπους και το ταψιά μπιάνου στο φούρνο με τις δύο σπές προς τα πίσω.

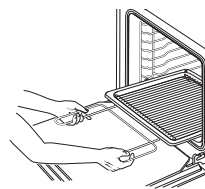
Σχάρα:

- Προσέξτε, η εγκάρσια μπάρα της σχάρας να δείχνει πάντα προς τα πίσω (όχι προς εσάς).



Σχάρα γκριλ με ανύψωση για τοποθέτηση στη λαμαρίνα συλλογής λίπους

- Η σχάρα γκριλ τοποθετείται στη λαμαρίνα συλλογής λίπους. Με το μηχανισμό ανύψωσης μπορείτε να βγάξετε από το φούρνο τη σχάρα μαζί με τη λαμαρίνα. Δεν στέβει τίποτα και μπορείτε να σερβίρετε άμεσα.

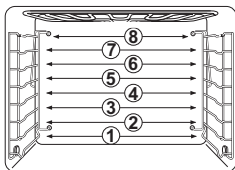


Επίπεδα υποδοχής



Υπάρχουν 8 επίπεδα υποδοχής στα πλαϊνά δικτυώματα. Τα επίπεδα υποδοχής αριθμούνται από το 1 ως το 8 και μετρώνται από κάτω προς τα πάνω.

Πλαϊνό δικτυώμα:

Το επίπεδο 0 είναι το πιο χαμηλό δυνατό επίπεδο υποδοχής.






Γρήγορη προθέρμανση

- ☞ Βάζετε το φαγητό στο φούρνο μόνο όταν έχει τελειώσει η γρήγορη προθέρμανση και έχετε ρυθμίσει το φούρνο στον κανονικό τρόπο λειτουργίας.
- ☞ Με τον τρόπο λειτουργίας Σκάλα Πίτσας  ο αέρας φούρνου μπορεί να προθερμανθεί σε σχετική σύντομο χρονικό διάστημα.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Βάλτε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στη Σκάλα Πίτσας .
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η ένδειξη θέρμανσης ανάβει.
- Μόλις η ένδειξη θέρμανσης σβήσει, ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο.


Ψήσιμο (κρέατος κλπ.)

- ☞ Χρησιμοποιείτε τη λαμαρίνα συλλογής λίπους και τη σχάρα.
- Στο φούρνο πρέπει να ψήνεται μόνο κρέας ή ψάρια που ζυγίζουν πάνω από 1 κιλό.
- Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το είδος, την ποιότητα και το ύψος του κρέατος. Για να μετρήσετε το κρέας, ανασκώστε το ελαφρά, γιατί πέφτει από το ίδιο του το βάρος.
- Η διάρκεια ψήσιματος για κρέας με στρώμα λίπους μπορεί να είναι ακόμη και διπλάσια.
- Αν ψήνετε πολλά μικρά κομμάτια κρέατος ή μικρά πουλερικά μαζί στο φούρνο, ο χρόνος ψήσιματος αυξάνεται κατά 10 λεπτά περίπου ανά κομμάτι. Ο χρόνος ψήσιματος π.χ. για ένα κοτόπουλο είναι περίπου 60 λεπτά, για 2 κοτόπουλα 65 έως 75 λεπτά.
- ☞ Προσέξτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις σχετικά με τα επίπεδα υποδοχής!



Επίπεδα υποδοχής (μέτρηση από κάτω):

- Εντατικός ζεστός αέρας**  Λαμαρίνα συλλογής λίπους: επίπεδο 2
Σχάρα: επίπεδο 3
- Ζεστός αέρας**  Λαμαρίνα συλλογής λίπους: επίπεδο 2
Σχάρα: επίπεδο 3
- Πάνω/Κάτω αντίσταση**  Λαμαρίνα συλλογής λίπους: επίπεδο 2
Σχάρα: επίπεδο 3

Ψήσιμο στη σχάρα

- Τα μεγάλα πουλερικά μπορείτε να τα ψήνετε στην ίδια τη λαμαρίνα συλλογής λίπους ή στη σχάρα με τη λαμαρίνα από κάτω (π.χ. γαλοπούλα, χίνα, 3-4 κοτόπουλα ή ποδράκια).
- Γυρίστε το ψητό μετά από τα 2/3 του χρόνου ψήσιματος, εκτός αν χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Ζεστός Αέρας .

Ψήσιμο στην κατασρόλα (στο φούρνο)

- ☞ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Εντατικός Ζεστός Αέρας  στους 180-200 °C.
 - Τα άπαχα κρέατα γίνετέ τα στην κατασρόλα με κλειστό καπάκι (π.χ. μοσχαράκι ψητό, βοδινό μαριν αρισμένο ή κατεμυγμένο κρέας). Έτσι το κρέας παραμένει πιο ζουμερό.
 - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε σκεύος (από χάλυβα, εμαγιέ, χυτοσίδηρο ή γυαλί) που δεν έχει ξύλινα ή συνθετικά χερούλια και είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
 - Αν χρησιμοποιήσετε γάστρα, διαβάστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Εμείς σας συνιστούμε την ακόλουθη διαδικασία:
- Ξεπλύνετε το σκεύος με νερό ή λαδώστε το λίγο. Ξεπλύνετε το σκεύος με νερό ή λαδώστε το λίγο.
 - Βάλτε στο σκεύος το ετοιμασμένο (με μπακαρίκι) ψητό, βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το στον κρύο φούρνο.
 - Ρυθμίστε στον Εντατικό Ζεστό Αέρα  και σε θερμοκρασία 180 έως 200 °C.
- Ετοιμάστε τη σάλτσα με το συνήθισμένο τρόπο.

Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο κρέατος κλπ.

Οι τιμές των πιο συντησόμενων τρόπων λειτουργίας είναι με έντονη γραφή.

| Είδος κρέατος | Ζεστός Αέρας | Πάνω/Κάτω Αντίσταση | Εντατικός Ζεστός Αέρας | Διάρκεια ψησίματος |
|----------------------|-------------------|---------------------|------------------------|--------------------------------|
| | Θερμοκρασία σε °C | | | ανά εκ. ύψους κρέατος σε λεπτά |
| Βοδινό ψητό | 160 | 170-190 | | 18 |
| Ροσφιφ | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Φιλέτο | 180 | 200-220 | 180-200 | 8 |
| Μοσχαρίσιο κρέας | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Χαρινό ψητό | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Χαρινό κότσυφο | 160 | 170-190 | 160-180 | 8 |
| Χαρινό ύψος | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Χαρινό ψητό με πέτσα | 160 | 170-190 | 160-180 | 12-15 |
| Κυνήγι | 160 | 170-190 | | 15 |
| Αγριογαύρουο | 160 | 170-190 | | 15 |
| Φιλέτο από κυνήγι | 180 | 200-220 | 180-200 | 8-10 |
| Προβασο κρέας | 150-160 | 170-190 | | 15 |
| Πάπια | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Χίνα | 160 | 170-190 | 160-180 | 12 |
| Κοτόπουλο* | 160 | 180-200 | 160-180 | 8* |
| Γαλοπούλα | 180 | 200-220 | 160-180 | 12 |
| Ψάρι | 180 | 200-220 | | 8 |

* ολόκληρο κοτόπουλο 45-60 λεπτά

Ψήσιμο (γλυκών κλπ.)

Ζεστός αέρας

Δεν χρειάζεται προθέρμανση - Δυνατότητα ψησίματος σε πολλά επίπεδα συγχρόνως.

