

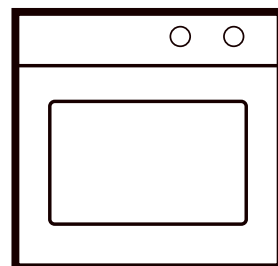
# ISTRUZIONI DI L'USO

e di montaggio

- Ⓔ Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
- Ⓕ Instruções de uso com indicações para montagem

EEB 660.0

---



# Para sua informação

Por favor, leia atentamente as informações contidas nesta brochura. Esta fornece indicações importantes para a segurança, instalação, uso e manutenção do aparelho.

O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.

Conservar cuidadosamente as instruções de uso.

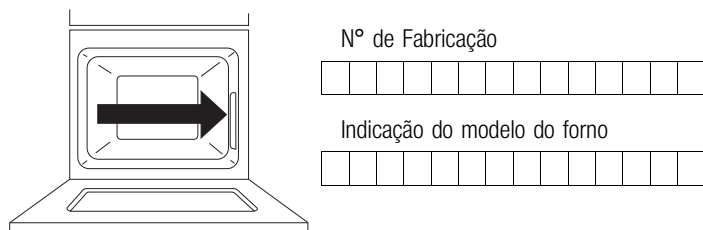
## Condições de garantia

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.

## Placa de identificação

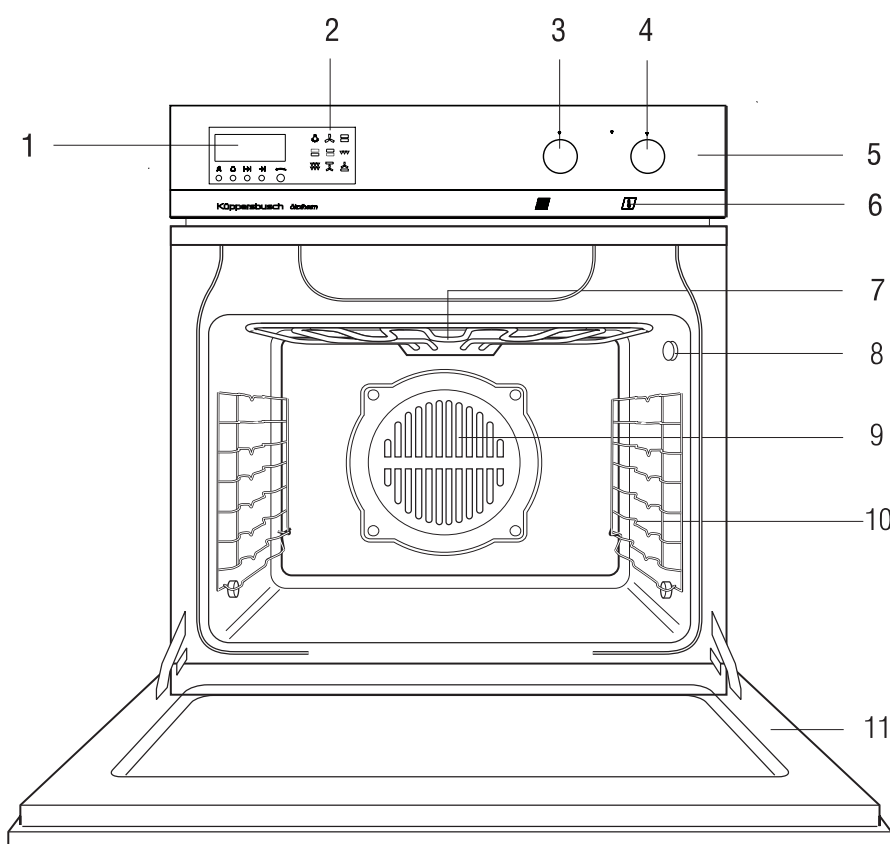
Está localizada à direita na barra lateral e é visível com a abertura da tampa do forno. Para eventuais consultas ao nosso centro de assistência, anotar os seguintes dados:



# Conteúdo

Vista do aparelho . . . . .	25
Indicações de segurança . . . . .	26
para montagem, conexão e funcionamento	
para o forno	
para o sensor de temperatura do interior do alimento	
Antes da primeira utilização . . . . .	26
Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo	
Primeira limpeza	
Ajuste da hora	
Uso do forno . . . . .	27
Escolha do tipo de função e temperatura	
Símbolos de comutação e tipos de função	
Opções do suporte deslizante	
Peças deslizantes	
O backmobil® (Acessórios especiais nº 600) . . . . .	27
Utilização do backmobil®	
O temporizador electrónico . . . . .	28
Acertar a hora	
Na função de despertador	
Desconexão automática	
Conexão e desconexão automáticas	
Ajustar a temperatura interna do alimento	
Sensor de temperatura do interior do alimento . . . . .	29
Usando a função de temperatura interna	
Indicações para o uso correcto	
Valores indicativos de temperaturas do interior do alimento	
Usos . . . . .	30
Assar carnes	
Descongelar	
Assar bolos	
Valores indicativos para assar bolos	
Assar pizza	
Aquecer brandamente	
Grelhar na chapa	
Limpeza e manutenção . . . . .	33
backmobil® (Acessórios especiais nº 600)	
Forno	
Regenerar catalisador ökotherm®	
Auxílio em casos de distúrbio . . . . .	34
Indicações de montagem para técnicos . . . . .	34
Parte eléctrica	
Montagem no móvel de cozinha	

