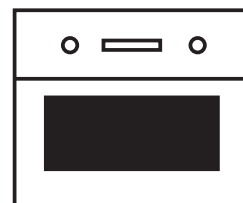


# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



IT ES PT GR

EEB9860.0



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

## **Service und Kundendienst**

Telefon: 0209 – 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL




# Qui è possibile trovare...

Leggere attentamente le informazioni fornite in questo manuale prima di accendere il forno. In questo manuale è possibile trovare indicazioni importanti per la propria sicurezza, l'utilizzo, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, per poterne usufruire a lungo.

In caso di guasto, consultare prima di tutto il capitolo "Assistenza in caso di guasto". L'utente stesso può incaricarsi di riparare piccoli guasti e risparmiare, così, spese di manutenzione innecesarie.

Conservare con cura queste istruzioni. Consegnare queste istruzioni d'uso ai nuovi proprietari per la loro sicurezza e informazione.

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzati i seguente simboli:

 Il triangolo di avvertimento avvisa di possibili rischi per la salute o danni che si possono verificare nell'apparecchio.

 Qui è possibile trovare consigli e indicazioni.

## Indice

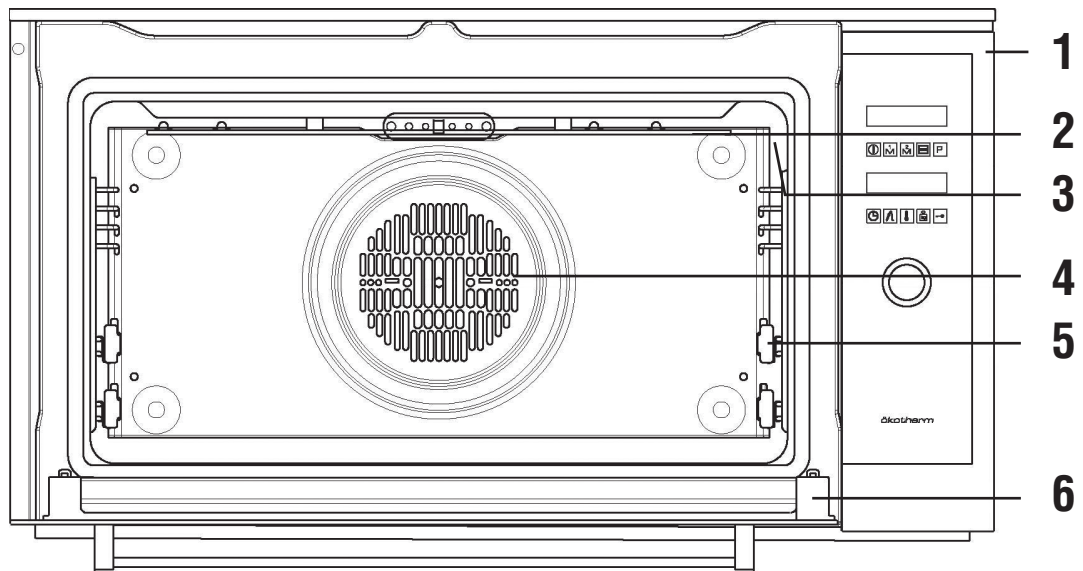
<b>Visione generale dell'apparecchio</b> .....	<b>4</b>
<b>Il pannello dei comandi – Tasti del sensore e indicazioni</b> ...	<b>4</b>
<b>Avviso di sicurezza</b> .....	<b>5</b>
Collegamento e funzionamento	
Forno	
Termosonda	
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>5</b>
Eliminare il materiale di imballaggio e il vecchio apparecchio	
Regolazione dell'orologio	
Prima pulizia	
<b>Informazioni generali sul forno</b> .....	<b>6</b>
Indicazioni generali	
Livelli di inserimento	
Attivazione e disattivazione dell'illuminazione del forno	
<b>Impiego del forno</b> .....	<b>7</b>
Indicazioni generali	
Significato dei simboli luminosi e dei display	
Accendere il forno	
Selezione di una funzione di cottura	
<b>Funzioni di cottura del forno</b> .....	<b>8</b>
Selezione delle ricette di cottura	
Informazioni importanti per la preparazione delle ricette	
Modifica del peso dell'alimento da cucinare	
Modifica della temperatura di cottura	
Modifica/Regolazione della durata di cottura	
Regolazione dell'ora di fine cottura	
Accensione e spegnimento automatici	
Spegnimento del forno	
<b>Funzioni aggiuntive</b> .....	<b>10</b>
Funzione allarme acustico	
<b>Funzioni speciali</b> .....	<b>11</b>
Funzione selezione lingua	
Regolazione della luminosità	
Modalità dimostrazione	
Durata massima cottura	
Funzione sicurezza attiva	
Funzione eco	
Modalità riscaldamento rapido	
Funzione di avviso	
<b>Arrosto</b> .....	<b>11</b>
Selezione di un programma	
Girare l'arrosto	
Arrostire sulla griglia	
Arrostire in casseruola	
Arrostire selezionando le funzioni di cottura	
Indicazioni per le ricette di cottura	
Tabella delle ricette di cottura del forno	
Valori orientativi per arrostitire con funzioni di cottura	
<b>Termosonda e funzione di temperatura interna</b> .....	<b>15</b>
Come inserire correttamente la termosonda	
Impiego della termosonda	
Valori orientativi di cottura con la termosonda	
Cottura semiautomatica con termosonda	
<b>Cottura a temperatura ridotta</b> .....	<b>16</b>
Regolare la modalità di riscaldamento/temperatura di cottura	
Valori orientativi per la cottura a temperatura ridotta	
<b>Cuocere al forno con le funzioni di cottura</b> .....	<b>18</b>
Cuocere la pizza	
Indicazioni relative alla tabella: "Valori orientativi di cottura"	
Valori orientativi di cottura	
Cuocere alla griglia	
Valori orientativi di cottura alla griglia	
Scongelamento	
Tabella dei tempi di scongelamento degli alimenti	
Conservare	
<b>Sistema di sicurezza per bambini</b> .....	<b>21</b>
Attivazione/disattivazione della funzione di sicurezza per i bambini	
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>21</b>
Per tutte le superfici	
Eliminazione delle incrostazioni	
Utilizzo di un raschietto per la pulizia	
Utilizzo dello spray per forno - indicazioni	
Modanature cromate del forno	
Acciaio fino	
Smalto	
Vetro dello sportello	
Guarnizione dello sportello	
Montaggio e smontaggio dello sportello del forno	
Istruzioni di smontaggio/montaggio dei vetri interni	
Capovolgere/piegare l'erogatore di calore	
Smontaggio e montaggio delle guide laterali	
<b>Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®</b> .....	<b>23</b>
Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®	
<b>Assistenza in caso di guasto</b> .....	<b>24</b>
<b>Cosa fare se...</b> .....	<b>24</b>
<b>Manutenzione</b> .....	<b>24</b>
Sostituzione della lampadina del forno	
Sostituzione della guarnizione dello sportello	
<b>Targa delle caratteristiche</b> .....	<b>25</b>
<b>Istruzioni di montaggio per il personale specializzato</b> .....	<b>25</b>
Specifiche elettriche	
Misure per il montaggio	
Montaggio in un mobile da cucina	

# Visione generale dell'apparecchio

- 1 Pannello dei comandi
- 2 Grill ribaltabile  
(Calore superiore/Grill)
- 3 Presa di corrente  
per termosonda di cottura
- 4 Ventilatore ad aria calda
- 5 Livelli di inserimento
- 6 Sportello del forno

## Accessori forniti:

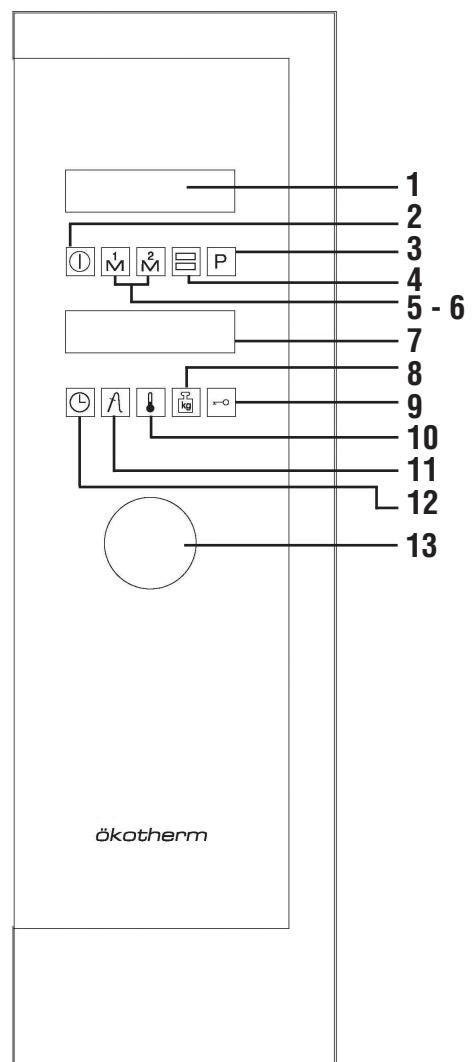
- Griglia
- Vassoio per arrosto smaltato
- Vassoio per dolci smaltato
- Termosonda



# Il pannello dei comandi – Tasti del sensore e indicazioni

Tutte le funzioni del forno vengono controllate tramite il pannello dei comandi.

- 1 Display informativo/testo
- 2 Accensione/spengimento (On/Off) del forno
- 3 Accesso al menu delle ricette
- 4 Accesso al menu delle funzioni di cottura
- 5 Memoria 1
- 6 Memoria 2
- 7 Display informativo/simboli
- 8 Selezione peso di cottura
- 9 Blocco di sicurezza
- 10 Selezione temperatura di cottura
- 11 Selezione temperatura con la termosonda per arrosti
- 12 Accesso alle funzioni dell'orologio elettronico
- 13 Spostamento tra i menu o conferma delle funzioni (+, -, OK)



# Avviso di sicurezza



## Collegamento e funzionamento

- Solo i ripiani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e omologati per essere utilizzati sopra un forno KÜPPERSBUSCH. È vietato utilizzare altri ripiani.
- Qualsiasi manipolazione o riparazione dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata da persone del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato, impiegando pezzi di ricambio originali. Le riparazioni e la manipolazione da parte di terzi possono provocare danni o malfunzionamento dell'apparecchio, con conseguenti problemi di sicurezza.
- Mantenerne i bambini lontani dal forno durante la cottura, dato che vengono raggiunte temperature elevate.
- È opportuno vigilare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato all'impiego da parte di persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, eccetto sotto supervisione o dopo aver ricevuto le istruzioni relative all'impiego dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

## Forno

- Scollegare il forno quando è guasto.
- Il forno deve sempre funzionare con lo sportello chiuso.
- Il fabbricante non è responsabile nel caso di un uso del forno diverso dalla preparazione di alimenti in ambito domestico.
- Utilizzare il forno solo quando è stato installato all'interno del mobile.
- Non conservare olio, grassi o materiali infiammabili all'interno dell'apparecchio, dato che possono costituire un pericolo se il forno viene azionato.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto del forno, quest'ultimo potrebbe danneggiarsi o porre problemi di sicurezza.
- Per cucinare qualsiasi alimento, introdurre il vassoio o la griglia forniti nelle guide laterali presenti nella cavità interna del forno. Il vassoio e la griglia dispongono di un sistema per facilitare la loro estrazione parziale e manipolare gli alimenti.
- Non depositare recipienti né alimenti nel fondo del forno, utilizzare sempre i vassoi e la griglia.
- Non versare acqua nel fondo del forno durante il funzionamento, dato che può danneggiare lo smalto.
- Durante la cottura, aprire lo sportello del forno il meno possibile per ridurre il consumo di energia.
- Utilizzare i guanti di protezione per operare all'interno del forno.
- Durante le cotture con un alto contenuto di liquidi è normale che si formi della condensa sullo sportello del forno.

## Termosonda

- Utilizzare solamente la termosonda originale.
- Non schiacciare il cavo della termosonda con lo sportello del forno.
- Toglietela dal forno se non si utilizza.
- Mantenere una distanza minima di 5 cm dal grill e dalla resistenza superiore.

## Prima del primo utilizzo

### Eliminare il materiale di imballaggio e il vecchio apparecchio

Eliminare l'imballaggio di trasporto, possibilmente nel rispetto dell'ambiente.

In Germania, l'imballaggio utilizzato per il trasporto può essere rispedito al negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio. Il reinserimento dei materiali di imballaggio nel circuito di riutilizzo consente di risparmiare materie prime e riduce la produzione di rifiuti. I vecchi apparecchi contengono ancora materiali utili. Consegnare il vecchio apparecchio in un punto di raccolta di materiali utili. I vecchi apparecchi devono essere resi inutilizzabili prima di essere eliminati. In questo modo si evita il loro utilizzo inappropriato.

### Regolazione dell'orologio


Prima dell'attivazione e in seguito a un'interruzione prolungata della corrente elettrica, sarà necessario regolare l'orologio. In tal caso sarà visualizzato "12:00" nel display di destra e la data nel display di sinistra.

- Quando si collega il forno all'alimentazione, si osserverà che sui display appare l'indicazione 12:00 e la data (giorno/mese/anno), entrambi lampeggianti.


- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare l'ora. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare i minuti. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Infine si sentiranno 2 beep di seguito a conferma dell'ora impostata.

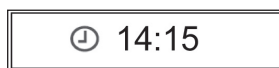
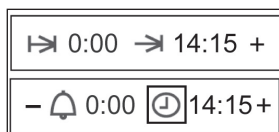
Il passaggio successivo prevede la selezione della data con indicazione dell'anno, poi del mese e infine del giorno.

- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare l'anno. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare il mese. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare il giorno. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Infine si sentiranno 2 beep di seguito a conferma della data impostata.

Il forno visualizzerà l'ora e la data, oltre al simbolo  illuminato di bianco.

Per modificare l'ora in qualsiasi momento procedere come segue:

- Se il forno è spento, accenderlo toccando il simbolo .
- Ruotando il selettore saranno visualizzate le funzioni di gestione dell'orologio.
- Dopo aver selezionato la funzione di regolazione dell'orologio, premere il selettore.
- Sul display sarà quindi visualizzata l'ora corrente.
- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare l'ora. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Ruotando il selettore sarà possibile selezionare i minuti. Quindi premere il selettore per convalidare l'operazione; si sentirà un beep.
- Infine si sentiranno 2 beep di seguito a conferma dell'ora impostata.

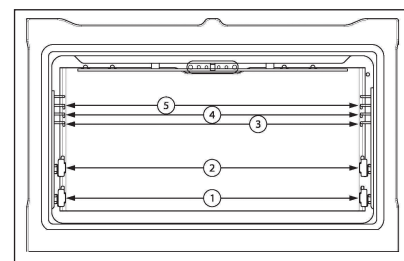


Il forno elettronico dispone della tecnologia Touch-Control. Per gestirlo è sufficiente toccare i simboli del display con il dito. La sensibilità del touch control si adatta continuamente alle condizioni ambientali. Quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, fare in modo che la superficie del display del pannello dei comandi sia pulita e priva di qualsiasi ostacolo.

Se toccando il display con il dito, il forno non risponde correttamente, scollegare il forno dalla corrente elettrica e dopo un istante, collegarlo di nuovo. In questo modo i sensori si regoleranno automaticamente e risponderanno di nuovo al tocco del dito.

## Livelli di inserimento

Nelle griglie laterali sono disponibili 5 livelli di inserimento della teglia. I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto da 1 a 5.



### Guide laterali

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


## Attivazione e disattivazione dell'illuminazione del forno

La luce interna si accenderà:

- Aprendo lo sportello del forno. Trascorso un determinato periodo di tempo con lo sportello del forno aperto, la luce si spegnerà per ridurre il consumo elettrico.
- Quando viene selezionata una qualsiasi funzione di cottura. Trascorso un determinato periodo di tempo, la luce si spegnerà.

Se si desidera accendere la luce durante la cottura, basta premere il comando corrispondente. Se si preme il comando per un tempo prolungato, la luce resterà accesa durante tutta la cottura. Per spegnerla basterà premere nuovamente il comando.

## Prima pulizia

- Eliminare corpi estranei dal forno e togliere l'imballaggio.
- Prima di preparare degli alimenti per la prima volta, è necessario **pulire l'apparecchio**. Pulire lo spazio interno del forno, i vassoi, il vassoio di raccolta dei grassi, la griglia, ecc., con un panno umido e con una piccola quantità di detersivo per piatti.
- **Scaldare il forno**  
Chiudere lo sportello del forno.  
Scaldare il forno a 200° C con calore superiore e inferiore  per 60 min. Contemporaneamente, ventilare bene la cucina.

## Informazioni generali sul forno

### Indicazioni generali

- ⚠ Rispettare le avvertenze di sicurezza descritte in precedenza!
- ⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'impiego del forno, non si deve coprire il fondo con fogli di alluminio, né appoggiarvi pentole, padelle o simili! In tal caso, avverrebbe un surriscaldamento che danneggerebbe lo smalto.
- ☞ Durante l'impiego del forno, quest'ultimo diventa caldo. Al fine di raffreddare il corpo del forno, quando questo si surriscalda, si aziona il ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione fino a che la struttura è fredda, anche dopo aver spento l'apparecchio. I rumori provocati dal ventilatore sono rumori normali propri del funzionamento e non costituiscono un guasto.
- ☞ Quando si prepara nel forno un piatto con alcol o lievito, con i programmi che utilizzano aria calda, si sprigiona un odore di aceto. Se tale odore risulta fastidioso, utilizzare un programma senza ventilatore, come ad esempio calore superiore/inferiore.

# Impiego del forno

## Indicazioni generali

☞ Con alcuni programmi, il ventilatore si accende e si spegne; ciò non costituisce un guasto.

## Significato dei simboli luminosi e dei display

Colore	Significato
Simbolo color bianco	Selezionabile
Simbolo color rosso	Attivo

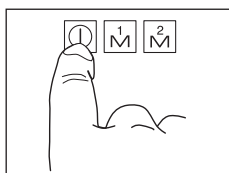
Display di destra: display per la visualizzazione delle funzioni.


Display di sinistra: testi esplicativi.


## Accendere il forno


Per cucinare con il forno, toccare il simbolo .


Successivamente, appariranno le diverse possibilità di impiego del forno in colore bianco.



■ **Simbolo : Funzioni dell'orologio elettronico.** Per programmare l'uso del forno con le funzioni di tempo.

■ **Simbolo : Selezione delle funzioni di cottura del forno.** Consente di selezionare qualsiasi funzione di cottura combinando diverse fonti di calore.


■ **Simbolo : Selezione delle ricette.** Basta inserire l'alimento e indicarne il peso sul display; il forno provvederà automaticamente alla cottura.

☞ Se non viene selezionata nessuna funzione o ricetta, il forno si spegnerà nuovamente mostrando l'ora corrente e il simbolo  di colore bianco.

## Selezione di una funzione di cottura

■ Accendere il forno toccando il simbolo .

■ Toccare il simbolo  che si illuminerà sul display del forno.

■ Il simbolo  diventerà di colore rosso. Ruotando il selettore verso destra o verso sinistra sarà possibile selezionare una delle seguenti funzioni di cottura.

(fare riferimento alla sezione **Funzioni di cottura del forno**).



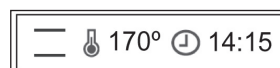
■ Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premere il selettore.

■ Verranno emessi 2 beep di seguito per confermare la funzione scelta; il forno comincerà a cuocere e apparirà sul display la seguente informazione:

viene indicata la funzione scelta, la temperatura di cottura predefinita

per tale funzione e l'ora o la funzione

dell'orologio, nel caso in cui sia stata programmata.
















☞ Se si desidera modificare la funzione di cottura, toccare il simbolo  e seguire le istruzioni precedentemente indicate.

☞ Durante la cottura, lampeggerà sul display il simbolo , il quale indica che il forno sta trasmettendo calore all'alimento.

☞ Dopo che il termostato si spegne per la prima volta, un segnale acustico indicherà che il preriscaldamento è terminato.

# Funzioni di cottura del forno

Con le funzioni di cottura descritte di seguito, sarà possibile disporre di molteplici opzioni di cottura.

Simbolo	Funzione cottura	Uso
	Calore superiore/inferiore	Si utilizza per pandispagna e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme, al fine di ottenere una consistenza spugnosa.
	Calore superiore	Adatto per un leggero apporto di calore agli alimenti e per scaldare i piatti.
	Calore inferiore	Calore proveniente solo dalla parte inferiore. Adatto per scaldare i piatti e per far lievitare impasti di dolci e simili.
	Grill e calore inferiore	Specifico per arrostiti. Si può utilizzare per qualsiasi alimento, indipendentemente dalle sue dimensioni.
	Grill	Gratinatura e rosolatura superficiale. Consente di dorare lo strato esterno senza raggiungere l'interno dell'alimento. Indicato per alimenti piatti come bistecche, costolette, pesce, toast.
	Grill superficie estesa	Consente di gratinare superfici maggiori rispetto al Grill e possiede una maggiore potenza di gratinatura, consentendo di ottenere una doratura dell'alimento in modo più rapido.
	Aria calda intensa	Oltre ad arrostitire in superficie, consente di dorare in modo uniforme. Ideale per grigliate. Specifico per alimenti di grandi dimensioni come pollame, cacciagione... Si consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia del forno e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido di cottura*.
	Calore superiore e inferiore ventilato	Adatto per arrostiti e pasticceria. Il ventilatore distribuisce in modo uniforme il calore all'interno del forno, riducendo il tempo e la temperatura di cottura.
	Aria calda	La ventola distribuisce il calore che proviene da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità della temperatura prodotta, consente di cucinare a due altezze contemporaneamente.
	Modalità pizza	Speciale per cucinare pizza, panzerotti e torte o pandispagna contenenti frutta.
	Fuoco lento	Ideale per cuocere la carne in salsa, gli stufati, ecc... secondo le ricette tradizionali e in generale per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento" con tempi particolarmente lunghi e a bassa temperatura. Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda l'uso di terrine e tegami chiusi con un coperchio, accertandosi che siano adatti al forno.
	Scongelamento	Vedere sezione corrispondente
	Mantenimento del calore	Questa funzione consente di disporre di un calore, all'interno del forno, adatto a mantenere caldi i piatti o le pietanze fino al momento di servirli a tavola. In questa funzione la temperatura interna del forno potrà variare solo tra i 50 e gli 80° C. Con questa funzione si può mantenere la carne a una temperatura di 60° C all'interno del forno. Per grandi porzioni di carne considerare un tempo di 1-2 ore, per le piccole porzioni 30-40 minuti.

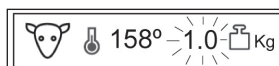
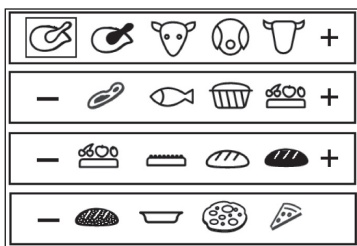
 Durante l'uso della funzione Grill, Grill superficie estesa o Aria calda intensa, lo sportello deve essere mantenuto chiuso.

\* Questa funzione di cottura è quella che viene utilizzata come funzione a convezione forzata per verificare il consumo energetico secondo la norma 65/2014.



## Selezione delle ricette di cottura

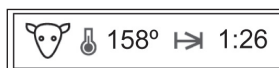
- Accendere il forno toccando il simbolo .
- Toccare il simbolo , che resterà selezionato e di colore rosso.
- Nel display di destra saranno visibili i simboli delle diverse ricette proposte dal forno. Nel display di sinistra comparirà il nome della ricetta.
- Ruotando il selettore verso destra o verso sinistra sarà possibile selezionare la ricetta desiderata. Quindi premere il selettore.
- Si sentiranno 2 beep di seguito a conferma della ricetta prescelta. Il forno inizierà a cucinare e sul display saranno visualizzati i seguenti dati:



Saranno visualizzati il simbolo della ricetta prescelta, la temperatura di cottura per la ricetta in questione e il valore del peso predefinito per la ricetta (lampeggiante).


- Ruotare il selettore per modificare il peso dell'alimento da cucinare.
- Infine premere il selettore per accettare la selezione.
- Verranno emessi 2 beep di seguito per confermare la funzione scelta; il forno comincerà a cuocere e apparirà sul display la seguente informazione:

Dove verrà mostrato il simbolo della ricetta scelta, la temperatura di cottura per tale ricetta e la durata calcolata per quest'ultima.

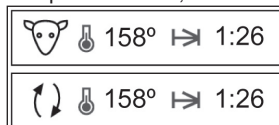


## Informazioni importanti per la preparazione delle ricette

- Quando viene selezionata una ricetta, in base al peso indicato il forno calcola in modo automatico la temperatura e la durata necessaria per la cottura; tuttavia questi valori possono essere modificati. La durata della cottura si riferisce a un forno non preriscaldato, sempre nel caso in cui non venga indicato esplicitamente il contrario.
- Per questo motivo **è molto importante selezionare il peso corretto dell'alimento da cucinare**, affinché la ricetta venga realizzata in modo soddisfacente.
- Se si cucina con la termosonda, il forno determinerà solo la temperatura della cottura. La durata dipenderà della temperatura selezionata per la sonda.
- Con i programmi per arrostiti, trascorso il tempo di cottura, il forno avviserà che è consigliabile girare l'arrosto. In quel momento, il forno emetterà per qualche istante un segnale acustico.


Inoltre sul display apparirà il simbolo , fino a quando non verrà girato

l'arrosto. Se l'arrosto non viene girato, il forno continuerà con la ricetta programmata.





Le ricette Pane bianco, Pane nero, Pizza sottile e Pizza alta vengono realizzate con preriscaldamento del forno vuoto prima di introdurre l'alimento. In questo modo il forno si trova alla temperatura adeguata per realizzare questi tipi di ricette nelle migliori condizioni. Per il resto delle ricette non è necessario preriscaldare il forno.

Quando si cucina con queste ricette, procedere come viene indicato di seguito.

- Selezionare una ricetta, il forno inizierà a riscaldarsi.
- Non introdurre l'alimento fino all'avviso del forno.
- Durante il preriscaldamento del forno, lampeggerà sul display il simbolo della ricetta scelta insieme al simbolo .
- Quando viene raggiunta la temperatura prefissata nella ricetta, il forno emetterà un segnale acustico. A questo punto è possibile introdurre l'alimento.
- **Il segnale acustico rimarrà attivo fino a quando sarà introdotto l'alimento.**
- Infine, la cottura verrà realizzata automaticamente seguendo la ricetta scelta.

## Modifica del peso dell'alimento da cucinare

Se si desidera modificare il peso dell'alimento da cucinare, bisogna tenere presente che automaticamente può variare la durata o la temperatura seguendo i parametri della ricetta scelta. Per modificare il peso dell'alimento:

- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.
- Sul display apparirà il simbolo  e il valore del peso dell'alimento da cucinare seguendo la ricetta selezionata.
- Ruotare il selettore per modificare il peso dell'alimento da cucinare.
- Infine premere il selettore per accettare la selezione.





## Modifica della temperatura di cottura

In tutti i programmi, la temperatura di cottura è predefinita.

Nelle ricette è possibile regolare la temperatura solo entro un intervallo predeterminato. Con le funzioni di cottura, la temperatura può essere selezionata liberamente tra i 50° C (nessuna regolazione della temperatura) e 250° C.


Se si desidera modificare il valore della temperatura di cottura:

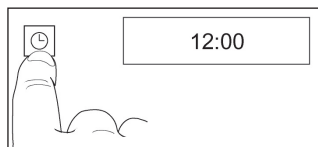
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.
- Sul display apparirà il simbolo  e il valore della temperatura selezionato per il tipo di cottura.
- Ruotare il selettore per indicare il nuovo valore della temperatura di cottura.
- Premere il selettore per accettare la selezione.



## Modifica/Regolazione della durata di cottura



Il tempo di cottura è predefinito nelle ricette ma può essere modificato. Per le funzioni di cottura non viene predefinita nessuna durata.

- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.






- Ruotando il selettore saranno visualizzate sul display le funzioni di gestione dell'orologio.





- Dopo aver selezionato la funzione relativa alla durata di cottura , premere il selettore. Sul display saranno quindi visualizzati il simbolo  e 0:00



- Ruotare il selettore per selezionare la durata di cottura. Infine premere il selettore; saranno emessi 2 beep di seguito e sul display appariranno il simbolo  e la durata selezionata.

- Trascorso il tempo programmato, il forno si spegnerà, si udirà un segnale acustico per alcuni istanti e i simboli  e  inizieranno a lampeggiare.

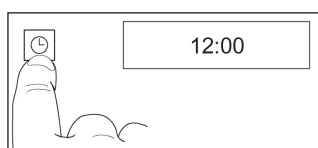
- Toccare il simbolo  per disattivare il segnale acustico. Il forno presenterà l'ora corrente e il simbolo  rimarrà illuminato in colore bianco. Il forno è spento.

## Regolazione dell'ora di fine cottura

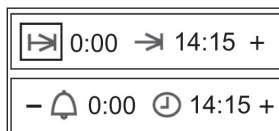
L'ora di fine cottura è il momento in cui si spegne il forno.