Επίπεδα υποδοχής:

Ένα ταψί: 3ο επίπεδο υποδοχής από κάτω
Δύο ταψιά: 3ο και 4ο επίπεδο υποδοχής από κάτω
Τρία ταψιά: 3ο, 4ο και 8ο επίπεδο υποδοχής από κάτω
Τέσσερα ταψιά: 2, 4ο, 6ο και 8ο επίπεδο υποδοχής από κάτω

- Όταν ψήνεται δύο γλυκά ταυτοχρόνως, ο χρόνος ψησίματος ανά ταψί αυξάνεται κατά περίπου 5 έως 10 λεπτά.
- Βγάξτε τα ταψιά μμονωμένα ανάλογα με το βαθμό που ροδίσαν.
- Ψήνετε σε ζεστό αέρα στους 160 °C, αν η συνταγή σας δεν σας δίνει άλλα στοιχεία για ζεστό αέρα.
- Σημαντικό:** Σε γλυκά με επίστρωση από φρέσκα φρούτα, αναπτύσσεται πολύ μεγάλη υγρασία. Μπορείτε να ψήνεται το πολύ δύο γλυκά συγχρόνως.

Πάνω/Κάτω αντίσταση

Προθέρμανση - Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

- Προθέρμανση με Σκάλα Πίτσας, αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία χωρίστε σε Πάνω/Κάτω αντίσταση.
- Οι μακρές μεταλλικές φόρμες και οι φόρμες αλουμινίου είναι οι πιο κατάλληλες.

Εντατικός ζεστός αέρας

Χωρίς προθέρμανση - Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

- Μόνο για γλυκά ταψιού με στεγήνη επιφάνεια

Σκάλα Πίτσας

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

- για υγρά γλυκά
- για πίτσα: προθέρμανση με ταψί ή πέτρα πίτσας (ειδικό εξάρτημα)
- για ψωμί: προθέρμανση

Ψήσιμο πίτσας

Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Σκάλα Πίτσας στους 250 °C.

- Χρησιμοποιώντας πέτρα πίτσας (ειδικό εξάρτημα), η πίτσα σας αποκτά μια πολύ τραγανή ζύμη. Χρόνος προθέρμανσης τουλάχιστον 30 λεπτά! Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης για την πέτρα πίτσας.

Βασική συνταγή πίτσας

250 γραμ. αλεύρι, 20 γραμ. μαγιά, 1/8 λίτρου κλιμαρό νερό, 3 κουταλιές ελαιόλαδο, αλάτι.

Ψήσιμο πίτσας σε ταψί

- Με τα συστατικά, πλάστε μια ζύμη μαγιάς.
- Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο (περίπου 30 λεπτά).
- Μετά, ζυμώστε ξανά τη ζύμη για μερικά λεπτά και αφήστε την να φουσκώσει για άλλα 15 λεπτά.
- Προθέρμανε το φούρνο (Σκάλα Πίτσας) στους 250 °C).
- Λαδώστε το ταψί.
Αν φτιάχνετε μικρές στρογγυλές πίτσες, βάλτε από πάνω το ταψί στο φούρνο και προθερμάνετε το κι αυτό.
- Ανοίξτε τη ζύμη, βάλτε την σε ένα ταψί και σχηματίστε τις άκρες της.
- Γαρνιρέτε την με ό,τι θέλετε γρήγορα, για να μην υγρανθεί η ζύμη.
- Μικρές πίτσες:** βάλτε τη γαρνιραμένη ζύμη στο προθερμασμένο ταψί.
- Βάλτε το ταψί στο επίπεδο υποδοχής 1.
- Ψήστε με τις ρυθμίσεις που ήδη υπάρχουν (Σκάλα Πίτσας) στους 250 °C για περίπου 8-12 λεπτά.

Ψήσιμο πίτσας σε πέτρα πίτσας

- Ετοιμάστε τη ζύμη της πίτσας όπως περιγράφεται επάνω.
- Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας στη σχάρα και βάλτε την στο επίπεδο 1.
- Προθέρμανε το φούρνο με τη σκάλα πίτσας στους 250 °C.
- Βάλτε τη ζύμη στο αλευρωμένο φτυάρι και γαρνιρέτε την γρήγορα, για να μην υγρανθεί. Η γαρνιραμένη πίτσα δεν απιπέριεται να μείνει για πολύ ώρα στο φτυάρι, γιατί μετά η ζύμη δεν θα γλιστρά πλέον.
- Όταν τελειώσει η προθέρμανση, απλώστε την πίτσα από το φτυάρι στη ζεστή πέτρα πίτσας.
- Ψήστε με τις ρυθμίσεις που ήδη υπάρχουν (Σκάλα Πίτσας) στους 250 °C για 8-12 λεπτά.
















Διεκρινίσεις πίνακα: "Ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο γλυκών κλπ."

Στον πίνακα στη σελ. 56 θα βρείτε τη θερμοκρασία, το χρόνο και το επίπεδο που πρέπει να ψηθούν διάφορα είδη ζυμής.

- Για τη θερμοκρασία αναφέρονται συνήθως περιοχές θερμοκρασίας, γιατί εξαρτάται από τη σύνθεση της ζύμης, την ποσότητα και τη φόρμα.
- Εμείς σας συνιστούμε την πρώτη φορά να ψήσετε στη χαμηλότερη θερμοκρασία και μόνο αν δείτε ότι χρειάζεται, να επιλέξετε μια πιο υψηλή θερμοκρασία, π.χ. αν θέλετε το γλυκό σας να ροδίσει περισσότερο ή να ψηθεί πιο γρήγορα.
- Αν δεν βρείτε συγκεκριμένα στοιχεία για τη συνταγή σας, αναζητήστε ένα παρόμοιο γλυκό, για να βοηθηθείτε.
- Αν το γλυκό σας στην αρχή του ψησίματος δεν έχει το ίδιο ύψος σε όλα τα σημεία του, μπορεί να μην ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτή την περίπτωση, μην αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος θα εξομαλυνθούν οι διαφορές στο ροδίσμα.

Ενδεικτικές τιμές ψησίματος γλυκών κλπ.

Οι τιμές των πιο συνιθημένων τρόπων λειτουργίας είναι με έντονη γραφή. Προσέξτε τις διευκρινίσεις σχετικά με αυτόν τον πίνακα στη σελ.55!