# Vista do aparelho



- 1 Relógio comutador electrónico
- 2 Campo de símbolos dos programas para aquecimento
- 3 Botão de escolha do tipo de função
- 4 Regulador da temperatura do forno
- 5 Painel de comando
- 6 Indicador de aquecimento
- 7 Grelha dobrável (Aquecimento superior/grelha)
- 8 Tomada para sensor de temperatura do interior do alimento
- 9 Ventilador de ar quente
- 10 Barra do suporte deslizante
- 11 Tampa do forno

## Acessórios especiais disponíveis:

Grelha com alça	n.º de acess. 125
Pedra de forno p/pizza	n.º de acess. 126
Grelha para assar	n.º de acess. 440
Tabuleiro p/ assar	n.º de acess. 441
Tabuleiro p/ bolos (esmaltado)	n.º de acess. 541
Tabuleiro fundo	n.º de acess. 543
backmobil®	n.º de acess. 600

# Indicações de segurança



## para montagem, conexão e funcionamento

- Os aparelhos Küppersbusch são construídos segundo normas de segurança pertinentes.  
É permitido conectar exclusivamente fogões Küppersbusch com placas aquecedoras Küppersbusch. A utilização de outros fabricantes exclui quaisquer responsabilidades. A autorização do sinal de prova concedido fica inválido no caso de não observação deste regulamento.
- Conexão à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executados exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Colocar o aparelho em funcionamento somente após instalado!
- As superfícies do fogão, forno e aparelho de cozinhar tornam-se quentes quando em funcionamento. Manter afastadas as crianças.
- Não colocar os cabos de conexão de aparelhos eléctricos sobre placas quentes ou não encaixar na tampa do forno.

## para o forno

- Nunca deixar objectos no forno, que em acendimento involuntário poderiam causar perigo.
- Atenção quando trabalhar com o forno quente. Utilizar pegadores de panelas, luvas (de tecido) ou similares.
- Cuidado na abertura e fechamento da tampa do forno ; não pegar nas dobradiças da tampa. Perigo de lesão!
- Fechar completamente a tampa do forno quando na preparação de alimentos no forno.
- Manter distância mínima de 5 cm da grelha e aquecimento superior.

## para o sensor de temperatura do interior do alimento

- Utilizar somente o sensor de temperatura do interior do alimento original.
- Não encaixar o cabo do sensor de temperatura na tampa do forno.
- Quando não em uso, retirar do forno.
- Manter distância mínima de 5 cm da grelha e 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, leva de volta a embalagem de transporte.  
O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de material economiza matéria prima e reduz o lixo. Aparelhos velhos possuem ainda materiais aproveitáveis. Entregar o seu aparelho antigo ao local de recolhimento de material aproveitável.  
Os aparelhos velhos devem ser inutilizados antes da sua eliminação. Com isso evitamos usos indevidos.

## Primeira limpeza

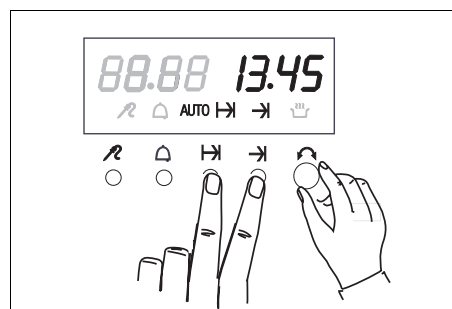
Remover as partes alheias e embalagem.  
Antes da primeira preparação de alimentos, o interior do forno e os acessórios devem ser bem limpos.  
Limpar com um pano húmido e um pouco de detergente as tabuleiros para bolos, tabuleiro fundo, grelha, sensor de temperatura do interior do alimento, etc.

**Aquecer forno:** fechar a tampa do forno,  
Aquecer o forno com o aquecedor superior e inferior na 250 °C por 60 minutos, concomitantemente arejar bem a cozinha.

## Ajuste da hora

O fogão só funciona se o relógio estiver acertado.  
Antes de colocar o fogão para funcionar pela primeira vez ou depois de uma queda de tensão (rede) o relógio precisa ser acertado.

Se o relógio não estiver acertado, o campo de visualização da direita „0.00“, bem como os símbolos  $\rightarrow|$  e  $\rightarrow|$  piscam.  
Acerte a hora da seguinte forma:



Carregue permanentemente nas teclas  $\rightarrow|$  e  $\rightarrow|$  o campo de visualização „0.00“, bem como os símbolos  $\rightarrow|$  e  $\rightarrow|$  iluminam-se.

Acerte a hora actual do dia com a tecla  $\rightarrow|$ .  
A hora aparece no campo de visualização à direita.

Ao soltar as teclas o tempo começa a ser contado.  
Os símbolos  $\rightarrow|$  e  $\rightarrow|$  apagam-se.

# Uso do forno

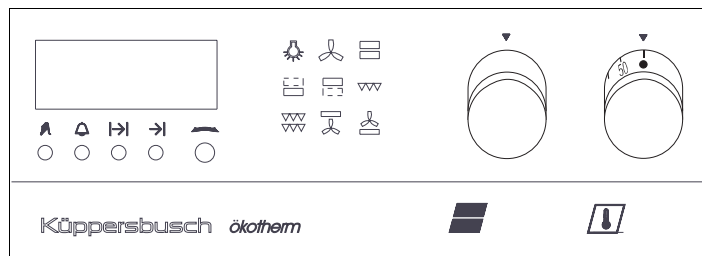


Observar as indicações de segurança na página 26!

O forno lhe oferece nove tipos de funções.

Durante a utilização do forno, o mesmo fica bem quente. Para temperaturas acima de 95 °C entra em funcionamento o ventilador de resfriamento - mesmo com o forno desligado.

