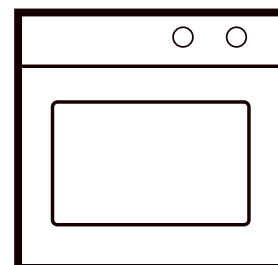


ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

- Ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
- ⒫ Instruções de uso e de montagem
- ⒼⓇ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗ ΪΙΗΣ

EEB 6600.0




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

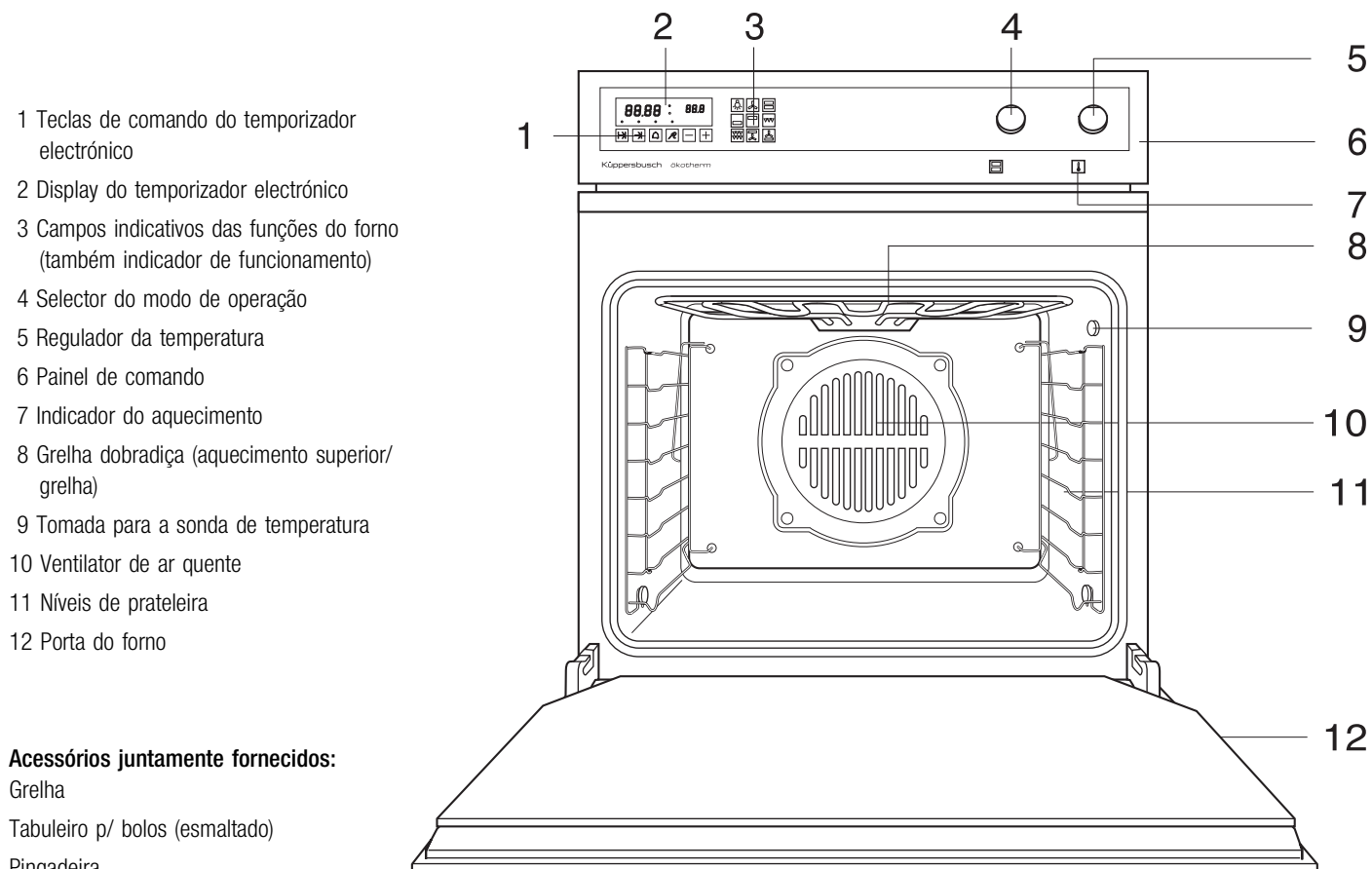
As condições de garantia aplicáveis a este produto estão sujeitas àquelas publicadas pelo governo do país em questão. Detalhes referentes ao mesmo podem ser obtidos do vendedor que forneceu o aparelho. Para reclamações em garantia o recibo de venda deve ser apresentado.