- ☞ È possibile combinare il tempo di cottura e l'ora di fine cottura. Vedere "Accensione e spegnimento automatici".

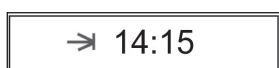
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.




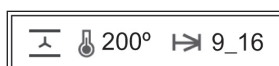
- Ruotando il selettore saranno visualizzate sul display le funzioni di gestione dell'orologio.







- Ruotare il selettore per selezionare sullo schermo la funzione Ora di fine cottura , quindi premere il selettore. Sul display saranno quindi visualizzati il simbolo  e l'ora corrente.



- Ruotare il selettore per selezionare l'ora di fine cottura. Infine premere il selettore; saranno emessi 2 beep di seguito e sul display appariranno il simbolo  e la durata.



- Raggiunta l'ora programmata, il forno si spegnerà, si udirà un segnale acustico per alcuni istanti e i simboli  e  inizieranno a lampeggiare.

- Toccare il simbolo  per disattivare il segnale acustico. Il forno presenterà l'ora corrente e il simbolo  rimarrà illuminato in colore bianco. Il forno è spento.

## Accensione e spegnimento automatici

Se si desidera utilizzare il forno in un secondo momento, è possibile combinare durata e ora di fine cottura. Il momento di inizio della cottura, in cui il forno si accende automaticamente, è il risultato della combinazione delle due regolazioni e non può essere determinato indipendentemente.

### Esempio

Sono le 8:00 e alle 13:00 si vuole sfornare l'arrosto, che deve cuocere 90 minuti.

- Regolare su 1:30 la durata della cottura, seguendo le istruzioni illustrate nella sezione "Regolazione della durata di cottura".


- Successivamente, modificare l'ora di fine cottura da 09:30 a 13:00, seguendo le indicazioni di "Regolazione fine cottura".

- Le regolazioni vengono accettate automaticamente.

- Selezionare la funzione di cottura o la ricetta. Infine, introdurre l'arrosto nel forno.

Il forno si accenderà alle 11:30 e la cottura terminerà alle 13:00.


## Spegnimento del forno

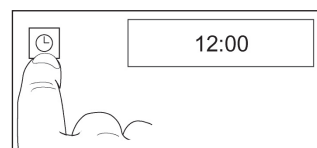
Toccare il simbolo . Il forno è spento, pertanto sul display viene visualizzata l'ora corrente e il simbolo in colore bianco.

## Funzioni aggiuntive

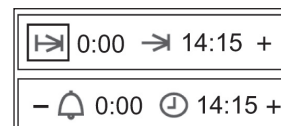
### Funzione allarme acustico



Il forno può emettere un segnale acustico dopo un determinato periodo di tempo; per questa funzione non è necessario che il forno sia in funzione.

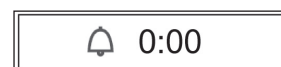
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.




- Ruotando il selettore saranno visualizzate sul display le funzioni di gestione dell'orologio.






- Dopo aver selezionato la funzione di allarme acustico , premere il selettore. Sul display saranno quindi visualizzati il simbolo  e 0:00.



- Ruotare il selettore per selezionare il tempo trascorso il quale si desidera che l'orologio emetta un allarme acustico. Infine premere il selettore; saranno emessi 2 beep di seguito e sul display appariranno il simbolo  e il tempo rimanente prima dell'emissione dell'allarme acustico.



- Trascorso il tempo programmato, verrà emesso un segnale acustico e i simboli  e  inizieranno a lampeggiare. Toccare il simbolo  per disattivare il segnale acustico.

## Funzioni speciali

L'accesso a queste funzioni avviene premendo il selettore per 6 secondi. Per cambiare funzione basta premere il selettore o aspettare alcuni secondi senza ruotarlo o premerlo, tranne nel caso della funzione di selezione della lingua che viene richiesta non appena si collega il forno all'alimentazione.

### Funzione selezione lingua

È possibile selezionare la lingua che sarà visualizzata nel display di testo. La selezione avviene subito dopo il collegamento del forno all'alimentazione.

Ruotare il selettore per scegliere la lingua, quindi premerlo per accettare. Una volta selezionata la lingua, questa non potrà essere modificata. Per selezionare un'altra lingua sarà necessario scollegare il forno dall'alimentazione.

### Regolazione della luminosità

Per regolare la luminosità dei due display, ruotare il selettore verso destra o verso sinistra.

### Modalità dimostrazione

Selezionando **ON** sul display di testo si osserverà che quando viene selezionata una funzione di cottura, il forno non riscalda. Ogni minuto sarà visualizzato il messaggio sul display di sinistra "Modalità dimostrazione".

Per disattivare la funzione selezionare **OFF**.

### Durata massima cottura

Definisce il tempo massimo in ore di funzionamento del forno; è possibile selezionare un valore compreso tra 1 e 28 ore.

### Funzione sicurezza attiva

Consente di ridurre la temperatura massima di cottura in tutte le funzioni di cottura, tra 250°C e 50°C.

## Funzione eco

Consente di disattivare i due display o mantenerli accesi quando il forno non è in funzione. Quando il display è spento (Funzione eco su **ON**), viene ridotto il consumo di energia elettrica. Toccando qualsiasi tasto sul vetro o il selettore, il frontalino visualizzerà l'ora corrente. Una volta spento il forno e trascorso un breve periodo di tempo, i display si spegneranno lentamente.





### Modalità riscaldamento rapido

È possibile disattivare (selezionare **OFF**) o attivare (selezionare **ON**) il riscaldamento rapido nelle funzioni di cottura consentite dal forno.



### Funzione di avviso /

Il forno è dotato di una funzione di avviso che permette di memorizzare due programmi personali come programmi accessori.

#### Memorizzazione di un programma accessorio


- Selezionare un programma di cottura, di arrostitura o di riscaldamento.
- Impostare la temperatura e il tempo desiderato.
- Tenere premuto il tasto Memoria  o , fino a quando non viene visualizzato il messaggio <Program. memorizzato> nel display di testo. Il programma selezionato è ora memorizzato sotto  o  e può essere utilizzato come ogni altro programma di cottura, arrostitura o riscaldamento.

#### Richiamo di un programma accessorio

- Premere il sensore  o  e confermare toccando il selettore. Il programma si avvia.

Si possono modificare i valori impostati senza che sia necessario memorizzare le modifiche.

## Arrosto

 Si consiglia di utilizzare la termosonda. Dato che la durata della cottura viene determinata dalla termosonda, quest'ultima è stata progettata specificatamente per arrostire.

### Selezione di un programma

#### 1. Selezionare Ricetta di cottura

La temperatura viene determinata in base al peso dell'arrosto; la durata viene determinata anche nel caso in cui si arrostisca senza la termosonda. Entrambi i valori sono predefiniti, ma possono essere modificati a piacimento (vedere sezioni precedenti).

Se si utilizza la termosonda, bisogna regolare prima il peso.

Oppure

#### 2. Selezionare Funzione di cottura

Ogni funzione di cottura è collegata a una temperatura predefinita. Questa temperatura può essere modificata. È possibile regolare la durata e l'ora di fine cottura; se si cucina con la termosonda è possibile regolare l'inizio della cottura e la temperatura interna.

## Girare l'arrosto

Con le **funzioni di cottura** è necessario girare l'arrosto trascorsi 2/3 del tempo al fine di ottenere una doratura uniforme. Se si utilizza un programma con aria calda non è necessario girarlo.

Con le **ricette di cottura**, trascorso circa un 70% del tempo, un segnale acustico avvisa che occorre girare l'arrosto.

## Arrostire sulla griglia

☞ Utilizzare vassoio e griglia.

- Gli arrostiti di grandi dimensioni possono essere preparati direttamente sul vassoio o sulla griglia sistemando il vassoio al di sotto (per es. tacchino, oca, 3-4 polli o garetto).
- Si consiglia di arrostitire il pesce posizionandolo nel vassoio in modo eretto (nella stessa posizione in cui nuoterebbe). In tal modo non sarà necessario girarlo: non si spezza facilmente e si cuoce in modo più uniforme. Se non si riesce a mantenere il pesce in questa posizione, ci si può servire, per esempio, di un letto di verdure o lo si può collocare sopra una tazza. Collocare la tazza capovolta sul vassoio e coprirlo con il pesce con l'apertura della pancia verso il basso.

## Arrostire in casseruola

- I tipi di carne magra si arrostitiscono meglio all'interno di una casseruola con coperchio (ad es., arrosto di vitello, stufato all'aceto, stufato di bovino o carne congelata). In questo modo la carne rimane meno asciutta.
- È possibile utilizzare qualsiasi pentola (di acciaio, smaltata, di ghisa o di vetro) che sia priva di manici di legno o plastica e che sia resistente al calore.
- Se si utilizza una pirofila di terracotta, attenersi alle indicazioni del produttore. Si consiglia di seguire il seguente procedimento:
  - Sciacquare la pentola con acqua o ungerla con grasso.
  - Soffriggere l'arrosto già preparato (speziato) sulla superficie di cottura.
  - Collocare l'arrosto nella pentola. Collocare il coperchio e sistemare la pentola nel forno freddo appoggiandola sulla griglia.

Selezionare la ricetta o la funzione di cottura Calore superiore ventilato ☼ o ☼☼ a 180-200° C.

## Arrostire selezionando le funzioni di cottura

- ☞ Quando si arrostitisce con la termosonda, la durata della cottura è determinata automaticamente; in tal caso, non bisogna considerare le seguenti indicazioni.
- ☞ I programmi e i dati delle tabelle si riferiscono al forno senza preriscaldamento, a meno che non venga specificato esplicitamente il contrario!

- La durata della cottura dipende dal tipo di carne, dalla sua qualità e dal suo spessore.  
Per determinare lo spessore, bisogna sollevare leggermente la carne, dato che tende a ricadere per il suo proprio peso. Le indicazioni relative a questo punto si trovano nella tabella “**Arrostire con programmi di riscaldamento**”.
- La durata della cottura della carne con uno strato di grasso può arrivare a raddoppiare.
- Nel caso in cui si desideri arrostitire piccoli pezzi di carne o pollame di piccole dimensioni, il tempo di cottura si prolungherà di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura di un pollo, ad es., è di 60 minuti; per due polli varia da 65 a 75 minuti.

### Livelli di inserimento (partendo dal basso!)

La regola generale è: più grande è l'alimento da arrostitire, più basso sarà il livello in cui si introduce la griglia.

Per grandi arrostiti la regola è:

Aria calda + grill ☼☼ o ☼☼☼ :	Vassoio: Livello di inserimento 1 Griglia: Livello di inserimento 2
Aria calda ☼ :	Vassoio: Livello di inserimento 1 Griglia: Livello di inserimento 2
Calore superiore/inferiore ☼☼ :	Vassoio: Livello di inserimento 1 Griglia: Livello di inserimento 2

## Indicazioni per le ricette di cottura

- ☞ I programmi e i dati delle tabelle si riferiscono al forno senza preriscaldamento, a meno che non venga specificato esplicitamente il contrario!
- ☞ I programmi per arrostito si adattano automaticamente al peso degli alimenti da cucinare, per questo è importante **regolare il peso subito dopo aver selezionato il programma** e prima di una eventuale modifica della durata di cottura, della temperatura di quest'ultima, o della temperatura interna (vedere sezioni precedenti)!

### Se si utilizzano le ricette di cottura...

I programmi di cottura sono pensati per un solo pezzo di carne o pesce dello spessore massimo di 7 cm, senza strato di grasso. Selezionare il peso appropriato e modificare la ricetta, tenendo presente che:
















- Se si tratta di vari pezzi, la durata della cottura viene prolungata.
- Se si tratta di un pezzo con uno spessore superiore ai 7 cm e un peso **inferiore ai 3 kg**, la durata della cottura aumenta di 10 minuti per ogni centimetro, rispetto al valore predefinito.
- Se si tratta di un pezzo **di più di 3 kg**, la durata della cottura corrisponde al valore predefinito, dato che le differenze vengono compensate dalla lunga durata della cottura predefinita.

## Tabella delle ricette di cottura del forno

Il forno offre la possibilità di cucinare gli alimenti seguendo le ricette proposte. Basta selezionare la ricetta, indicare il peso dell'alimento da cucinare e introdurlo nel forno.

Non sarà più necessario preoccuparsi di niente, dato che il forno cucinerà da solo con ottimi risultati.

Di seguito, vengono indicate le possibili ricette di cottura:

SIMBOLO	RICETTE	PRE-RISCALDAMENTO	TEMPERATURA	DURATA	INTERVALLO DI PESO	ALIMENTO
	Pollo - pollame	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 10 Kg	Pollo, anatra, tacchino, oca
	Cosce di pollo - pollame	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 2 Kg	Cosce di pollo, anatra
	Vitello da latte	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 6 Kg	Vitello, arrosto, spezzatino, arrosto ripieno
	Maiale	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 10 Kg	Maiale, lattonzolo
	Vitello - agnello	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 5 Kg	Vacca, agnello, garetto di vitello
	Costolette	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 4 Kg	Costolette di vitello, maiale, roastbeef
	Pesce	----	In base al peso	In base al peso	0,5 – 5 Kg	Pesce in generale
	Dolci con stampo	----	140-170° C	70 min	-----	Torte con stampo, cheesecake
	Torta alla frutta	----	150-180° C	50 min	-----	Ripieno di frutta
	Torta in teglia	----	150-180° C	-----	-----	Torte senza ripieno/ Pandispagna
	Pane bianco	Sì	160-190° C	In base al peso	0,5 – 2 Kg	
	Pane nero	Sì	160-190° C	In base al peso	1 – 4 Kg	
	Pane integrale		160-190° C	In base al peso	1 – 3 Kg	
	Alimenti gratinati	----	160-190° C	40 min	-----	Gratin di verdure, pasta, patate
	Pizza alta	Sì	200-260° C	12 min	-----	
	Pizza sottile	Sì				

## Valori orientativi per arrostitire con funzioni di cottura

Tipo di carne	Programma di cottura consigliato	Aria calda ☺	Calore superiore/inferiore =	Grill	Aria calda intensa ⚡ ⚡	Durata di cottura
		Temperatura in °C				
Arrosto di vitello		160	170-190	160	160	18
Roastbeef		180	200-220	180	180-200	8-10
Filetto		180	200-220	180	180-200	8
Carne di vitello		160	170-190	160	160-180	12
Arrosto di maiale		160	170-190	160	160-180	12-15
Costoletta di maiale affumicata		160	170-190	160	160	8
Spalla di maiale		160	170-190	160	160-180	12-15
Arrosto di maiale con cotenna		160	170-190	160	160-180	12-15
Cacciagione		160	170-190	160		15
Cinghiale		160	170-190	160		15
Filetto di cacciagione		180	180-200	180	180-200	8-10
Carne di agnello		150-160	170-190	160		15
Anatra		160	170-190	160	160-180	12
Oca		160	170-190	160	160-180	12
Pollo		160	180-200	160	160-180	8*
Tacchino		160	180-190	160	160-180	12
Pesce		160	200-220			8

\*un pollo intero 45-60 minuti

# Termosonda e funzione di temperatura interna

La termosonda misura la temperatura all'interno del prodotto che viene cotto. Quando la temperatura rilevata dalla sonda raggiunge un determinato valore, l'arrosto è pronto: né troppo asciutto, né troppo poco cotto, bensì al punto giusto.

La cottura verrà realizzata fino a quando la temperatura all'interno dell'alimento avrà raggiunto la temperatura corrispondente, per questo motivo non può essere regolata. La durata può variare in base alle dimensioni e al tipo di carne, alla temperatura di cottura e alla funzione di cottura selezionata.

La termosonda può essere utilizzata con tutte le funzioni di cottura.

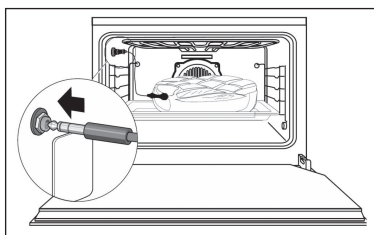
## Come inserire correttamente la termosonda


- Inserire la punta della termosonda orizzontalmente da un lato verso il centro dell'alimento da arrostitire.
- Inserire sempre la termosonda fino all'impugnatura.
- La punta non deve essere inserita vicino a parti grasse od ossa, né all'interno di uno spazio cavo (ad es., nel pollame).
- Nel caso del pollame, prestare attenzione a inserire la termosonda in modo che non si trovi a contatto con ossa.

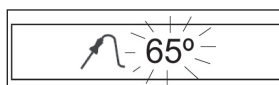
## Impiego della termosonda

- Introdurre nel forno l'alimento da arrostitire già preparato con la termosonda inserita.

- Inserire la spina della termosonda nella presa che si trova nella parte superiore sinistra della parete laterale del forno.

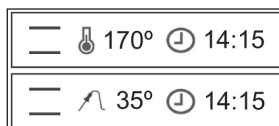



- Quando si collega la termosonda, sul display appare il simbolo  e lampeggia il valore della temperatura raccomandato per realizzare la cottura nel forno.





- Per modificare la temperatura raccomandata, ruotare il selettore. Quindi premere il selettore.


- Infine, selezionare una funzione o una ricetta di cottura.



- Durante la cottura, sul display apparirà il simbolo  e la temperatura misurata dalla termosonda in quell'istante, alternata con la temperatura selezionata.

- Quando l'interno dell'alimento raggiunge la temperatura selezionata, il forno si spegnerà, verrà emesso un segnale acustico per alcuni istanti e lampeggerà il simbolo .

- Toccare il simbolo  per disattivare il segnale acustico. L'arrosto è cotto come desiderato ed è pronto per essere servito.

Se durante la cottura si desidera modificare la temperatura della termosonda, toccare il simbolo . Quindi ruotare il selettore per modificare la temperatura selezionata. Infine, dopo aver premuto il selettore verranno emessi 2 beep di seguito che confermeranno l'avvenuta modifica.

## Valori orientativi di cottura con la termosonda

Piatto	Temperatura del nucleo in °C
<b>Carne di bovino</b>	
Roastbeef/filetto di bovino al sangue	40-45
Roastbeef/filetto di bovino rosato	50-55
Roastbeef/filetto di bovino ben cotto	60-65
Arrosto di bovino	80-85
<b>Carne di maiale</b>	
Filetto di maiale	65-70
Arrosto di maiale/prosciutto	80-85
Costoletta/garetto	80-85
Braciola, lonza	75-80
Bracirole senza osso	70
Costolette	65-70
Arrosto di spezzatino	70-75
<b>Carne di vitello</b>	
Arrosto di vitello	70-75
Arrosto di reni di vitello	75-80
Garetto di vitello	80-85
<b>Cacciagione</b>	
Carne di cacciagione	75-80
Lonza	60-70
Filetto al sangue	40-45
Filetto rosato	50-55
Filetto ben cotto	60-65
<b>Arrosto di agnello</b>	
Arrosto di agnello	80-85
Ripieni	70-75
Pollame	85-90
Pesce	70-80

## Cottura semiautomatica con termosonda

Con questa funzione è possibile programmare l'ora di inizio della cottura. Dopo che la termosonda ha rilevato la temperatura selezionata, il forno si spegnerà.

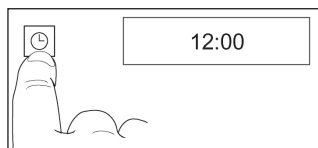
La durata della cottura non potrà essere programmata, dato che questa viene determinata nell'istante in cui, all'interno dell'alimento, viene raggiunta la temperatura misurata dalla termosonda.



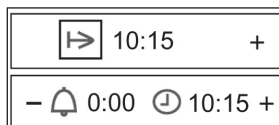
È importante che l'utente sia presente quando termina la cottura, dato che in quel momento potrà servire l'arrosto cotto esattamente come desiderato. Se si lascia l'arrosto nel forno, questo continuerà a cucinarsi con il calore interno del forno, e il risultato non sarà quello desiderato.



Per realizzare questo programma, dopo aver collegato la termosonda al forno:

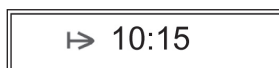
■ Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.




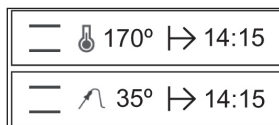
■ Ruotando il selettore saranno visualizzate sul display le funzioni di gestione dell'orologio.




■ Dopo aver selezionato la funzione relativa all'ora di inizio cottura , premere il comando. Sul display saranno quindi visualizzati il simbolo  e l'ora corrente.



■ Ruotare il selettore per selezionare l'ora di inizio cottura. Infine premere il selettore; saranno emessi 2 beep di seguito e sul display appariranno il simbolo  e l'ora di inizio selezionata. Il forno resterà spento.



■ Raggiunta l'ora programmata, il forno si accenderà e realizzerà la cottura.

■ Quando l'interno dell'alimento raggiunge la temperatura selezionata, il forno si spegnerà, verrà emesso un segnale acustico per alcuni istanti e lampeggerà il simbolo .

■ Toccare il simbolo  per disattivare il segnale acustico. Il forno è spento.

■ L'arrosto è cotto come desiderato ed è pronto per essere servito.

## Cottura a temperatura ridotta

Con la cottura a temperatura ridotta, la carne rimane particolarmente tenera, dato che tarda di più a cuocersi. La carne si mantiene per più tempo pronta per essere consumata senza asciugarsi.

☞ Soluzione adatta per carni tenere di vitellino, vitello, maiale e agnello, così come per petti di pollo, tacchino, anatra e oca (senza osso).

☞ Non adatta per il pollame e la carne di cavallo, dato che la cottura prolungata sprigiona un odore caratteristico molto intenso.



– Eliminare il grasso e la pelle prima della preparazione (eccezione: petto d'anatra).

– Soffriggere bene la carne in padella o in pentola sui due lati (comprese le estremità).

☞ La regola generale è che più a lungo si soffrigge la carne, minore sarà il tempo successivo di cottura. Soffriggere i pezzi di carne grossi per più tempo rispetto ai pezzi più sottili. La lunghezza dei pezzi di carne, al contrario, non influisce in alcun modo sul tempo di soffrittura.

## Regolare la modalità di riscaldamento/temperatura di cottura

– Riscaldare il forno con la griglia e il vassoio per arrostiti per 20 minuti affinché l'interno del forno raggiunga una temperatura uniforme.

– Selezionare la modalità di riscaldamento "Aria calda" . È possibile scegliere alternativamente "Calore superiore/inferiore" .

– Regolare la temperatura e il tempo di cottura in base alla tabella.

☞ La regola generale è: pezzi di carne grossi a 80° C, pezzi di carne sottili a 70° C.

– Non coprire la carne durante la cottura, anche se si tratta di pezzi piccoli.

☞ Non utilizzare la termosonda, dato che non è affidabile in questo caso. Con una cottura lenta, il sugo della carne non rimane all'interno, ma si distribuisce uniformemente in tutta la pietanza.

– Terminata la cottura, si può tagliare immediatamente la carne; non è necessario lasciarla riposare come nel caso di una cottura convenzionale.

☞ È possibile mantenere la carne in caldo a 60° C all'interno del forno. Per grandi porzioni di carne considerare circa 1-2 ore, per le piccole porzioni 30-40 minuti.




## Valori orientativi per la cottura a temperatura ridotta

Tipo di carne	Peso	Soffrittura min.	Cottura min.	Temperatura
<b>Maiale</b>				
Filetto	400-600 g	5	60-90	80
Filetto di maiale	800-1000 g	7	90-105	80
Noce	1000-1500 g	10-12	230-250	80
Braciola	800-1000 g	8-10	120-140	80
Costolette	1000-1500 g	10-12	120-150	80
<b>Bovino</b>				
Filetto	700-1200 g	5-9	100-140	80
Entrecôte	1500-1800 g	10-12	150-180	80
Roastbeef	700-1800 g	10-12	120-180	70
Fiore, polpettone	1500-2000 g	10-12	200-230	80
Bavetta	1500-1800 g	10-15	150-200	80
<b>Vitello</b>				
Filetto	500-800 g	5-6	90-110	80
Lombata di vitello	1000-1500 g	8-10	110-120	80
Noce, polpettone	1500-1800 g	10-12	140-160	80
<b>Agnello</b>				
Filetto di lombata	400-600 g	3-5	60-80	70
Coscia d'agnello (senza osso)	2000-2500 g	10-12	200-250	70
<b>Pollame</b>				
Petto di gallinella	400-600 g	3-4	50-60	70
Petto d'anatra	400-600 g	4-5	70-80	70

# Cuocere al forno con le funzioni di cottura

## Aria calda


 Non è necessario preriscaldare – è possibile cuocere su vari livelli contemporaneamente.

### Livelli di inserimento

1 vassoio: livello di inserimento 2 dal basso


2 vassoi: livelli di inserimento 1 e 3 dal basso

Quando si cuociono varie torte piatte o torte con stampo, il tempo di cottura si prolunga di 5 e 10 minuti per vassoio.

- Ritirare i vassoi individualmente, in base al grado di doratura.
- Cuocere al forno con aria calda  a 160° C nel caso in cui, nella ricetta utilizzata, non siano presenti indicazioni per l'aria calda.
- **Importante:** nelle torte con guarnizione umida di frutta, la produzione di umidità è abbastanza elevata. Si consiglia di infornare al massimo una torta alla volta.

## Calore superiore/inferiore

 Infornare in un livello

- Preriscaldamento: selezionare la modalità di riscaldamento "Aria calda/Calore inferiore" . 
- Gli stampi per infornare di lamiera nera e alluminio sono particolarmente adatti.

## Aria calda intensa o

 Senza preriscaldamento – Infornare in un livello

- Solo per torte piatte con guarnizione asciutta come, ad esempio, torta con zucchero a velo.

## Modalità pizza

 Infornare in un livello

- Per torte umide
- Per pizza: preriscaldare
- Per pane: preriscaldare

## Cuocere la pizza

 Selezionare il programma di cottura .

- Se si utilizza una pietra per pizze (accessorio speciale), la base della pizza risulterà particolarmente croccante. Tempo di preriscaldamento: minimo 30 minuti!

Attenersi alle istruzioni allegate alla pietra per pizze.

### Ricetta base della pizza

250 g di farina, 20 g di lievito, ½ cucchiaino di zucchero, 1/8 l di acqua tiepida, 3 cucchiaini di olio (d'oliva), sale.

### Cuocere la pizza sul vassoio del forno

- Con gli ingredienti indicati preparare l'impasto lievitato.
- Lasciar riposare l'impasto fino a quando il volume sarà raddoppiato (circa 30 minuti).

- Impastare nuovamente per alcuni minuti e lasciar riposare altri 15 minuti.


- Iniziare il programma di cottura ; il forno si preriscalda.

- Ungere il vassoio del forno.

Se si cuoce una pizza rotonda piccola, introdurre in questo momento il vassoio del forno per preriscaldarlo.

- Stendere l'impasto, collocarlo su un vassoio del forno, modellare il bordo.
- Coprire l'impasto a piacere ma rapidamente, per non farlo inumidire.
- **Pizzette:** collocare l'impasto sul vassoio preriscaldato.
- Dopo il segnale acustico, introdurre il vassoio nel livello 1.
- Dopo aver chiuso lo sportello, si avvia il programma con il tempo di cottura di 12 minuti.

### Cuocere la pizza sulla pietra

- Preparare l'impasto come descritto precedentemente.
- Collocare la pietra per pizze sopra la griglia e introdurla nel livello 1.
- Preriscaldare il forno con la modalità di riscaldamento  a 250° C per 30 minuti.
- Collocare l'impasto sulla base infarinata e coprirlo velocemente affinché non si inumidisca. La pizza coperta non deve rimanere troppo tempo sulla base perché, in tal caso, l'impasto tenderà ad attaccarsi.
- Dopo aver concluso il preriscaldamento, spostare la pizza dalla base sulla pietra calda.
- Cuocere in forno per 8-12 minuti con le impostazioni correnti.

## Indicazioni relative alla tabella: "Valori orientativi di cottura"

Nella tabella riportata di seguito viene indicata una selezione di dolci e torte con le temperature, i tempi di cottura e i livelli di inserimento richiesti in ciascuno dei casi.

- Per le temperature, nella maggior parte dei casi, si indica un intervallo, dato che la temperatura dipende in gran parte dalla composizione dell'impasto, dalla quantità e dallo stampo utilizzato.
- Consigliamo di impostare all'inizio una temperatura minore e selezionare una temperatura maggiore solo se è necessario, ad es., se si desidera una doratura più intensa o se il tempo di cottura è troppo lungo.
- Se non si trovano indicazioni precise per una ricetta propria, orientarsi mediante le indicazioni di una torta simile.
- La differenza di altezza tra gli alimenti può dare luogo a differenze nella doratura all'inizio. In questo caso, non bisogna modificare la temperatura impostata. Le differenze di doratura si eguagliano durante il procedimento di cottura.



# Valori orientativi di cottura

In neretto sono evidenziati i valori delle modalità di funzionamento da utilizzare di preferenza.