## Escolha do tipo de função e temperatura



### Escolher tipo de função:

Girar o botão do forno (botão esquerdo) para a direita.

### Ajustar temperatura:

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

O indicador de aquecimento no painel de controle fica aceso durante o aquecimento e se apaga quando a temperatura ajustada é alcançada.

Os botões são do tipo push/pull e podem ser retraídos em qualquer posição. Com uma breve pressão eles são puxados de volta. Os botões pressionados não podem receber nenhum ajuste. Quando o botão de escolha de função é pressionado, a iluminação do forno se apaga.

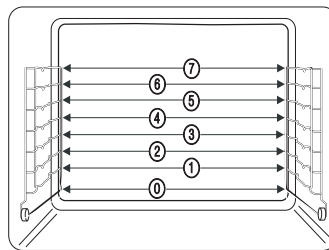
## Símbolos e tipos de função

Tipos de função	Användning
0 Desligar	
Iluminação	
Ar quente	Assar carnes, assar bolos, cozinhar em vários níveis.
Ventilação fria	Não ajustar temperatura para descongelamento e resfriamento delicado.
Aquecimento superior/inferior	Pré-aquecer, Assar biscoitos e bolos úmidos.
Aquecimento inferior	Pré-assar bolos muito úmidos, aquecer.
Aquecimento superior	Assar completamente
Grelha	Grelhar pequena quantidade, posicionar os pedaços de carne no meio da grelha.
Grelhar em grande superfície	Grelhar grande quantidade p. ex. filés, peixe e salsichas, mas também para assar pratos com pão de forma e gratinados.
Ar quente intensivo	Assar bolos de tabuleiros com cobertura seca p. ex. bolo com farofa, assar intensivamente assados ou aves grandes como p. ex. gansos e perus.
Nível de pizza	Assar pão, pizza e bolos úmidos; aquecer.

## Opções do suporte deslizante

Em cada um dos lados internos do forno há uma grade para intercalar grelhas e tabuleiros, sendo que cada uma delas possui 8 guias de intercalação. Estas guias formam os níveis de intercalação de 0 a 7.

**As alturas de intercalação são contadas de baixo para cima** (veja ilustração).



Na guia de intercalação "0", pode ser introduzida - p. ex. - ao assar carnes a pingadeira ou a grelha com a pedra para pizzas.

Nas guias de intercalação de 1 até 7 são introduzidos os tabuleiros para bolos e/ou a grelha dependentemente do alimento a ser preparado.

Indicações para as alturas do suporte deslizante se encontram nas respectivas descrições dos tipos de uso e nas tabelas indicativas.

## Peças deslizantes

Não cobrir o fundo do forno com papel alumínio!

### Tabuleiros:

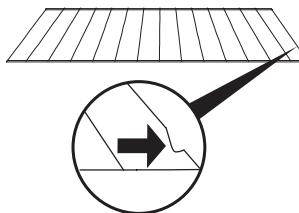
Na retirada, levantar ligeiramente.

Após o reencaixe, o bordo inclinado do tabuleiro deve estar voltado para a tampa do forno.

Introduza a panela de gordura e o tabuleiro para bolos com os dois furos compridos no fundo do forno.

### Grelha:

Observar que a saliência de orientação da grelha deve sempre estar voltado para frente (para o usuário).



## O backmobil® (Acessórios especiais nº 600)

O forno pode ser equipado com um backmobil® (acessório especial nº. 600). O backmobil® facilita o uso do forno.

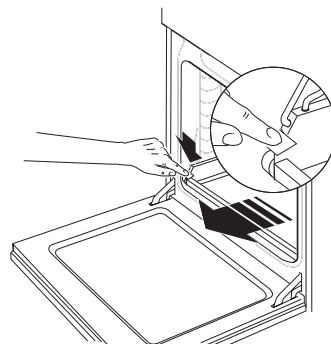
Para obter bons resultados ao assar carnes ou massas, é importante que seja escolhida a altura de intercalação correcta. Com o backmobil®, você pode colocar a grelha e os tabuleiros - ainda fora do forno - na posição correcta para assar.

## Utilização do backmobil®

### Atenção!

O backmobil® e a tecla de bloqueio podem estar muito quentes.

Fazer uso de pegadores de panela, luvas ou similar.

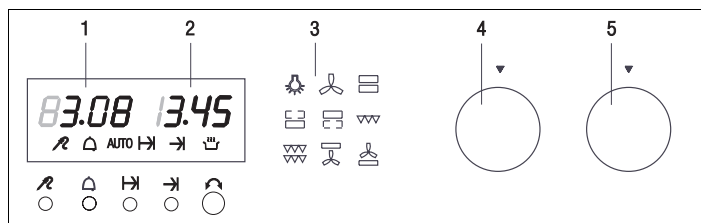


**puxar o backmobil®:**  
Pressionar a alavanca

**empurrar o backmobil®:**  
Empurrar lentamente até a para

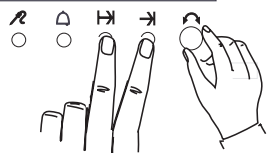
# O temporizador electrónico

Com o temporizador pode ser controlado o tempo de cozedura para todos os modos de operação. Os modos de operação seleccionados podem ser automaticamente activados e desactivados por intermédio do temporizador. Com o sensor de temperatura interna do alimento - através do alcance da temperatura interna - o processo de cozedura pode ser exactamente controlado. Além disto o temporizador pode servir como despertador (função de despertador).