Índice

Uma vista geral do seu aparelho	36
Indicações de segurança	37
Conexão e funcionamento	
Forno	
Sonda da temperatura	
Antes da primeira utilização	37
Eliminar o material de embalagem/aparelho antigo	
Acertar as horas	
Primeira limpeza	
Uso do forno	38
Indicações gerais	
Elementos de comando e indicações do forno	
Modos de operação e os respectivos símbolos	
Indicador do aquecimento e indicador do funcionamento	
Ligar e desligar a iluminação do forno	
Ligar e desligar o forno	
Acessórios do forno	
Níveis de prateleira	
backmobil® (nº de acess. 600)	
Corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601)	
Pré-aquecimento rápido	
Assar carnes	
Valores de referência para assar carnes	
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	

O temporizador electrónico	43
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 \rightarrow (função de desconexão)	
Ajustar o término de cozimento \rightarrow (função de desconexão)	
Conexão e desconexão automáticas	
A sonda de temperatura	45
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	47
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	
Manípulos	
Desmontagem e montagem a porta do forno	
Desmontagem e montagem da grade lateral	
Soltar/prender o elemento de aquecimento	
Regenerar o catalisador ökotherm®	
Se alguma coisa não funcionar	49
Substituição de uma lâmpada de halogéneo	
Substituição da vedação da porta	
Placa de identificação	49
Indicações de montagem para técnicos	50
Parte eléctrica	
Medidas para a montagem	
Montagem no móvel de cozinha	

Uma vista geral do seu aparelho



Acessório especial à venda:

- Grelha com alça (nº de acess. 125)
- Pedra de forno p/ pizza (nº de acess. 145)
- Grelha (nº de acess. 124)
- Tabuleiro para carne (nº de acess. 441)
- Tabuleiro p/ bolos (esmaltado) (nº de acess. 541)
- Tabuleiro p/ bolos (alumínio) (nº de acess. 542)
- Pingadeira (nº de acess. 543)
- backmobil[®] (nº de acess. 600)
- Corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601)

Acessório especial à venda

para as corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601):

- Grelha rebaixada, p. ex. para aves grandes (nº de acess. 750)
- Pingadeira de vidro, apropriada somente para o acess. 750 (nº de acess. 751)

Indicações de segurança



Conexão e funcionamento

- Somente as placas de cozinhar integráveis KÜPPERSBUSCH é que foram construídas e testadas para serem usadas acima de um forno integrável KÜPPERSBUSCH. Não devem ser utilizadas outras placas de cozinhar.
- 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!
- A superfície do forno fica quente quando do funcionamento do mesmo. Manter afastadas as crianças.
- Não prender cabos de conexão de aparelhos eléctricos 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 o aparelho deve estar completamente sem tensão (desligar o fusível ou retirar a ficha de rede).
- Nunca deixar objectos no forno que poderiam causar perigo em caso de ligação involuntária.
- Cuidado ao trabalhar com o forno quente. Utilizar pegas para painéis, luvas ou similares.
- Cuidado ao abrir o forno quente: Não se curve imediatamente sobre a porta aberta do forno. Ao abrir a mesma, sai uma onda de ar quente ou vapor d'água.
- A porta do forno precisa fechar bem. Em caso de danos nas dobradiças ou rachadura no vidro da porta, desligar 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/aparelho antigo

Eliminar a embalagem de transporte de modo mais ecológico possível.