Pasticceria	Programma di cottura consigliato		Aria calda ☺		Calore superiore/inferiore =		Aria calda intensa ☼ Modalità pizza ☼		Durata della cottura
	Altezza	Programma	Altezza	Temperatura in °C	Altezza	Temperatura in °C	Altezza	Temperatura in °C	In min
<b>Impasto del pandispagna</b>									
Torta con stampo			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Dolce con stampo			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Sandtorte			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torte			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Base per torte			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta			2	150-160	1	170-180	2	☼ <b>150-160</b>	45-60
Torte piccole			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Torta in teglia</b>									
Guarnizione secca			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	20-35
Guarnizione umida			2	160-170	1	170-180	2	☼ <b>160-170</b>	35-50
<b>Impasto lavorato</b>									
Base per torte			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Cheesecake			1	140-150	1	160-170	2	☼ <b>140-150</b>	70-90
Torte piccole			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Torta in teglia</b>									
Guarnizione secca			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	25-35
Guarnizione umida			2	160-170	1	170-180	2	☼ <b>160-170</b>	30-50
<b>Impasto lievitato</b>									
Torta con stampo			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Ciambellone			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Dolce di Natale (preriscaldare)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Torte piccole			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Torta in teglia</b>									
Guarnizione secca			2	150-160	2	175-180	2	☼ 150-160	30-40
Guarnizione umida			2	160-170	1	170-180	2	☼ 160-170	30-50
<b>Impasto di pandispagna</b>									
Torte			2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Involtni			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Torte alla chiara d'uovo</b>									
Meringhe			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Stelle alla cannella			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Mandorlati			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Altri tipi di impasto</b>									
Pasta sfoglia			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Torta ubriaca			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Impasto alla ricotta e olio			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Torta al miele			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pane e pizza</b>									
Pane con impasto fermentato e lievitato (preriscaldare: 230° C, precuocere: 10 min a 230° C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	☼ 180	70
Pane lievitato/pane bianco (preriscaldare)			1	<b>180</b>	1	200	1	☼ 180	30-60
Panini salati/brezel (preriscaldare: 230° C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (preriscaldare: 250° C)							1	☼ <b>250</b>	8-12

## Cuocere alla griglia

Cuocere alla griglia solo con lo sportello del forno chiuso!


- ☞ Selezionare la modalità di riscaldamento .
- ☞ Regolare la temperatura a 250° C.
- ☞ Per arrosti di grandi dimensioni è meglio selezionare una temperatura tra i 200 e i 250° C, affinché non si bruci l'arrosto.
- Modalità di riscaldamento .
- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Collocare sulla griglia gli alimenti da cuocere.
- Introdurre il vassoio nel livello 1 o 2 contando dal basso; introdurre la griglia nel livello di inserimento specificato nella tabella.
- Chiudere lo sportello del forno.

## Valori orientativi di cottura alla griglia

Tipo di carne	Altezza	Grill 	
		1. Lato	2. lato
In minuti			
Braciola di maiale	4	10-12	8-10
Pancetta	4	12-15	8-10
Filetto di maiale	4	10-12	8-10
Filetto di fegato	5	5-6	4-5
Salsiccia	4	8-10	6-8
Salsiccia arrotolata	4	10-12	8-10
Spiedino di carne	3	9-11	7-8
Filetto di bovino poco cotto	5	6-7	5-6
Filetto di bovino, cottura media	5	7-9	6-7
Bistecca di vitello	4	8-10	7-8
Braciola di agnello	4	7-8	6-7
Cosce di pollo	3	15-18	10-12
Mezzo pollo	3	18-20	10-12
Filetto di pesce	5	6-7	4-5
Trota	3	5-7	4-6
Toast	5	2-3	2-3
Toast farcito	4	6-8	

## Scongelamento

Lo scongelamento avviene mediante un sistema di aria calda su 2 livelli, il livello HI per carni in generale, e il livello LO per pesce, dolci e pane.

1. Quando si seleziona la funzione  (seguire le istruzioni della sezione "Selezione di una funzione di cottura"), sul display apparirà:

2. Ruotare il selettore per selezionare il livello di scongelamento: HI o LO.



Quindi premere il selettore.

3. Infine, verranno emessi 2 beep di seguito che confermeranno l'opzione selezionata.

Per lo scongelamento degli alimenti tenere presente quanto segue:

- Gli alimenti senza confezione devono essere collocati sul vassoio del forno o su una teglia.
- Per scongelare pezzi grandi di carne o pesce, collocarli sulla griglia con sotto un vassoio per raccogliere i liquidi di cottura.
- La carne e il pesce non devono essere completamente scongelati per cucinarli. È sufficiente che la superficie sia morbida per poter aggiungere i condimenti.
- Bisogna sempre cucinare l'alimento dopo averlo scongelato.
- Non congelare di nuovo un alimento già scongelato.

## Tabella dei tempi di scongelamento degli alimenti

Per i tempi di scongelamento e il livello da selezionare, attenersi alla seguente tabella:

Alimento	LIVELLO LO		LIVELLO HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pane	1/2 kg	35 min		
Torta	1/2 kg	25 min		
Pesce	1/2 kg	30 min		
Pesce	1 kg	40 min		
Pollo			1 kg	75 min
Pollo			1,5 kg	90 min
Braciola			1/2 kg	40 min
Spezzatino			1/2 kg	60 min
Spezzatino			1 kg	120 min

I tempi indicati nella tabella sono orientativi; il tempo di scongelamento dipenderà dalla temperatura ambiente, dal peso dell'alimento e dal grado di congelamento di quest'ultimo.


## ConsERVE

**⚠ Attenzione!** In caso di recipienti con chiusura twist-off®, non utilizzare due volte lo stesso coperchio. Al contrario, se si usa un recipiente più volte, potrebbe esplodere in determinate circostanze!

☞ I recipienti appropriati sono quelli adatti per conserve dotati di anello di gomma e coperchio di vetro o i recipienti comuni con chiusura twist-off® (solo con un coperchio nuovo). Le latte di metallo non sono adatte.

☞ Non versare acqua nel vassoio! Verrebbe sprigionato troppo vapore che fuoriuscirebbe all'improvviso aprendo lo sportello del forno. Collocare una tazza con acqua nel vassoio da dolci, no nel fondo del forno!

☞ Selezionare la modalità Pizza .

- Utilizzare solo alimenti freschi e preparare il piatto secondo le ricette abituali.
- Infornare al massimo 6 recipienti di conserva da 1 litro.
- Utilizzare solo recipienti della stessa altezza; riempirli a  $\frac{3}{4}$  della loro capacità con lo stesso contenuto.
- I recipienti non devono essere a contatto tra loro.
- Introdurre il vassoio per dolci nel livello 1 partendo dal basso.
- Collocare sopra il vassoio per dolci una tazza piena d'acqua.
- Impostare la modalità Pizza  a 160° C e attenersi alla procedura per la realizzazione delle conserve. Dopo 10 o 20 minuti il liquido nei primi recipienti comincia a imperlarsi, nella maggior parte dei casi, avviene prima nel recipiente anteriore destro.

#### Frutta

- Successivamente spegnere il forno e lasciar riposare i recipienti altri 30 minuti (circa 15 min. con frutta delicata come fragole) all'interno del forno chiuso.

#### Verdura e carne

- Quando il liquido inizia a imperlarsi, abbassare a 100° C e continuare la cottura ancora per 30 o 60 minuti.
- Successivamente, spegnere il forno e lasciar riposare i recipienti altri 30 minuti.



## Sistema di sicurezza per bambini

Il sistema di sicurezza per bambini protegge il forno da un'alterazione involontaria delle impostazioni e offre una protezione aggiuntiva ai bambini piccoli.

Se il sistema di protezione per bambini è **attivo, è possibile solo spegnere il forno**. Non è possibile modificare i valori impostati né accendere il forno.

### Attivazione/disattivazione della funzione di sicurezza per i bambini

#### Attivazione della funzione di sicurezza per i bambini:

- Accendere il forno toccando il simbolo , nel caso in cui sia spento.
- Premere il pulsante  per alcuni secondi.
- Si sentirà un beep prolungato e sul display di destra apparirà il simbolo della chiave mentre sul display di sinistra sarà visualizzato il messaggio di testo "Funzione di sicurezza per i bambini attivata".

Toccando in qualsiasi momento uno dei pulsanti sul vetro del frontalino del forno o il selettore, sul display comparirà il simbolo della chiave con il testo "Funzione di sicurezza per bambini attivata" per indicare che il forno è bloccato.

#### Disattivazione della funzione di sicurezza per i bambini:

- Premere il pulsante  per alcuni secondi.

- Si sentirà un beep prolungato e sul display di destra apparirà il simbolo della chiave mentre sul display di sinistra sarà visualizzato il messaggio di testo "Funzione di sicurezza per i bambini disattivata". Il forno è sbloccato.

## Pulizia e manutenzione

Si prega di leggere interamente il presente capitolo prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Se si pulisce debitamente il forno e si opera una manutenzione regolare, questo rimarrà bello e pulito per molti anni. Di seguito sono riportate una serie di indicazioni che consentiranno di mantenere e pulire a fondo tutte le superfici senza danneggiarle.

### Per tutte le superfici

⚠ Per la pulizia dell'apparecchio non impiegare metodi di pulizia a vapore e/o a pressione. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato e provocare, pertanto, **pericolo di morte**.

⚠ **Pericolo di bruciature!** Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno fino a quando sia possibile toccarlo a mani nude prima di pulirlo.

⚠ Osservare le istruzioni d'uso con tutti i detersivi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. È possibile che le macchie o i resti che non sono stati eliminati si brucino la volta successiva che si scalda l'apparecchio. Spesso, il tipo di macchie o i resti prodotti in tal modo, non si possono più eliminare senza lasciare tracce.

Se si tratta di macchie lievi, pulire le superfici con un panno, una spazzola o una spugna morbida, con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare con acqua fredda affinché non rimanga nessun resto di detersivo che possa provocare decolorazione o macchie. Quindi, asciugare con un panno.

☞ Nel caso di macchie più resistenti, nelle sezioni successive è possibile trovare le indicazioni relative ai diversi elementi e tipi di superficie.

☞ VSR 0-FIX-C è ideale per la pulizia della vetroceramica, dello smalto e del rivestimento interno dello sportello. Questa polvere detergente può essere acquistata presso il Servizio postvendita KÜPPERBUSCH.

#### Non pulire mai con...

- Detersivi aggressivi o sbiancanti che contengano ad es. ossigeno attivo, cloro o altri componenti corrosivi.
- Detersivi che provochino graffi come agenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio insaponata, spazzole dure, strofinacci di metallo, spugne di plastica o spugne con una superficie graffiante (lato abrasivo).

### Eliminazione delle incrostazioni

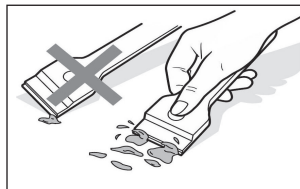
Le incrostazioni più forti devono essere innanzitutto ammorbidite; il modo migliore è utilizzando un panno umido. Così possono essere eliminate con più facilità.

## Utilizzo di un raschietto per la pulizia

⚠ Attenzione! Rischio di tagli! Le lamette del raschietto sono molto affilate.

Utilizzare il raschietto sempre in posizione piatta e rimuovere in questo modo le incrostazioni.

⚠ Non graffiare con gli angoli del raschietto e fare attenzione a non danneggiare le guarnizioni.



## Utilizzo dello spray per forno - indicazioni

⚠ Osservare sempre le indicazioni del fabbricante. L'alluminio viene danneggiato dallo spray per forni, come anche le superfici verniciate e quelle di plastica.

⚠ Non spruzzare il prodotto sull'apertura della ventola nella parete posteriore. Il catalizzatore ökotherm® viene distrutto quando entra in contatto con lo spray per forni.

Per motivi ambientali, bisognerebbe rinunciare allo spray per forni. Se, nonostante tutto, lo si volesse utilizzare, spruzzare il prodotto solo nello spazio interno e nei vassoi smaltati del forno.

## Modanature cromate del forno

### Parte frontale e manico dello sportello con modanature cromate di colore nero

⚠ Eliminare immediatamente i resti di calcare, grasso e albumina, poiché si formerebbero delle macchie!

⚠ Queste rifiniture sono particolarmente sensibili ai graffi e vengono danneggiate dallo spray per forni! **Non utilizzare un raschietto, né strofinacci abrasivi, né spugne dalla fibra dura!**

☞ Pulire solo con acqua calda e un po' di detersivo e con un panno o una spugna morbida.

## Acciaio fino

### Parte frontale dello sportello di acciaio fino, pannello dei comandi

⚠ L'acciaio fino è particolarmente sensibile ai graffi! **Non utilizzare un raschietto!**

⚠ Eliminare immediatamente i resti di calcare, grasso e albumina, poiché si formerebbero delle macchie!

Si consiglia di trattare le superfici di acciaio fino una volta alla settimana con un prodotto comune per la manutenzione di questo materiale. In questo modo, si forma una pellicola protettiva che protegge l'acciaio fino dalle decolorazioni.

## Smalto

### Spazio interno del forno, parte frontale, vassoi

È possibile utilizzare alcune spugne di plastica con una parte più dura. Alcuni prodotti, tuttavia, hanno incorporata una parte granulata che provoca graffi. È conveniente fare una prova su una parte che non sia molto visibile.

☞ Un raschietto è adatto a eliminare sporcizia resistente.

☞ Per una pulizia profonda, si consiglia VSR 0-FIX-C. È possibile impiegare anche lo spray per forno.

## Vetro dello sportello

### Parte interna dello sportello – vetro rivestito

⚠ Se possibile, non utilizzare spray per forno, poiché con un uso regolare dello stesso la superficie di rivestimento del vetro può essere **danneggiata**.

Un raschietto è adatto a eliminare la sporcizia resistente.

☞ Per una pulizia a fondo si consiglia VSR 0-FIX-C o detersivo per vetri.

### Parte frontale dello sportello, pannello dei comandi

☞ Pulire la **parte frontale del forno** solo con acqua calda e un po' di detersivo, un panno o una spugna morbida. Si può utilizzare un detersivo per vetri.

## Guarnizione dello sportello

☞ Per pulirla, è necessario estrarre la guarnizione dello sportello affinché non si accumulino sporcizia al di sotto della stessa. Vedere "Sostituzione della guarnizione dello sportello".

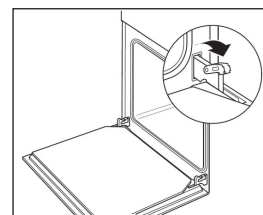
Se necessario, la si può pulire con un po' di detersivo o in lavastoviglie.

## Montaggio e smontaggio dello sportello del forno

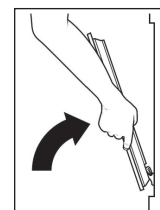
### Estrarre lo sportello del forno

– Aprire completamente lo sportello del forno.

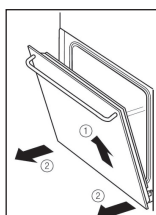
– Piegare in avanti i supporti nelle cerniere dello sportello.



– Afferrare lateralmente lo sportello del forno con entrambe le mani e chiuderlo quasi completamente.

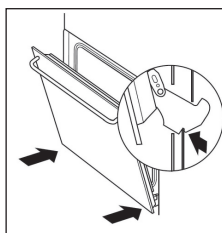


- Sollevare leggermente lo sportello e tirare fuori le cerniere dalle aperture dello sportello tirando in avanti.

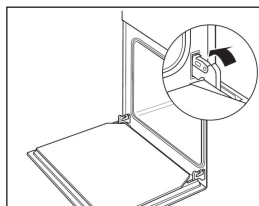


### Risistemare lo sportello del forno

- Afferrare lo sportello del forno lateralmente con entrambe le mani e introdurre le cerniere nelle aperture corrispondenti. La cerniera si incastrerà.
- Aprire lentamente e completamente lo sportello del forno.

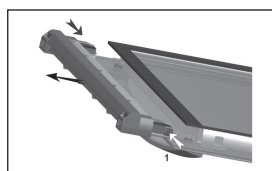
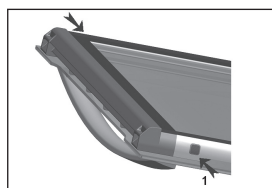
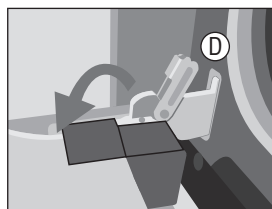


- Abbassare nuovamente i supporti nelle cerniere dello sportello.
- Chiudere lo sportello del forno.



## Istruzioni di smontaggio/montaggio dei vetri interni

- 1 Aprire lo sportello del forno.
- 2 Ruotare totalmente le due levette (D) per bloccare il movimento dello sportello.
- 3 Esercitare pressione con le dita sul punto 1 di entrambi i lati dello sportello del forno.
- 4 Continuare a mantenere la pressione sul punto 1 mentre si tira la chiusura superiore dello sportello.
- 5 I vetri interni dello sportello potranno così essere estratti e facilmente puliti con un apposito prodotto e un panno morbido.



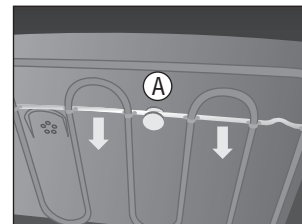
### Attenzione

Se non è stato bloccato il movimento dello sportello con l'apposita levetta (D), fare attenzione perché quando si estraggono i vetri interni lo sportello del forno si chiuderà.

- 6 Una volta puliti, inserire i vetri seguendo lo stesso ordine in modo tale che la dicitura TERMOGLASS stampigliata sulla superficie risulti leggibile.
- 7 Sistemare nuovamente la chiusura superiore dello sportello verificando che le linguette laterali si inseriscano nel punto 1.

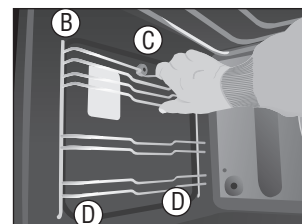
## Capovolgere/piegare l'erogatore di calore

- Tirare con entrambe le mani la serpentina della resistenza del Grill (A) fino a sganciarla dai due supporti superiori.
- Ruotare la resistenza e pulire la parte superiore del forno.
- Infine risistemare la resistenza del Grill nella posizione iniziale.



## Smontaggio e montaggio delle guide laterali

- 1 Estrarre gli accessori dall'interno del forno.
- 2 Tirare i supporti o le guide telescopiche (B) allentandoli dal dado (C).



- 3 Per il montaggio dei supporti inserire le estremità dei supporti nei fori inferiori delle pareti laterali interne del forno (D) e fissarli con il dado (C).

## Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

Il catalizzatore ökotherm®, con la funzione Aria calda, dissolve le particelle di grasso e gli odori che vengono prodotti durante la cottura. Questo processo è sufficiente con l'uso normale della funzione Aria calda. In casi particolari (arrosti intensi e in grande quantità) è possibile che si depositino sul catalizzatore particelle di grasso. Durante la successiva cottura, ad es., informando una pizza, dette particelle verranno dissolte poco a poco.

Nel caso in cui si notasse che l'effetto pulente del catalizzatore è diminuito (produzione di un forte odore), è possibile rigenerarlo, eliminando i resti di grasso accumulati.

## Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

- Selezionare la modalità Aria calda.
- Regolare la temperatura a 200° C e
- riscaldare il forno vuoto per 60 minuti.



# Assistenza in caso di guasto

⚠ Le riparazioni dovranno essere realizzate esclusivamente dal personale autorizzato!

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utente stesso. Verificare innanzitutto se si tratta di un errore di utilizzo. Le riparazioni durante il periodo di validità della garanzia non sono gratuite nel caso in cui siano state provocate da un uso incorretto o dalla mancata osservazione delle seguenti indicazioni.

## Cosa fare se...

### ... non funzionano né i sensori, né l'illuminazione?

Verificare: È inserita la spina di alimentazione? Il fusibile domestico funziona correttamente? C'è un'interruzione della corrente elettrica? Il sistema di protezione per bambini è attivo?

### ... uno o più sensori non reagiscono al contatto, ma è possibile attivare l'illuminazione?

**Possibile causa:** I sensori si adattano continuamente alle condizioni ambientali. In circostanze sfavorevoli, ad es., quando qualcuno vi si appoggia per diverso tempo, possono tardare alcuni minuti prima di reagire di nuovo.

Attendere 15 minuti circa o scollegare e collegare nuovamente il fusibile. Se necessario, ripetere nuovamente la procedura!

In questo modo i tasti reagiranno di nuovo al contatto.

### ... uno o più sensori non reagiscono anche dopo aver scollegato e ricollegato il fusibile?

**Possibile causa:** Tasto del sensore o elemento costruttivo difettoso.

Dopo aver scollegato e ricollegato il fusibile due volte, scollegare di nuovo il fusibile e informare il servizio di assistenza postvendita.

### ... il vetro dello sportello è rotto?

Spegnere il forno e richiedere al servizio postvendita la sostituzione dello sportello.

### ... la guarnizione dello sportello è deteriorata?

Sostituire la guarnizione dello sportello. Vedere la sezione "Sostituzione della guarnizione dello sportello".

### Non utilizzare il forno con la guarnizione dello sportello danneggiata!

### ... l'illuminazione del forno è danneggiata?

Il forno può essere utilizzato. Cambiare la lampada alogena il prima possibile – con il forno a freddo. Vedere "Sostituzione dell'illuminazione del forno".

### ... vengono emessi forti odori?

Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®. Vedere "Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®".

### ... viene prodotto un forte odore di aceto durante la cottura?

Quando si prepara nel forno un piatto con alcol o lievito, con i programmi che utilizzano aria calda, si sprigiona un odore di aceto. Se tale odore risulta fastidioso, **utilizzare un programma senza ventilatore**, come ad esempio calore superiore/inferiore.

### ... vengono prodotte macchie di succo di frutta o di albumina su parti smaltate?

Si tratta di una modifica superficiale dello smalto che non può essere risolta.

## Manutenzione

### Sostituzione dell'illuminazione del forno

⚠ **Attenzione!** Le lampade alogene raggiungono una temperatura molto alta quando funzionano per un tempo prolungato. Pertanto bisogna sostituirle solo quando si sono raffreddate.

⚠ **Attenzione, pericolo di scariche elettriche!** Prima di aprire il coperchio della lampada del forno è necessario scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Scollegare o svitare il fusibile o disinserire la presa di corrente!

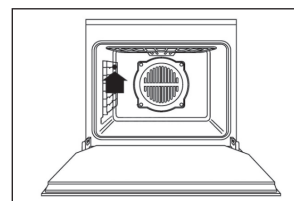
⚠ Sostituire le lampade alogene solo con lampade dello stesso tipo. Le nuove lampade alogene si possono acquistare presso il Servizio di assistenza postvendita Küppersbusch.

☞ Non toccare le lampade alogene a mani nude. Le impronte digitali si bruciano sul vetro della lampada e ne diminuiscono sia la luminosità che la vita utile.

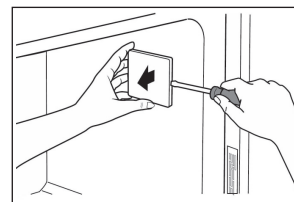
⚠ Quando il coperchio non si allenta immediatamente (ad esempio, a causa della sporcizia dopo un uso prolungato), facendo leva sul vetro è possibile che questo si scheggi. Sostenere quindi il coperchio di vetro con un panno per raccogliere le schegge.

#### Sostituzione della lampada alogena

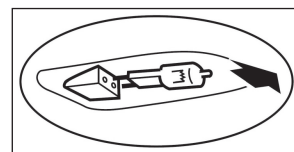
– Smontare la guida laterale di inserimento dei vassoi e delle griglie.



– Estrarre la protezione di vetro facendo leggermente leva con un cacciavite.



– Estrarre la lampada alogena dall'interno.



– Collocare la nuova lampada alogena **con l'aiuto di un panno** (ad esempio, un fazzoletto di carta).

– Collocare di nuovo la protezione di vetro spingendo fino al suo completo incastro.

– Montare di nuovo la guida laterale per l'inserimento dei vassoi.



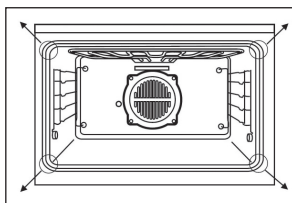
## Sostituzione della guarnizione dello sportello

⚠ Non utilizzare il forno senza guarnizione dello sportello o se questa è danneggiata!

Quando la guarnizione è rotta o non si può più pulire, occorre sostituirla. Per richiedere una nuova guarnizione contattare il Servizio di assistenza postvendita KÜPPERSBUSCH.

### Distacco della guarnizione

- Per distaccare la guarnizione è necessario tirare con cura verso l'esterno da ogni spigolo.



### Inserimento della nuova guarnizione

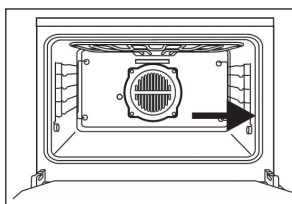
- Fissare nella parte frontale del forno uno spigolo dopo l'altro.

☞ Fare attenzione a non piegare i ganci!

## Targa delle caratteristiche

Quando si ricorre al Servizio di assistenza postvendita e se si richiedono pezzi di ricambio, è necessario fornire i dati indicati nella targa delle caratteristiche.

La targa delle caratteristiche si trova a destra, sopra la modanatura laterale ed è visibile aprendo lo sportello del forno.



- Per eventuali consultazioni con il nostro Servizio di assistenza postvendita, annotare i seguenti dati:

<b>Numero di fabbricazione del forno</b>											
<b>Nome del modello del forno</b>											

## Istruzioni di montaggio per il personale specializzato

- Solo i ripiani incorporati KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e omologati per essere utilizzati sopra un forno KÜPPERSBUSCH. È vietato utilizzare altri ripiani.
- Rispettare integralmente le prescrizioni legali vigenti e i requisiti di connessione dell'azienda incaricata della fornitura di elettricità.
- Quando si collega, si ripara o si sostituisce la lampadina del forno, è necessario scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile o disinserire la presa di corrente.

- Il montaggio deve garantire una protezione completa da qualsiasi contatto accidentale.
- L'apparecchio è pronto e può essere collegato solo a una presa di corrente con messa a terra, installata secondo le prescrizioni pertinenti. Il cambio di posizione di una presa di corrente o la sostituzione delle linee di collegamento possono essere realizzati da un elettricista specializzato, in conformità con le prescrizioni pertinenti.
- **Nel caso in cui la presa di corrente non sia accessibile dopo il montaggio**, è necessario, al fine di osservare le prescrizioni di sicurezza pertinenti, che sia presente un dispositivo di separazione onnipolare con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa di corrente dell'apparecchio deve trovarsi all'esterno dello spazio di montaggio.
- Il mobile in cui viene incassato il forno deve resistere a una temperatura massima di 90° C. Ciò si applica soprattutto a compensati, piani incollati, superfici plastiche, colle e vernici. Le parti frontali dei mobili adiacenti devono resistere come minimo a una temperatura di 70° C.
- L'apparecchio deve essere montato necessariamente in posizione orizzontale su un ripiano stabile. Il ripiano non si deve piegare.
- Se il mobile non è fissato alla parete, è necessario fissarlo con un normale dispositivo di aggancio.

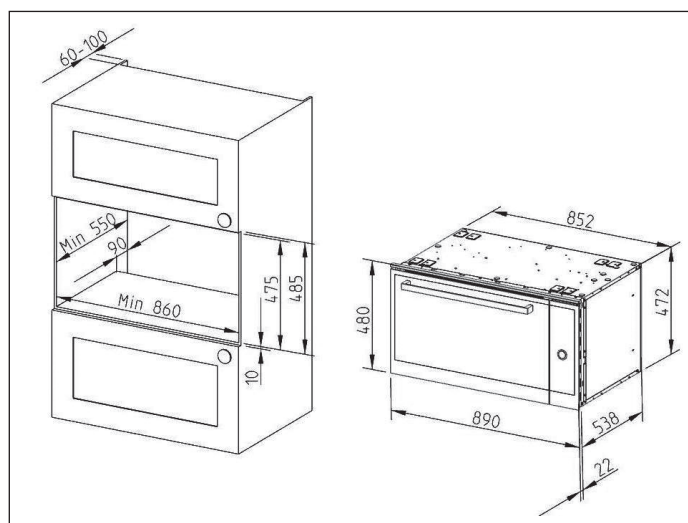
## Specifiche elettriche

Il collegamento avviene tramite una presa di corrente dotata di spina.

Potenza totale: a 230 V: 3,5 Kw  
a 235 V: 3,8 Kw

Valori di collegamento: 220-240 V, 50-60 Hz  
Fusibile: 16A

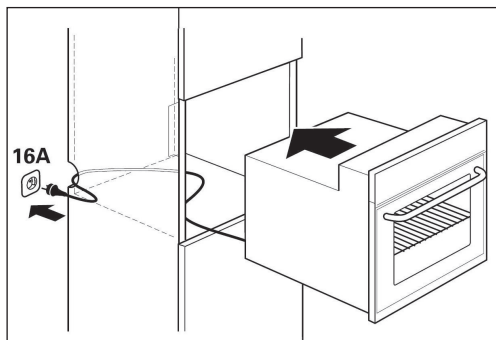
## Misure per il montaggio



# Montaggio in un mobile da cucina

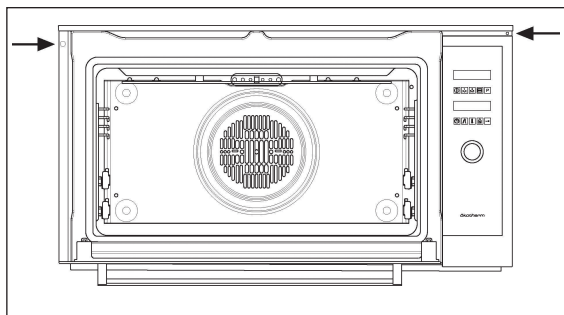
## Montaggio del forno in un mobile da cucina

- Introdurre la spina nella presa di corrente.
- Inserire completamente il forno nella nicchia del mobile. Fare attenzione a non schiacciare il cavo di connessione dell'apparecchio!