| Γλυκίσμα | Ζεστός Αέρας  | | Πάνω/Κάτω Αντίσταση  | | Εντατικός Ζεστός Αέρας  Σκόλα Πίτσας  | | Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά |
|--|--|-------------------|---|-------------------|--|--|---------------------------------------|
| | Επίπεδο | Θερμοκρασία σε °C | Επίπεδο | Θερμοκρασία σε °C | Επίπεδο | Θερμοκρασία σε °C | |
| Μαλακή ζύμη | | | | | | | |
| Κάικ στρογγυλής φόρμας | 2 | 150-160 | 1/2 | 170-180 | | | 60-70 |
| Κάικ τετράγωνης φόρμας | 2 | 150-160 | 1 | 170-190 | | | 50-70 |
| Παντεσπάνι | 2 | 150-160 | 1 | 160-180 | | | 60-70 |
| Ταψίτες | 2 | 150-160 | 1 | 170-180 | | | 40-60 |
| Βάσας τούφτας | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 20-30 |
| Ταψίτες φρούτων | 3 | 150-160 | 1 | 170-180 | 2 |  150-160 | 45-60 |
| Κουλουράκια | 3 | 150 | 3 | 170-180 | | | 15-30 |
| Κάικ ταμπού | | | | | | | |
| Στεγνή επίστρωση | 3 | 150-160 | 3 | 180-200 | 3 |  150-160 | 20-35 |
| Υγρή επίστρωση | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 3 |  160-170 | 35-50 |
| Σφιχτή ζύμη | | | | | | | |
| Βάσας τούφτας | 3 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Τσιζκάικ | 2 | 140-150 | 1 | 160-170 | 2 |  140-150 | 70-90 |
| Κουλουράκια | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Κάικ ταμπού | | | | | | | |
| Στεγνή επίστρωση | 3 | 150-160 | 4 | 180-190 | 2 |  150-160 | 25-35 |
| Υγρή επίστρωση | 3 | 160-170 | 2 | 170-180 | 2 |  160-170 | 30-50 |
| Ζύμη μαγιός | | | | | | | |
| Κάικ φόρμας | 2 | 150-160 | 1 | 175-180 | | | 40-65 |
| Τσουρέκι | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Στόλεν (προβόρμανση) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 |
| Κουλουράκια | 3 | 140-150 | 3 | 180-200 | | | 15-30 |
| Κάικ ταμπού | | | | | | | |
| Στεγνή επίστρωση | 3 | 150-160 | 4 | 180-200 | 3 |  150-160 | 30-40 |
| Υγρή επίστρωση | 3 | 160-170 | 2 | 170-190 | 3 |  160-170 | 30-50 |
| Ζύμη μπικόντου | | | | | | | |
| Ταψίτες | 3 | 150-160 | 3 | 175-180 | | | 30-40 |
| Ρολά | 3 | 170-180 | 3 | 180-200 | | | 12-25 |
| Βουτήματα μαρέγκας | | | | | | | |
| Μπισσέ | 3 | 80-90 | 3 | 100-120 | | | 80-120 |
| Κουλουράκια κανέλας | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-40 |
| Αμυγδαλωτά | 3 | 100-120 | 3 | 120-140 | | | 20-50 |
| Άλλα είδη ζύμης | | | | | | | |
| Σφολιάτα | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 15-30 |
| Σφολιάτα μαγιός | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Σφολιάτα με κουάρκ | 3 | 160-180 | 3 | 180-200 | | | 30-40 |
| Ζύμη καταφόλος | 3 | 170-180 | 3 | 190-210 | | | 30-40 |
| Ζύμη λαδιού-γασουρπού | 3 | 150-160 | 3 | 170-180 | | | 30-40 |
| Κάικ με μέλι | 3 | 140-150 | 3 | 170-180 | | | 20-35 |
| Ψωμί και πίτσα | | | | | | | |
| Ψωμί με προζύμι ή με μαγιό (προβόρμανση: 230 °C, προψήσιμο: 10 λεπτά 230 °C) | 2 | 180 | 2 | 180 | 2 |  180 | 50-70 |
| Ψωμί μαγιός/λευκό ψωμί | 2 | 180 | 1/2 | 200 | 2 |  180 | 30-60 |
| Ψωμάκια ή μπισσέσες αλισβας (προβόρμανση: 230 °C) | 3 | 200 | 3 | 220 | | | 15-20 |
| Πίτσα (προβόρμανση: 250 °C) | | | | | 1 |  250 | 8-12 |

🔺 Ψήνεται στο γκριλ μόνο με κλειστή την πόρτα του φούρνου!

☞ Ρυθμίζετε τον τρόπο λειτουργίας Γκριλ **▼▼▼** για μικρές ποσότητες ή το Μεγάλο Γκριλ **▼▼▼▼** για μεγάλες ποσότητες.

Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο **▼▼▼**. **Εξάφρεση:** Σε μεγάλα ψητά είναι καλύτερα να επιλέγετε μια θερμοκρασία μεταξύ 200 και 250 °C, για να μην καίγεται το ψητό.

Όση διακόπτη για Γκριλ **▼▼▼**:

Όση διακόπτη για Μεγάλο Γκριλ **▼▼▼▼**:



- Προθερμάνετε το φούρνο για 5 έως 10 λεπτά.
- Βάλτε το ψητό στη σχάρα.
- Βάλτε τη λαμαρίνα συλλογής λίπους στο 2ο ή 3ο επίπεδο υποδοχής από κάτω και τη σχάρα στο επίπεδο που αναφέρεται στον πίνακα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Γκριλ **▼▼▼** ή Μεγάλο Γκριλ **▼▼▼▼**.
- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στο **▼▼▼**.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Ενδεικτικές τιμές για γκριλ

| Είδος κρέατος | Υποδοχή | Γκριλ ▼▼▼ | | Μεγάλο Γκριλ ▼▼▼▼ | |
|---------------------------|---------|------------------|-----------|--------------------------|-----------|
| | | 1η πλευρά | 2η πλευρά | 1η πλευρά | 2η πλευρά |
| σε λεπτά | | | | | |
| Χαρινίη κοτολέτα/ σνίτσελ | 7 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Χαρινό φιλέτο | 6 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Λουκάνικα | 6 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Σαβλάκια | 5 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |
| Μπαρτέκια | 5 | 8-10 | 6-8 | 10-15 | 10-12 |
| Βοδινή μπριζόλα-φιλέτο | 7 | 4-6 | 3-5 | 6-7 | 4-6 |
| Όλετες αουτί | 7 | 3-4 | 2-3 | 4-5 | 3-4 |
| Μοσχαρίσιο σνίτσελ | 6 | 5-7 | 4-5 | 7-8 | 5-6 |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα | 6 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Πρόβασι κοτολέτα | 6 | 8-10 | 6-8 | 10-11 | 7-8 |
| Αρνίσια μπριζόλα | 6 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Μισά κοτόπουλα | 4 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Φιλέτο ψαριού | 7 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Πέστροφες | 5 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Τσούρι | 6 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 2-3 |
| Τσούρι με επίστρωση | 5 | 6-8 | | | |

Απόψυξη

☞ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Ανακυκλοφορία Κρύου Αέρα (ζεστός αέρας χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας) και μην πιέζετε να μπει μέσα ο διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας, ώστε να ψηφίζεται ο εσωτερικός χώρος του φούρνου. Ο φούρνος ζεσταίνεται ελαφρά εξαίτιας του ψησιμού - ιδανικό για προσεκτικό ξεπάγωμα.

☞ Για έτοιμα προϊόντα τηρίστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

- Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό χωρίς τη συσκευασία του σε μια λεκάνη ή σε ένα πιάτο στη σχάρα στο 3ο επίπεδο υποδοχής από κάτω.
- Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο και το διακόπτη θερμοκρασίας στο "0" (ή σε ό,τι προβλέπουν οι οδηγίες του φαγητού).

🔺 **Προσοχή!** Σε βάζα που κλείνουν με βιδωτό καπάκι μη χρησιμοποιείτε τα καπάκια ξανά. Σε περίπτωση που τα καπάκια ξαναχρησιμοποιηθούν, τα βάζα μπορεί να σπάσουν!

☞ Κατάλληλα είναι τα συνήθισμένα βάζα κονσερβοποίησης με λαστικόνο δακτυλίδι και γυάλινο καπάκι ή τα συνήθη βάζα εμπορίου με βιδωτό καπάκι (μόνο με καινούριο καπάκι).

Τα μεταλλικά κουτά δεν είναι κατάλληλα.

☞ Μην ρίχνετε νερό στη λαμαρίνα συλλογής λίπους! Θα δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί που θα βγουν έξω μεμάς, μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Βάλτε ένα δοχείο με νερό πάνω στη λαμαρίνα, όχι στο δάπεδο του φούρνου!

☞ Επιλέξτε τη Σκάλα Πίτσας .