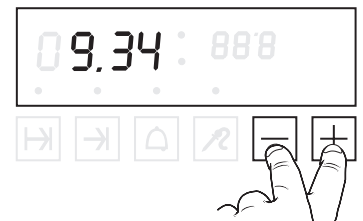
Na Alemanha, o seu comerciante, de quem foi adquirido o aparelho, aceita de volta a embalagem de transporte. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria prima e reduz o lixo. Aparelhos velhos ainda possuem materiais reaproveitáveis. Entregue o seu aparelho antigo ao local 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 bolos, a pingadeira, a grelha, etc.
- **Aquecer o forno:**
Fechar a porta do forno.
Aquecer o forno com o Aquecimento superior e inferior à 250 °C, por 60 minutos.
Concomitantemente, arejar bem a cozinha.

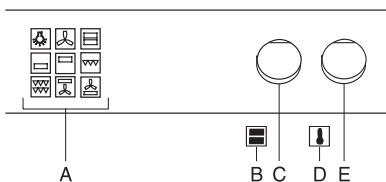
Uso do forno

Indicações gerais

- ⚠ Observar as indicações de segurança na página 37!
- ⚠ **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 intenso e Modo Pizza - uma formação de cheiro azedo. Se este cheiro incomodar, utilize os outros modos de operação, como por exemplo Aquecimento superior/inferior.

Elementos de comando e indicações do forno

- A Campos indicativos
- B Símbolo do selector do modo de operação
- C Selector do modo de operação
- D Indicador do aquecimento
- E Regulador da temperatura



Modos de operação e os respectivos símbolos

Sím-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 húmidos
	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 intenso	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 e indicador do funcionamento

- 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.
- Os campos indicativos funcionam como indicador do funcionamento: a função do forno seleccionada acende em vermelho, os outros campos com símbolos permanecem verdes, enquanto o forno estiver em funcionamento.

Ligar e desligar a iluminação do forno

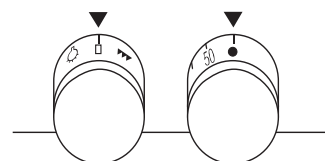
- Quando o selector do modo de operação não estiver embutido, a iluminação do forno está ligada – com excepção da posição 0. Se o selector do modo de operação estiver embutido, a iluminação do forno está desligada. A iluminação funciona independentemente da selecção de um modo de operação. A iluminação pode ser desligada também durante a utilização do forno. Assim, economiza-se energia e prolonga-se a durabilidade das lâmpadas de halogéneo.

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. Os campos com símbolos acendem na cor verde, o programa seleccionado acende na cor vermelha.



Ajustar a temperatura:

- Girar o selector da temperatura (botão à direita) para a direita. O forno é aquecido e o indicador de aquecimento acende-se.

Desligar o forno:

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

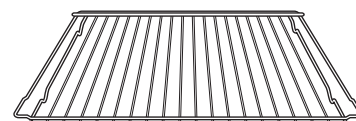
Acessórios do forno

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.

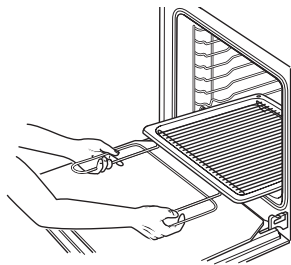
Grelha:

- 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 (acessório)

- 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.



Tabuleiro para carne como aparta-gotas ao assar e grelhar carnes (acessório)

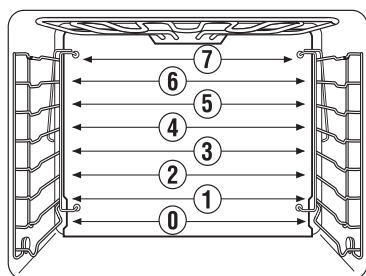
- O tabuleiro para carne é colocado na pingadeira e evita que a gordura respingue para fora da mesma.

Níveis de prateleira

Há 8 níveis de prateleira na grade lateral. Os níveis de prateleira são contados de cima para baixo, de 0 até 7. No nível de prateleira 0 pode ser introduzida, p. ex., a pingadeira.