## Fissaggio del forno al mobile della cucina

- Aprire lo sportello del forno. Con le viti fornite – avvitate in posizione inclinata e dall'interno verso l'esterno – avvitare l'apparecchio al mobile.



# Aquí encontrará usted...

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

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

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

En estas instrucciones de manejo se utilizan los símbolos siguientes:

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

☞ Aquí pueden encontrarse consejos e indicaciones.

## Índice

<b>Vista general de su aparato</b> .....	<b>28</b>
<b>El panel de mandos - Teclas de sensor e indicaciones ...</b> .....	<b>28</b>
<b>Advertencias de seguridad</b> .....	<b>29</b>
Conexión y funcionamiento	
Horno	
Termosonda	
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>29</b>
Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo	
Puesta en hora del reloj	
Primera limpieza	
<b>Generalidades en torno al horno</b> .....	<b>30</b>
Indicaciones generales	
Niveles de introducción	
Conexión y desconexión de la iluminación del horno	
<b>Manejo del horno</b> .....	<b>31</b>
Indicaciones generales	
Significado de los símbolos iluminados y las pantallas	
Encender el horno	
Selección de una función de cocinado	
<b>Funciones de cocinado del horno</b> .....	<b>32</b>
Selección de Recetas de cocinado	
Información importante para el cocinado con recetas	
Modificación del peso del alimento a cocinar	
Cambio de la temperatura de cocción	
Modificación / Ajuste de la duración del cocinado	
Ajuste del fin de cocción	
Conexión y desconexión automáticas	
Desconexión del horno	
<b>Funciones adicionales</b> .....	<b>34</b>
Función Avisador	
<b>Funciones especiales</b> .....	<b>35</b>
Función selección de idioma	
Ajuste de brillo	
Modo Demostración	
Duración máxima de cocinado	
Función seguridad activa	
Eco-función	
Modo calentamiento rápido	
Función de memoria	

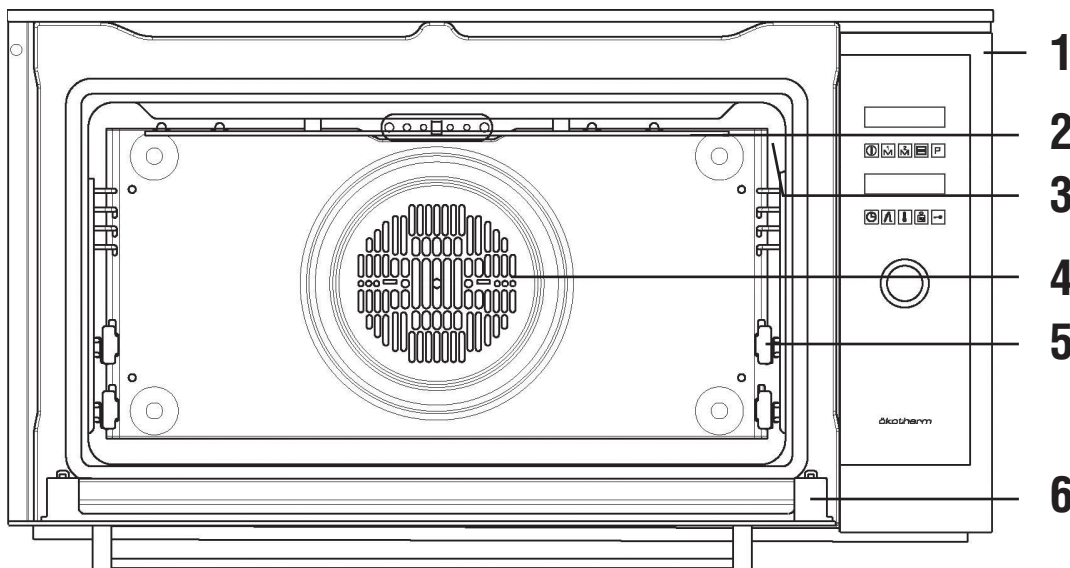
<b>Asar</b> .....	<b>35</b>
Selección de un programa	
Darle vuelta al asado	
Asar sobre la parrilla	
Asar en olla	
Asar seleccionando funciones de cocinado	
Indicaciones relativas a las recetas de cocinado	
Tabla de recetas de cocinado del horno	
Valores orientativos para asar con funciones de cocinado	
<b>Termosonda y función de temperatura interior</b> .....	<b>39</b>
Cómo clavar correctamente la termosonda	
Utilización de la termosonda	
Valores orientativos de cocinado con termosonda	
Cocinado semiautomático con termosonda	
<b>Cocción a menor temperatura</b> .....	<b>40</b>
Ajustar el modo de calentamiento / temperatura de cocción	
Valores orientativos para la cocción a menor temperatura	
<b>Hornear con funciones de cocinado</b> .....	<b>42</b>
Hornear pizza	
Indicaciones relativas a la tabla: «Valores orientativos de horneado»	
Valores orientativos de horneado	
Asar a la parrilla	
Valores orientativos de asar a la parrilla	
Descongelación	
Tabla de tiempos para la descongelación de alimentos	
Confitar	
<b>El seguro de protección para niños</b> .....	<b>45</b>
Activación / desactivación del seguro de protección para niños	
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	<b>45</b>
Para todas las superficies	
Eliminación de incrustaciones	
Utilización de una rasqueta de limpieza	
Utilización de un spray para hornos – indicaciones	
Embellecedores cromados del horno	
Acero fino	
Esmalte	
Cristal de la puerta	
Junta de la puerta	
Montaje y desmontaje de la puerta del horno	
Instrucciones Desmontaje / Montaje de los cristales interiores	
Volcar / plegar el elemento calefactor	
Desmontaje y montaje de las rejillas laterales	
<b>Regeneración del catalizador ökotherm®</b> .....	<b>47</b>
Regeneración del catalizador ökotherm®	
<b>Ayuda en caso de avería</b> .....	<b>48</b>
<b>¿Qué hacer en caso de que...</b> .....	<b>48</b>
<b>Mantenimiento</b> .....	<b>48</b>
Recambio de la iluminación del horno	
Cambiar la junta de la puerta	
<b>Placa de características</b> .....	<b>49</b>
<b>Instrucciones para el montaje para personal especializado</b> .....	<b>49</b>
Electricidad	
Medidas para el montaje	
Montaje en mueble de cocina	

# Vista general de su aparato

- 1 Panel de mandos
- 2 Grill abatible  
(Calor superior / Grill)
- 3 Toma para termosonda  
de asado
- 4 Ventilador de aire caliente
- 5 Niveles de inserción
- 6 Puerta del horno

## Accesorios suministrados:

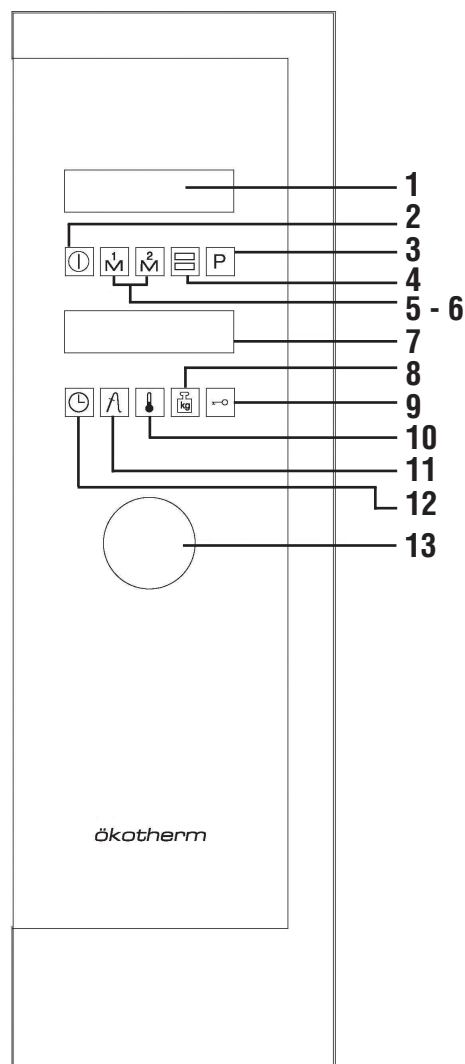
- Parrilla
- Bandeja de asados
- Bandeja pastelera
- Termosonda



# El panel de mandos - Teclas de sensor e indicaciones

Todas las funciones del horno son controladas a través del panel de mandos.

- 1 Pantalla de información / texto
- 2 On /Off del horno
- 3 Acceso a menú de recetas de cocinado
- 4 Acceso a menú de funciones de cocinado
- 5 Memoria 1
- 6 Memoria 2
- 7 Pantalla de información / símbolos
- 8 Selección de peso del cocinado
- 9 Bloqueo de seguridad
- 10 Selección de temperatura de cocinado
- 11 Selección de temperatura con la termosonda de asado
- 12 Acceso a funciones de reloj electrónico
- 13 Acceso a desplazamientos por los menús o validación de funciones (+, -, OK)



# Advertencias de seguridad



## Conexión y funcionamiento

- Únicamente las encimeras de cocción KÜPPERSBUSCH han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un horno KÜPPERSBUSCH. No se permite utilizar otras encimeras.
- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado, ya que se alcanzan temperaturas elevadas.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

## Horno

- Desconecte su horno cuando esté averiado.
- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso del horno que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla que se suministra, en las guías laterales que el horno posee en la cavidad interior. La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno, emplee siempre las bandejas y parrilla.
- No vierta agua en el fondo del horno durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- Durante el cocinado, abra la puerta del horno lo menos posible, así reducirá el consumo de energía.
- Emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro del horno.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta del horno.

## Termosonda

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

## Antes del primer uso

### Eliminar el material de embalaje y el aparato antiguo

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

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


### Puesta en hora del reloj

Antes de la puesta en funcionamiento y después de cortes del suministro eléctrico prolongados, hay que poner el reloj en hora. En tales casos aparece la indicación «12:00» en la pantalla derecha y la fecha en la pantalla izquierda.

- Al conectar su horno, observará que en las pantallas aparecen parpadeando la indicación 12:00 y la fecha (dia/mes/año).
- Girando el mando seleccionará la hora. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.
- Girando el mando seleccionará los minutos. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.
- Posteriormente escuchará 2 beeps seguidos como confirmación de la hora elegida.


En el siguiente paso, deberá seleccionar la fecha indicando primero el año, luego el mes y finalmente el día.

- Girando el mando seleccionará el año. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.
- Girando el mando seleccionará el mes. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.
- Girando el mando seleccionará el día. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.
- Posteriormente escuchará 2 beeps seguidos como confirmación de la fecha elegida.


El horno se mostrará con la hora y la fecha y el símbolo  iluminado en color blanco.

Si en cualquier momento desea modificar la hora:

- Si está apagado, encienda el horno tocando el símbolo .

■ Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.

■ Girando el mando podrá ver las funciones de manejo del reloj.

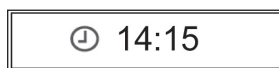
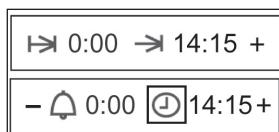
■ Cuando haya seleccionado la función puesta en hora , pulse el mando.

■ Posteriormente visualizará en la pantalla la hora actual.

■ Girando el mando seleccionará la hora. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.

■ Girando el mando seleccionará los minutos. A continuación pulse el mando para validar y escuchará un beep.

■ Posteriormente escuchará 2 beeps seguidos como confirmación de la hora elegida.



☞ Su horno electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo es suficiente con tocar los símbolos del cristal con su dedo. La sensibilidad del touch control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

☞ Si al tocar el cristal con el dedo, el horno no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

## Primera limpieza


– Retirar piezas extrañas del horno y el embalaje.

– Antes de preparar alimentos por primera vez, se debe llevar a cabo una **limpieza del aparato**.

Limpiar el espacio interior del horno, bandejas del horno, bandeja de grasa, parrilla etc. con un paño húmedo y con algo de lavavajillas.

– **Calentar el horno.**

Cierre la puerta del horno.

Calentar el horno a 200° C con calor superior e inferior  durante 60 min. Al mismo tiempo, ventilar bien la cocina.

## Generalidades en torno al horno

### Indicaciones generales

⚠ ¡Observe las advertencias de seguridad descritas anteriormente!

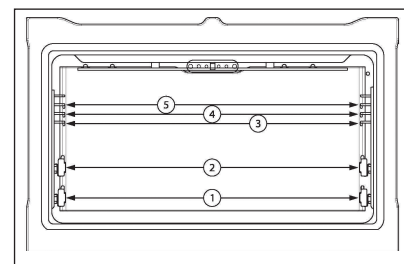
⚠ **¡Atención, peligro de sobrecalentamiento!** ¡Al usar el horno no se debe cubrir el fondo del horno con papel de aluminio ni poner allí ollas, sartenes o similares! En tal caso se produciría una congestión de calor que dañaría el esmalte.

☞ Durante la utilización del horno, éste se pone caliente. Con objeto de refrigerar el cuerpo, en cuanto que éste se recalienta se conecta el ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración está en marcha hasta que el cuerpo se haya enfriado, también después de desconectar el equipo. Los ruidos producidos por el ventilador son ruidos normales propios del funcionamiento y no constituyen una avería.

☞ Al preparar en el horno un plato con alcohol o levadura, con los programas que utilizan aire caliente se produce un olor a vinagre. Si tal olor resulta molesto, utilizar entonces un programa sin empleo del ventilador, como p.ej. calor superior/inferior.

## Niveles de introducción

En las rejillas laterales hay disponibles 5 niveles de introducción. Los niveles de introducción se cuentan de abajo a arriba del 1 al 5.



### Rejillas laterales

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

## Conexión y desconexión de la iluminación del horno

La luz interior del horno se encenderá:

■ Al abrir la puerta del horno. Transcurrido un tiempo sin cerrar la puerta del horno, la luz se apagará para reducir el consumo eléctrico.

■ Cuando se selecciona cualquier función de cocinado. Transcurrido un tiempo la luz se apagará.

Si desea encender la luz durante el cocinado basta con pulsar el mando. Si pulsa el mando durante un tiempo prolongado, la luz se mantendrá encendida durante todo el cocinado. Para apagar la luz basta pulsar el mando.

# Manejo del horno

## Indicaciones generales

☞ Con algunos programas el ventilador se conecta y desconecta, lo cual no representa avería alguna.

## Significado de los símbolos iluminados y las pantallas

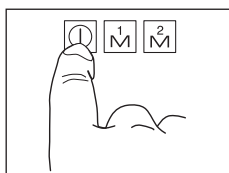
Color	Significado
Símbolo color blanco	Puede seleccionarse
Símbolo color rojo	Está activo

Pantalla derecha: pantalla de visualización de funciones.

Pantalla izquierda: textos de ayuda.

## Encender el horno

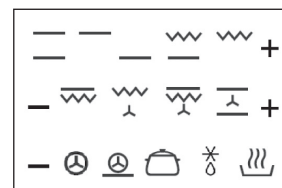
Para cocinar con su horno debe tocar el símbolo . A continuación verá en color blanco las diferentes posibilidades de manejo del horno.



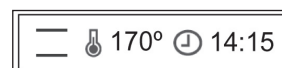
- **Símbolo** : **Funciones del reloj electrónico.** Para programar el uso de su horno con funciones de tiempo.
  - **Símbolo** : **Selección de Funciones de cocinado del horno.** Permite seleccionar cualquier función de cocinado que desee mediante la combinación de diferentes fuentes de calor.
  - **Símbolo** : **Selección de Recetas de cocinado.** Sólo tiene que introducir el alimento e indicar su peso en la pantalla; el horno cocinará para usted de forma automática.
- ☞ Si no selecciona alguna función o receta entonces el horno se apagará de nuevo mostrándose la hora actual y el símbolo en color blanco.

## Selección de una función de cocinado

- Encienda el horno tocando el símbolo .
- Toque el símbolo el cual estará iluminado en el frontal del horno.
- El símbolo cambiará a color rojo. Girando el mando a derecha o izquierda podrá seleccionar una de las siguientes funciones de cocinado. (Ver a continuación el apartado **Funciones de cocinado del horno**).



- Cuando haya seleccionado la función que desee, pulse el mando.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la función que ha elegido, el horno comenzará a cocinar y en general verá la siguiente información en la pantalla:  
Donde se mostrará la función elegida, la temperatura de cocinado preestablecida para esa función y la hora del día o función de reloj si se hubiera programado alguna.
















- ☞ Si desea cambiar la función de cocinado, toque el símbolo y a continuación siga las instrucciones indicadas anteriormente.
- ☞ Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.
- ☞ Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que el precalentamiento ha finalizado.



# Funciones de cocinado del horno

Con las funciones de cocinado que se describen a continuación, usted dispondrá de múltiples opciones para realizar sus cocinados.



Símbolo	Función cocinado	Previsto para
	Calor superior / inferior	Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.
	Calor superior	Apropiado para aportaciones suaves de calor a los alimentos. Calentar platos.
	Calor inferior	Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.
	Grill y calor inferior	Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.
	Grill	Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.
	Grill de gran superficie	Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.
	Aire caliente intensivo	Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos*.
	Calor superior e inferior con Turbina	Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.
	Aire caliente	La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.
	Modo Pizza	Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.
	A fuego lento	Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas "a fuego lento", con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.  Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.
	Descongelación	Ver sección correspondiente
	Mantenimiento de calor	Esta función permite disponer de un calor, en el interior del horno, apropiado para mantener calientes sus platos o cocinados hasta la hora de servirlos a la mesa. En esta función podrá variar la temperatura interior del horno sólo entre 50 y 80° C. Con esta función puede mantener la carne caliente a 60° C dentro del horno. Las piezas gruesas de carne entre 1 y 2 horas y las piezas delgadas durante 30-40 minutos.

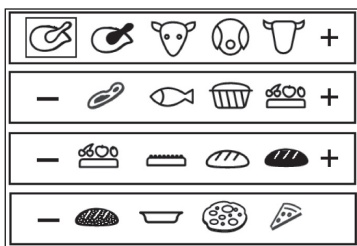
 Durante el uso de la función Grill, Grill de gran superficie o Aire caliente intensivo la puerta debe mantenerse cerrada.

\* Esta función de cocinado es la que se emplea como función de convección forzada para la realización del ensayo de consumo energético según el reglamento 65/2014.

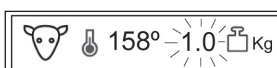


## Selección de Recetas de cocinado

- Encienda el horno tocando el símbolo .
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla derecha verá los símbolos de las diferentes recetas de cocinado propuestas por su horno. En la pantalla izquierda el nombre de la receta.
- Girando el mando a derecha o izquierda seleccione la receta que desee. A continuación pulse el mando.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la receta que ha elegido. El horno comenzará a cocinar y en general verá la siguiente información en pantalla:

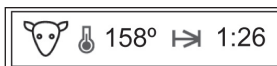


Donde se mostrará el símbolo de la receta elegida, la temperatura de cocinado para esa receta y parpadeando el valor del peso preestablecido para esa receta.



- Gire el mando para modificar el peso del alimento a cocinar.
- Finalmente pulse el mando para aceptar la selección


- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la receta elegida, el horno comenzará el cocinado y verá la siguiente información en la pantalla:

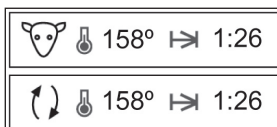


Donde se mostrará el símbolo de la receta elegida, la temperatura de cocinado para esa receta y la duración calculada para esa receta.

## Información importante para el cocinado con recetas


- Cuando selecciona una receta y a partir del peso que usted indica, el horno calcula de forma automática la temperatura y la duración necesaria para su cocinado, sin embargo puede modificar estos valores. La duración del cocinado se refiere a un horno sin precalentar siempre que no se indique expresamente lo contrario.
- Por este motivo **es muy importante seleccionar el peso adecuado del alimento a cocinar**, para que la receta se realice de forma satisfactoria.
- Si cocina con la termosonda, el horno determinará sólo la temperatura de su cocinado. La duración dependerá de la temperatura que haya seleccionada para la sonda.
- Con los programas de asado, transcurrido un tiempo de cocinado, el horno le avisará que es recomendable dar la vuelta al asado. Cuando se alcance este instante, el horno emitirá durante un determinado tiempo una señal acústica.

Además en la pantalla verá el símbolo , hasta que usted haya dado la vuelta al asado. Si no le da la vuelta al asado, el horno continuará con la receta de cocinado que tiene programada.





- ☞ Las recetas de Pan Blanco, Pan Negro, Pizza masa fina y Pizza masa gruesa se realizan con un precalentamiento del horno en vacío antes de introducir el alimento. De esta forma el horno está a la temperatura apropiada para realizar en las mejores condiciones estos cocinados. Para el resto de recetas no se considera necesario precalentar el horno.

Cuando cocine con estas recetas, debe proceder como le indicamos a continuación:

- Primero selecciónela, a continuación el horno se pondrá a calentar.
- ☞ No debe introducir el alimento hasta que su horno le avise.
- Durante el precalentamiento del horno, verá parpadear en la pantalla el símbolo de la receta elegida y el símbolo .
- Al alcanzarse la temperatura fijada en la receta, el horno emitirá una señal acústica. Ya puede introducir el alimento.
- **La señal acústica permanecerá hasta que usted haya introducido el alimento.**
- Finalmente se cocinará de forma automática siguiendo la receta elegida.

## Modificación del peso del alimento a cocinar

- ☞ Si desea modificar el peso del alimento a cocinar, tenga en cuenta que automáticamente puede variar la duración o la temperatura siguiendo los parámetros de la receta de cocinado que ha elegido. Para modificar el peso del cocinado:

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla verá el símbolo  y el valor en peso del alimento a cocinar siguiendo la receta que ha seleccionado.
- Gire el mando para modificar el peso del alimento a cocinar.
- Finalmente pulse el mando para aceptar la selección.





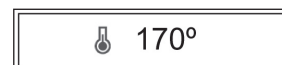
## Cambio de la temperatura de cocción

En todos los programas hay preajustada una temperatura de cocción.

Con las recetas de cocinado resulta posible ajustar la temperatura sólo dentro de un rango predeterminado. Con las funciones de cocinado, la temperatura puede seleccionarse libremente dentro de un rango entre 50° C (ningún ajuste de la temperatura) y 250° C.


Si desea modificar el valor de la temperatura de cocinado.

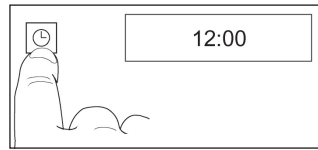
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla visualizará el símbolo  y el valor de temperatura seleccionado para ese cocinado.
- Gire el mando para indicar el nuevo valor de temperatura de cocinado.
- Pulse el mando para aceptar la selección.



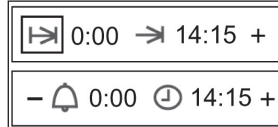
## Modificación / Ajuste de la duración del cocinado



El tiempo de cocción está preajustado en las recetas de cocinado, pero puede ser modificado. Para las funciones de cocinado no hay ninguna duración preajustada.

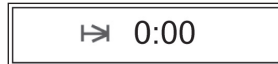
- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.




- Girando el mando podrá ver en la pantalla las funciones de manejo del reloj.







- Cuando haya seleccionado la función duración de cocinado , pulse el mando. A continuación verá en la pantalla el símbolo  y la indicación 0:00



- Gire el mando para seleccionar la duración del cocinado. Finalmente pulse el mando, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo  y la duración seleccionada.




- Transcurrido el tiempo programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica durante un determinado tiempo y los símbolos  y  empezarán a parpadear.

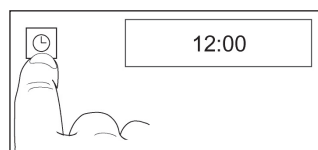
- Toque en el símbolo  para detener la señal acústica. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo  se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

## Ajuste del fin de cocción

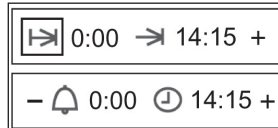
El fin de cocción es el momento en el que se desconecta el horno.



- ☞ Puede combinar el tiempo de cocción y el fin de la cocción. Ver “**Conexión y desconexión automáticas**”.

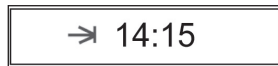
- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.




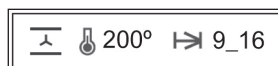
- Girando el mando podrá ver en la pantalla las funciones de manejo del reloj.







- Gire el mando para seleccionar en la pantalla la función Hora de Finalización , posteriormente pulse el mando. A continuación verá en la pantalla el símbolo  y la hora actual.



- Gire el mando para seleccionar la hora de finalización del cocinado. Finalmente pulse el mando y a continuación escuchará 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo  y la duración.



- Alcanzada la hora seleccionada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica durante un determinado tiempo y los símbolos  y  empezarán a parpadear.

- Toque en el símbolo  para detener la señal acústica. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo  se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

## Conexión y desconexión automáticas

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


### Ejemplo:

Son las 8:00 y a las 13:00 quiero sacar un asado del horno que tiene que hacerse durante 90 minutos.

- Poner a 1:30 la duración del cocinado, siguiendo las instrucciones explicadas en la sección “Ajuste de la duración del cocinado”.
- A continuación modificar el momento de finalización de la cocción de 9:30 a 13:00, siguiendo las indicaciones de “Ajuste del fin de cocción”.
- Los ajustes se aceptan automáticamente.
- Seleccionar la función de cocinado o receta. Finalmente introducir el asado en el horno.

El horno se conectará a las 11:30 y finalizará el cocinado a las 13:00.


## Desconexión del horno

Toque el símbolo . El horno está desconectado, donde podrá ver en la pantalla la hora actual y el símbolo en color blanco.

## Funciones adicionales

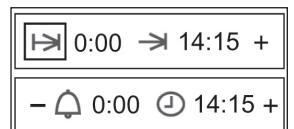
### Función Avisador



Su horno puede generar una señal acústica al cabo de un tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

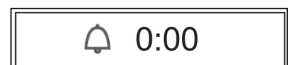
- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.




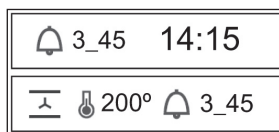
- Girando el mando podrá ver en la pantalla las funciones de manejo del reloj.






- Cuando haya seleccionado la función avisador , pulse el mando. A continuación verá en la pantalla el símbolo  y la indicación 0:00.



- Gire el mando para seleccionar el tiempo tras el cual desea que el reloj avise. Finalmente pulse el mando y a continuación escuchará 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo  y el tiempo restante hasta que el reloj avise.



- Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y los símbolos  y  empezarán a parpadear. Toque en el símbolo  para detener la señal acústica.

## Funciones especiales

El acceso a estas funciones se hace pulsado el mando durante 6 segundos. Se cambia de función pulsando el mando o tras varios segundos sin girarlo o pulsarlo; excepción en la función selección de idioma, que se solicita nada más conectar el horno a la red eléctrica.

### Función selección de idioma

Es posible seleccionar el idioma a utilizar en la pantalla de texto. Esto se realiza tras la conexión de horno a red.

Gire el mando para elegir el idioma y a continuación púselo para aceptar. Una vez seleccionado el idioma no se puede modificar. Para seleccionar otro idioma, debe desconectar el horno de la red eléctrica.

### Ajuste de brillo

Puede ajustar el brillo de las dos pantallas girando el mando a derecha o izquierda.

### Modo Demostración

Seleccionando **ON** en la pantalla de texto observará que cuando seleccione una función de cocinado, el horno no calentará. Cada minuto aparecerá el mensaje en la pantalla izquierda "Modo demostración".

Para desactivar la función seleccione **OFF**.

### Duración máxima de cocinado

Establece el tiempo máximo en horas que puede estar funcionando su horno, se puede seleccionar entre 1h y 28 horas.

### Función seguridad activa

Permite reducir la temperatura máxima de cocción en todas las funciones de cocinado, entre los valores de 250°C y 50°C.

### Eco-función

Esta función le permite apagar las dos pantallas o mantenerlas encendidas, cuando el horno no está en funcionamiento. Cuando la pantalla está apagada (Eco-función **ON**), el consumo de electricidad se reduce. Tocando en cualquier tecla del cristal o el mando, el frente volverá a indicarle la hora actual. Cuando apague el horno y transcurrido un breve tiempo, las pantallas se apagaran poco a poco.





## Modo calentamiento rápido

Puede desactivar (seleccione **OFF**) o activar (seleccione **ON**) el calentamiento rápido en las funciones de cocinado permitidas por el horno.

### Función de memoria /

El horno dispone de una función de memoria con la que es posible guardar como programas adicionales dos programas compuestos por uno mismo.