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα και ακολουθείτε τις συνθήκες συνταγής.
- Τοποθετάτε στο φούρνο το πολύ 6 βάζα του 1 λίτρου το καθένα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο βάζα με ίδιο ύψος και γεμίζετε τα με ίδιο περιεχόμενο κατά 3/4.
- Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν το ένα στο άλλο.
- Βάλτε τη λαμαρίνα συλλογής λίπους στο 1ο επίπεδο υποδοχής από κάτω.
- Βάλτε 1 φλιτζάνια με νερό στη λαμαρίνα συλλογής λίπους.
- Ρυθμίστε τη Σκάλα Πίτσας στους 160 °C και παρακολουθήστε τη διαδικασία κονσερβοποίησης.
- Μετά από περίπου 10 έως 20 λεπτά (για βάζα 1 λίτρου), το υγρό στα πρώτα βάζα αρχίζει να πιζα, συνήθως πρώτα στο βάζο που βρίσκεται δεξιά μπροστά.

Φρούτα

- Μετά σβήστε το φούρνο και αφήστε τα βάζα να σταθούν στον κλειστό φούρνο για άλλα 30 λεπτά (για ευαίσθητα φρούτα π.χ. φρούλες περίπου 15 λεπτά).

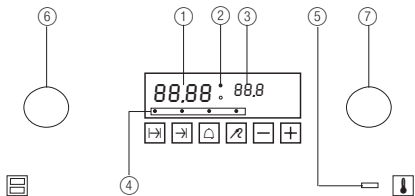
Λαχανικά και κρέας

- Όταν το υγρό αρχίσει να πιζα, χαμηλώστε το φούρνο στους 100 °C και αφήστε τα βάζα για άλλα 30-60 λεπτά.
- Μετά σβήστε το φούρνο και αφήστε τα βάζα να σταθούν στον κλειστό φούρνο για άλλα 30 λεπτά.

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης

☞ Τον τρόπο χρήσης της θερμοκρασίας πυρίνα, θα τον βρείτε στη σελ.60.

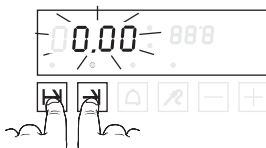
Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης σας προσφέρει εκτός από το ξηλινπτίρι, που λειτουργεί ως βοήθεια υπενθύμισης, και μερικές λειτουργίες για το φούρνο: μπορούν να ρυθμιστούν η διάρκεια ψησίματος, το τέλος ψησίματος και η θερμοκρασία πυρίνα. Όλες αυτές οι λειτουργίες είναι δυνατές με κάθε τρόπο λειτουργίας και κάθε επιλογή θερμοκρασίας.



- Ενδειξη:**
- 1 Ώρα, σύντομος χρόνος, (εκάστοτε τρέχουσα τιμή) Θερμοκρασία πυρίνα (ρυθμισμένη τιμή)
 - 2 Λυχνίες, δείχνουν ότι ο φούρνος έχει ενεργοποιηθεί.
 - 3 Θερμοκρασία πυρίνα (τρέχουσα τιμή)
 - 4 Λυχνίες (σε κάθε πλήκτρο επιλογής / λειτουργίας)
 - 5 Ένδειξη θέρμανσης
- Πλήκτρα επιλογής:**
- ➡ Διάρκεια ψησίματος
 - ➡ Τέλος ψησίματος (με θερμόμετρο ψητού: χρόνος έναρξης)
 - ⏰ Σύντομος χρόνος
 - 🔥 Λειτουργία θερμοκρασίας πυρίνα
- Ρύθμιση**
- +/- Για την αλλαγή των τιμών όλων των λειτουργιών
 - ⏸ Διακοπή της επιλογής τρόπου λειτουργίας
 - 🔧 Ρυθμιστής θερμοκρασίας

Ρύθμιση / αλλαγή ώρας

- Πατήστε συγχρόνως ⏸➡ και ⏸➡, μέχρι στην ένδειξη να αναβοσβήσει η ώρα.



- Μπορείτε να την αλλάξετε με «+»/«-».
- Περιμένετε μέχρι η ένδειξη να μην αναβοσβήνει πια. Η ώρα έχει καταχωρηθεί, η τελεία ανάμεσα στην ώρα και στα λεπτά αναβοσβήνει ανά δευτερόλεπτο.



Ρύθμιση σύντομου χρόνου

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ξηλινπτίρι ανεξάρτητα από τις λειτουργίες ενεργοποίησης.

- Πατήστε το ⏸. Η λυχνία αναβοσβήνει. Στην ένδειξη εμφανίζεται «0.00».



- Ρυθμίστε με «+»/«-» την επιθυμητή χρονική διάρκεια σε λεπτά.δευτερόλεπτα.



- Θέστε σε λειτουργία το ξηλινπτίρι με ⏸ ή περιμένετε μέχρι να μην αναβοσβήνει πλέον η λυχνία. Στην ένδειξη βλέπετε τότε το χρόνο που απομένει μέχρι το ηχητικό σήμα.



Μετά το πέρας του σύντομου χρόνου ακούγεται ένα σήμα.

- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο και το ηχητικό σήμα σταματά. Στην ένδειξη εμφανίζεται πάλι η ώρα.

Πώς να προγραμματίσετε τις λειτουργίες ενεργοποίησης

1. Επιλέξτε τη λειτουργία:

- Πατήστε το πλήκτρο επιλογής της λειτουργίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η λυχνία ανάυ από το εκάστοτε πλήκτρο αρχίζει να αναβοσβήνει και μια τιμή εμφανίζεται στην ένδειξη.

2. Αλλάξτε/Ρυθμίστε τη λειτουργία:

- Με το «+» και το «-» αλλάξτε την εμφανιζόμενη τιμή.

3. Ξεκινήστε τη λειτουργία:

Αν για 3 δευτ. δεν πατήσετε κάποιο πλήκτρο, η λειτουργία ξεκινά αυτόματώς, η λυχνία αναβει τώρα συνεχώς.

☞ Πατώντας ένα πλήκτρο επιλογής, συντομεύετε το χρόνο:

- το πλήκτρο που έχετε επιλέξει προηγουμένως επιβεβαιώνει την καταχώριση και ξεκινά τη λειτουργία.
- ένα άλλο πλήκτρο επιλογής επιβεβαιώνει την καταχώριση και επιλέγει την αντίστοιχη νέα λειτουργία.

4. Ρυθμίστε τις λειτουργίες του φούρνου (μόνο στις λειτουργίες ενεργοποίησης)

- Με το Ⓜ επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας και με το Ⓜ τη θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε θερμοκρασία και τρόπο λειτουργίας και πριν προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη.

Αλλαγή μιας ρύθμισης

Αν θέλετε να αλλάξετε μια τιμή που ρυθμίσετε — ακόμη κι αν μια λειτουργία έχει ήδη ξεκινήσει — πατήστε ξανά το αντίστοιχο πλήκτρο επιλογής και με το «+»/«-» αλλάξτε την τιμή στην ένδειξη.

Όταν το τέλος ψησίματος έχει επιτευχθεί

ο φούρνος απενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται «End». Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη δεν αναβοσβήνουν πλέον.



- Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο επιλογής, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Η ένδειξη δείχνει τώρα και πάλι την ώρα ημέρας. Ο φούρνος ξεκινά πάλι. (Όχι όταν ένα τοποθετηθεί το θερμόμετρο ψητού).
- Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο «0».

Ρύθμιση διάρκειας ψσίματος → (λειτουργία απενεργοποίησης)

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματως μετά το πέρας του ρυθμιζόμενου χρόνου.

- Πατήστε **↔**, η λυχνία αναβοσβήνει και στην ένδειξη εμφανίζεται «0.00».



- Ρυθμίστε με **+**/**-** την επιθυμητή διάρκεια ψσίματος σε ώρες,λεπτά.



Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, η λυχνία ανάβει συνεχώς. Στην ένδειξη βλέπετε τον υπολειπόμενο χρόνο. Δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ οι δύο λυχνίες.