Grade lateral:

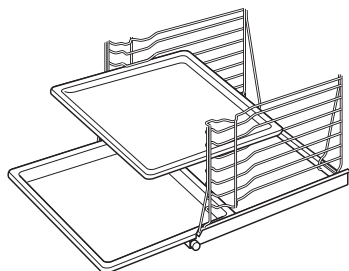
O nível de prateleira 0 é o nível de prateleira mais baixo possível.



backmobil® (nº de acess. 600)

O backmobil® substitui a prateleira do forno e pode ser totalmente retirado do mesmo como um carro. Para limpá-lo, ele pode ser retirado do forno e desmontado.

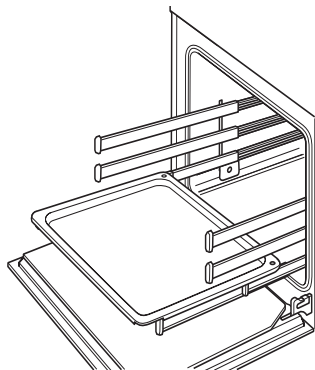
Se o seu forno estiver equipado com um backmobil®, observe as instruções fornecidas junto com o backmobil®.





Corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601)

São hastes corrediças à venda como acessório que substituem a grade lateral e facilitam efectivamente o trabalho com o forno quente. Tabuleiros ou grelhas são colocados sobre as corrediças individuais.

Cada um deles podem ser retirados independentemente um do outro. Se o seu forno estiver equipado com corrediças individuais, observe as instruções anexas nas mesmas



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 forno 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.
- ☞ Para assar carnes de maneira precisa, use o sensor da temperatura interna do alimento. Leia, para isso, a pág. 45.
- 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 intensivo

Pingadeira: nível de prateleira 0

Grelha: nível de prateleira 1

Ar quente

Pingadeira: nível de prateleira 1


Grelha: nível de prateleira 2

Aquecimento superior/inferior


Pingadeira: nível de prateleira 1

Grelha: nível de prateleira 2


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)


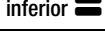

- ☞ Seleccionar o modo Ar quente intensivo  a 180 até 200°C.
- Carnes magras deveriam ser assadas em panela com tampa para carnes (p. ex. vitela assada e estufado avinagrado, carne de vaca estufada ou carne congelada). Desta forma, a carne permanece suculenta.
- Pode ser utilizada qualquer panela (de 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 no 1.º nível de prateleira.
- Seleccionar o Ar quente intensivo  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 carnes

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
Lombo 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 carneiro	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*
Peru	160	200-220	160-180	12
Peixe	160	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: 2.º nível de prateleira, de baixo para cima
- 2 tabuleiros: 2.º e 5.º níveis de prateleira de baixo para cima
- 3 tabuleiros: 2.º, 4.º, e 6.º níveis de prateleira de baixo para cima
- 4 tabuleiros: nível 0, bem como 2.º, 4.º e 6.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 a Aquecimento superior e inferior .

■ Formas de chapa preta e alumínio são particularmente apropriadas.

Ar quente intensivo

☞ Sem pré-aquecimento - Assar em um nível só.

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

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

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 0.

– Assar nos ajustes atuais (Modo Pizza  a 250 °C) cerca de 8 a 12 minutos.

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 0.

– 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. 41 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. 40 referentes a esta tabela!

Artigos de pasteleria	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	170-180			50-65
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	2	170-180	2	180-200			20-30
Tortas delicadas de frutas	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Doces ou salgados pequenos	2	150	2	170-180			15-30
Bolo de tabuleiro:							
Cobertura seca	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Cobertura húmida	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Massa tipo massa de pão							
Massa para tortas	2	170-180	2	180-200			25-35
Queijada	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Doces ou salgados pequenos	2	140-150	2	180-190			15-35
Bolo de tabuleiro:							
Cobertura seca	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Cobertura húmida	2	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	2	140-150	2	180-200			15-30
Bolo de tabuleiro:							
Cobertura seca	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Cobertura húmida	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Massa de biscoito							
Tortas	2	150-160	2	175-180			30-40
Carretilha	2	170-180	2	180-200			12-25
Doces ou salgados de clara de ovos							
Suspiro	2	80-90	2	100-120			80-120
Rosquinha de canela	2	100-120	2	120-140			20-40
Bolacha de amêndoa	2	100-120	2	120-140			20-50
Outros tipos de massa							
Massa folhada	2	170-180	2	190-210			15-30
Massa folhada com levedura	2	170-180	2	190-210			30-40
Massa folhada com queijo branco	2	160-180	2	180-200			30-40
Massa cozida	2	170-180	2	190-210			30-40
Massa de óleo com queijo branco	2	150-160	2	170-180			30-40
Bolo de mel	2	140-150	2	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	1/2	 160	50-65
Pão de massa levedada/pão branco	2	180	2	200	2	 180	30-50
Pãozinho de bicarbonato de sódio/ Bretzel* (pré-aquecer 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (pré-aquecer: 250 °C)					0	 250	8-12