#### Memorizado de un programa adicional


- Seleccionar un programa de horneado, de asado o de calentamiento.
- Ajustar correspondientemente la temperatura y el tiempo deseados.
- Mantener ahora apretado el sensor de memoria  o  hasta que en la indicación de texto aparezca el aviso <programa registrado>. El programa seleccionado está ahora guardado bajo  o  y puede utilizarse como cualquier otro programa de horneado, asado o calentamiento.

#### Llamada de un programa adicional

- Apretar el sensor  o  y confirmar tocando el mando. El programa se inicia.

Los valores ajustados pueden modificarse sin que estos cambios resulten memorizados.

## Asar

 Se recomienda utilizar la termosonda. Dado que la duración de cocción es determinada por la termosonda, ella esta diseñada óptimamente para asar.

### Selección de un programa

#### 1. Seleccionar Receta de cocinado

La temperatura se determina a partir del peso del asado, en caso de que se ase sin termosonda también se determina la duración. Ambos valores están preajustados, pero pueden modificarse a voluntad (ver secciones anteriores).

Si se utiliza la termosonda, primero hay que ajustar el peso.

O bien

#### 2. Seleccionar Función de Cocinado.

Cada función de cocinado se conecta con una temperatura preajustada. Esta temperatura puede ser modificada. Es posible ajustar la duración y la finalización de la cocción; al cocinar con la termosonda puede ajustarse el inicio de la cocción y la temperatura interior.

## Darle vuelta al asado

Con las **funciones de cocinado** hay que dar la vuelta una vez transcurridos aprox. unos 2/3 del tiempo para que se dore uniformemente. En caso de aire caliente no se necesita darle la vuelta.

Con las **recetas de cocinado**, después de transcurrir aprox. un 70 % del tiempo, una señal avisa de que hay que darle la vuelta al asado.

## Asar sobre la parrilla

☞ Utilizar bandeja y parrilla.

- Asados grandes pueden prepararse directamente sobre la bandeja o sobre la parrilla con la bandeja debajo (p.ej. pavo, ganso, 3-4 pollos o codillos).
- Recomendamos asar el pescado derecho (en la misma posición que tendría si nadara) en la bandeja. De esa manera no es necesario darle la vuelta: No se parte tan fácilmente y se hace más uniforme. Si el pescado no se tuviera por sí solo en esa posición es posible servirse por ejemplo de un lecho de verdura o colocarlo por encima de una taza. Ponga la taza con la boca hacia abajo en la bandeja y cúbrala con el pescado con la apertura de la tripa hacia abajo.

## Asar en olla

- Tipos magros de carne se asan mejor dentro de una olla con la tapa puesta (p.ej. asado de ternera y estofado con vinagre, estofado de vaca o carne congelada). De ese modo la carne queda más jugosa.
- Es posible utilizar cualquier olla (de acero, esmaltada, de hierro fundido o de vidrio) que carezca de asas de madera o de plástico y que sea resistente al calor.
- Si se utiliza una olla romana, se deben observar las indicaciones del fabricante. Le recomendamos el siguiente desarrollo:
  - Enjuagar la olla con agua o colocar algo de grasa.
  - Freír el asado ya preparado (aderezado) en la superficie de cocción.
  - Colocar en la olla el asado. Colocar la tapa y depositar en el horno frío sobre la parrilla.

Seleccione la receta o la función de cocinado Calor Superior con turbina ☼ o ☼☼ a 180-200° C.

## Asar seleccionando funciones de cocinado

☞ Al asar con la termosonda de asado la duración de la cocción es determinada de modo automático, por lo que en tal caso no hay que tener en cuenta las indicaciones siguientes.

☞ ¡Los programas y los datos de las tablas se refieren a un horno sin pre-calentar siempre que no se indique expresamente lo contrario!

■ La duración del asado depende del tipo de carne, de su calidad y de su altura.

Para determinar su altura hay que levantar la carne ligeramente, debido a que cae bajo su propio peso. Indicaciones al respecto se encuentran en la tabla «**Asar con programas de calentamiento**».

- La duración del asado para carne con capa de grasa puede aumentar hasta el doble.
- En caso de asar en el horno varias piezas pequeñas de carne o aves pequeñas, entonces el tiempo de asado se prolonga en unos 10 minutos por pieza. El tiempo de asado para un pollo es p.ej. de unos 60 min., para dos pollos es de entre 65 a 75 minutos.

### Niveles de introducción (¡contados desde abajo!):

Como regla vale: Cuanto mayor sea el asado tanto más abajo hay que introducir la parrilla.

Para asados grandes vale:

Aire caliente + grill ☼☼ o ☼☼☼:                      Bandeja: Nivel de introducción 1  
Parrilla: Nivel de introducción 2

Aire caliente ☼:    Bandeja: Nivel de introducción 1  
Parrilla: Nivel de introducción 2

Calor superior/inferior ☰:                              Bandeja: Nivel de introducción 1  
Parrilla: Nivel de introducción 2

## Indicaciones relativas a las recetas de cocinado

☞ ¡Los programas y los datos de las tablas se refieren a un horno sin pre-calentar siempre que no se indique expresamente lo contrario!

☞ ¡Los programas de asado se adaptan automáticamente al peso de los alimentos por cocinar, por esa razón es importante **ajustar el peso directamente después de seleccionar el programa** y antes de una eventual modificación de la duración de la cocción, de la temperatura de la misma, o de la temperatura interior (ver secciones anteriores)!

### Si se utilizan las recetas de cocinado

Los programas de asado están ajustados para una pieza de carne o de pescado con un grosor de hasta un máximo de 7cm sin capa de grasa. Seleccionar el peso apropiado y modificar la receta, teniendo en cuenta que:















- En caso de varias piezas se prolonga la duración de la cocción.
- En caso de una pieza con un grosor mayor de 7cm y un peso **por debajo de los 3kg** la duración de la cocción aumenta por cada centímetro unos 10 minutos en relación con el valor preajustado.
- En caso de una pieza **con más de 3kg** la duración de la cocción se corresponde con el valor predeterminado, ya que las diferencias se equilibran mediante la larga duración de la cocción preajustada.

## Tabla de recetas de cocinado del horno

Su horno le ofrece la posibilidad de cocinar sus alimentos siguiendo las recetas propuestas. Para ello sólo tiene que seleccionar la receta apropiada, indicar el peso del alimento a cocinar e introducirlo en el horno.

No debe preocuparse de nada más, ya que el horno cocinará para usted con unos resultados óptimos.

A continuación le indicamos las posibles recetas de cocinado:

SIMBOLO	RECETAS	PRE-CALENTAMIENTO	TEMPERATURA	DURACION	RANGO PESO	COCINADOS
	Pollo – aves	----	Según peso	Según peso	0,5 – 10Kg	Pollo, pato, pavo, ganso
	Muslos de pollo / aves	----	Según peso	Según peso	0,5 – 2Kg	Muslos de pollo, pato
	Ternera lechal	----	Según peso	Según peso	0,5 – 6Kg	Ternera, asado carne picada, asado relleno
	Cerdo	----	Según peso	Según peso	0,5 – 10Kg	Cerdo, cochinitillo
	Ternera – Cordero	----	Según peso	Según peso	0,5 – 5Kg	Vaca, cordero, codillo de ternera
	Chuletas	----	Según peso	Según peso	0,5 – 4Kg	Chuletas ternera, cerdo, roastbeef
	Pescado	----	Según peso	Según peso	0,5 – 5Kg	Pescados en general
	Repostería en molde	----	140-170° C	70 min	-----	Pasteles de molde, tarta de queso
	Pastel de frutas	----	150-180° C	50 min	-----	Relleno de frutas
	Pastel en bandeja	----	150-180° C	----	-----	Pasteles sin rellenos / Bizcochos
	Pan blanco	SI	160-190° C	Según peso	0,5 – 2Kg	
	Pan negro	SI	160-190° C	Según peso	1 – 4Kg	
	Pan Integral		160-190° C	Según peso	1 – 3Kg	
	Gratinados	----	160-190° C	40 min	-----	Gratinados de verduras, pasta, patatas
	Pizza masa gruesa	SI	200-260° C	12 min	-----	
	Pizza masa fina	SI				

## Valores orientativos para asar con funciones de cocinado

Tipo de carne	Programa de asado recomendado	Aire caliente ☺	Calor superior/ interior =	Asar al grill	Aire caliente intensivo ⚡ ⚡	Duración del asado
		Temperatura en °C				
Asado de ternera		160	170-190	160	160	18
Roastbeef		180	200-220	180	180-200	8-10
Filete		180	200-220	180	180-200	8
Carne de ternera joven		160	170-190	160	160-180	12
Asado de cerdo		160	170-190	160	160-180	12-15
Chuleta de cerdo ahumada		160	170-190	160	160	8
Paletilla de cerdo		160	170-190	160	160-180	12-15
Asado de cerdo con corteza		160	170-190	160	160-180	12-15
Caza		160	170-190	160		15
Jabalí		160	170-190	160		15
Filete de caza		180	180-200	180	180-200	8-10
Carne de cordero		150-160	170-190	160		15
Pato		160	170-190	160	160-180	12
Ganso		160	170-190	160	160-180	12
Pollo		160	180-200	160	160-180	8*
Pavo		160	180-190	160	160-180	12
Pescado		160	200-220			8

\*un pollo entero 45-60 minutos



# Termosonda y función de temperatura interior

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

El cocinado se realizará hasta que la temperatura en el interior del asado haya alcanzado la temperatura correspondiente, razón por la cual no puede ajustarse. La duración puede variar dependiendo del tamaño y del tipo de carne, de la temperatura de asado y de la función de cocinado seleccionada.

La termosonda puede utilizarse con todas las funciones de cocinado.

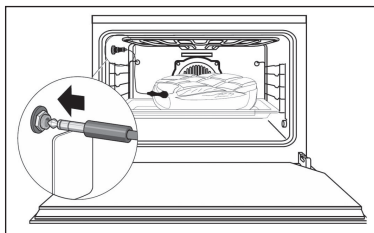
## Cómo clavar correctamente la termosonda

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

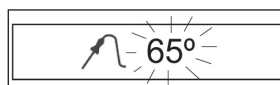
## Utilización de la termosonda

Introducir en el horno el asado ya preparado con la termosonda clavada.

Enchufar la clavija de la termosonda en la toma que se encuentra arriba a la izquierda en la pared lateral del horno.



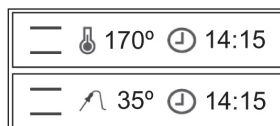
Al conectar la sonda verá en la pantalla el símbolo y parpadeando el valor de temperatura recomendado por el horno para realizar el cocinado.



Si desea modificar la temperatura recomendada, gire el mando. A continuación pulse el mando.

Finalmente seleccione una función o una receta de cocinado.

Durante el cocinado, en la pantalla verá el símbolo y la temperatura que mide la termosonda en ese momento alternándose con la temperatura seleccionada.



Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará, sonará una señal acústica durante unos instantes y el símbolo parpadeará.

Toque en el símbolo para hacer desaparecer la señal acústica. El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.

Si durante el cocinado desea modificar la temperatura de la termosonda, toque en el símbolo . A continuación gire el mando para modificar la temperatura seleccionada. Finalmente tras pulsar el mando, escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio realizado.

## Valores orientativos de cocinado con termosonda

Plato	Temperatura de núcleo en°C
<b>Carne de vaca</b>	
Roastbeef/solomillo de vaca sangriento	40-45
Roastbeef/solomillo de vaca rosado	50-55
Roastbeef/solomillo de vaca bien asado	60-65
Asado de vaca	80-85
<b>Carne de cerdo</b>	
Solomillo de cerdo	65-70
Asado de cerdo/Jamón	80-85
Aguja/codillo	80-85
Chuletas, cinta	75-80
Chuletas con hueso	70
Costillas	65-70
Asado de carne picada	70-75
<b>Carne de ternera</b>	
Asado de ternera	70-75
Asado de riñones de ternera	75-80
Codillo de ternera	80-85
<b>Caza</b>	
Carne de caza	75-80
Cinta	60-70
Solomillo sangriento	40-45
Solomillo rosado	50-55
Solomillo bien asado	60-65
<b>Pescado</b>	
Asado de cordero	80-85
Rellenos	70-75
Aves	85-90
Pescado	70-80


## Cocinado semiautomático con termosonda

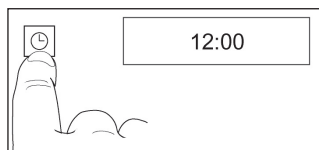
Con esta función puede programar la hora de comienzo del cocinado. Una vez que la termosonda haya detectado la temperatura seleccionada, apagará el horno.

No podrá programar la duración del cocinado ya que ésta viene determinada al instante en que se alcance la temperatura en el interior del asado medido por la termosonda.

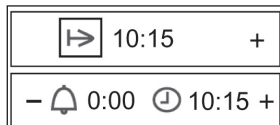
Es importante que esté presente cuando finalice el cocinado, ya que en ese momento podrá servir el asado al punto como usted lo deseaba. Si deja el asado dentro del horno, entonces éste continuará cocinándose con el calor interior del horno, no quedando el resultado a su gusto.



Para realizar esta programación, después de haber conectado la termosonda al horno:

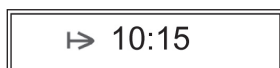
■ Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.




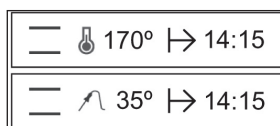
■ Girando el mando podrá ver en la pantalla las funciones de manejo del reloj.




■ Cuando haya seleccionado la función hora de inicio del cocinado , pulse el mando. A continuación verá en la pantalla el símbolo  y la hora actual.




■ Gire el mando para seleccionar la hora de inicio del cocinado. Finalmente pulse el mando y a continuación escuchará 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo  y la hora de inicio seleccionada. Su horno permanecerá apagado.



■ Alcanzada la hora programada, el horno se pondrá en marcha y realizará el cocinado.

■ Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará, sonará una señal acústica durante unos instantes y el símbolo  parpadeará.

■ Toque en el símbolo  para hacer desaparecer la señal acústica. El horno está apagado.

■ El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.

## Cocción a menor temperatura

Mediante la cocción con una temperatura menor, dado que tarda más en hacerse, la carne queda particularmente tierna. La carne puede mantenerse durante más tiempo lista para ser consumida sin que se seque.

➔ Adecuado para piezas de carne tiernas de vacuno, ternera, cerdo y cordero. Asimismo, pechugas de pollo, pavo, pato y ganso (sin huesos).

➔ No tan apropiada es la carne de caza y de caballo, ya que debido a la cocción prolongada se produce un olor característico muy intenso.



– Retire la grasa y la piel antes de la preparación (excepción: pechuga de pato).

– Fría bien primero la carne en la sartén o en la olla por las dos partes (también en los extremos).

➔ Como regla general vale que cuanto más tiempo se fría la carne, tanto menor será el tiempo posterior de cocción. Fría las piezas de carne gruesas durante más tiempo que las más delgadas. La longitud de las piezas de carne, por el contrario, no influye nada en el tiempo de la fritura.

## Ajustar el modo de calentamiento / temperatura de cocción

– Caliente el horno con la rejilla y la bandeja de asar durante unos 20 minutos para que la totalidad del interior del horno adquiera una temperatura uniforme.

– Seleccione el modo de calentamiento «Aire caliente» . Alternativamente se puede elegir «Calor superior / inferior» .

– Ajuste la temperatura y el tiempo de la cocción conforme a la tabla.

➔ Como regla vale: piezas de carne más gruesas a 80° C, piezas de carne más delgadas a 70° C.

– No cubra la carne durante la cocción, tampoco si se trata de piezas pequeñas.

➔ No emplee la termosonda de asado, ya que ésta no funciona de modo fiable en este caso. Con una cocción lenta, el jugo de la carne no permanece en el interior, sino que se distribuye uniformemente por toda la pieza.

– Después de la cocción puede usted cortar la carne de inmediato; no tiene que reposar un tiempo como en el caso de una cocción convencional.

➔ Es posible mantener la carne caliente a 60° C dentro del horno. Las piezas gruesas de carne durante aprox. 1 -2 horas, las piezas delgadas durante unos 30-40 minutos.




## Valores orientativos para la cocción a menor temperatura

Tipo de carne	Peso	Fritura min.	Cocción min.	Temperatura
<b>Cerdo</b>				
Filete	400-600g	5	60-90	80
Filete de cerdo	800-1000g	7	90-105	80
Nuez	1000-1500g	10-12	230-250	80
Chuleta	800-1000g	8-10	120-140	80
Costillas	1000-1500g	10-12	120-150	80
<b>Vaca</b>				
Filete	700-1200g	5-9	100-140	80
Entrecote	1500-1800g	10-12	150-180	80
Roastbeef	700-1800g	10-12	120-180	70
Flor, bola	1500-2000g	10-12	200-230	80
Faldilla	1500-1800g	10-15	150-200	80
<b>Ternera</b>				
Filete	500-800g	5-6	90-110	80
Lomo de ternera	1000-1500g	8-10	110-120	80
Nuez, bola	1500-1800g	10-12	140-160	80
<b>Cordero</b>				
Filete de lomo	400-600g	3-5	60-80	70
Pierna de cordero (sin hueso)	2000-2500g	10-12	200-250	70
<b>Aves</b>				
Pechuga de pularda	400-600g	3-4	50-60	70
Pechuga de pato	400-600g	4-5	70-80	70

# Hornear con funciones de cocinado

## Aire caliente


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

### Alturas de introducción:

1 bandeja: nivel de introducción 2 desde abajo


2 bandejas: niveles de introducción 1 y 3 desde abajo

Al hornear varios pasteles planos o pasteles de molde el tiempo de horneado se prolonga entre 5 y 10 minutos por bandeja.

- Retirar las bandejas individualmente, en conformidad con el grado de tostado.
- Hornear con aire caliente  a 160° C cuando en la receta que se sigue no se hacen indicaciones para aire caliente.
- **Importante:** En tartas con guarnición húmeda de frutas el desarrollo de humedad es especialmente elevado. Se deberían hornear como máximo una tarta al mismo tiempo.

## Calor superior/inferior

 Hornear en un nivel

- Precalentamiento: Seleccione el modo de calentamiento «Aire caliente/ Calor inferior». 
- Los moldes de horneado de chapa negra y aluminio son especialmente adecuados.

## Aire caliente intensivo o

 Sin precalentamiento - Hornear en un nivel

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

## Modo Pizza

 Hornear en un nivel

- para tartas húmedas
- para pizza: precalentar
- para pan: precalentar

## Hornear pizza

 Seleccionar el programa de horneado 

- En caso de utilizar una piedra para pizzas (accesorio especial), la base de la pizza resulta especialmente crujiente. Tiempo de precalentamiento: ¡30 min. como mínimo!


Tener en cuenta las instrucciones que se adjuntan con la piedra para pizzas.

### Receta básica de pizza

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

### Hornear pizza sobre la bandeja de horno


- Con los ingredientes indicados preparar una masa de levadura.

- Dejar reposar la masa, hasta que el volumen se haya duplicado (aprox. 30 minutos).
- A continuación amasar nuevamente algunos minutos la masa y dejar reposar otros 15 minutos.
- Iniciar el programa de horneado , el horno se precalienta.
- Engrasar la bandeja del horno.

En caso de hornear una pizza redonda pequeña, introducir en este momento la bandeja del horno para precalentarla también.

- Extender la masa, colocarla sobre una bandeja del horno, modelar un borde.
- Cubrir la masa como se desee, pero con rapidez para que no se humedezca.
- **Pizzas pequeñas:** poner la masa sobre la bandeja precalentada.
- Después de que suene la señal introducir la bandeja en el nivel de introducción 1.
- Después de cerrar la puerta se inicia el programa con el tiempo de horneado de 12 minutos.

### Hornear pizza en la piedra

- Preparar la masa de la pizza tal como se describe arriba.
- Colocar la piedra para pizzas sobre la parrilla e introducirla en el nivel de introducción 1.
- Precalentar el horno con el modo de calentamiento  a 250° C durante unos 30 min.
- Colocar la masa sobre el elevador enharinado y cubrirla rápidamente para que no se humedezca. La pizza cubierta no debe permanecer demasiado tiempo sobre el elevador, pues en tal caso la masa ya no resbala.
- Una vez finalizado el precalentamiento, empujar la pizza del elevador a la piedra para pizzas caliente.
- Hornear durante 8-12 min. con los ajustes actuales.

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

En la tabla que se muestra a continuación hay una selección de pasteles y tartas con las temperaturas, tiempos de cocción y niveles de introducción requeridos en cada caso.

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

# Valores orientativos de horneado

Los valores de los modos de servicio que hay que utilizar con preferencia **están destacados**.

Artículos de pastelería	Programa de horneado recomendado		Aire caliente ☺		Calor superior / inferior —		Aire caliente intensivo ☼ Modo Pizza ☺		Duración de la cocción
	Altura	Programa	Altura	Temperatura en °C	Altura	Temperatura en °C	Altura	Temperatura en °C	En min
<b>Masa de bizcocho</b>									
Torta de molde			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Pastel de molde			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Pastel de arena			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Tortas			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Suelo de tortas			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Tortas delicadas de fruta			2	150-160	1	170-180	2	☺ <b>150-160</b>	45-60
Pasteles pequeños			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Pastel de bandeja</b>									
Recubrimiento seco			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	20-35
Recubrimiento húmedo			2	160-170	1	170-180	2	☺ <b>160-170</b>	35-50
<b>Masa sobada</b>									
Suelo de las tortas			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Pastel de queso			1	140-150	1	160-170	2	☺ <b>140-150</b>	70-90
Pasteles pequeños			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Pastel de bandeja</b>									
Recubrimiento seco			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	25-35
Recubrimiento húmedo			2	160-170	1	170-180	2	☺ <b>160-170</b>	30-50
<b>Masa de levadura</b>									
Torta de molde			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Corona de levadura			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Bollo de Navidad (precalentar)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Pasteles pequeños			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Pastel de bandeja</b>									
Recubrimiento seco			2	150-160	2	175-180	2	☼ <b>150-160</b>	30-40
Recubrimiento húmedo			2	160-170	1	170-180	2	☺ <b>160-170</b>	30-50
<b>Masa de bizcocho</b>									
Tortas			2	150-1690	2	<b>175-180</b>			30-40
Rollos			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Pastel de clara de huevo</b>									
Merengues			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Estrellas de canela			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Almendrados			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Otros tipos de masa</b>									
Hojaldre			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Hojaldre de levadura			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Hojaldre de requesón			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Masa borracha			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Masa de requesón y aceite			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Pastel de miel			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pan y Pizza</b>									
Pan de masa fermentada y de levadura (precalentar: 230° C, precocer: 10 min a 230° C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	☺ <b>180</b>	70
Pan de levadura / pan blanco (precalentar)			1	<b>180</b>	1	200	1	☺ <b>180</b>	30-60
Panecillos salados / brezels (precalentar: 230° C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (precalentar: 250° C)							1	☺ <b>250</b>	8-12

## Asar a la parrilla

¡Grillar solamente con la puerta del horno cerrada!

☞ Seleccionar el modo de calentamiento .

☞ Ajustar la temperatura a 250° C.

☞ En caso de asados grandes es mejor seleccionar una temperatura entre 200 y 250° C, para que no se queme el asado.

– Modo de calentamiento .

– Precalear el horno 5 minutos.

– Poner sobre la parrilla de asar los alimentos que haya que grillar.

– Introducir la bandeja en el nivel de introducción 1 o 2 contando desde abajo; introducir la parrilla de asado en el nivel de introducción conforme a la tabla.

– Cerrar la puerta del horno.

2. Gire el mando para seleccionar el nivel de descongelación HI o LO. A continuación pulse el mando.

HI LO

3. Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada.

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

■ Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.

■ Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.

■ Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.

■ Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.


■ No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

## Valores orientativos de asar a la parrilla

Tipo de carne	Altura	Grill 	
		1. Lado	2. lado
en minutos			
Chuleta de cerdo	4	10-12	8-10
Panceta	4	12-15	8-10
Filete de cerdo	4	10-12	8-10
Hígado fileteado	5	5-6	4-5
Salchicha frita	4	8-10	6-8
Salchichas enrolladas	4	10-12	8-10
Pincho de carne	3	9-11	7-8
Filete de vaca, poco hecho	5	6-7	5-6
Filete de vaca, medio hecho	5	7-9	6-7
Bistec de ternera	4	8-10	7-8
Chuleta de cordero	4	7-8	6-7
Muslos de pollo	3	15-18	10-12
Medio pollo	3	18-20	10-12
Filete de pescado	5	6-7	4-5
Truchas	3	5-7	4-6
Tostada	5	2-3	2-3
Tostada cubierta	4	6-8	

## Descongelación

La descongelación se realiza mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles, el nivel HI para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.

1. Cuando seleccione la función  (siga las instrucciones de la sección «Selección de una función de cocción»), en la pantalla verá:

## Tabla de tiempos para la descongelación de alimentos.

Para los tiempos de descongelación y el nivel a seleccionar observe la siguiente tabla:

Alimento	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	1/2 kg	35 min		
Tarta	1/2 kg	25 min		
Pescado	1/2 kg	30 min		
Pescado	1 kg	40 min		
Pollo			1 kg	75 min
Pollo			1,5	90 min
Chuletón			1/2 kg	40 min
Carne picada			1/2 kg	60 min
Carne picada			1 kg	120 min

Los tiempos mostrados en la tabla son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.


## Confitar

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

☞ Recipientes apropiados son los frascos para confitar con anillo de goma y tapa de vidrio o recipientes comunes con cierre twist-off® (sólo con una tapa nueva). Las latas de metal no son apropiadas.

☞ ¡No derramar agua dentro de la bandeja! Se produciría demasiado vapor de agua que escaparía de repente al abrir la puerta del horno. ¡Colocar una taza con agua en la bandeja de grasa, no en el fondo del horno!

☞ Seleccionar el Modo Pizza .

- Utilizar sólo alimentos frescos y preparar de acuerdo a las recetas habituales.
  - Confitar como máx. 6 frascos de conserva de 1 litro.
  - Utilizar sólo frascos que tengan la misma altura; rellenarlos a 3/4 de su capacidad con el mismo contenido.
  - Los frascos no deben tocarse entre sí.
- Introducir la bandeja de grasa en el nivel de introducción 1 desde abajo.
- Poner en la sartén de grasa una taza con agua.
- Ajustar el Modo Pizza  a 160° C y observar el proceso de confitura. Después de 10 a 20 minutos el líquido en los primeros frascos comienza a perlar, en la mayoría de los casos primero en el frasco delantero derecho.

#### Fruta

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

#### Verdura y carne

- Cuando el líquido se perle, reducir a 100° C y continuar la cocción aún 30 a 60 minutos.
- A continuación, desconectar el horno y dejar reposar los frascos 30 min.



## El seguro de protección para niños

El seguro para niños protege el horno contra una alteración involuntaria de los ajustes y ofrece una protección adicional para los niños pequeños.

Si el seguro de protección para niños se encuentra **activo**, no es posible ni modificar los valores ajustados ni encender el horno.


## Activación / desactivación del seguro de protección para niños

#### Activación del seguro de protección para niños:

- Primero active el horno tocando el símbolo , si su horno está apagado.
- Pulse la tecla  durante varios segundos.
- Escuchará 1 beep prolongado y verá en la pantalla derecha el símbolo Llave y en la pantalla izquierda el texto “Seguro para niños”.

Si en cualquier momento toca alguna de las teclas en el cristal del frontal de su horno o el mando, en las pantallas aparecerán el símbolo llave y el texto “Seguro para niños”, indicando que el horno está bloqueado


#### Desactivación del seguro de protección para niños:


- Pulse la tecla  durante varios segundos.
- Escuchará 1 beep prolongado y verá en la pantalla derecha el símbolo Llave y en la pantalla izquierda el texto “Sin Seguro”. El horno está desbloqueado.

## Limpieza y cuidado

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

### Para todas las superficies

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

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

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

Limpiar el aparato después de cada uso. Las manchas o restos que no hayan sido retirados pueden quemarse la siguiente vez que se caliente el aparato. A menudo, el tipo de manchas o restos así producido ya no puede eliminarse sin dejar rastros.

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

☞ Para manchas más fuertes, en las secciones siguientes se encuentran indicaciones relativas a las diversas superficies y elementos.

☞ VSR 0-FIX-C es ideal para la limpieza de vitrocerámica, esmalte y del recubrimiento de la parte interior de la puerta. Este polvo limpiador puede adquirirse del Servicio postventa KÜPPERBUSCH.


#### No limpiar en ningún caso con:

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

### Eliminación de incrustaciones

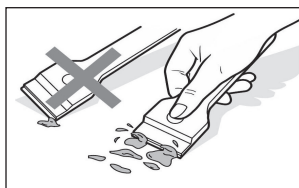
Las incrustaciones más fuertes tienen primero que reblandecerse; la mejor manera de hacerlo es empleando un paño mojado. Después pueden ser eliminadas con más facilidad.

### Utilización de una rasqueta de limpieza

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

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

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



## Utilización de un spray para hornos – indicaciones

- ⚠ Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El aluminio resulta dañado con el spray para hornos, al igual que superficies barnizadas y plásticos.
- ⚠ No impregnar la apertura del ventilador en la pared trasera. El catalizador ökotherm® resulta destruido al entrar en contacto con spray para hornos.