- Campo de visualização:**
- 1 Hora despertador para tempos curtos, Temperatura interna do alimento
  - 2 Hora do dia/duração da cozedura/término da cozedura
  - 3 Modos de operação
- Seleccionar:**
- Sensor da temperatura interna do alimento
  - Despertador
  - Duração da cozedura forno
  - Término da cozedura forno
- Ajustagem:**
- Tempo/duração da cozedura/temperatura interna do alimento
  - 4 Botão rotativo modo de operação
  - 5 Botão rotativo temperatura

## Acertar a hora

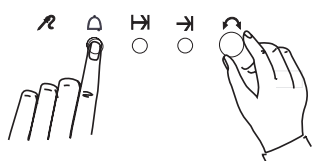
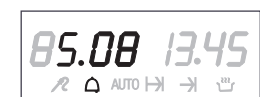


e Carregar permanentemente e com o

acertar a hora; a hora do dia aparece no campo de visualização direito.

## Na função de despertador

O despertador não tem função de desconexão para as funções do forno. Ele serve exclusivamente como ajuda para lembrar do tempo de cozedura.

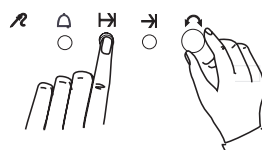


- Carregar permanentemente; o símbolo ilumina-se.
- Ajustar o tempo; o tempo ajustado aparece no campo de visualização esquerdo.
- Soltar; o decurso do tempo inicia imediatamente. O tempo restante é indicado. Após o decurso do tempo ajustado soa um sinal.
- Carregar: o sinal para de soar. O símbolo e o campo de visualização apagam-se.

Se o sensor de temperatura interna do alimento estiver em funcionamento, não é indicado o curto tempo no visor, mas apenas o símbolo .

## Desconexão automática

Após o decurso do tempo ajustado as funções de comando seleccionadas com os botões rotativos 4 e 5 desligam automaticamente.



- Carregar permanentemente e com o
  - ajustar a duração de cozedura desejada.
  - Soltar. O funcionamento automático inicia; no visor iluminam-se o e o „AUTO“.
- A seguir seleccione com o botão rotativo 4 o modo de operação. Ajuste a temperatura no botão rotativo 5.

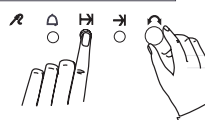
### No término da cozedura

O símbolo apaga-se, soa um sinal. O símbolo e a rubrica „AUTO“ sinalizam. Desconecte novamente os botões 4 e 5.

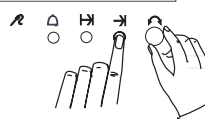
Carregue na tecla para colocar o aparelho novamente na operação normal. O sinal emudece.

## Conexão e desconexão automáticas

As funções escolhidas com os botões rotativos 4 e 5 conectam-se e desconectam-se automaticamente, respectivamente na hora de arranque seleccionada e na hora de desconexão ajustada.



- Carregar permanentemente e com o
- ajustar a duração de cozedura.
- Soltar.
- Carregar permanentemente e com o
- ajustar o tempo de desconexão desejado. Soltar.



A seguir com o botão rotativo 4 seleccione o modo de operação; com o botão rotativo 5 ajuste a temperatura.

### No término da cozedura

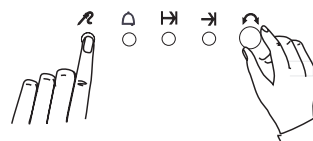
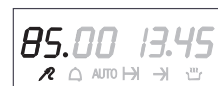
O símbolo apaga-se; soa um sinal. O símbolo e a rubrica „AUTO“ sinalizam. Desligar os botões 4 e 5 novamente.

Carregue na tecla para colocar o aparelho novamente na operação normal. O sinal emudece.

## Ajustar a temperatura interna do alimento

Após a introdução do sensor de temperatura interna do alimento o campo de visualização de temperatura (visualização esquerda) é activado.

O símbolo ilumina-se. A temperatura proposta de 60 °C aparece no campo de visualização.



- Carregar permanentemente para confirmar a temperatura proposta ou com o ajustar a temperatura desejada (temperatura nominal).
- Soltar; a temperatura real é indicada no visor. Após ter sido atingida a temperatura nominal soa um sinal. O valor de temperatura fica a piscar.
- Carregar: o sinal para de soar.

Retirando o sensor de temperatura interna do alimento, o campo de visualização de temperatura apaga-se. Com o sensor de temperatura interna introduzido não é possível ajustar a duração da cozedura.

# Sensor de temperatura do interior do alimento



Observar as indicações de segurança na página 26!

Este sensor mede a temperatura do interior do alimento em cozedura. Com a utilização do sensor de temperatura, o processo de cozedura é controlado no que diz respeito ao atingimento da temperatura que é necessária para a assadura.

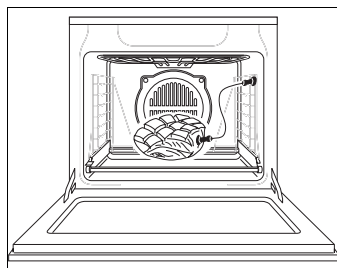
Quando esta temperatura no interior do alimento é alcançada, o forno se desliga automaticamente. O processo de cozedura está finalizada.

Se o sensor de temperatura interna do alimento estiver introduzido, nenhuma função de tempo pode ser ajustada.

O uso do sensor de temperatura do interior do alimento é altamente recomendável na preparação de assados, quando a temperatura interior não pode exceder a uma determinada temperatura, p.ex. rosbife.

## Usando a função de temperatura interna

A função de temperatura interna do alimento é controlada pelo temporizador electrónico.