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



Grelhar

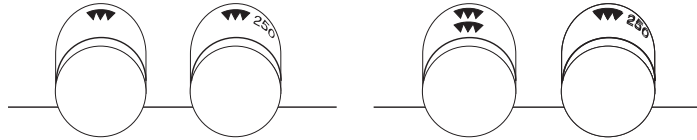
⚠ Grelhar somente com a porta do forno fechada!




☞ 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 0.º ou 1.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	Grelhar 		Grelhar em grande superfície 	
		1º lado	2º lado	1º lado	2º lado
		em min.			
Costeleta de porco/ Escalope	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Bife de porco	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salsichas para assar	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Schaschlik	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Almôndegas	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Bife de vaca	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Fatias de fígado	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalope de vitela	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Bife de vitela	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Costeleta de carneiro	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Costeleta de borrego	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Meio frango	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filete de peixe	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Truta	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Torradas	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Torradas com cobertura	4	6-8		6-8	

Descongelo

☞ 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 selector da temperatura no «0» (ou conforme as especificações do fabricante).


Fazer conserva

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

☞ Apropriados são os vidros para conserva usuais com aro 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 abrir a porta do forno. Coloque a chávena 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 1.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

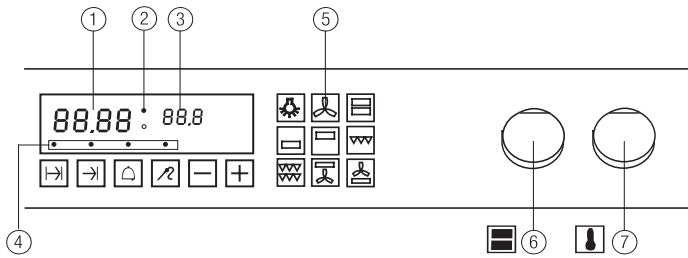
- Quando o líquido começar a borbulhar, abaixar para 100 °C a temperatura do forno e deixar os vidros no mesmo ainda por 30 a 60 minutos.

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

O temporizador electrónico

Leia na pág. 45, 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.



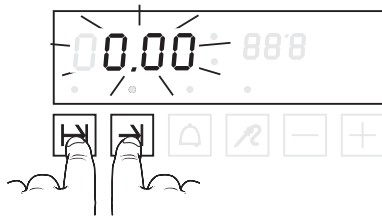
- Indicação:
- ① Hora, tempo curto, (o respectivo valor actual) Temperatura interna (valor ajustado)
 - ② Luzes, indicam que o forno está ligado.
 - ③ Temperatura interna (valor actual)
 - ④ Luzes (para cada tecla selectora/função)
 - ⑤ Modos de operação

- 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
 - ⑥ Selector do modo de operação
 - ⑦ Regulador da temperatura

Acertar/alterar as horas

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



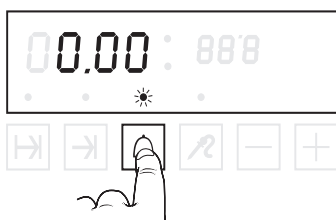
- Esta pode ser alterada com «+»/«-».
- Esperar até que a indicação pare de piscar. A hora foi assumida, o ponto entre a hora e os minutos pisca no ritmo de passagem dos segundos.



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».



- 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 premida 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 ⑥ e com ⑦ a temperatura. Pode-se também ajustar a temperatura e o modo de operação antes de programar o temporizador.