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

## Embellecedores cromados del horno

### Frente y asa de la puerta con embellecedores cromados en color negro.

- ⚠ ¡Eliminar inmediatamente los restos de cal, grasa y albúmina, pues en caso contrario se formarán manchas!
- ⚠ ¡Estos acabados son especialmente sensibles a los arañazos y son atacados por el spray para hornos! **¡No utilizar una rasqueta de limpieza, ni estropajos ni esponjas de fibra dura. Son superficies que se rayan con facilidad!**
- ☞ Limpiar sólo con agua caliente con algo de detergente, un paño o esponja suave.

## Acero fino

### Frente de la puerta de acero fino, panel de mandos

- ⚠ ¡El acero fino es especialmente sensible a los arañazos! **¡No utilizar una rasqueta de limpieza!**
- ⚠ ¡Eliminar inmediatamente los restos de cal, grasa y albúmina, pues en caso contrario se formarán manchas!

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

## Esmalte

### Espacio interior del horno, frente, bandejas

Es posible utilizar algunas esponjas de plástico con una parte de estropajo. Algunos productos, sin embargo, tienen incorporado granulado en la parte del estropajo que produce arañazos. Conviene probar en un lugar que no se vea mucho.

- ☞ Una rasqueta de limpieza es bien apropiada para la eliminación de ensuciamientos toscos.
- ☞ Para una limpieza a fondo recomendamos VSR 0-FIX-C. Se puede emplear spray para hornos.

## Cristal de la puerta

### Parte interior de la puerta - cristal recubierto

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

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

- ☞ Para una limpieza a fondo recomendamos VSR 0-FIX-C o limpiacristales.

### Frente de la puerta, panel de mandos

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

## Junta de la puerta

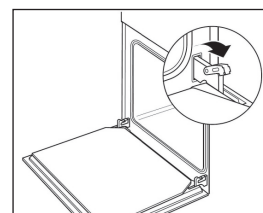
- ☞ Para limpiarla, hay que extraer la junta de la puerta con objeto de que no pueda acumularse suciedad alguna debajo de la misma. Ver «Cambiar la junta de la puerta».

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

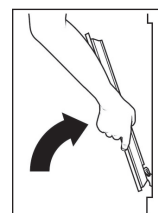
## Montaje y desmontaje de la puerta del horno

### Extraer la puerta del horno

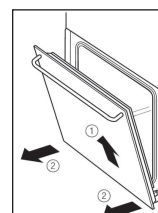
- Abrir totalmente la puerta del horno.
- Plegar hacia delante los estribos en las bisagras de la puerta.



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

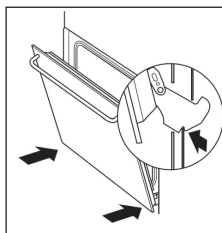


- Levantar ligeramente la puerta y sacar las bisagras de las aperturas de la puerta tirando de ellas hacia delante.

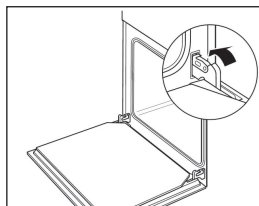


## Colocar la puerta del horno

- Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en las aberturas correspondientes. La bisagra se encastra.
- Abrir lenta y completamente la puerta del horno.

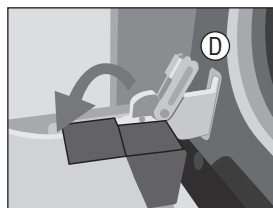


- Bajar nuevamente los estribos en las bisagras de la puerta.
- Cerrar la puerta del horno.

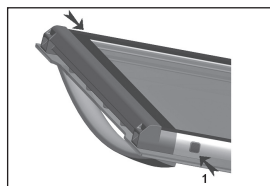


## Instrucciones Desmontaje / Montaje de los cristales interiores

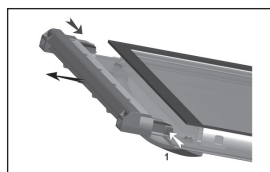
- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Gire totalmente los dos gatillos (D), para bloquear el giro de la puerta.



- 3 Presione con los dedos sobre el punto 1 situado en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno.



- 4 Sin dejar de presionar el punto 1, tire del cierre superior de la puerta.



- 5 Los cristales interiores de la puerta quedan sueltos, por lo que puede limpiarlos fácilmente con limpiacristales y un paño suave.

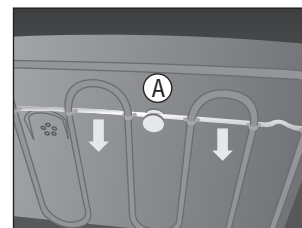
### Atención

Si no ha bloqueado el giro de la puerta con el gatillo (D), por favor preste atención porque cuando retire los cristales interiores, la puerta del horno se cerrará.

- 6 Una vez limpios, introduzca los cristales en el mismo orden de forma que se pueda leer la indicación TERMOGLASS que llevan impresa.
- 7 Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que las pestañas laterales encajan en el punto 1.

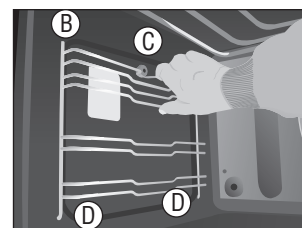
## Volcar / plegar el elemento calefactor

- Empuje con ambas manos la varilla de la resistencia de Grill (A), hasta soltarla de las 2 sujeciones superiores.
- Gire la resistencia y limpie la parte superior del horno.
- Finalmente vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial.



## Desmontaje y montaje de las rejillas laterales

- 1 Quite los accesorios del interior del horno.
- 2 Tire de los soportes o de las guías telescópicas (B), soltándolos de la tuerca (C).



- 3 Para el montaje de los soportes debe introducir los extremos de los soportes en los agujeros inferiores de los laterales del interior del horno (D) y finalmente debe fijarlos con la tuerca (C).

## Regeneración del catalizador ökotherm®

El catalizador ökotherm® disuelve con la función de cocinado Aire Caliente las partículas de grasa y olores que se producen al asar. Este proceso es suficiente con el uso normal de esta función Aire caliente. Para casos especiales (asados intensos y en grandes cantidades) es posible que se depositen partículas de grasa sobre el catalizador. En un posterior cocinado, p.ej. al hornear una pizza, esa cantidad será disuelta poco a poco.

Si alguna vez tuviera la impresión de que el efecto limpiador del catalizador se ha reducido (entonces huele mucho), existe la posibilidad de regenerarlo, eliminando los restos de grasa acumulados.

## Regeneración del catalizador ökotherm®

- Poner el selector de servicio a Aire caliente.
- Poner a 200° C el regulador de la temperatura y
- Calentar el horno vacío durante 60 minutos.



# Ayuda en caso de avería

⚠ ¡Reparaciones solamente por un profesional autorizado!

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

## ¿Qué hacer en caso de que...

... no funcionen ni los sensores ni la iluminación?

Comprobar: ¿Está enchufada la clavija de la red? ¿Está en condiciones el fusible domestico? ¿Corte del suministro eléctrico? ¿Está activado el seguro de protección para niños?

... uno o varios sensores no reaccionen al contacto, pero sea posible conectar la iluminación?

**Posible causa:** Los sensores adaptan continuamente su sensibilidad a las condiciones ambientales. En circunstancias desfavorables, p.ej. cuando alguien se apoya sobre ellos durante largo tiempo, puede durar algunos minutos hasta que vuelvan a reaccionar los sensores.

Esperar unos 15 segundos o desconectar y volver a conectar el fusible. ¡Repetir el procedimiento otra vez si fuera preciso!

Entonces se habrán ajustado las teclas y volverán a reaccionar otra vez al contacto.

... uno o varios sensores no reaccionen tampoco después de haber desconectado y vuelto a conectar el fusible?

**Posible causa:** Tecla de sensor o elemento constructivo defectuoso.

Después de haber desconectado y vuelto a conectar el fusible dos veces, desconectar el fusible de nuevo e informar al servicio posventa.

... el cristal de la puerta esté roto?

Apagar el horno y hacer que el servicio posventa cambie la puerta.

... la junta de la puerta esté deteriorada?

Sustituir la junta de la puerta. Ver «Cambiar la junta de la puerta».

**¡No utilizar el horno con la junta de la puerta estropeada!**

... la iluminación del horno esté estropeada?

El horno puede seguir siendo utilizado. Cambiar la lámpara halógena lo antes posible - con el horno frío - Ver «Recambio de la iluminación del horno».

...se produzca una fuerte formación de olores?

Regenerar el catalizador ökotherm®. Ver «regeneración del catalizador ökotherm»

... se produzca un fuerte olor a vinagre durante la cocción?

Al preparar en el horno un plato con alcohol o levadura, con los programas que utilizan aire caliente se produce un olor a vinagre. Si tal olor resulta molesto, **utilizar entonces un programa sin empleo del ventilador**, como p.ej. calor superior / inferior.

... se produzcan manchas de zumo de frutas o de albúmina en sobre piezas esmaltadas?

Se trata de una modificación del esmalte sin importancia alguna que no puede solucionarse.

## Mantenimiento

### Recambio de la iluminación del horno

⚠ **¡Atención!** Las lámparas halógenas se ponen muy calientes cuando funcionan durante un tiempo prolongado. Por ello hay que cambiar las lámparas sólo cuando se hayan enfriado.

⚠ **¡Precaución, peligro de descarga eléctrica!** Antes de abrir la cubierta de la lámpara del horno es necesario separar el aparato del suministro eléctrico: ¡Desconectar o desenroscar el fusible o desenchufar la toma de red!

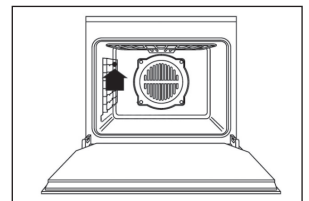
⚠ Sustituir las lámparas halógenas sólo con lámparas del mismo tipo. Las lámparas halógenas nuevas pueden obtenerse del Servicio Posventa Küppersbusch.

☞ No tocar las lámparas halógenas con las manos desnudas. Las huellas dactilares se queman en el cristal de la lámpara y disminuyen tanto la luminosidad como su vida útil.

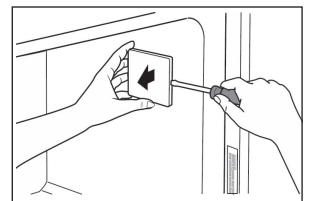
⚠ Cuando la cubierta de cristal no se suelta de inmediato (por ejemplo, a causa de la suciedad después de un uso prolongado), al sacarla haciendo palanca puede suceder que se astille el cristal. Sostener entonces un paño sobre la cubierta de cristal con objeto de capturar los trozos de vidrio.

#### Recambio de la lámpara halógena

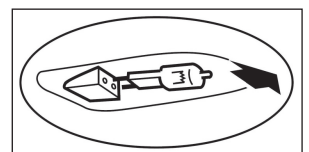
– Desmontar la rejilla lateral de introducción de bandejas y parrillas.



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



– Sacar la lámpara halógena del interior.



– Colocar la nueva lámpara halógena **con la ayuda de un paño** (por ejemplo, un pañuelo de papel).

– Colocar de nuevo la cubierta de cristal apretando hasta que encaje.

– Montar de nuevo la rejilla lateral para introducción de bandejas.

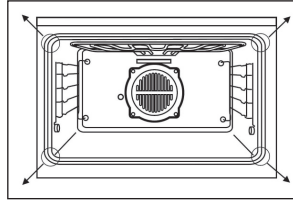
## Cambiar la junta de la puerta

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

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

### Desenganche de la junta

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



### Colocación de la nueva junta

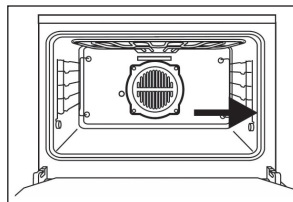
- Enganchar en el frente del horno una esquina detrás de otra.

☞ ¡Poner atención de no doblar los ganchos!

## Placa de características

En caso de tener que recurrir al Servicio postventa y en caso de encargar piezas de repuesto, hay que proporcionar los datos indicados en la placa de características.

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



- Para eventuales consultas con nuestro Servicio Postventa, sírvase anotar los datos siguientes:

Número de fabricación del horno									

Designación de modelo del horno									

## Instrucciones para el montaje para personal especializado

- Únicamente las encimeras incorporadas KÜPPERSBUSCH han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un horno KÜPPERSBUSCH. No se permite utilizar otras encimeras.
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Al conectar, reparar y cambiar la bombilla del horno hay que cortar la corriente del aparato. Desconectar el fusible o desenchufar la toma de red.

- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.

- El aparato está listo para ser enchufado y sólo puede conectarse a una caja de enchufe con puesta a tierra instalada en conformidad con las prescripciones pertinentes. El cambiar de sitio un enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede ser llevado a cabo por un electricista especializado tomando en consideración las prescripciones pertinentes.

- **En caso de que el enchufe ya no sea accesible después del montaje,** entonces es necesario, con objeto de cumplir con las prescripciones de seguridad pertinentes, que haya presente por parte de la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto de 3 mm como mínimo.

- La caja de enchufe del aparato tiene que encontrarse en el exterior del espacio de montaje.

- El armario para la instalación del horno tiene que ser resistente a una temperatura de hasta 90° C. Esto se aplica especialmente a contrachapados, encolados, superficies plásticas, pegamentos y barnices. Los frentes de muebles limítrofes tienen que ser resistentes a una temperatura de 70° C como mínimo.

- El aparato tiene que ser montado necesariamente en posición horizontal sobre una tabla plana y estable. La tabla no debe doblarse.

- Si el mueble no se encuentra fijado a la pared hay que atornillarlo con una cantonera común.

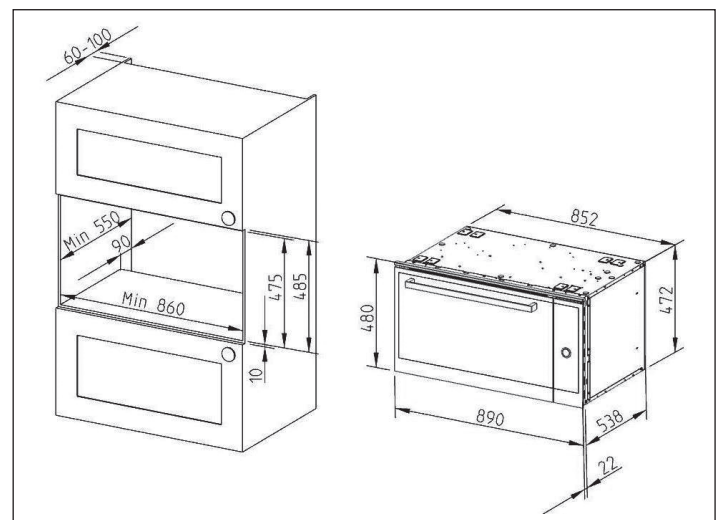
## Electricidad

La conexión tiene lugar en una caja de enchufe con el enchufe de red.

Potencia total: a 230 V: 3,5 Kw  
a 235 V: 3,8 Kw

Valores de conexión: 220-240 V, 50-60 Hz  
Fusible: 16A

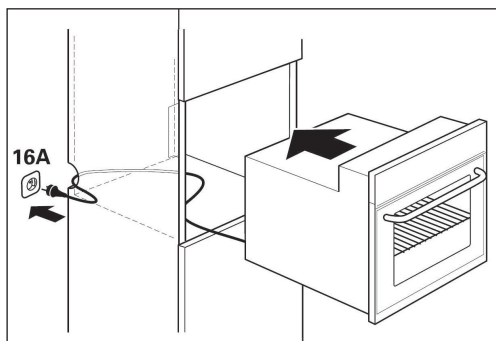
## Medidas para el montaje



# Montaje en mueble de cocina

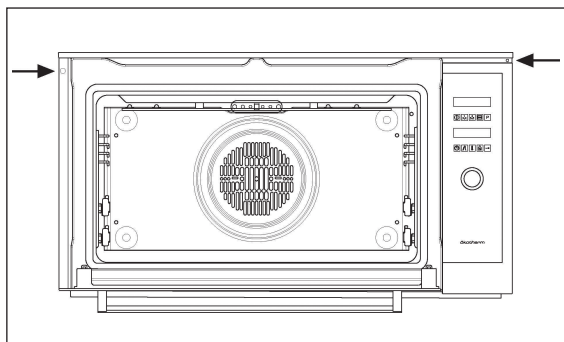
## Montaje del horno en el mueble de cocina

- Introducir la clavija en el enchufe.
- Introducir completamente el horno en el nicho de armario. ¡Prestar atención no atrapar el cable de conexión del aparato!



## Sujeción del horno al mueble de cocina

- Abrir la puerta del horno. Con los tornillos adjuntos – aplicados de forma inclinada y de interior a exterior – atornillar el aparato al armario.



# Aqui encontrará...

Por favor, leia cuidadosamente as informações deste manual antes de pôr o forno em funcionamento. Encontrará aqui indicações importantes relativas à sua segurança, à utilização, aos cuidados a ter e à manutenção do aparelho, para poder desfrutar do mesmo durante muito tempo.

Se a qualquer momento ocorrer uma avaria, consulte antes de mais o capítulo «Ajuda em caso de avaria». Frequentemente, o próprio utilizador poderá reparar pequenas avarias e assim poupar nos custos de reparação.

Guarde estas instruções cuidadosamente. Entregue estas instruções de utilização a novos proprietários para informação e segurança dos mesmos.

Nestas instruções de utilização utilizam-se os seguintes símbolos:

△ O triângulo de advertência chama a atenção sobre perigos para a saúde ou sobre danos que podem ocorrer no aparelho.

☞ Aqui podem encontrar-se conselhos e indicações.

## Índice

<b>Vista geral do seu aparelho</b> .....	<b>52</b>
<b>O painel de comandos - Botões por sensor e indicações</b> .....	<b>52</b>
<b>Advertências de segurança</b> .....	<b>53</b>
Ligação e funcionamento	
Forno	
Sonda térmica	
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>53</b>
Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo	
Acerto do relógio	
Primeira limpeza	
<b>Generalidades sobre o forno</b> .....	<b>54</b>
Indicações gerais	
Níveis de introdução	
Activação e desactivação da iluminação do forno	
<b>Utilização do Forno</b> .....	<b>55</b>
Indicações gerais	
Significado dos símbolos iluminados e dos visores	
Acender o forno	
Seleção de uma função de cozinhado	
<b>Funções de cozinhado do forno</b> .....	<b>56</b>
Seleção de Receitas de cozinhados	
Informação importante para cozinhar com receitas	
Modificação do peso do alimento a cozinhar	
Alteração da temperatura de confecção	
Alteração / Definição da duração da confecção	
Definir o final da confecção	
Acender e apagar automaticamente	
Apagar o forno	
<b>Funções adicionais</b> .....	<b>58</b>
Função Aviso	
<b>Funções Especiais</b> .....	<b>59</b>
Função selecção de idioma	
Ajuste do brilho	
Modo Demonstração	
Duração máxima da confecção	
Função segurança activa	
Eco-função	
Modo aquecimento rápido	
Função de memória	

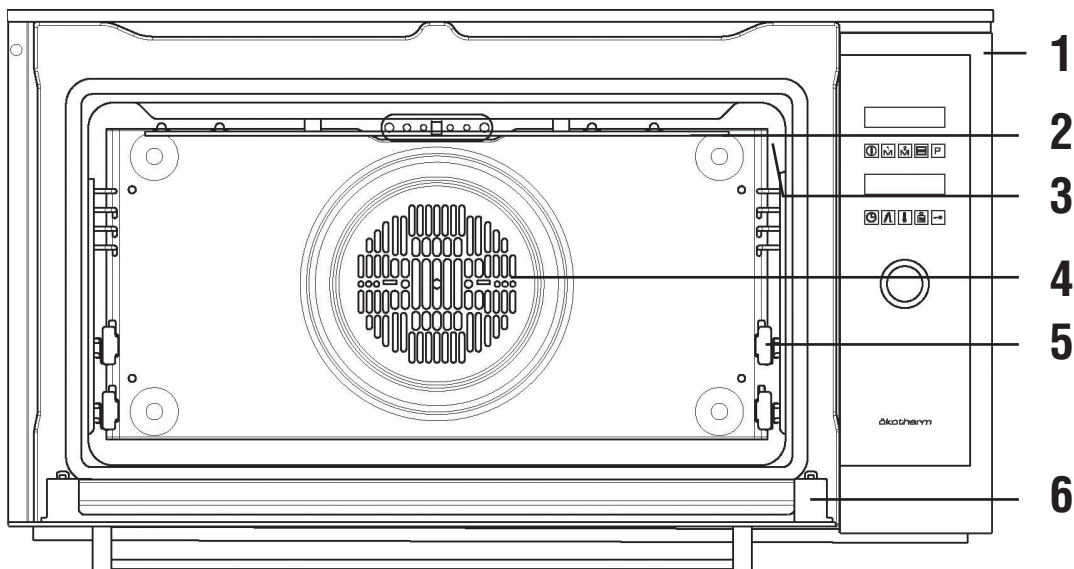
<b>Assar</b> .....	<b>59</b>
Seleccionar um programa	
Virar o assado	
Assar na grelha	
Assar em panela	
Assar seleccionando funções de cozinhado	
Indicações relativas às Receitas de cozinhados	
Tabela de Receitas de cozinhados do forno	
Valores de referência para assar com funções de cozinhado	
<b>Sonda térmica e função de temperatura interior</b> .....	<b>63</b>
Como inserir correctamente a sonda térmica	
Utilização da sonda térmica	
Valores de referência para cozinhado com sonda térmica	
Cozinhado semiautomático com sonda térmica	
<b>Confecção a temperatura reduzida</b> .....	<b>64</b>
Definir o modo de aquecimento/ temperatura de confecção	
Valores de referência para a confecção a temperatura reduzida	
<b>Confeccionar com funções de cozinhado</b> .....	<b>66</b>
Confeccionar pizza	
Indicações relativas à tabela:	
«Valores de referência para confecção»	
Valores de referência para confecção	
Assar na grelha	
Valores de referência para assar com a grelha	
Descongelação	
Tabela de tempos para a descongelação de alimentos	
Confitar	
<b>O dispositivo de protecção para crianças</b> .....	<b>69</b>
Activar / desactivar o dispositivo de protecção para crianças	
<b>Limpeza e Manutenção</b> .....	<b>69</b>
Para todas as superfícies	
Eliminação de incrustações	
Utilização de uma raspadeira de limpeza	
Utilização dum spray para fornos – indicações	
Aplicações cromadas do forno	
Aço fino	
Esmalte	
Vidro da porta	
Junta da porta	
Montar e desmontar a porta do forno	
Instruções Desmontagem/Montagem dos vidros interiores	
Soltar / fixar o elemento de aquecimento	
Desmontagem e montagem das grades laterais	
<b>Regeneração do catalisador ökotherm®</b> .....	<b>71</b>
Regeneração do catalisador ökotherm®	
<b>Ajuda em caso de avaria</b> .....	<b>72</b>
<b>O que fazer em caso de</b> .....	<b>72</b>
<b>Manutenção</b> .....	<b>72</b>
Substituição da iluminação do forno	
Trocar a junta da porta	
<b>Placa de características</b> .....	<b>73</b>
<b>Instruções de montagem para pessoal especializado</b> .....	<b>73</b>
Electricidade	
Medidas para a montagem	
Montagem em móvel de cozinha	

# Vista geral do seu aparelho

- 1 Painel de comandos
- 2 Grill rebatível  
(Calor superior / Grill)
- 3 Tomada para sonda térmica  
de assado
- 4 Ventilador de ar quente
- 5 Níveis de inserção
- 6 Porta do forno

## Acessórios fornecidos:

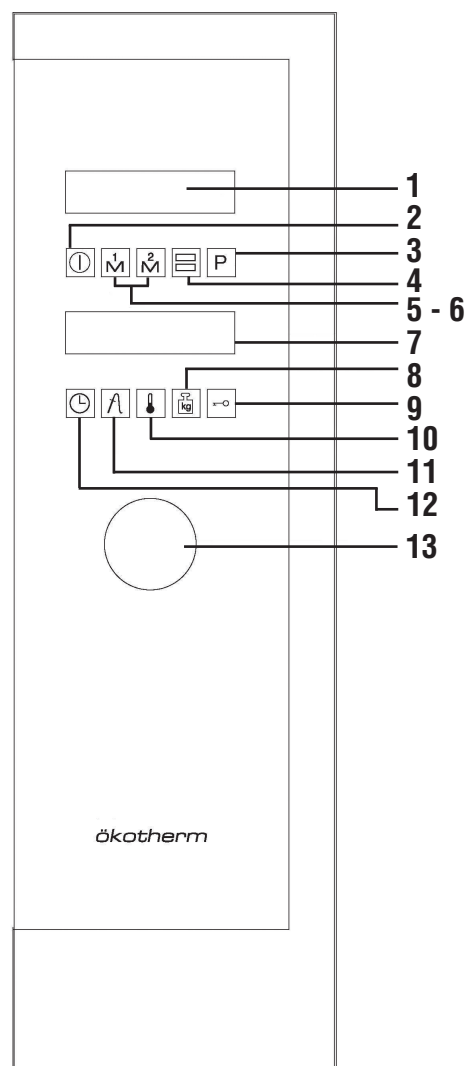
- Grelha
- Tabuleiro de assados esmaltado
- Tabuleiro para pastelaria esmaltado
- Sonda térmica



# O painel de comandos - Botões por sensor e indicações

Todas as funções do forno são controladas através do painel de comandos.

- 1 Visor de informação / texto
- 2 On /Off do forno
- 3 Acesso ao menu de Receitas de cozinhados
- 4 Acesso ao menu de funções de cozinhado
- 5 Memória 1
- 6 Memória 2
- 7 Visor de informação / símbolos
- 8 Selecção do peso do cozinhado
- 9 Bloqueio de segurança
- 10 Selecção da temperatura de confecção
- 11 Selecção de temperatura com a sonda térmica de assado
- 12 Acesso a funções do relógio electrónico
- 13 Acesso à deslocação pelos menus ou validação de funções (+, -, OK)



# Advertências de segurança



## Ligação e funcionamento

- Apenas as placas de cocção KÜPPERSBUSCH foram concebidas e testadas para o uso por cima de um forno KÜPPERSBUSCH. Não é permitida a utilização de outras placas.
- Qualquer manipulação ou reparação do aparelho, inclusive a substituição do cabo de alimentação, deve ser realizada por pessoas do Serviço de Assistência Técnica autorizado usando peças de substituição originais. As reparações ou o manuseamento realizado por outras pessoas podem provocar danos no aparelho ou mau funcionamento, colocando em perigo a sua segurança.
- Impeça que as crianças se aproximem do forno durante a confecção, já que este alcança temperaturas elevadas.
- As crianças devem ser controladas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou careçam de experiência ou conhecimento, salvo sob supervisão ou se tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

## Forno

- Desligue o seu forno quando este estiver avariado.
- O forno tem que funcionar sempre com a porta fechada.
- O fabricante não se responsabiliza por uma utilização do forno que não seja para a preparação de alimentos de forma doméstica.
- Utilize o forno só quando este estiver instalado no interior do móvel.
- Não guarde óleos, gorduras nem materiais inflamáveis no interior, visto que pode ser perigoso caso ponha o forno em funcionamento.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta do forno, poderia danificá-la para além de colocar em perigo a sua segurança.
- Para cozinhar qualquer alimento, introduza o tabuleiro ou grelha que se fornece, nas guias laterais que o forno possui na cavidade interior. O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extracção parcial e manipular os alimentos.
- Não deposite recipientes nem alimentos no fundo do forno, utilize sempre os tabuleiros e a grelha.
- Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.
- Durante o cozinhado abra a porta do forno o menos possível, assim reduzirá o consumo de energia.
- Utilize luvas de protecção quando quiser movimentar o cozinhado dentro do forno.
- Em cozinhados com um alto conteúdo de líquidos é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.

## Sonda térmica

- Utilizar apenas a sonda térmica original.
- Não entalar o cabo da sonda térmica com a porta do forno.
- Retirá-la do forno quando não está a ser utilizada.
- Mantê-la no mínimo a uma distância de 5 cm do grill e da resistência superior.

## Antes da primeira utilização

### Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo

Eliminar a embalagem de transporte com o respeito possível pelo meio ambiente.

Na Alemanha, a loja onde foi adquirido o aparelho recebe de volta a embalagem de transporte. O retorno dos materiais de embalagem ao circuito de material economiza matérias-primas e reduz a produção de resíduos. Os aparelhos velhos contêm ainda materiais recicláveis. Entregue o seu aparelho antigo num ponto de recolha de materiais recicláveis. Os aparelhos antigos devem ser inutilizados antes de serem eliminados. Desta forma impede-se a sua utilização indevida.

### Acerto do relógio

Antes de se pôr em funcionamento e após cortes de corrente eléctrica prolongados, tem que se acertar o relógio. Nesses casos aparece a indicação «12:00» no visor direito e a data no visor esquerdo.