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

Ρύθμιση τέλους ψσίματος → (λειτουργία απενεργοποίησης)

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία, αν ο φούρνος πρέπει να σβήσει αυτόματως κάποια συγκεκριμένη ώρα.

- Πατήστε το **↔**, η λυχνία αναβοσβήνει και στην ένδειξη βλέπετε την τρέχουσα ώρα ημέρας.



- Ρυθμίστε με **+**/**-** την επιθυμητή ώρα απενεργοποίησης.



Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, η λυχνία ανάβει συνεχώς. Στην ένδειξη βλέπετε τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι το τέλος ψσίματος. Δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ οι δύο λυχνίες.



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

Ρύθμιση αυτόματης ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο με χρονοαυθόρρηση, μπορείτε να συνδυάσετε τις ρυθμίσεις για τη διάρκεια και το τέλος ψσίματος. Η έναρξη ψσίματος, η στιγμή δηλ. που ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτόματως, προκύπτει από τις δύο ρυθμίσεις και δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

- Τέλος ψσίματος που θα έληγε πριν το πέρας της διάρκειας ψσίματος δεν μπορεί να ρυθμιστεί: Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η τιμή στην ένδειξη δεν αλλάζει. Αν έχετε ρυθμίσει πολύ μεγάλη διάρκεια ψσίματος, διαρρυθμίστε την πρώτα, πριν ρυθμίσετε ξανά το τέλος ψσίματος.

Παράδειγμα:

Είναι 8.00 και στις 13.00 θέλετε να βγάλετε το ψιτό σας από το φούρνο, το οποίο χρειάζεται 90 λεπτά, για να ψηθεί. Ρυθμίστε τη διάρκεια ψσίματος **↔** από 0.00 σε 1.30. Μετά αλλάξτε το τέλος ψσίματος **↔** από 9.30 σε 13.00.

Μόλις αποθηκευτούν οι τιμές, στην ένδειξη εμφανίζεται «Αυτο» και ο φούρνος ενεργοποιείται στις 11.30 και απενεργοποιείται στις 13.00.

Πώς να ρυθμίσετε την αυτόματη ενεργοποίηση κι απενεργοποίηση:

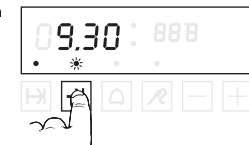
- Πατήστε **↔**, η λυχνία αναβοσβήνει και στην ένδειξη εμφανίζεται «0.00».



- Ρυθμίστε με **+**/**-** την επιθυμητή διάρκεια ψσίματος σε ώρες,λεπτά. (Παράδειγμα: 90 λεπτά)



- Πατήστε **↔** για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να ρυθμίσετε το τέλος ψσίματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται κάποια ώρα (τέλος ψσίματος αν ο φούρνος ξεκινάει αμέσως).



- Ρυθμίστε με **+**/**-** το επιθυμητό τέλος ψσίματος.



Μετά από περίπου 3 δευτ. οι λυχνίες ανάβουν συνεχώς. Στο διάστημα αναμονής μέχρι να αρχίσει το ψίσιμο, στην ένδειξη εμφανίζεται «Αυτο».



- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

- Τη στιγμή έναρξης ψσίματος ο φούρνος ξεκινά αυτόματα και οι δύο λυχνίες άπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ. Η ένδειξη δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι το τέλος ψσίματος.



Θερμόμετρο ψητού

Το θερμόμετρο ψητού μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού. Όταν η θερμοκρασία στον πυρήνα έχει φτάσει σε μια καθορισμένη τιμή το ψητό έχει ψηθεί όσο ακριβώς πρέπει: ούτε πολύ στεγνό ούτε με πολύ αίμα.

Η χρήση του θερμόμετρου ψητού συνιστάται ιδιαίτερα για την παρασκευή ψημάτων, στα οποία η θερμοκρασία του πυρήνα δεν επιτρέπεται να ξεπεράσει κάποια συγκεκριμένη τιμή, όπως π.χ. το ροσπίτι.

Εδώ δεν δίνεται κάποια συγκεκριμένη διάρκεια ψήματός – η διάρκεια ψήματός εξαρτάται από το πόσο κραάζεται, για να επιτευχθεί η τελική θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού. Μπορεί να είναι διαφορετική ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος, τη θερμοκρασία ψήματός και τον τρόπο λειτουργίας.

Στον πίνακα «Ένδεικες τιμές για θερμοκρασίας πυρήνα» στη σελ. 61 θα βρείτε τα στοιχεία για τα διάφορα φαγητά.

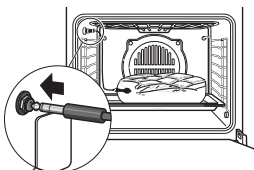
Προσέξτε τα εξής:

- Βάλτε τη μύτη του θερμόμετρου οριζόντια και από τα πλάγια μέχρι το κέντρο του ψητού.
- Τοποθετήστε το θερμόμετρο μέσα στο ψητό μέχρι τη λαβή.
- Η μύτη δεν επιτρέπεται να βρίσκεται κοντά σε λίπος ή κόκκαλα ή σε κενό χώρο (π.χ. σε πολυερικά).
- Προσέχετε και στα πολυερικά το θερμόμετρο να μπει να έτσι ώστε να μην αγγίξει κόκαλα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού

Τοποθετήστε στο φούρνο το ψητό που έχετε ετοιμάσει με τοποθετημένο το θερμόμετρο.

Βάλτε την πρίζα του θερμόμετρου στην υποδοχή απάνω δεξιά στο πλαϊνό τοίχωμα του φούρνου. Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού:



Στην περιοχή μεταξύ 35 °C και 95 °C βλέπετε την πραγματική θερμοκρασία, σε θερμοκρασίες κάτω των 35 °C βλέπετε «-- °C», σε θερμοκρασίες άνω των 95 °C στην ένδειξη αναβοσβήνει «95 °C». Στην αριστερή ένδειξη βλέπετε τη θερμοκρασία των 70 °C, που έχει ρυθμιστεί εκ των προτέρων και μπορείτε να αλλάξετε.

Κλείστε την πόρτα του φούρνου και ρυθμίστε τη λειτουργία θερμοκρασίας πυρήνα.

Ρύθμιση λειτουργίας θερμοκρασίας πυρήνα

Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή μόνο όταν είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψητού.

Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού και στην αριστερή ένδειξη εμφανίζεται «70 °C». Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ.

Αν θέλετε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, πατήστε «**R**», η λυχνία πάνω από «**R**» αναβοσβήνει.



Αλλάξτε την προτιμώμενη θερμοκρασία των 70 °C με «+»/«-» στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, η λυχνία πάνω από το πλήκτρο επιλογής ανάβει συνεχώς.



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

Κατά τη διάρκεια του μαγαρέματος στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού.



Όταν η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα έχει φτάσει στην τιμή που ρυθμίσατε, ο φούρνος απενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται «End». Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη δεν αναβοσβήνουν πλέον.



Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσει το ηχητικό σήμα. Στην ένδειξη αριστερά δίπλα στις θερμοκρασίες αναβοσβήνουν εναλλάξ δύο σπίλες - όσο είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψητού.



Τυλίξτε το ρυθμιζόμενο θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο «0».

Βγάλτε το θερμόμετρο ψητού από την υποδοχή. Η ένδειξη δείχνει τώρα και πάλι την ώρα ημέρας.