Alterar uma marca de ajuste

- Se desejar alterar um valor ajustado – mesmo se uma função já está activa – premir novamente a respectiva tecla selectora e altere o valor indicado com «+»/«-».

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.



- 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».

Ajustar o tempo de cozimento I→I (função de desconexão)

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

- Premir «I→I». 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.

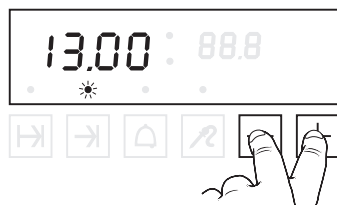
Ajustar o término de cozimento →I (função de desconexão)

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

- Premir «→I». 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.

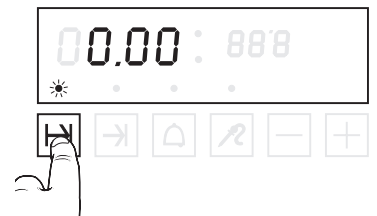
- Não é possível ajustar um término de cozimento para antes do decurso do tempo de cozimento. Soa um sinal acústico e o valor no display não se altera. Se programou um tempo de cozimento muito longo, corrija primeiramente o mesmo antes de voltar a ajustar o término de cozimento.

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 «I→I» de 0.00 para 1.30. Em seguida, alterar o término do cozimento «→I» 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:

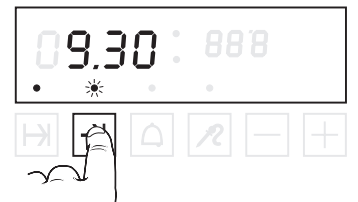
- Premir «I→I», a luz pisca e o display indica «0.00»



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



- Premir «→I» 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 46 encontra-se os dados para cada um dos pratos.

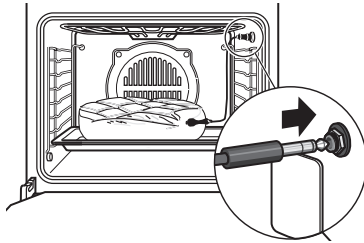
Observe o seguinte:

- 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 direito 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 selectora permanece acesa continuamente.

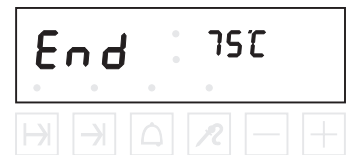


– Ajustar a temperatura e o modo de operação.

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

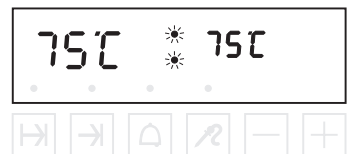


Quando a temperatura interna actual alcança o valor ajustado, o forno desliga-se e o display indica «End». Soa um sinal acústico. Ambas as lâmpadas ao lado do display param de piscar.



– Premir qualquer tecla para desligar o sinal acústico.

Ambos os LED's piscam 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 LED's 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.



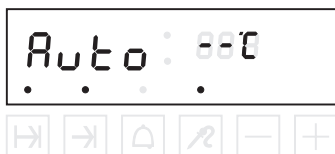
- Premir «→» para confirmar a entrada e ajustar a hora de início. O display aparece novamente a hora.



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

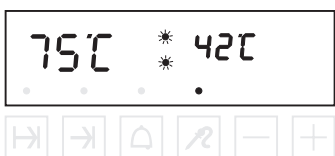


Após cerca de 3 seg. o temporizador começa a contar o tempo e as luzes permanecem acesas continuamente. Durante o tempo de espera até o início do cozimento o display indica «Auto». A indicação à direita mostra a temperatura interna actual no interior do assado.



- 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. Ambos os LED's piscam 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
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
Feijões 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 um 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, corrediças telescópica (nº de acess. 601), backmobil (nº de acess. 600)

⚠ 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

Filete 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. 49.