Introduzindo o sensor de temperatura interna do alimento na tomada no interior do forno é activada a função de temperatura interna do alimento.

No campo de visualização de temperatura (visualização esquerda no visor do temporizador) aparece a temperatura proposta de 60 °C e o símbolo 3 ilumina-se.

A temperatura proposta pode ser alterada da seguinte forma:

Carregue permanentemente na tecla e, de acordo com o tipo de carne, ajuste com o regulador a temperatura necessária (veja página 28).

Assim que for atingida a temperatura interna do alimento ajustada, soa um sinal acústico e o forno desliga automaticamente.

Valores aproximativos para temperaturas internas de alimentos podem ser encontrados na tabela anexa.

## Indicações para o uso correcto

Introduzir o sensor de temperatura sempre até a asa, de maneira que a ponta se encontre aproximadamente no meio do assado e não perto de gordura ou osso. Introduzir o sensor lateralmente.

Proceder como segue e observar as figuras:

- Introduzir a **ponta do sensor de temperatura no meio do alimento.**
- Cuidar quando se tratar de aves ; introduzir o sensor de tal forma que não toque nenhum osso.



certo



errado

## Valores indicativos de temperaturas do interior do alimento

Alimento	Temperatura do interior do alimento para todos os programas de aquecimento
	em °C
<b>Carne bovina</b>	
Rosbife/filé malpassado	40-45
ao ponto	50-55
bem-passado	60-65
Assado bovino	80-85
<b>Carne de porco</b>	
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
<b>Carne de vitelo</b>	
Assado de vitelo	70-75
Rins de vitelo	75-80
Joelho de vitelo	80-85
<b>Veaçãs</b>	
Veaçãs	75-80
Costelas de veaçãs	60-70
Filé de veaçãs malpassado	40-45
Filé de veaçãs ao ponto	50-55
Filé de veaçãs bem-passado	60-65
<b>Carneiro</b>	
Carneiro	80-85
Feijões assado	70-75
Ave	85-90
Peixe	70-80

# Usos

## Assar carnes

Usar tabuleiro fundo e grelha.

O tempo de assadura dependente do tipo e da altura da carne. Para medir a carne, levantar ligeiramente, pois depende do seu peso líquido. Para carnes com camada de gordura, o tempo de assadura pode até se duplicar.

**Observar absolutamente as indicações para a altura do suporte deslizante!**

### Ar quente intensivo

Tabuleiro fundo na armação e grelha na 1ª barra do suporte, de baixo para cima.


### Ar quente

Tabuleiro fundo na 1ª e grelha na 2ª barra do suporte, de baixo para cima.

### Aquecimento superior e inferior

Tabuleiro fundo na 1ª e grelha na 2ª barra do suporte, de baixo para cima.

### Assar em panela (forno)

Selecionar o tipo de função  Ar quente intensivo de 180 a 200 °C.

Pode ser usado qualquer tipo de panela (aço, esmaltado ferro fundido ou vidro), que não possua asas de plástico. (Usando um refratário de barro, seguir as instruções do fabricante). Aconselhamos o seguinte procedimento:

- Lavar a panela com água e despejar um pouco de gordura.
- Colocar o assado preparado (temperado) na panela. Tampar e colocar no forno frio sobre a grelha.
- Ajustar a temperatura do ar quente intensivo de 180 a 200 °C.
- Após o término do tempo de assadura, preparar o molho de modo habitual.

Prato	Ar quente	Ar quente intensivo	Tempo de assadura
virar sempre o assado	Temperatura em °C		cada cm da altura da carne em min.
Assado bovino	160		18
Rosbife	180	180-200	8-10
Filé	180	180-200	8
Carne de vitelo	160	160-180	12
Carne de porco	160	160-180	12-15
Costelinha de porco defumada	160	160-180	8
Costela de porco	160	160-180	12-15
Assado de porco com pele		160-180	12-15
Animal selvagem	160		15
Javali	160		15
Filé selvagem	180	180-200	8-10
Carne de carneiro	150-160		15
Pato	160	160-180	12
Ganso	160	160-180	12
Frango	160	160-180	8
Peru	160	160-180	12
Peixe	160		8

\*um frango inteiro 45 - 60 min.

## Descongelar

com  Ar quente

Colocar o alimento congelado sem embalagem em uma vasilha e posicioná-lo sobre a grelha na 3ª barra do suporte deslizante, de baixo para cima.

Ajustar a temperatura para 150 °C.

## Assar bolos

### Indicações para assar

#### Ar quente

**Não pré-aquecer - possível assar em vários níveis ao mesmo tempo.**

#### Alturas do suporte deslizante:

Um tabuleiro 3º nível do suporte, de baixo para cima

dois tabuleiros 3º e 6º níveis do suporte

três tabuleiros 1º, 4º, e 7º níveis do suporte

quatro tabuleiros 1º, 3º, 5º, 7º níveis do suporte

Para assar vários tabuleiros (bolos de fôrma), prolongar o tempo de assadura por tabuleiro em aprox. 5 a 10 minutos.

**Retirar individualmente os tabuleiros conforme o grau de douração.**

Assar com ar quente a 160 °C, se na sua receita não houver indicações para ar quente.

#### importante:

Em bolos com cobertura úmida de frutas, a produção de umidade é particularmente alta. Pode-se assar no máximo dois bolos ao mesmo tempo.

#### Aquecimento superior/inferior

**Pré-aquecer - assar em um nível.**

Reajustar o pré-aquecimento com ar quente intensivo para Aquecimento superior/inferior, após o atingimento da temperatura.