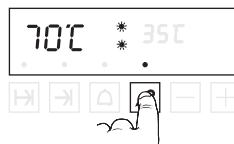
Λειτουργία θερμοκρασίας πυρήνα με χρονοκαυστήρηση

Για το ψήσιμο με θερμόμετρο ψητού μπορείτε να επιλέξετε την έναρξη ψήματός με χρονοκαυστήρηση. Επειδή δεν μπορεί να ρυθμιστεί κάποια συγκεκριμένη διάρκεια ψήματός, δεν μπορεί και να ρυθμιστεί το τέλος ψήματός.

Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή μόνο όταν είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψητού.

Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού και στην αριστερή ένδειξη εμφανίζεται «70 °C». Οι δύο LED αναβοσβήνουν εναλλάξ.

Αν θέλετε να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, πατήστε «**R**», η λυχνία πάνω από «**R**» αναβοσβήνει.



Αλλάξτε την προτιμώμενη θερμοκρασία των 70 °C με «+»/«-» στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μετά από περίπου 3 δευτ. ενεργοποιείται ο χρονοδιακόπτης, η LED ανάβει συνεχώς.



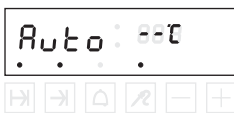
Πατήστε «**↔**» για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να ρυθμίσετε την έναρξη ψήματός. Στην ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα ημέρας.



Αλλάξτε την ώρα ρυθμιζοντας με «+»/«-» τον επιθυμητό χρόνο έναρξης.



Μετά από περίπου 3 δευτ. ξεκινά ο χρονοδιακόπτης, οι λυχνίες ανάβουν συνεχώς. Στο διάστημα αναμονής μέχρι να αρχίσει το ψήσιμο, στην ένδειξη εμφανίζεται «Auto». Στη δεξιά ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία πυρίνα στο εσωτερικό του ψιτού.



– Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας.

– Τη στιγμή έναρξης ψησίματος ο φούρνος ξεκινά αυτόματα. Οι δύο LED αναβοσβήνουν εναλλάξ.



Όταν η τρέχουσα θερμοκρασία πυρίνα έκα ψτάσει στην τιμή που ρυθμίσατε, ο φούρνος απενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται «End». Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Οι δύο λυχνίες δίπλα στην ένδειξη δεν αναβοσβήνουν πλέον.



– Πατήστε ένα οποιαδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται δίπλα στις θερμοκρασίες αναβοσβήνουν εναλλάξ δύο στίλβες - όσο είναι τοποθετημένο το θερμόμετρο ψιτού.



– Γυρίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας και το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο «0».

– Βγάλτε το θερμόμετρο ψιτού από την υποδοχή. Η ένδειξη δείχνει τώρα και πάλι την ώρα ημέρας.

Ενδεικτικές τιμές για θερμοκρασίες πυρίνα

| Θαγήτό | Θερμοκρασία πυρίνα σε °C |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Βοδινό κρέας | |
| Ροσμπιφ/Βοδινό φιλέτο λίγο ψημένο | 40-45 |
| Ροσμπιφ/Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο | 50-55 |
| Ροσμπιφ/Βοδινό φιλέτο καλοψημένο | 60-65 |
| Βοδινό ψιτό | 80-85 |
| Χοιρινό κρέας | |
| Ψαρονέφρι | 65-70 |
| Χοιρινό ψιτό /χοιραφέρι | 80-85 |
| Λαϊμός, ποδαράκι | 80-85 |
| Κοτολέτα πλάτι | 75-80 |
| Μηρέζολα χωρίς κόκαλα | 70 |
| Χοιρινό κάσλερ | 65-70 |
| Ρολό κρέας | 70-75 |
| Μοσχαρίσιο κρέας | |
| Μοσχαρίψιτο | 70-75 |
| Μοσχαρίσια νεφραμά | 75-80 |
| Μοσχαρίσιο ποδαράκι | 80-85 |
| Κινηή | |
| Κινηή ψακινό | 75-80 |
| Κινηή πλάτι | 60-70 |
| Κινηή φιλέτο λίγο ψημένο | 40-45 |
| Κινηή φιλέτο μέτρια ψημένο | 50-55 |
| Κινηή φιλέτο καλοψημένο | 60-65 |
| Αρνί | 80-85 |

| Θαγήτό | Θερμοκρασία πυρίνα σε °C |
|--------------|--------------------------|
| Ψιτό γεμιστό | 70-75 |
| Παυλερκά | 85-90 |
| Ψάρι | 70-80 |

Καθάρισμα και περιποίηση

Διαβάστε ολόκληρο το κεφάλαιο πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας. Αν την καθαρίζετε σωστά και τακτικά μπορεί να μείνει όμορφη και καθαρή για πολλά χρόνια. Εδώ έχουμε συγκεντρώσει διάφορες οδηγίες, για να μπορείτε να καθαρίζετε και να περιποιείτε τις επιφάνειες των συσκευών σας προσεκτικά αλλά και σε βάθος.

Για όλες τις επιφάνειες

- ⚠ Συσκευές καθαρισμού με ατμό ή με πίεση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα της συσκευής! Η συσκευή μπορεί να υποστεί φθορές που να θέσουν σε κίνδυνο τη ζωή σας.
- ⚠ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Αφίστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον κλιάρη) πριν την καθαρίσετε.
- ⚠ Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης σε όλα τα μέσα καθαρισμού.

Καθαρίζετε όλες τις συσκευές μετά από κάθε χρήση. Οι ακαθαρσίες που μείνουν μπορεί την επόμενη φορά που θα ζεσταθεί η συσκευή να καούν και οι κρούστες που σχηματίζονται, ίσως αργότερα να μην καθαρίζονται τελείως.

Όταν εύκολες βρωμιές, καθαρίζετε τις επιφάνειες με ένα πανί, μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι και με ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Μετά ξεπλύνετε πάντα με καθαρό νερό, για να μην μείνουν υπολείμματα απορρυπαντικών και προκαλούν αποχρωματισμούς ή λεκέδες. Μετά στεγνώνετε με ένα πανί.

- ☞ Για τις δύσκολες βρωμιές ακολουθούν οι οδηγίες για τις διάφορες επιφάνειες και εξαρτήματα.
- ☞ Το VSR O-FIX-C είναι ιδανικό για το καθάρισμα υαλοκαρμικών και γμαχιέ επιφανειών, καθώς και τις εσωτερικές πλευρές της πόρτας. Μπορείτε να προμηθευτείτε αυτή τη σκόνη καθαρισμού από το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της KÜPPERSBUSCH.

Σε καμία περίπτωση μην καθαρίζετε με

- επίθετικά ή χλωριούχα απορρυπαντικά, που περιέχουν π.χ. ενεργό οξυγόνο, κλώριο ή καυστικές ουσίες.
- μέσα καθαρισμού που ξύνουν την επιφάνεια, όπως σφουγγάρια με σήμα, σήμα με σαπούνι, σκληρές βούρτσες, μεταλλικά σφουγγάρια, πλαστικά σφουγγάρια ή σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια.

Καθαρίστε τις κρούστες

Οι δύσκολες βρωμιές πρέπει πρώτα να μουλιάσουν – καλύτερα με ένα υγρό πανί. Έτσι μπορούν μετά να καθαριστούν καλύτερα.

Οδηγίες για την ξύστρα καθαρισμού

⚠ Προσοχή, κίνδυνος να κοπείτε! Η λαβίδα της ξύστρας είναι πολύ κοφτερή. Κρατάτε την ξύστρα πάντα οριζόντια και απλώνετε τις κρούστες.

⚠ Μην ξύνετε με τη γωνία της ξύστρας και προσέχετε μην αλίσσετε τη λαστικήνια μόνωση της συσκευής με τη γωνία της ξύστρας.