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

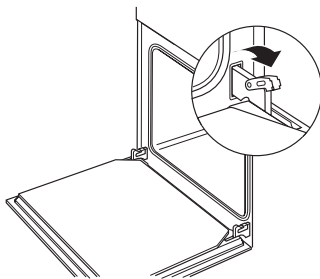
Manípulos

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

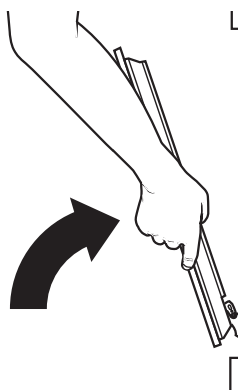
Desmontagem e montagem a porta do forno

Retirar a porta do forno

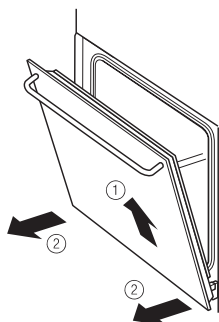
- Abrir totalmente a porta do forno.
- Virar os pinos das dobradiças para a frente.



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



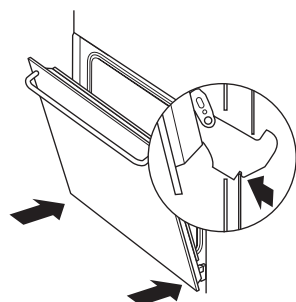
- Levante levemente a porta e retire as dobradiças dos orifícios da mesma, puxando-as para frente.



Montar a porta do forno

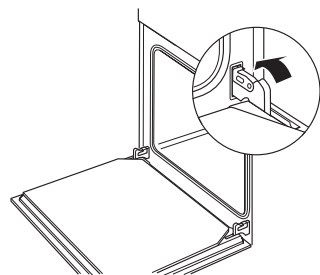
- Segurar a porta do forno lateralmente com ambas as mãos e encaixar as dobradiças nos respectivos orifícios localizados no forno. A dobradiça engata.

- Abrir lenta e completamente a porta do forno.



- Abaixar novamente os pinos das dobradiças.

- Fechar a porta do forno.



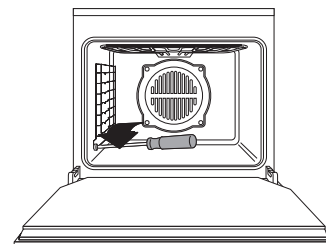
Desmontagem e montagem da grade lateral

Desmontagem da grade lateral.

- Soltar os parafusos.
- Retirar a prateleira.

Montagem da grade lateral

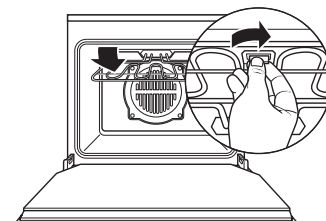
- Colocar a grade lateral e aparafusá-la muito bem na frente.



Soltar/prender o elemento de aquecimento

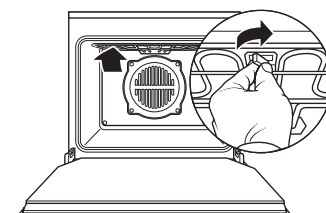
Soltar o elemento de aquecimento (aquecimento superior/grelha)

- 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 ökotherm®

- Posicionar o selector do modo de operação no Ar quente 
- Posicionar o regulador da temperatura no 
- 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 electrónico 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 forno e/ou regulador de temperatura não estão ajustados.	Ajustar o selector do forno e o regulador.
	O temporizador electrónico está a piscar - a hora ainda não foi ajustada.	Acertar as horas. Veja pág.37.
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 ökotherm®.	Catalisador ökotherm® deve ser regenerado.	Veja pág. 48 «Regenerar o catalisador ökotherm®».
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».
«Err!» é indicado no display.	Sonda de temperatura defeituosa.	Substituir a sonda de temperatura. Utilize somente a sonda de temperatura original que pode ser obtida no Serviço de Assistência Técnica! O forno pode ser utilizado sem a função Temperatura interna.
	Tomada defeituosa.	Verificar a tomada.