Fôrmas para assar de chapa preta e alumínio são particularmente apropriadas.

#### Ar quente intensivo

**Não pré-aquecer - assar em um nível.**

Apenas para bolos de tabuleiro com cobertura seca como p. ex. bolo com farofa.

#### Nível de pizza

- Assar em um nível.
- para bolos úmidos
- para pizza: pré-aquecer com tabuleiro ou pedra de forno para pizza (acessório)



# Valores indicativos para assar

Os valores preferenciais para os tipos de função estão evidenciados.

Bolo/biscoito	Ar quente		Aquecimento superior e inferior		Ar quente intensivo Nível de pizza		Tempo de assadura em min.
	Suporte deslizante	Temperatura em °C	Suporte deslizante	Temperatura em °C	Suporte deslizante	Temperatura em °C	
<b>Massa misturada</b>							
Bolo tipo panetone	3	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Bolo tipo inglês	3	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Pão-de-ló	3	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Tortas	3	<b>150-160</b>	1	170-190			40-60
Bases de torta	3	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Tortas finas de frutas	3	150-160	1	170-180	3	<b>150-160</b>	45-60
Biscoito	3	150	2	<b>170-180</b>			15-30
Bolo de tabuleiro:							
Cobertura seca	3	150-160	2	180-190	3	<b>150-160</b>	25-35
Cobertura úmida	3	160-170	2	170-180	3	<b>160-170</b>	35-50
<b>Massa de amassar</b>							
Bases de torta	3	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Torta de requeijão	3	140-150	1	160-170	3	<b>140-150</b>	70-80
Biscoito	3	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
Bolo de tabuleiro:							
Cobertura seca	3	150-160	2	180-190	3	<b>150-160</b>	25-35
Cobertura úmida	3	160-170	2	170-180	3	<b>160-170</b>	30-50
<b>Massa com fermento</b>							
Bolo tipo panetone	3	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Trança	3	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Pão doce natalício (pré-aquecer)	3	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Biscoito	3	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
Bolo de tabuleiro:							
Cobertura seca	3	150-160	2	180-190	3	<b>150-160</b>	25-35
Cobertura úmida	3	160-170	2	170-180	3	<b>160-170</b>	30-50
<b>Massa de pão-de-ló</b>							
Tortas	3	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rocamboles	3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Biscoito com claras de ovos</b>							
Merengue	3	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Estrelas de canela	3	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Biscoito tipo com amêndoas	3	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Massa folhada</b>							
Massa folhada	3	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Massa folhada com fermento	3	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Massa folhada com nata	3	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Massa de crescimento rápido	3	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Massa com nata e óleo	3	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Bolo de mel	3	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pão e pizza</b>							
Pão de massa azedada e pão com fermento: pré-aquecer: 230 °C 10 min. a 230 °C			2	180	2/3	<b>160</b>	50-65
Pão com fermento/pão branco			2	200	3	<b>180</b>	30-50
Pãozinho/rosca, pré-aquecer:10 min. a 230 °C	1	<b>200</b>	2	220			15-20
Pizza, pré-aquecer 250 °C					0	<b>250</b>	8-12

## Assar pizza

- Pré-aquecer o forno a 250 °C.
- Posicionar o botão de escolha de função (botão esquerdo) em Nível de pizza.
- Ajustar a temperatura para 250 °C com o regulador de temperatura do forno (segundo botão da esquerda).

### Exemplo

#### Receita básica para pizza

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

Fazer uma massa com os ingredientes. Deixar a massa crescer até que tenha dobrado de volume (aprox. 30 minutos). Após isso, amassar a massa novamente por alguns minutos e deixar crescer por mais 15 minutos.

Dividir a quantidade de massa em 2 ou 3 pedaços, abrí-las em formato redondo, formar uma borda, rechear rapidamente a gosto para que a massa não fique úmida.

- Encaixar o tabuleiro na armação
- Colocar a pizza recheada no tabuleiro
- Pré-aquecer a 250 °C com Nível de pizza
- Assar a 250 °C por aprox. 12 minutos.

## Aquecer brandamente

### Escolher Nível de pizza.

Usar apenas alimentos frescos e prepará-lo conforme receita habitual.

Aquecer com máx. 6 copos para cozinhar com 1-1,5 litros.

Utilizar apenas copos apropriados para cozinhar de mesma altura e enchê-los com o mesmo conteúdo. Os copos não devem se tocar.

### Fruta

- Encaixar o tabuleiro fundo na 1ª barra do suporte deslizante, de baixo para cima, despejar aprox. 1 litro de água no tabuleiro.
- Ajustar o nível de pizza para 180 °C e observar o processo de assadura. Após 20 a 40 minutos começa a borbulhar o líquido nos primeiros copos, geralmente primeiro o da direita à frente.
- Então desligar o forno e deixar os copos por ainda 30 min. (aprox. 15 min. em caso de frutas sensíveis p. ex. morangos) em forno fechado.

### Verdura e carne

- Preparar os copos de cozinhar no tabuleiro fundo, encaixar o tabuleiro no forno e ajustar a temperatura como acima.
- Quando o líquido começa a borbulhar, abaixar para 150 °C e cozinhar por ainda 30 a 60 minutos.
- Então desligar o forno e deixar os copos por ainda 30 minutos em forno fechado.