- Ao ligar o forno, observará que nos visores aparecem a piscar a indicação 12:00 e a data (dia/mês/ano).
- Rodando o comando seleccionará a hora. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.
- Rodando o comando seleccionará os minutos. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.
- Posteriormente, escutará 2 beep seguidos como confirmação da hora escolhida.

No passo seguinte, deverá seleccionar a data, indicando primeiro o ano, depois o mês e, por fim, o dia.

- Rodando o comando seleccionará o ano. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.
- Rodando o comando seleccionará o mês. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.
- Rodando o comando seleccionará o dia. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.
- Posteriormente, escutará 2 beep seguidos como confirmação da data escolhida.

O forno apresentará a hora, a data e o símbolo  iluminado a branco.




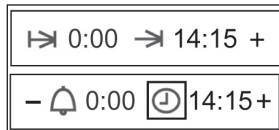
Se em qualquer momento pretender modificar a hora:

- Se estiver apagado, acenda o forno tocando no símbolo .

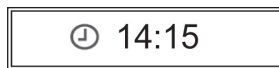
- Rodando o comando poderá ver as funções de utilização do relógio.



- Quando tiver seleccionado a função acerto da hora , pressione o comando.



- Posteriormente, visualizará no visor a hora actual.




- Rodando o comando seleccionará a hora. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.

- Rodando o comando seleccionará os minutos. Em seguida, pressione o comando para validar e ouvirá um beep.

- Posteriormente, escutará 2 beep seguidos como confirmação da hora escolhida.

## Primeira limpeza

- Retirar peças estranhas do forno e a embalagem.
- Antes de preparar alimentos pela primeira vez, deve realizar-se uma **limpeza do aparelho**.  
Limpar o espaço interior do forno, os tabuleiros do forno, o tabuleiro de gordura, a grelha, etc., com um pano húmido e um pouco de detergente da loiça.
- **Aquecer o forno.**  
Feche a porta do forno.  
Aquecer o forno a 200 °C com calor superior e inferior  durante 60 min. Ao mesmo tempo, ventilar bem a cozinha.

## Generalidades sobre o forno

### Indicações gerais

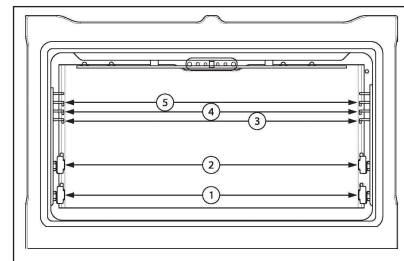
- ⚠ Consulte as advertências de segurança descritas anteriormente!
- ⚠ **Atenção! Perigo de sobreaquecimento!** Ao usar o forno não se deve cobrir o fundo do forno com papel de alumínio nem colocar ali panelas, frigideiras ou similares! Se tal acontecer, ocorrerá uma acumulação de calor que danificará o esmalte.
- 👉 Durante a utilização do forno, este fica quente. Com o objectivo de refrigerar o corpo, quando este aquece é ligado o ventilador de refrigeração. O ventilador de refrigeração fica em funcionamento até que o corpo tenha arrefecido, isto também depois de se desligar o equipamento. Os ruídos produzidos pelo ventilador são ruídos normais próprios do funcionamento e não constituem uma avaria.
- 👉 Ao preparar no forno um prato com álcool ou fermento, com os programas que utilizam ar quente surge um cheiro a vinagre. Se esse cheiro se tornar incómodo, utilizar então um programa sem utilização do ventilador, como por ex. calor superior/inferior.

👉 O seu forno electrónico integra tecnologia Touch-Control. Para o controlar basta tocar nos símbolos do vidro com o seu dedo. A sensibilidade do touch-control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, deve-se ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

👉 Se ao tocar no vidro com o dedo, o forno não responde correctamente, então é necessário desligar o forno da rede eléctrica e após um instante voltar a ligá-lo. Desta forma os sensores ter-se-ão ajustado automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

## Níveis de introdução

Nas grades laterais estão disponíveis 5 níveis de introdução. Os níveis de introdução contam-se de baixo para cima do 1 ao 5.



### Grades laterais

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

## Activação e desactivação da iluminação do forno

A luz interior do forno acende-se:

- Ao abrir a porta do forno. Decorrido um certo tempo sem fechar a porta do forno, a luz apaga-se para reduzir o consumo eléctrico.
- Quando se selecciona qualquer função de cozinhado. Decorrido um certo tempo a luz apaga-se.

Se pretender acender a luz durante o cozinhado basta pressionar o comando. Se pressionar o comando durante um período prolongado, a luz manter-se-á acesa durante todo o cozinhado. Para apagar a luz basta pressionar o comando.



# Utilização do Forno

## Indicações gerais

☞ Com alguns programas o ventilador activa-se e desactiva-se, o que não representa qualquer avaria.

## Significado dos símbolos iluminados e dos visores

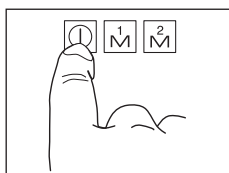
Cor	Significado
Símbolo branco	Pode seleccionar-se
Símbolo vermelho	Está activo

Visor direito: visor de visualização de funções.

Visor esquerdo: textos de ajuda.

## Acender o forno

Para cozinhar com o seu forno deve tocar no símbolo . Em seguida, verá a branco as diferentes possibilidades de utilização do forno.



- **Símbolo : Funções do relógio electrónico.** Para programar a utilização do seu forno com funções de tempo.
- **Símbolo : Selecção de Funções de cozinhado do forno.** Permite seleccionar qualquer função de cozinhado que pretenda, através da combinação de diferentes fontes de calor.
- **Símbolo : Selecção de Receitas de cozinhados.** Só tem que introduzir o alimento e indicar o seu peso no visor; o forno cozinhará para si de forma automática.

☞ Se não seleccionar qualquer função ou receita, então o forno apagar-se-á de novo sendo mostrada a hora actual e o símbolo a branco.

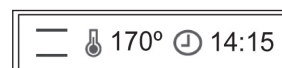
## Seleccção de uma função de cozinhado.

- Acenda o forno tocando no símbolo .
- Toque no símbolo , o qual estará iluminado na zona frontal do forno.
- O símbolo mudará para vermelho. Rodando o comando para a direita ou esquerda, poderá seleccionar uma das seguintes funções de cozinhado. (Ver em seguida a secção **Funções de cozinhado do forno**).



- Quando tiver seleccionado a função que pretende, pressione o comando.
- Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da função que escolheu, o forno começará a cozinhar e em geral verá a seguinte informação no visor:














Onde será apresentada a função escolhida, a temperatura de confecção pré-estabelecida para essa função e a hora do dia ou função do relógio caso se tenha programado alguma.



- ☞ Caso pretenda alterar a função de cozinhado, toque no símbolo e em seguida siga as instruções indicadas anteriormente.
- ☞ Durante o cozinhado, verá piscar no visor o símbolo , indicando que nesse momento o forno está a transmitir calor ao alimento.
- ☞ Depois da primeira desactivação do termóstato, ouvirá um sinal sonoro que indica que o pré-aquecimento terminou.

# Funções de cozinhado do forno

Com as funções de cozinhado que se descrevem em seguida, poderá dispor de múltiplas opções para confeccionar os seus cozinhados.

Símbolo	Função cozinhado	Previsto para
	Calor superior / inferior	Utiliza-se para bolos e tartes para os quais o calor recebido deve ser uniforme e para que obtenham uma textura esponjosa.
	Calor superior	Adequado para transmissão suave de calor aos alimentos. Aquecer pratos.
	Calor inferior	Calor só desde a parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de doçaria e afins.
	Grill e calor inferior	Especial para assados. Pode utilizar-se para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.
	Grill	Gratinado e assado superficial. Permite o dourado da camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para peças planas tais como bifes, costeletas, peixe, tostas.
	Grill de grande superfície	Permite o gratinado em maiores superfícies que no Grill, assim como uma maior potência de gratinado, obtendo um dourado do alimento de forma mais rápida.
	Ar quente intensivo	Permite o assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... É recomendável colocar a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos*.
	Calor superior e inferior com Turbina	Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de confecção.
	Ar quente	A turbina reparte o calor proveniente de uma resistência situada na parte traseira do forno. Devido à temperatura uniforme produzida, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.
	Modo Pizza	Especial para cozinhar pizzas, empadas e pastéis ou bolos recheados de fruta.
	Em lume brando	Especial para guisar carnes com molho, estufados, etc., de forma tradicional e, em geral, para receitas que necessitam de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos especialmente longos e baixas temperaturas de confecção. Para obter os melhores resultados, é recomendada a utilização de caçarolas com tampa, garantindo-se que são adequadas para fornos.
	Descongelação	Ver secção correspondente
	Manutenção de calor	Esta função permite dispor de calor, no interior do forno, de forma adequada para manter quentes os seus pratos ou cozinhados até ao momento de os servir à mesa. Nesta função poderá variar a temperatura interior do forno apenas entre 50 e 80 °C. Com esta função pode manter a carne quente a 60 °C dentro do forno. As peças grossas de carne entre 1 e 2 horas e as peças finas durante 30-40 minutos.

 Durante a utilização da função Grill, Grill de grande superfície ou Ar quente intensivo a porta deve manter-se fechada.

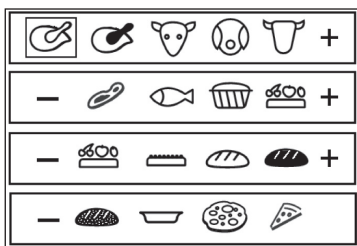
\* Esta função de cozinhado é utilizada como função de convecção forçada para a realização do ensaio de consumo energético conforme o regulamento 65/2014.

## Seleção de Receitas de cozinhados

■ Acenda o forno tocando no símbolo .

■ Toque no símbolo , ficando seleccionado a vermelho.

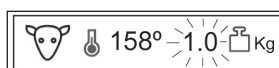
■ No visor direito verá os símbolos das diferentes Receitas de cozinhados propostas pelo forno. No visor esquerdo o nome da receita.



■ Rodando o comando para a direita ou esquerda, selecione a receita que pretende. Em seguida, pressione o comando.

■ Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da receita que escolheu. O forno começará a cozinhar e em geral verá a seguinte informação no visor:

Onde será mostrado o símbolo da receita escolhida, a temperatura de confecção para essa receita e, a piscar, o valor do peso pré-estabelecido para essa receita.



■ Rode o comando para modificar o peso do alimento a cozinhar.

■ Por fim, pressione o comando para aceitar a selecção.

■ Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da receita escolhida, o forno começará o cozinhado e verá a seguinte informação no visor:

Onde será mostrado o símbolo da receita escolhida, a temperatura de confecção para essa receita e a duração calculada para essa receita.




## Informação importante para cozinhar com receitas

■ Quando selecciona uma receita e a partir do peso por si indicado, o forno calcula de forma automática a temperatura e a duração necessária para o seu cozinhado. No entanto, pode modificar estes valores. A duração da confecção refere-se a um forno sem pré-aquecimento, sempre que não se indique expressamente o contrário.

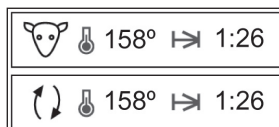
■ Por este motivo **é muito importante seleccionar o peso adequado do alimento a cozinhar**, para que a receita seja realizada de forma satisfatória.

■ Caso cozinhe com a sonda térmica, o forno determinará apenas a temperatura do seu cozinhado. A duração dependerá da temperatura que estiver seleccionada para a sonda.

■ Com os programas de assado, decorrido algum tempo de confecção, o forno avisará que é recomendável virar o assado. Quando for alcançado este momento, o forno emitirá durante algum tempo um sinal acústico.

Além disso, no visor verá o símbolo , até que o assado seja virado.

Se o assado não for virado, o forno continuará com a receita de cozinhado que tem programada.




☞ As receitas de Pão Branco, Pão Preto, Pizza massa fina e Pizza massa grossa realizam-se com um pré-aquecimento do forno vazio antes de se introduzir o alimento. Desta forma, o forno está à temperatura apropriada para realizar nas melhores condições estes cozinhados. Para o resto das receitas não se considera necessário pré-aquecer o forno.

Quando cozinhar com estas receitas, deve proceder como indicamos em seguida:

– Primeiro selecione a receita, em seguida o forno irá começar a aquecer.

☞ Não deve introduzir o alimento até que o seu forno avise.

– Durante o pré-aquecimento do forno, verá piscar no visor o símbolo da receita escolhida e o símbolo .

– Ao atingir a temperatura definida na receita, o forno emitirá um sinal acústico. Já pode introduzir o alimento.


– **O sinal acústico continuará a soar até que introduza o alimento.**

– Por fim o alimento será cozinhado de forma automática de acordo com a receita escolhida.

## Modificação do peso do alimento a cozinhar

☞ Caso pretenda modificar o peso do alimento a cozinhar, tenha em conta que pode alterar automaticamente a duração ou a temperatura seguindo os parâmetros da receita de cozinhado que tenha escolhido. Para modificar o peso do cozinhado:

■ Toque no símbolo , ficando seleccionado a vermelho.

■ No visor verá o símbolo  e o valor em peso do alimento a cozinhar seguindo a receita seleccionada.

1.0  Kg

■ Rode o comando para modificar o peso do alimento a cozinhar.

■ Por fim, pressione o comando para aceitar a selecção.


## Alteração da temperatura de confecção

Em todos os programas há uma temperatura predefinida de confecção.

Com as Receitas de cozinhados é possível ajustar a temperatura apenas dentro de uma escala predeterminada. Com as funções de cozinhado, a temperatura pode ser seleccionada livremente dentro de uma escala entre 50° C (nenhuma alteração à temperatura) e 250° C.

Caso pretenda modificar o valor da temperatura de confecção.

■ Toque no símbolo , ficando seleccionado a vermelho.

■ No visor verá o símbolo  e o valor de temperatura seleccionada para esse cozinhado.


 170°

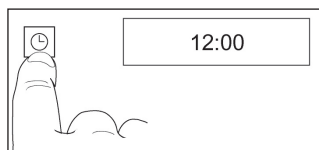
■ Rode o comando para indicar o novo valor de da temperatura de confecção.

■ Pressione o comando para aceitar a selecção.

## Alteração / Definição da duração da confecção



O tempo de confecção está predefinido nas Receitas de cozinhados, mas pode ser alterado. Para as funções de cozinhado não há nenhuma duração predefinida.

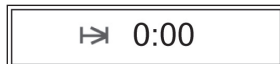
- Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.




- Rodando o comando poderá ver no visor as funções de utilização do relógio.







- Quando tiver seleccionado a função duração da confecção , pressione o comando. Em seguida, verá no visor o símbolo  e a indicação 0:00.



- Rode o comando para seleccionar a duração da confecção. Por fim, pressione o comando. Em seguida, irá escutar 2 beep seguidos e no visor verá o símbolo  e a duração seleccionada.




- Decorrido o tempo programado, o forno desliga-se, emite um sinal acústico durante algum tempo e os símbolos  e  começam a piscar.

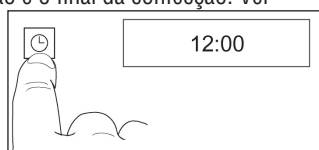
- Toque no símbolo  para parar o sinal acústico. O forno irá mostrar a hora actual e o símbolo  permanecerá iluminado a branco. O forno está apagado.

## Definir o final da confecção

O final da confecção é o momento em que se desliga o forno.



- ☞ Pode combinar o tempo de confecção e o final da confecção. Ver “**Activação e desactivação automáticas**”.

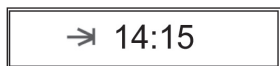
- Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.




- Rodando o comando poderá ver no visor as funções de utilização do relógio







- Rode o comando para seleccionar no visor a função Hora de Finalização  e posteriormente pressione o comando. Em seguida, verá no visor o símbolo  e a hora actual.



- Rode o comando para seleccionar a hora de finalização do cozinhado. Por fim, pressione o comando e, em seguida, irá escutar 2 beep seguidos e no visor verá o símbolo  e a duração.



- Atingida a hora seleccionada, o forno irá desligar-se, emitirá um sinal acústico durante um determinado tempo e os símbolos  e  irão começar a piscar.

- Toque no símbolo  para desligar o sinal acústico. O forno apresentará a hora actual e o símbolo  ficará iluminado a branco. O forno está apagado.

## Acender e apagar automaticamente

Caso pretenda utilizar o forno com tempo programado, é possível combinar a duração e a finalização da confecção. O momento de início da confecção, no qual o forno se acende automaticamente, resulta da combinação de ambas definições e não pode ser definido por si só.


### Exemplo:

São 8:00 e às 13:00 quero tirar um assado do forno que demora 90 minutos a ser cozinhado.

- Definir a duração da confecção como 1:30, seguindo as instruções explicadas na secção “Definição da duração da confecção”.
- Em seguida alterar o momento de finalização da confecção de 9:30 para 13:00, seguindo as indicações de “Definir o final da confecção”.
- As definições são aceites automaticamente.
- Seleccionar a função de cozinhado ou receita. Por fim introduzir o assado no forno.

O forno irá acender-se às 11:30 e finalizará o cozinhado às 13:00.


## Apagar o forno

Toque no símbolo . O forno está apagado, poderá ver no visor a hora actual e o símbolo em branco.

## Funções adicionais

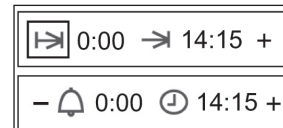
### Função Aviso



O seu forno pode emitir um sinal acústico ao fim de algum tempo, para isso não é necessário que o forno esteja a cozinhar.

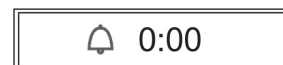
- Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.




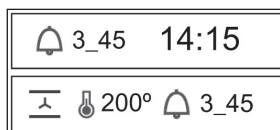
- Rodando o comando poderá ver no visor as funções de utilização do relógio.






- Quando tiver seleccionado a função avisador , pressione o comando. Em seguida, verá no visor o símbolo  e a indicação 0:00.



■ Rode o comando para seleccionar o tempo após o qual pretende que o relógio avise. Por fim, pressione o comando e, em seguida, irá escutar 2 beep seguidos e no visor verá o símbolo  e o tempo que resta até que o relógio avise.



■ Decorrido o tempo programado, soará um sinal acústico e os símbolos  e  irão começar a piscar. Toque no símbolo  para desligar o sinal acústico.

## Funções especiais

O acesso a estas funções faz-se, pressionando o comando durante 6 segundos. Muda-se de função, pressionando o comando ou após vários segundos sem o rodar ou pressionar; excepção feita à função selecção de idioma, que é solicitada logo que se liga o forno à rede eléctrica.

### Função selecção de idioma

É possível seleccionar o idioma a utilizar no visor de texto. Isto realiza-se após a ligação do forno à rede eléctrica.

Rode o comando para escolher o idioma e, em seguida, pressione-o para confirmar. Uma vez seleccionado o idioma, não se pode modificar. Para seleccionar outro idioma, deve desligar o forno da rede eléctrica.

### Ajuste do brilho

Pode ajustar o brilho dos dois visores, rodando o comando para a direita ou esquerda.

### Modo Demonstração

Seleccionando **ON** no visor de texto, verificará que quando seleccionar uma função de cozinhado, o forno não aquecerá. A cada minuto aparecerá a mensagem “Modo demonstração” no visor esquerdo.

Para desactivar a função seleccione **OFF**.

### Duração máxima da confecção

Estabelece o tempo máximo, em horas, que o forno pode estar a funcionar. Pode seleccionar-se entre 1h e 28 horas.

### Função segurança activa

Permite reduzir a temperatura máxima de confecção em todas as funções de cozinhado, entre os valores de 250 °C e 50 °C.

### Eco-função

Esta função permite-lhe desligar os dois visores ou mantê-los ligados, quando o forno não está em funcionamento. Quando o visor está desligado (Eco-função **ON**), o consumo de electricidade diminui. Tocando em qualquer botão do vidro ou no comando, o painel frontal voltará a indicar a hora actual. Quando o forno é apagado, decorrido algum tempo, os visores começam a apagar-se pouco a pouco.





## Modo aquecimento rápido

Pode desactivar (selecione **OFF**) ou activar (selecione **ON**) o aquecimento rápido nas funções de cozinhado permitidas pelo forno.



### Função de memória /

O forno possui uma função de memória com a qual pode guardar dois programas combinados por si como programas adicionais.

#### Guardar um programa adicional:


- Selecione um programa de cozinhar, assar ou de aquecimento.
- Ajuste a temperatura e o tempo desejados.
- Mantenha o sensor de memória  ou  pressionado, até que na indicação de texto surja o aviso <Programa guardado>. O programa seleccionado está agora guardado em  ou  e pode ser utilizado como os outros programas de cozinhar, assar e de aquecimento.

#### Chamar um programa adicional

- Carregue no sensor  ou  e confirme carregando em o comando. O programa começa.

Os valores ajustados podem ser alterados, sem que as alterações sejam guardadas.

## Assar

 Recomendamos a utilização da sonda térmica. A duração da confecção será determinada pela sonda térmica e o design desta está optimizado para assar.

### Seleccionar um programa

#### 1. Seleccionar Receita de cozinhado

A temperatura é determinada a partir do peso do assado, caso asse sem sonda térmica a duração é determinada da mesma forma. Ambos valores estão predefinidos, mas podem ser modificados livremente (ver secções anteriores).

Caso utilize a sonda térmica, primeiro terá que definir o peso.

Ou em alternativa

#### 2. Seleccionar Função de Cozinhado.

Cada função de cozinhado corresponde a uma temperatura predefinida. Esta temperatura pode ser alterada. É possível alterar a duração e a finalização da confecção; ao cozinhar com a sonda térmica pode definir o início da confecção e a temperatura interior.

## Virar o assado

Com as **funções de cozinhado** é necessário virar uma vez decorridos aproximadamente 2/3 do tempo para que o assado fique dourado uniformemente. Caso utilize ar quente não é necessário virar.

Com as **Receitas de cozinhados**, após decorridos aproximadamente 70 % do tempo, um sinal avisa que é necessário virar o assado.

## Assar na grelha

☞ Utilizar o tabuleiro e a grelha.

- Assados grandes podem ser preparados directamente no tabuleiro ou na grelha com o tabuleiro por baixo (por ex. perú, ganso, 3-4 frangos ou codilhos).
- Recomendamos que asse o peixe directamente (na mesma posição que teria ao nadar) no tabuleiro. Desta forma não é necessário virar: Não se parte tão facilmente e assa de modo uniforme. Se não for possível colocar o peixe por si só nessa posição poderá utilizar por exemplo uma cama de legumes ou colocá-lo por cima de uma chávena. Vire a chávena com a boca para baixo no tabuleiro e cubra-a com o peixe com a abertura da barriga virada para baixo.

## Assar em panela

- Os tipos de carne magra assam-se melhor dentro de uma panela com a tampa posta (ex. assado de vitelo e estufado com vinagre, estufado de vaca ou carne congelada). Deste modo a carne fica mais suculenta.
- É possível utilizar qualquer panela (de aço, esmaltada, de ferro fundido ou de vidro) que tenha asas de madeira ou de plástico e que seja resistente ao calor.
- Caso utilize uma panela de barro deve ter em atenção as indicações do fabricante. Recomendamos que proceda da seguinte forma:
  - Enxaguar a panela com água ou colocar alguma gordura.
  - Fritar o assado já preparado (pronto) na superfície de confecção.
  - Colocar o assado na panela. Colocar a tampa e introduzir no forno frio sobre a grelha.

Selecione a receita ou a função de cozinhado Calor Superior com turbina ☼ ou ☼☼ a 180-200° C.

## Assar seleccionando funções de cozinhado

- ☞ Ao assar com a sonda térmica de assado a duração da confecção é determinada de forma automática, pelo que nesse caso não precisa de ter em conta as indicações seguintes.
- ☞ Os programas e os dados das tabelas são referentes a um forno sem pré-aquecimento sempre que não seja indicado expressamente o contrário!

- A duração do assado depende do tipo de carne, da sua qualidade e da sua altura.  
Para determinar a altura é necessário que levante a carne ligeiramente, uma vez que esta cede um pouco sob o seu próprio peso. As indicações a este respeito estão indicadas na tabela «**Assar com programas de aquecimento**»
- A duração do assado para carne com camada de gordura pode aumentar até ao dobro.
- No caso de assar no forno várias peças pequenas de carne ou aves pequenas o tempo de assado prolonga-se em cerca de 10 minutos por peça. O tempo de assado para um frango é cerca de 60 min., para dois frangos é de 65 a 75 minutos.

### Níveis de introdução (contados de baixo para cima!):

A regra é a seguinte: Quanto maior for o assado mais abaixo tem que introduzir a grelha.

Para assados grandes pode utilizar:

Ar quente + grill ☼☼ ou ☼☼☼ :	Tabuleiro: Nível de introdução 1 Grelha: Nível de introdução 2
Ar quente ☼ :	Tabuleiro: Nível de introdução 1 Grelha: Nível de introdução 2
Calor superior/inferior ☼☼ :	Tabuleiro: Nível de introdução 1 Grelha: Nível de introdução 2

## Indicações relativas às Receitas de cozinhados

- ☞ Os programas e os dados das tabelas são referentes a um forno sem pré-aquecimento sempre que não seja indicado expressamente o contrário!
- ☞ Os programas de assado adaptam-se automaticamente ao peso dos alimentos por cozinhar, por este motivo é importante **definir o peso directamente após seleccionar o programa** e antes de uma eventual alteração da duração da confecção, da temperatura da mesma, ou da temperatura interior (ver secções anteriores)!

### Ao utilizar as Receitas de cozinhados

Os programas de assado estão preparados para uma peça de carne ou de peixe com uma espessura até a um máximo de 7cm sem camada de gordura. Seleccionar o peso apropriado e alterar a receita tendo em conta o seguinte:

- Em caso de várias peças a duração da confecção é prolongada.
- No caso de uma peça com uma espessura maior do que 7cm e um peso **inferior a 3kg** a duração da confecção aumenta por cada centímetro cerca de 10 minutos em relação ao valor predefinido.
- No caso de uma peça **com mais de 3kg** a duração da confecção corresponde ao valor predefinido, uma vez que as diferenças se equilibram através da longa duração da confecção predefinida.













## Tabela de Receitas de cozinhados do forno

O seu forno oferece-lhe a possibilidade de cozinhar os seus alimentos seguindo as receitas propostas. Para tal tem somente que seleccionar a receita apropriada, indicar o peso do alimento a cozinhar e introduzi-lo no forno.

Não precisa de preocupar-se com mais nada, visto que o forno irá cozinhar para si com resultados óptimos.

Em seguida indicamos as possíveis Receitas de cozinhados:

SÍMBOLO	RECEITAS	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA	DURAÇÃO	ESCALA PESO	COZINHADOS
	Frango – aves	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 10 Kg	Frango, pato, peru, ganso
	Coxas de frango / aves	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 2 Kg	Coxas de frango, pato
	Vitela cabrito	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 6 Kg	Vitela, assado carne picada, assado recheado
	Porco	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 10 Kg	Porco, leitão
	Vitela – Borrego	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 5 Kg	Vaca, borrego, codilho de vitela
	Costeletas	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 4 Kg	Costeletas vitela, porco, roastbeef
	Peixe	----	Conforme o peso	Conforme o peso	0,5 – 5 Kg	Peixe em geral
	Doces em forma	----	140-170 °C	70 min	-----	Bolos em forma, tarte de queijo
	Bolo de frutas	----	150-180 °C	50 min	-----	Recheio de frutas
	Bolo em tabuleiro	----	150-180 °C	----	-----	Bolos sem recheio / Bolos diversos
	Pão branco	SIM	160-190 °C	Conforme o peso	0,5 – 2 Kg	
	Pão preto	SIM	160-190 °C	Conforme o peso	1 – 4 Kg	
	Pão Integral		160-190 °C	Conforme o peso	1 – 3 Kg	
	Gratinados	----	160-190 °C	40 min	-----	Gratinados de legumes, massa, batatas
	Pizza massa grossa	SIM	200-260 °C	12 min	-----	
	Pizza massa fina	SIM				



## Valores de referência para assar com funções de cozinhado

Tipo de carne	Programa de assado recomendado	Ar quente	Calor superior/ interior	Assar no grill	Ar quente intensivo	Duração do assado
		☺	— —		☼ ☼	Por cm de altura da carne em min.
Temperatura em °C						
Assado de vitela		160	170-190	160	160	18
Roastbeef		180	200-220	180	180-200	8-10
Bife		180	200-220	180	180-200	8
Carne de vitela jovem		160	170-190	160	160-180	12
Assado de porco		160	170-190	160	160-180	12-15
Costeleta de porco fumada		160	170-190	160	160	8
Pernil de porco		160	170-190	160	160-180	12-15
Assado de porco com torresmo		160	170-190	160	160-180	12-15
Caça		160	170-190	160		15
Javali		160	170-190	160		15
Bife de caça		180	180-200	180	180-200	8-10
Carne de borrego		150-160	170-190	160		15
Pato		160	170-190	160	160-180	12
Ganso		160	170-190	160	160-180	12
Frango		160	180-200	160	160-180	8*
Peru		160	180-190	160	160-180	12
Peixe		160	200-220			8

\*um frango inteiro 45-60 minutos

# Sonda térmica e função de temperatura interior

A sonda térmica mede a temperatura no interior do produto que está a ser assado. Quando a temperatura detectada pela sonda atinge um valor determinado, o assado está perfeito: nem demasiado seco nem demasiado mal-passado, mas sim assado «no ponto».