Substituição de uma lâmpada de halogéneo

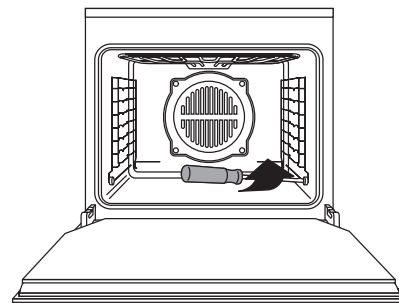
⚠ Atenção! As lâmpadas de halogéneo ficam quentes quando em funcionamento por mais tempo. Por isso, as lâmpadas devem ser substituídas quando já estiverem frias.

⚠ Substitua as lâmpadas de halogéneo por lâmpadas do mesmo tipo. Lâmpadas de halogéneo novas podem ser adquiridas na Assistência Técnica da KÜPPERSBUSCH.

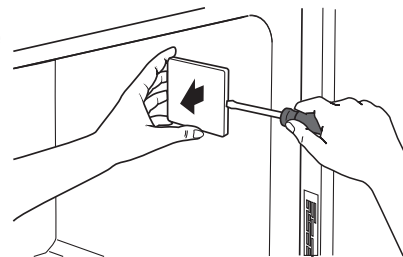
☞ Não pegue nas lâmpadas de halogéneo com as mãos nuas. As impressões digitais queimam-se no vidro das lâmpadas e reduzem a intensidade de luz e a durabilidade das lâmpadas.

Substituição da lâmpada de halogéneo:

– Retirar a prateleira.



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

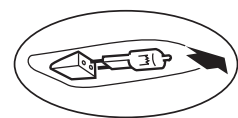


– Puxe a lâmpada de halogéneo do porta-lâmpada.

– Coloque a nova lâmpada de halogéneo, **segurando-a com um lenço** (p. ex. um lenço de papel).

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

– Aparafusar a prateleira.



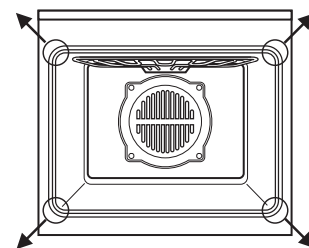
Substituição da vedação da porta

⚠ 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.



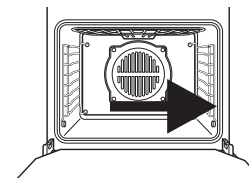
Enganchar a vedação

– 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											

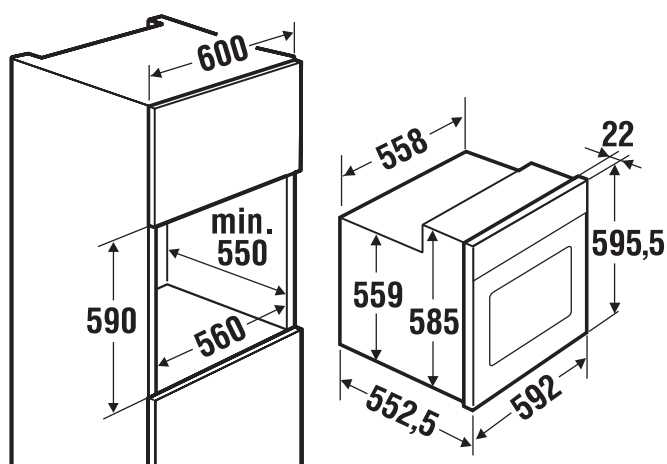
Indicações de montagem para técnicos

- Somente as placas de cozinhar integráveis KÜPPERSBUSCH é que foram construídas e testadas para serem usadas acima de um forno integrável KÜPPERSBUSCH. Não devem ser utilizadas outras placas de cozinhar.
- Devem ser respeitadas as normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de energia eléctrica.
- Na conexão, reparação e troca da lâmpada do forno, desconectar o aparelho da rede eléctrica. 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 efectuada 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

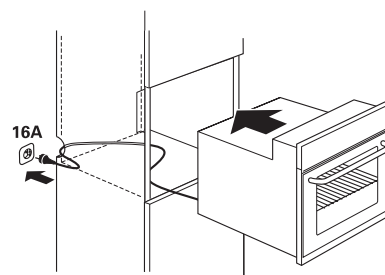
Medidas para a montagem



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).