Alimento	Tempo de cozedura (apurar)	Pós-aquecimento
	em min.	
Couve-flor	60-80	30
Feijão	60-80	30
Ervilhas	80-90	30
Pepino	desligar	30
Cenoura	60-80	30
Cogumelo	60-80	30
Couve de Bruxelas	60-70	30
Aspargo	80-90	30
Tomate	desligar	30

### Atenção!

Durante o cozimento forma-se, devido à evaporação da água, muito vapor de água no interior do forno, que escapa pelas aberturas para vapor. Isto

pode esquentar o painel de comando.

## Grelhar na chapa

Ajustar o tipo de função **Grelhar** pequenas quantidades de alimento ou **Grelhar em grande superfície** para grandes quantidades de alimento.

- Pré-aquecer o forno de 5 a 10 minutos.
- Colocar o alimento no forno.
- Tempo de assadura conforme indicações da tabela seguinte.
- Tabuleiro fundo com tabuleiro para assar (acessório especial) na 1ª barra do suporte deslizante, de baixo para cima, conforme tabelas.  
Grelhar somente com a tampa do forno fechada.

Alimento	suporte deslizante	Grelhar		Grelhar em grande superfície	
		1º lado em min.	2º lado em min.	1º lado em min.	2º lado em min.
Costelinha de porco/ bife	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Filé de porco	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Salsicha para assar	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Espetinho de carne	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Almôndegas	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filé bovino	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Fatias de fígado	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Bife de vitelo	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Filé de vitelo	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Costelinha de carneiro	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Costelinha de cordeiro	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Meio frango	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filé de peixe	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Trutas	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Pão de fôrma	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Sanduiche de pão de fôrma	4	6-8		10-12	

# Limpeza e manutenção

- Antes da limpeza deixar o aparelho e o painel esfriar completamente! Em geral, após o uso é suficiente uma limpeza com pano húmido e um pouco de detergente. Finalizar secando as superfícies.

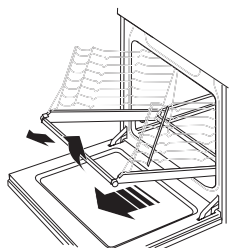


- Para a limpeza não utilizar detergentes ou meios agressivos ou que possam riscar, como palha de aço, palha de aço com sabão, esponja de metal ou plástico com superfície abrasiva.
- Não utilizar meios de limpeza branqueadores ou que contêm cloro.
- Eliminar o mais rápido possível manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo. Caso contrário, devido à falta de ventilação sob estas camadas, pode-se formar corrosão nos aparelhos com design em aço inox.
- Para aparelhos com design em aço inox utilizar os detergentes para aço inox comerciais. Seguir atentamente as instruções do fabricante e testar, primeiramente, em uma pequena área, antes de despejar o detergente por toda a superfície.
- Após a limpeza, eliminar completamente os restos de detergente.
- As superfícies de isolamento da tampa do forno devem ser mantidas bem limpas.

## backmobil®

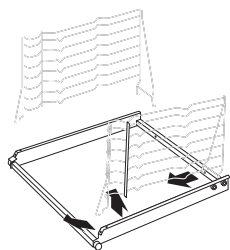
(Acessórios especiais nº 600)

O aparelho é dotado de fábrica com o backmobil®. Para a limpeza do backmobil® proceder de seguinte maneira:



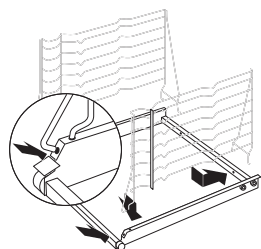
### Retirada do backmobil®

Pressionar a alavanca, à esquerda embaixo, na armação do backmobil®. Puxar o backmobil® e tirá-lo inclinadamente para cima.



### Desmontagem do backmobil®

Retirar primeiro as hastes de apoio da grade do suporte deslizando dos furos da frente e depois dos de trás da armação do backmobil®. A grade do suporte deslizando pode, então, ser retirada.

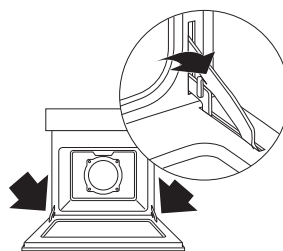


### Montagem do backmobil®

Introduzir novamente as hastes de apoio da grade do suporte deslizando nos furos da armação do backmobil® em ordem contrária ao da desmontagem. Encaixar o backmobil® no forno e bloquear com a alavanca.

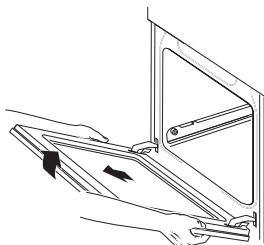
## Forno

Freqüentemente é necessária uma boa limpeza do forno.

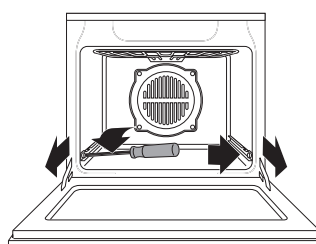


### Retirar a tampa do forno

Abriu totalmente a tampa do forno. Dobrar para cima os pinos nas dobradiças.

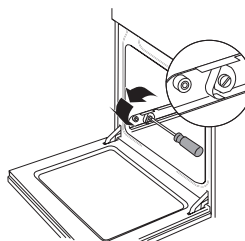


Segurar a tampa do forno lateralmente com ambas as mãos e fechar devagar. Aproximadamente no meio do fechamento a dobradiça se libera do seu bloqueio. A tampa, então, pode ser retirada.



### Desmontagem das guias

Tirar os parafusos.  
Tirar as guias.