Χρήση σπρέι φούρνου – οδηγίες

- ⚠️ Ακολουθήστε πισωδύοτε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Το αλουμίνιο καταστρέφεται από το σπρέι φούρνων, όπως και οι λακαριστές επιφάνειες και το συνθετικό υλικό!
- ⚠️ Μην ψεκάζετε στο άνοιγμα του ανεμιστήρα που υπάρχει στο πίσω τοίχιμα του φούρνου! Ο καταλύτης **οξείθιμη** καταστρέφεται όταν έρχεται σε επαφή με σπρέι για φούρνους.

Για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος αποφεύγετε τα σπρέι φούρνων. Αν όμως πάραυτα θέλετε να τα χρησιμοποιήσετε, ψεκάζετε μόνο τον εσωτερικό χώρο και τα εμαγιέ ταμά.

Εμαγιέ

Εσωτερικό φούρνου, μπροστινή πλευρά, ταψιά, λαμαρίνα συλλογής λίπους

Μερικά πλαστικά σφουγγάρι με σκληρή πλευρά μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Υπάρχουν προϊόντα ωστόσο που στη σκληρή πλευρά τους περιέχουν μικρούς κόκκους που χαράσσουν την επιφάνεια.

Δοκιμάστε τα προσεκτικά σε ένα σημείο που δεν φαίνεται!

- ☞ Η ζύστρα καθαρισμού για υαλοκεραμικές επιφάνειες ενδείκνυται για τις δύσκολες βρωμιές.
- ☞ Για καθαρίσμα σε βάθος ασπίνουμε το VSR O-FIX-C. Τα σπρέι φούρνων μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Ανοξείδωτος χάλυβας

Πόρτα από ανοξείδωτο χάλυβα, χειριστήριο, τηλεσκοπικά εξαρτήματα, backpanel

- ⚠️ Ο ανοξείδωτος χάλυβας είναι ιδιαίτερα ευαίσθητος σε γρατσουνιές! Μην χρησιμοποιείτε ζύστρες καθαρισμού!

- ⚠️ Καθαρίζετε αμέσως τα υπολείμματα από σαβέπι, λίπη και άμυλο, αλλιώς δημιουργούνται λεκέδες!

Το καθαρίσμα μπορεί να γίνει με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτα υλικά.

Σας συνιστούμε να περιποιείστε την ανοξείδωτη επιφάνεια μια φορά την εβδομάδα με ένα από τα συνήθη μέσα περιποίησης για ανοξείδωτες επιφάνειες. Έτσι δημιουργείται ένα λεπτό προστατευτικό στρώμα που προστατεύει την ανοξείδωτη επιφάνεια από αποχρωματισμούς.

Γυαλί

Εσωτερική πλευρά πόρτας – Γυαλί με επικάλυψη

- ⚠️ Αποφεύγετε όσο το δυνατόν τη χρήση σπρέι φούρνων, γιατί με την τακτική χρήση τους μπορεί να καταστραφεί η επικάλυψη του υαλοπίνακα.

Η ζύστρα καθαρισμού για υαλοκεραμικές επιφάνειες ενδείκνυται για τις δύσκολες βρωμιές.

- ☞ Για καθαρίσμα σε βάθος ασπίνουμε το VSR O-FIX-C ή καθαριστικό για τα τζάμια.

Εξωτερική πλευρά πόρτας, χειριστήριο

- ☞ Καθαρίζετε την **μπροστινή πλευρά του φούρνου** μόνο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων, ένα πανί ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Καθαριστικό για τζάμια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.

Αλουμίνιο

ΖΠόρτα από ανοξείδωτο χάλυβα από αλουμίνιο, ταψί (εξάρτ. 543)

- ⚠️ Το αλουμίνιο χαράζει πολύ εύκολα και καταστρέφεται από τα σπρέι για φούρνους! Μην χρησιμοποιείτε ζύστρες καθαρισμού!

Μόνωση πόρτας

- ☞ Η μόνωση της πόρτας πρέπει να βγαίνει όταν καθαρίζετε το φούρνο, για να μην μαζεύονται ακαθαρσίες κάτω από το λάστικο. Βλέπε «Αντικατάσταση λάστικού πόρτας» στη σελ. 64.

Αν χρειάζεται, καθαρίστε το λάστικο με απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.

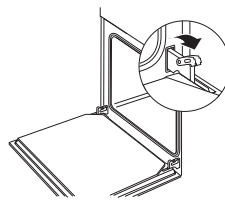
Κουμιά

Καθαρίζετε τα κουμιά μόνο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων και με ένα πανί ή ένα μαλακό σφουγγάρι.

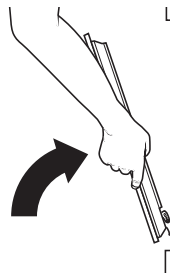
Εξαγωγή και τοποθέτηση πόρτας φούρνου

Βγάλτε την πόρτα του φούρνου

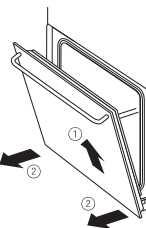
- Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου.
- Διπλώστε προς τα μπροστά τα ελασμάτα στους μεντεσέδες της πόρτας.



- Πιάστε την πόρτα του φούρνου με τα δύο χέρια από τα πλάγια και κλείστε την σχεδόν τελείως.

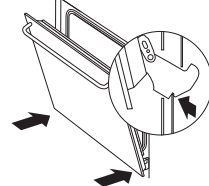


- Ανασπώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε τους μεντεσέδες προς τα μπροστά από τα ανοίγματα της πόρτας.

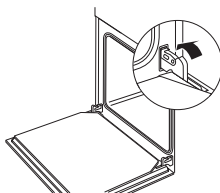


Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου

- Πιάστε την πόρτα του φούρνου με τα δύο χέρια από τα πλάγια και σπρώξτε τους μεντεσέδες στις αντίστοιχες οπές στο φούρνο. Ο μεντεσές ασφαλιζει.
- Ανοίξτε αργά την πόρτα του φούρνου.



- Διπλώστε πάλι προς τα πίσω τα ελάσματα στους μεντεσέδες της πόρτας.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



Αν κάτι δεν λειτουργεί

⚠ Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Μερικές βλάβες μπορείτε να τις διορθώσετε μόνοι σας. Ελέγξτε αρχικά αν πρόκειται για σφάλμα χρήσης. Οι επισκευές κατά τη διάρκεια της εγγύησης δεν είναι δωρεάν αν πρόκειται για εσφαλμένη χρήση ή αν δεν έχετε τηρήσει μια από τις ακόλουθες οδηγίες.

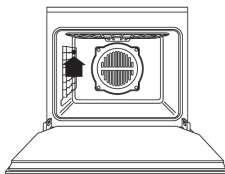
Εξαγωγή και τοποθέτηση πλαϊνών δικτυωμάτων

Βγάλετε τα πλαϊνά δικτυώματα

- Ευκολία έξω οι υποστηρίξεις, που απελευθερώνουν τις από το μπουλόνι.
- Βγάλτε το δικτύωμα.

Τοποθετήστε τα πλαϊνά δικτυώματα

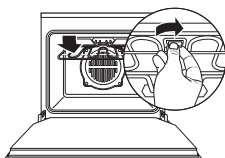
- τοποθετήστε τις υποστηρίξεις και ταιριάξτε στο μπουλόνι



Αναδίπλωση θερμαντικού σώματος

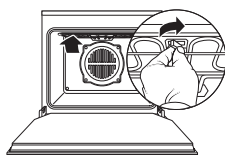
Διπλώστε προς τα κάτω το θερμαντικό σώμα (πάνω αντίσταση/γκριλ)

- Ανοίξτε την ασφάλιση και διπλώστε προς τα κάτω το θερμαντικό σώμα.



Διπλώστε προς τα πάνω το θερμαντικό σώμα

- Διπλώστε προς τα πάνω το θερμαντικό σώμα και ασφαλίστε το πάλι.



Αυτοκαθαρισμός καταλύτη ökotherm®

- Βάλτε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας στο Ζεστό Αέρα.
- Βάλτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση 200 °C και
- ζεστάνετε τον άδειο φούρνο για 60 λεπτά.

| Βλάβη | Αιτία | Αποκατάσταση |
|--|---|---|
| Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται. | Το ηλεκτρονικό σταθερό είναι χαλασμένο. | Κατεβάστε την ασφάλεια, φωνάξτε την υπηρεσία πελατών πελατών. |
| Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται. | Η ασφάλεια του σπιτού έχει καεί. | Ελέγξτε την ασφάλεια και ενδεχομένως αλλάξτε την. |
| | Μήπως δεν βάλσατε την πρίζα; | Βάλτε την πρίζα. |
| | Ο διακόπτης επιλογής τρόπου λειτουργίας και/ή ο ρυθμιστής θερμοκρασίας δεν έχουν ρυθμιστεί. | Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας και το ρυθμιστή θερμοκρασίας. |
| | Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης αναβοβλίνει - δεν έχει ρυθμιστεί ακόμη η ώρα. | Ρύθμιση ώρας, βλ. σελ. 52. |
| Ο φωτισμός φούρνου δεν λειτουργεί. | Κάπκε η λάμπα. | Αντικαταστήστε το φωτισμό φούρνου. |
| Έσπασε το τζάμι της πόρτας. | | Απενεργοποιήστε τη συσκευή, φωνάξτε την υπηρεσία πελατών. |
| Η μόνωση της πόρτας έχει χαλάσει. | | Αντικαταστήστε το λάστιχο της πόρτας. |
| Έντονος μρωδιάς παρά τον καταλύτη ökotherm®. | Ο καταλύτης ökotherm® πρέπει να αυτοκαθαριστεί. | Αυτοκαθαρισμός καταλύτη ökotherm®. |
| Έντονη μρωδιάς ξυδάκι κατά το ψήσιμο. | Ψίνεται κάτι με προζύμι, μαγιό ή αλκοόλ και ο τρόπος λειτουργίας είναι με αέρα. | Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας χωρίς αέρα, π.χ. Πάνω/Κάτω Αντίσταση. |
| Λεκέδες από χυμό φρούτων ή από λεύκιμα σε εμαγιέ εξαρτήματα. | Υγρά γλυκά ή ζαχαί από κρέας. | Ακίνδυνον λεκέδες στο εμαγιέ, δεν βγαίνουν. |
| Λεκέδες από χυμό φρούτων ή από λεύκιμα σε εμαγιέ εξαρτήματα. | Υγρά γλυκά ή ζαχαί από κρέας. | Ακίνδυνον λεκέδες στο εμαγιέ, δεν βγαίνουν. |
| «Err 1» εμφανίζεται στην ένδειξη. | Θερμόμετρο ψητού χαλασμένο. | Αντικαταστήστε το θερμόμετρο ψητού. Χρησιμοποιήστε μόνο αυθεντικό θερμόμετρο ψητού, θα το βρείτε στην υπηρεσία πελατών! Ο φούρνος μπορεί να λειτουργήσει χωρίς τη λειτουργία θερμοκρασίας ψήρινα. |
| | Υποδοχή χαλασμένη. | Ζητήστε να ελέγξουν την υποδοχή. |

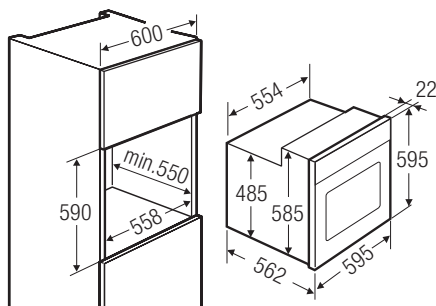
Οδηγίες συναρμολόγησης για εξειδικευμένο προσωπικό

- Μόνο οι εντοιχιζόμενες επιράνειες μαγειρέματος KÜPPERSBUSCH έχουν κατασκευαστεί κι ελεγχθεί για τη χρήση πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο KÜPPERSBUSCH. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων επιφανειών μαγειρέματος.
- Πρέπει να τηρούνται πλήρως οι νομικές προδιαγραφές και οι όροι σύνδεσης της τοπικής πεικίρρησης ηλεκτρισμού.
- Κατά τη σύνδεση, επισκευή και αντικατάσταση της λυχνίας του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Βγάλτε την πρίζα σοκό ή κατεβάστε την ασφάλεια.
- Με τον εντοιχιισμό, πρέπει να εξασφαλίζεται η πλήρης προστασία από άγγχημα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση στο δίκτυο ηλεκτρισμού και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε ρεωματοδότη με προστασία από άγγχημα τοποθετημένο σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Η μεταφορά του ρεωματοδότη ή η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ηλεκτρολόγο λαμβάνοντας υπόψη τις σχετικές προδιαγραφές.
- Αν μετά τον εντοιχιισμό, δεν φτάνετε το ρεωματοδότη, πρέπει - για να πληρούνται οι ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας - να υπάρχει μια εγκατάσταση διακωφισμού της συσκευής από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ.
- Ο ρεωματοδότης με προστασία από άγγχημα πρέπει να βράκεται έξω από το χώρο εντοιχιισμού.
- Το ντουλάπι εντοιχιισμού για το φούρνο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία έως 100 °C. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για φορμάκιες, ταινίες επικάλυψης των άκρων, συνθετικές επιφάνειες, κόλλες και μογιές. Οι επιφάνειες των επίπλων που είναι δίπλα στο φούρνο πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 70 °C.
- Η συσκευή πρέπει οπωσδήποτε να εντοιχιστεί οριζόντια πάνω σε μια επίπεδη σταθερή σανίδα. Η σανίδα δεν επιτρέπεται να λυγίζει.
- Αν το έπιπλο δεν είναι στερεωμένο στον ταίχο, βιδώστε το με μια από τις συνήθεις γωνίες εμπορίου.

Ηλεκτρικό σύστημα

| | |
|----------------|-------------------------------------|
| Σύνδεση | Βάλτε την πρίζα στο ρεωματοδότη. |
| Στα | 230 V: 3,5 kW, στα 235 V: 3,6 kW |
| Τιμές σύνδεσης | 230 - 240 V, 50 Hz |
| Ασφάλεια | 16 A |

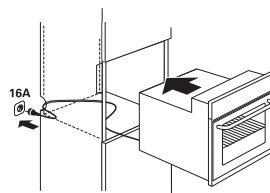
Διαστάσεις εντοιχιισμού



Εντοιχιζόμενος σε έπιπλα κουζίνας

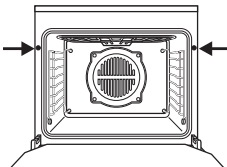
Εντοιχιζόμενος συσκευής:

- Βάλτε την πρίζα στο ρεωματοδότη.
- Σπρώξτε τη συσκευή να μπει τελείως στο άνοιγμα του ντουλαπιού. Προσέξτε να μην πιαστεί το καλώδιο!



Στερέωση συσκευής:

- Αναζητήστε την πόρτα του φούρνου και με τις βίδες που υπάρχουν στη συσκευασία βιδώστε τη συσκευή - ξεκινώντας λοξά - από μέσα προς τα έξω με το ντουλάπι.





K01-180006/00

Cod.: 3172671001

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

Teka Austria GmbH

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