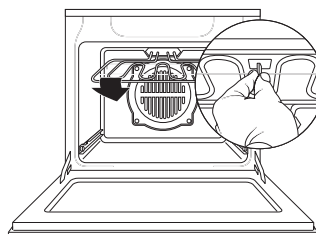


### Montagem das guias

Fixar as guias no forno com os parafusos.

Ajustar as guias:

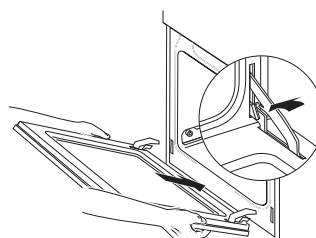
Com o auxílio dos discos de ajuste, a velocidade do backmobil® pode ser alterada: normal - devagar - rápido.



### Encaixar corpos aquecedores (aquecimento superior/grelha)

Afrouxar parafusos e abaixar o corpo aquecedor.

Encaixar os corpos aquecedores e fixar com parafuso.



### Posicionar tampa do forno

Segurar a tampa do forno lateralmente com ambas as mãos e encaixar as dobradiças nos respectivos orifícios no forno. Abrir lenta e completamente a tampa do forno. Abaixar novamente os pinos sobre as dobradiças. Fechar a tampa do forno.

## Regenerar catalisador ökotherm®

Aquecer o forno vazio com ar quente na temperatura máxima durante 60 minutos.

# Auxílio em caso de distúrbios



As reparações devem ser executadas somente por técnico autorizado!

Testar se existe o erro de comando. Alguns distúrbios podem ser eliminados pelo próprio usuário.

Distúrbio	Causa	Solução
Relógio pisca - 0000.	Nenhum ajuste inicial ou falta de energia temporária.	Ajustar novamente a hora.
Não possível desligar as forno.	Componente electrónico defeituoso.	Desligar fusível, Chamar assistência técnica .
Forno não aquece.	Fusível da casa defeituoso.	Testar fusível ou trocar.
	Segurança para crianças está activado.	Desligar segurança para crianças.
	Regulador de temperatura do forno ou o botão de escolha de função não está ligado.	Ajustar o regulador de temperatura do forno ou o botão de escolha de função.
Ventilador de ar quente liga e desliga alternadamente.	Comando do programa comuta os tipos de aquecimento.	Não existe distúrbio.
Forno não iluminado.	Lâmpada defeituosa.	Solicitar a troca da lâmpada no centro de assistência.
Tampa do forno não fecha.	tampa ou isolamento da tampa sujos.	Eliminar sujeira da tampa e isolamento da tampa somente com sabão alcalino e pano úmido.
Vidro da tampa está quebrado.		Desligar aparelho, Chamar assistência técnica.
Ventilador funcionando por mais de 30 minutos (normal 20-30 min.).	Desligamento automático defeituoso.	Desligar fusível, Chamar assistência técnica.
Formação intensa de fumaça apesar do catalisador ökotherm.	Catalisador ökotherm® deve ser regenerado.	Aquecer o forno vazio com ar quente na temperatura máxima durante 60 minutos.
Forte cheiro azedo na preparação.	Alimento com álcool, massa azeda, massa com fermento.	Incômodo do cheiro é inevitável.
Suco de fruta ou mancha de clara de ovo nas partes esmaltadas.	Sucos de bolos ou carnes úmidos.	Mudança do esmalte inofensivo, não eliminável.

# Indicações de montagem para o pessoal técnico

- As prescrições de lei e as condições da empresa de abastecimento eléctrico local para ligação do aparelho devem ser inteiramente respeitadas.
- Ao fazer a conexão, reparação e substituição da lâmpada incandescente do forno desligue o aparelho. Para isto retire a ficha de contacto de segurança ou desconecte o fusível.
- A protecção contra contacto acidental completa precisa ser protegida através da montagem.
- O condutor de protecção precisa ser tão longo que - em caso de falha da redução de estiragem - ele seja submetido a uma estiragem somente depois dos fios condutores de corrente.

## Parte eléctrica

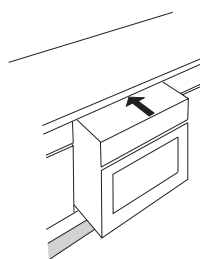
Forno de encaixe

Conexão com ficha de contacto de segurança na tomada de corrente. A tomada de corrente precisa ser protegida por fusível de 16 A.

## Montagem em móvel de cozinha

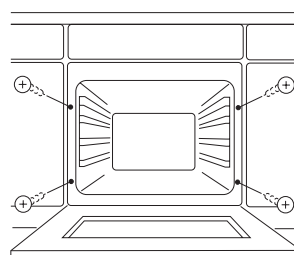
O aparelho é - em relação à protecção contra superaquecimento de superfícies adjacentes (partes do móvel) - um aparelho do tipo Y. Isto significa que a parte traseira e uma parte lateral deste aparelho podem ser colocadas junto de armários e paredes de qualquer altura. Porém na outra parte lateral do aparelho só podem ser colocados móveis ou aparelhos que tenham a mesma altura deste aparelho.

O revestimento ou o contraplacado de material plástico precisam ser tratados com uma cola resistente às temperaturas elevadas (100°C). Esta cola impede uma deformação ou soltura dos revestimentos, em particular nos lados estreitos do móvel de encaixe. O aparelho precisa ser montado impretevelmente na posição horizontal.



### Para montar o aparelho

Coloque a ficha e empurre o aparelho no nicho do armário. Ao fazer isto tome cuidado para não prender o cabo de conexão do aparelho!



### Para fixar o aparelho

Abra a porta do forno e - com os parafusos anexos (colocar diagonalmente, de dentro para fora) - aparafuse o aparelho no armário.