☞ O cozinhado irá prosseguir até que a temperatura no interior do assado atinja a temperatura correspondente, motivo pela qual esta não pode ser alterada. A duração pode variar dependendo do tamanho e do tipo de carne, da temperatura de assado e da função de cozinhado seleccionada.

☞ A sonda térmica pode ser utilizada com todas as funções de cozinhado.

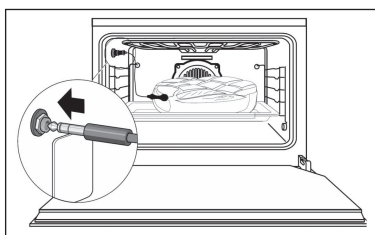
## Como inserir correctamente a sonda térmica

- Inserir a ponta da sonda térmica horizontalmente no alimento que vai ser assado, por um lado até ao centro.
- Inserir a sonda térmica sempre até ao punho.
- A ponta não deve ser inserida próximo da gordura ou dos ossos nem dentro de um espaço vazio (ex. aves).
- Quando se trata de aves, também há que ter o cuidado de introduzir a sonda térmica de modo a que não fique em contacto com nenhum osso.

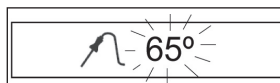
## Utilização da sonda térmica

- Introduzir o assado já preparado no forno com a sonda térmica inserida.

- Ligue a ficha da sonda térmica na tomada que se encontra em cima à esquerda na parede lateral do forno.



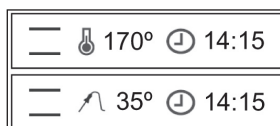
- Ao ligar a sonda verá no visor o símbolo e a piscar o valor de temperatura recomendada pelo forno para realizar o cozinhado.



- Caso pretenda modificar a temperatura recomendada, rode o comando. Em seguida, pressione o comando.

- Por fim seleccione uma função ou uma receita de cozinhado.

- Durante o cozinhado verá no visor o símbolo e a temperatura medida pela sonda térmica nesse momento alternando com a temperatura seleccionada.



- Quando o interior do assado atinge a temperatura seleccionada, o forno apaga-se, emite um sinal acústico durante alguns instantes e o símbolo pisca.

- Toque no símbolo para desligar o sinal acústico. O assado está cozinhado a seu gosto e pronto a servir.

☞ Caso durante o cozinhado pretenda alterar a temperatura da sonda térmica, toque no símbolo . Em seguida, rode o comando para modificar a temperatura seleccionada. Por fim, após pressionar o comando, escutará 2 beep seguidos como confirmação da alteração realizada.

## Valores de referência para cozinhado com sonda térmica

Prato	Temperatura do núcleo em °C
<b>Carne de vaca</b>	
Roastbeef/acém de vaca em sangue	40-45
Roastbeef/acém de vaca mal passado	50-55
Roastbeef/acém de vaca bem assado	60-65
Assado de vaca	80-85
<b>Carne de porco</b>	
Acém de porco	65-70
Assado de porco/Presunto	80-85
Acém/codilho	80-85
Costeletas, lombo	75-80
Costeletas sem osso	70
Costeletas	65-70
Assado de carne picada	70-75
<b>Carne de vitela</b>	
Assado de vitela	70-75
Assado de rins de vitela	75-80
Codilho de vitela	80-85
<b>Caça</b>	
Carne de caça	75-80
Lombo	60-70
Acém em sangue	40-45
Acém mal passado	50-55
Acém bem assado	60-65
<b>Outros</b>	
Assado de borrego	80-85
Recheios	70-75
Aves	85-90
Peixe	70-80


## Cozinhado semiautomático com sonda térmica

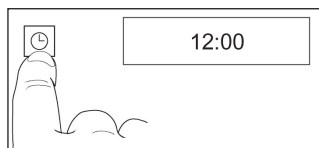
Com esta função pode programar a hora de início do cozinhado. Assim que a sonda térmica detecte a temperatura seleccionada, apagará o forno.

Não poderá programar a duração da confecção visto que esta é determinada pelo instante em que a temperatura medida pela sonda térmica no interior do assado é atingida.

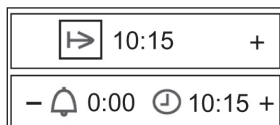
☞ É importante que esteja presente quando o cozinhado é finalizado, já que nesse momento poderá servir o assado no ponto tal como pretendido. Caso o assado permaneça dentro do forno, este continuará a ser cozinhado com o calor interior do forno, e o resultado não ficará a seu gosto.



Para realizar esta programação, depois de ter ligado a sonda térmica ao forno:

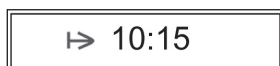
■ Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.




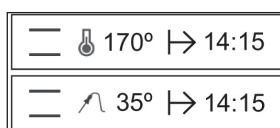
■ Rodando o comando poderá ver no visor as funções de utilização do relógio.




■ Quando tiver seleccionado a função hora de início do cozinhado , pressione o comando. Em seguida, verá no visor o símbolo  e a hora actual.



■ Rode o comando para seleccionar a hora de início do cozinhado. Por fim, pressione o comando e, em seguida, irá escutar 2 beep seguidos e no visor verá o símbolo  e a hora de início seleccionada. O forno irá permanecer apagado.



■ Atingida a hora programada, o forno irá acender-se e confeccionar o cozinhado.

■ Quando o interior do assado atinge a temperatura seleccionada, o forno apaga-se, emite um sinal acústico durante alguns instantes e o símbolo  pisca.

■ Toque no símbolo  para desligar o sinal acústico. O forno está apagado.

■ O assado está cozinhado a seu gosto e pronto a servir.

## Confeção a temperatura reduzida

Utilizando a confeção com uma temperatura mais baixa, uma vez que demora mais tempo a cozinhar, a carne fica particularmente tenra. A carne pode manter-se pronta a ser consumida durante mais tempo sem ficar muito seca.

☞ Adequado para peças de carne tenras de bovino, vitela, porco e borrego. Também para, peitos de frango, peru, pato e ganso (sem ossos).

☞ Não tão apropriada para a carne de caça e de cavalo, visto que devido à confeção prolongada é produzido um cheiro característico muito intenso.



– Retire a gordura e a pele antes da preparação (excepção: peito de pato).

– Frite bem primeiro a carne dos dois lados (e também as extremidades) na frigideira ou na panela.

☞ Como regra geral lembre-se que quanto mais tempo fritar a carne, menor será o tempo posterior de confeção. Frite as peças de carne espessas durante mais tempo do que as mais finas. Por outro lado o comprimento das peças de carne, não tem influência no tempo de fritura.

## Definir o modo de aquecimento/ temperatura de confeção

– Aqueça o forno com a grade lateral e o tabuleiro de assar durante cerca de 20 minutos para que a totalidade do interior do forno adquira uma temperatura uniforme.

– Selecione o modo de aquecimento «Ar quente» . Em alternativa pode escolher «Calor superior / inferior» .

– Defina a temperatura e o tempo da confeção segundo a tabela.

☞ A regra é a seguinte: peças de carne mais espessas a 80° C, peças de carne mais finas a 70° C.

– Não cubra a carne durante a confeção, nem mesmo as peças pequenas.

☞ Não utilize a sonda térmica de assado, uma vez que esta não funciona de modo fiável nestes casos. Com uma confeção lenta, o sumo da carne não permanece no interior, é distribuído uniformemente por toda a peça.

– Após a confeção poderá cortar a carne de imediato; não é necessário aguardar algum tempo como no caso de uma confeção convencional.

☞ É possível manter a carne quente a 60° C dentro do forno. As peças espessas de carne durante aprox. 1-2 horas, as peças finas durante cerca de 30-40 minutos.

## Valores de referência para a confecção a temperatura reduzida

<b>Tipo de carne</b>	<b>Peso</b>	<b>Fritura min.</b>	<b>Confecção min.</b>	<b>Temperatura</b>
<b>Porco</b>				
Bife	400-600 g	5	60-90	80
Bife de porco	800-1000 g	7	90-105	80
Noz	1000-1500 g	10-12	230-250	80
Costeleta	800-1000 g	8-10	120-140	80
Costeletas	1000-1500 g	10-12	120-150	80
<b>Vaca</b>				
Bife	700-1200 g	5-9	100-140	80
Entrecosto	1500-1800 g	10-12	150-180	80
Roastbeef	700-1800 g	10-12	120-180	70
Flor, bola	1500-2000 g	10-12	200-230	80
Barriga	1500-1800 g	10-15	150-200	80
<b>Vitela</b>				
Bife	500-800 g	5-6	90-110	80
Lombo de vitela	1000-1500 g	8-10	110-120	80
Noz, bola	1500-1800 g	10-12	140-160	80
<b>Borrego</b>				
Bife de lombo	400-600 g	3-5	60-80	70
Perna de borrego (sem osso)	2000-2500 g	10-12	200-250	70
<b>Aves</b>				
Peito de galinha	400-600 g	3-4	50-60	70
Peito de pato	400-600 g	4-5	70-80	70

# Confeccionar com funções de cozinhado

## Ar quente ☺

☞ Não é necessário pré-aquecimento - é possível confeccionar a vários níveis em simultâneo.

### Níveis de introdução:

1 bandeja: nível de introdução 2 de baixo para cima

2 tabuleiros: níveis de introdução 1 e 3 de baixo para cima

Ao confeccionar vários bolos rasos ou bolos de forma o tempo de confecção é prolongado entre 5 e 10 minutos por tabuleiro.

■ Retirar os tabuleiros individualmente, de acordo com o grau de dourado.

■ Confeccionar com ar quente ☺ a 160 °C quando na receita que se segue não são feitas indicações para ar quente.

■ **Importante:** Nas tartes com guarnição húmida de frutas a formação de humidade é especialmente elevada. Deve confeccionar-se no máximo uma tarte de cada vez.

## Calor superior/inferior ☰

☞ Confeccionar num nível

■ Pré-aquecimento: Seleccione o modo de aquecimento «Ar quente/Calor inferior». ☺

■ As formas de confecção de chapa negra e alumínio são especialmente adequadas.

## Ar quente intensivo ☼ o ☽

☞ Sem pré-aquecimento - Confeccionar num nível

■ Apenas para tartes rasas com guarnição seca como por exemplo tarte com cobertura de açúcar.

## Modo Pizza ☺

☞ Confeccionar num nível

■ para tartes húmidas

■ para pizza: pré-aquecer

■ para pão: pré-aquecer

## Confeccionar pizza

☞ Seleccionar o programa de confecção ☺

– Caso utilize uma pedra para pizzas (acessório especial), a base da pizza fica especialmente estaladiça. Tempo de pré-aquecimento: 30 min. como mínimo!

Ter em atenção as instruções que acompanham a pedra para pizzas.

### Receita básica de pizza

250 g de farinha, 20 g de fermento, 1/2 colher de açúcar, 1/8 l de água morna, 3 colheres de sopa de azeite (de azeitona), sal.

### Confeccionar pizza sobre o tabuleiro do forno

– Com os ingredientes indicados preparar uma massa de levedura.

– Deixar repousar a massa até que o volume tenha duplicado (aprox. 30 minutos).

– Em seguida amassar novamente durante alguns minutos a massa e deixar repousar outros 15 minutos.

– Iniciar o programa de confecção ☺, o forno inicia o pré-aquecimento.

– Engordure o tabuleiro do forno.

Caso confeccione uma pizza redonda pequena, introduza nesse momento o tabuleiro do forno para que também seja pré-aquecido.

– Estenda a massa, coloque-a sobre um tabuleiro do forno, modele uma borda.

– Cubra a massa como preferir, mas de forma rápida para que não humedeça.

– **Pizzas pequenas:** ponha a massa sobre o tabuleiro pré-aquecido.

– Após soar o sinal introduza o tabuleiro no nível de introdução 1.

– Depois de fechar a porta será iniciado o programa com o tempo de confecção de 12 minutos.

### Confeccionar pizza na pedra

– Prepare a massa da pizza tal como descrito anteriormente.

– Coloque a pedra para pizzas sobre a grelha e introduza-a no nível de introdução 1.

– Pré-aquecer o forno com o modo de aquecimento ☺ a 250 °C durante cerca de 30 min.

– Coloque a massa sobre a base enfarinhada e cubra-a rapidamente para que não humedeça. A pizza coberta não deve permanecer demasiado tempo sobre a base caso contrário já não irá deslizar.

– Uma vez finalizado o pré-aquecimento faça deslizar a pizza da base para a pedra para pizzas quente.

– Confeccionar durante 8-12 min. com as definições actuais.

## Indicações relativas à tabela:

### «Valores de referência para confecção»

A tabela que mostramos em seguida contém uma selecção de bolos e tartes com as temperaturas, tempos de confecção e níveis de introdução necessários em cada caso.

■ Para as temperaturas, na maioria dos casos, são indicadas escalas, dado que a temperatura depende em grande parte da composição da massa, da quantidade e da forma utilizada.

■ Recomendamos que seleccione inicialmente a temperatura reduzida e que seleccione uma temperatura mais elevada apenas caso seja necessário, por ex. caso pretenda um dourado mais intenso ou se verificar que o tempo de confecção é demasiado longo.

■ Caso não encontre indicações concretas para uma determinada receita, guie-se pelas indicações dadas para um bolo ou tarte semelhante.

■ Diferenças de altura nos alimentos podem dar lugar inicialmente a diferenças no dourado. Neste caso não deve modificar a temperatura definida. As diferenças de dourado acabam por se igualar ao fim do tempo durante o processo de confecção.



# Valores de referência para confecção

Os valores dos modos de funcionamento que deve utilizar com preferência **estão destacados**.

Artigos de pastelaria	Programa de confecção recomendado		Ar quente ☺		Calor superior / inferior —		Ar quente intenso ☼ Modo Pizza ☺		Duração da confecção
	Altura	Programa	Altura	Temperatura em °C	Altura	Temperatura em °C	Altura	Temperatura em °C	Em min
<b>Massa de bolo</b>									
Tarte em forma			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Bolo em forma			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Bolo de areia			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Tartes			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Base de bolos			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Tartes delicadas de fruta			2	150-160	1	170-180	2	☺ <b>150-160</b>	45-60
Bolos pequenos			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Bolo em tabuleiro</b>									
Cobertura seca			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	20-35
Cobertura húmida			2	160-170	1	170-180	2	☺ <b>160-170</b>	35-50
<b>Massa sovada</b>									
Base de tartes			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Bolo de queijo			1	140-150	1	160-170	2	☺ <b>140-150</b>	70-90
Bolos pequenos			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Bolo em tabuleiro</b>									
Cobertura seca			2	150-160	2	180-190	2	☼ <b>150-160</b>	25-35
Cobertura húmida			2	160-170	1	170-180	2	☺ <b>160-170</b>	30-50
<b>Massa levedada</b>									
Bolo em forma			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Coroa levedada			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Bolo de Natal (pré-aquecer)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Bolos pequenos			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Bolo em tabuleiro</b>									
Cobertura seca			2	150-160	2	175-180	2	☼ <b>150-160</b>	30-40
Cobertura húmida			2	160-170	1	170-180	2	☺ <b>160-170</b>	30-50
<b>Massa de bolo</b>									
Tartes			2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Tortas			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Pastel de clara de ovo</b>									
Merengues			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Estrelas de canela			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Bolos de amêndoa			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Outros tipos de massa</b>									
Folhado			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Massa folhada levedada			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Folhado de requeijão			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Massa embebida			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Massa de requeijão e azeite			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Bolo de mel			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pão e Pizza</b>									
Pão de massa fermentada e levedada (pré-aquecer: 230 °C, pré-cozer: 10 min a 230 °C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	☺ <b>180</b>	70
Pão levedado / pão branco (pré-aquecer)			1	<b>180</b>	1	200	1	☺ <b>180</b>	30-60
Pãezinhos salgados / bretzels (pré-aquecimento: 230 °C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (pré-aquecer: 250 °C)							1	☺ <b>250</b>	8-12

## Assar na grelha

Grelhar sempre com a porta do forno fechada!


- ☞ Seleccionar o modo de aquecimento .
- ☞ Definir a temperatura a 250 °C.
- ☞ No caso de assados grandes é melhor seleccionar uma temperatura entre 200 e 250 °C, de forma a não queimar o assado.
- Modo de aquecimento .
- Pré-aquecer o forno 5 minutos.
- colocar sobre a grelha de assar os alimentos que pretende grelhar.
- Introduzir o tabuleiro no nível de introdução 1 ou 2 a contar de baixo para cima; introduzir a grelha de assado no nível de introdução de acordo com a tabela.
- Feche a porta do forno.

## Valores de referência para assar com a grelha

Tipo de carne	Altura	Grill 	
		1. Lado	2. lado
em minutos			
Costeleta de porco	4	10-12	8-10
Bacon	4	12-15	8-10
Bife de porco	4	10-12	8-10
Fígado fatiado	5	5-6	4-5
Salsicha frita	4	8-10	6-8
Salsicha enrolada	4	10-12	8-10
Espetada de carne	3	9-11	7-8
Bife de vaca, mal-passado	5	6-7	5-6
Bife de vaca, meio-passado	5	7-9	6-7
Bife mal passado de vitela	4	8-10	7-8
Costeleta de borrego	4	7-8	6-7
Coxas de frango	3	15-18	10-12
Meio frango	3	18-20	10-12
Filete de peixe	5	6-7	4-5
Trutas	3	5-7	4-6
Torrada	5	2-3	2-3
Torrada coberta	4	6-8	

## Descongelação

A descongelação realiza-se através de um sistema de ar quente em 2 níveis, o nível HI para carnes em geral e o nível LO para peixes, pastelaria e pão.

1. Quando seleccionar a função  (siga as instruções da secção «Seleção de uma função de cozinhado»), verá no visor:

2. Rode o comando para seleccionar o nível de descongelação HI ou LO. Em seguida, pressione o comando.



3. Posteriormente, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da selecção.

Ao realizar a descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam de estar totalmente descongelados para serem cozinhados. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.
- Deve sempre cozinhar-se o alimento após descongelação.
- Não congelar novamente um alimento já descongelado.

## Tabela de tempos para a descongelação de alimentos.

Para os tempos de descongelação e o nível a seleccionar observe a seguinte tabela:

Alimento	NÍVEL LO		NÍVEL HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pão	1/2 Kg	35 min		
Tarte	1/2 Kg	25 min		
Peixe	1/2 Kg	30 min		
Peixe	1 Kg	40 min		
Frango			1 Kg	75 min
Frango			1,5 Kg	90 min
Costeletas			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Os tempos apresentados na tabela são uma orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

## Confitar


**⚠ Atenção!** Caso utilize frascos com tampa twist-off® não utilize duas vezes a mesma tampa. Caso contrário os frascos poderão rebentar sob determinadas circunstâncias com utilizações repetidas!

☞ São considerados recipientes apropriados os frascos para confitar com anel de borracha e tampa de vidro ou recipientes comuns com tampa twist-off® (utilizando uma tampa nova). As latas de metal não são adequadas.

☞ Não derrame água dentro do tabuleiro! Iria produzir-se vapor de água em demasia que ia escapar de repente ao abrir a porta do forno. Coloque uma chávena com água no tabuleiro de pastelaria, não no fundo do forno!



☞ Seleccione o Modo Pizza .

- Utilize somente alimentos frescos e prepare-os de acordo com as receitas habituais.
  - Confitar como máx. 6 frascos de conserva de 1 litro.
  - Utilize somente frascos que tenham a mesma altura; encha-os a 3/4 da sua capacidade com o mesmo conteúdo.
  - Os frascos não devem tocar-se entre si.
- Introduza o tabuleiro de pastelaria no nível de introdução 1 de baixo para cima.
- Coloque uma chávena com água no tabuleiro de pastelaria.
- Programe o Modo Pizza  a 160 °C e observe o processo de confitar. Decorridos 10 a 20 minutos o líquido nos primeiros frascos começa a perlar, na maioria dos casos, primeiro no frasco dianteiro direito.

#### Fruta

- Em seguida, desligue o forno e deixe repousar os frascos cerca de 30 min. (aprox. 15 min. com frutas delicadas, por ex. morangos) dentro do forno fechado.

#### Legumes e carne

- Quando o líquido perlar, reduza a 100 °C e continue a confecção durante mais cerca de 30 a 60 minutos.
- Em seguida, desligue o forno e deixe repousar os frascos cerca de 30 min.



## O dispositivo de protecção para crianças

A protecção para crianças protege o forno contra uma alteração involuntária das definições e oferece uma protecção adicional para as crianças pequenas.

Caso a protecção para crianças esteja **activada, só poderá desligar o forno**. Não é possível alterar os valores definidos nem acender o forno.


### Activar / desactivar o dispositivo de protecção para crianças

#### Activar o dispositivo de protecção para crianças:

- Primeiro ligue o forno tocando no símbolo  caso o forno esteja apagado.
- Pressione o botão  durante vários segundos.
- Ouvirá 1 beep prolongado e verá no visor direito o símbolo Chave e no visor esquerdo o texto “Segurança para crianças”.

Se a qualquer momento tocar em algum dos botões do vidro da frente do seu forno ou no comando, nos visores aparecerão o símbolo chave e o texto “Segurança para crianças”, indicando que o forno está bloqueado.

#### Desactivação do dispositivo de protecção para crianças:

- Pressione o botão  durante vários segundos.
- Ouvirá 1 beep prolongado e verá no visor direito o símbolo Chave e no visor esquerdo o texto “Sem segurança”. O forno está desbloqueado.

## Limpeza e Manutenção

Por favor leia o presente capítulo na sua totalidade antes de utilizar a unidade pela primeira vez. Se a unidade for devidamente limpa e cuidada regularmente, irá manter-se conservada e limpa durante muitos anos. Reunimos uma série de indicações que irão permitir cuidar e limpar a fundo todas as superfícies mas sem as danificar.

### Para todas as superfícies

⚠ Para a limpeza da unidade não devem ser utilizados equipamentos de limpeza a vapor e/ou pressão! A unidade poderia ficar danificada de algum modo que pudesse dar origem a **perigo de morte**.

⚠ **Perigo de queimaduras!** Deixe arrefecer a unidade pelo menos até que seja possível tocar-lhe com as mãos antes de a limpar.

⚠ Respeite as instruções de utilização de todos os produtos de limpeza.

Limpe a unidade após cada utilização. As manchas ou restos que não sejam retirados poderão ficar ressequidos na próxima vez que aqueça a unidade. Geralmente, o tipo de manchas ou restos produzido desta forma já não pode ser eliminado sem deixar marcas.

No caso de manchas superficiais, limpe as superfícies com um pano, uma escova ou uma esponja suave e água quente com algum detergente. Enxaguar com água fria para que não fiquem restos de detergente que possam originar descoloração ou manchas. Seguidamente, seque com um pano.

☞ Para manchas mais resistentes, poderá encontrar indicações relativas às diversas superfícies e elementos nas secções seguintes.

☞ VSR 0-FIX-C é ideal para a limpeza de vitrocerâmica, esmalte e do revestimento da parte interior da porta. Este pó de limpeza pode ser adquirido no Serviço pós-venda KÜPPERBUSCH.

#### Nunca utilize o seguinte para limpar:

- produtos de limpeza agressivos ou branqueadores que contenham por ex. oxigénio activo, cloro ou outros componentes corrosivos.
- produtos de limpeza que produzam riscos, tais como agentes abrasivos, palha de aço, palha de aço com sabão, escovas rijas, esfregões de metal, esponjas de plástico ou esponjas com uma superfície que risque (lado de esfregão).

### Eliminação de incrustações

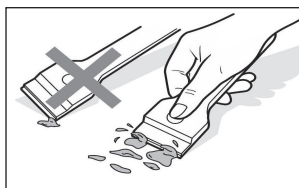
As incrustações mais fortes têm primeiro que ser amolecidas; a melhor maneira de o fazer é utilizando um pano molhado. Depois podem ser eliminadas com mais facilidade.

### Utilização de uma raspadeira de limpeza

⚠ Cuidado Perigo de cortes! As lâminas da raspadeira de limpeza estão muito afiadas.

Aplique a raspadeira de limpeza sempre plana e empurre as incrustações.

- ⚠ Não risque com os cantos da raspadeira e tenha atenção para não danificar juntas com a mesma.



- ☞ Uma raspadeira de limpeza é o mais apropriado para a eliminação de sujidades difíceis.
- ☞ Para uma limpeza a fundo recomendamos VSR 0-FIX-C. Pode-se utilizar spray para fornos.

## Utilização dum spray para fornos – indicações

- ⚠ Respeite sempre as indicações do fabricante.  
O alumínio fica danificado com spray para fornos, da mesma forma que superfícies envernizadas e plásticos.
- ⚠ Não bloqueie a abertura do ventilador na parede traseira. O catalisador ökotherm® ficará danificado caso entre em contacto com spray para fornos.

Por motivos ambientais, sempre que possível evite utilizar spray para fornos. Contudo, caso opte por continuar a utilizar, deverá aplicar unicamente no espaço interior e nos tabuleiros esmaltados do forno.

## Aplicações cromadas do forno

### Frente e asa da porta com aplicações cromadas em preto.

- ⚠ Eliminar imediatamente os restos de cal, gordura e albumina, caso contrário irão formar-se manchas!
- ⚠ Estes acabamentos são especialmente sensíveis a riscos e são danificados pelo spray para fornos! **Não utilize uma raspadeira de limpeza, nem esfregões nem esponjas de fibra rija!**
- ☞ Para limpar utilize apenas água quente com algum detergente e com um pano ou esponja suave.

## Aço fino

### Frente da porta de aço fino, painel de comandos

- ⚠ O aço fino é especialmente sensível aos riscos! **Não utilize uma raspadeira de limpeza!**
- ⚠ Eliminar imediatamente os restos de cal, gordura e albumina, caso contrário irão formar-se manchas!
- Recomendamos que trate as superfícies de aço fino uma vez por semana com um produto normal para o cuidado de aço fino. A utilização deste permite a formação uma película protectora que protege o aço fino contra descolorações.

## Esmalte

### Espaço interior do forno, frente, tabuleiros

Pode utilizar algumas esponjas de plástico com uma parte de esfregão. Contudo alguns produtos, contêm granulado na parte do esfregão que produz riscos. É aconselhável que experimente num lugar que não se veja muito.

## Vidro da porta

### Parte interior da porta - vidro revestido

- ⚠ Se possível, não utilize spray para fornos, porque com uma utilização regular do mesmo é possível que a superfície revestida do vidro seja **destruída**.

Uma raspadeira de limpeza é o mais apropriado para a eliminação de sujidades difíceis.

- ☞ Para uma limpeza a fundo recomendamos VSR 0-FIX-C. ou limpa-vidros.

### Frente da porta, painel de comandos

- ☞ Limpe a **frente do forno** unicamente com água quente com algum detergente, um pano ou esponja suave. Pode utilizar limpa-vidros.

## Junta da porta

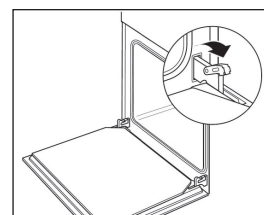
- ☞ Para limpar, é necessário extrair a junta da porta de modo a que não se acumule nenhuma sujidade debaixo da mesma. Ver «Mudar a junta da porta».

Se necessário pode limpar com algum detergente ou no lava-loiça.

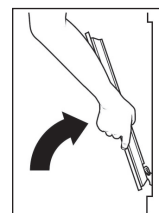
## Montar e desmontar a porta do forno

### Retirar a porta do forno

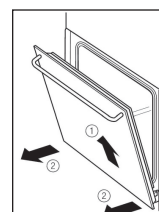
- Abrir totalmente a porta do forno.
- Mover para a frente os apoios nas dobradiças da porta.



- Agarrar lateralmente a porta do forno com ambas mãos e fechá-la quase totalmente.

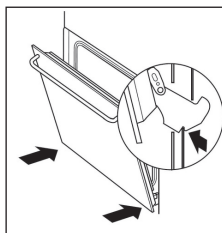


- Levantar ligeiramente a porta e retirar as dobradiças das aberturas da porta puxando-as para frente.

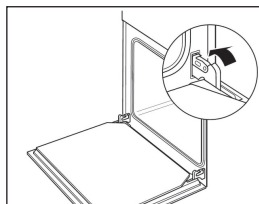


## Colocar a porta do forno

- Agarre a porta do forno lateralmente com ambas mãos e introduza as dobradiças nas aberturas correspondentes. A dobradiça encaixa.
- Abrir lenta e completamente a porta do forno.

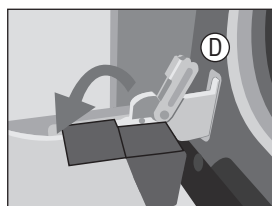


- Baixar novamente os apoios nas dobradiças da porta.
- Feche a porta do forno.

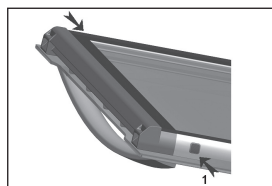


## Instruções Desmontagem/Montagem dos vidros interiores

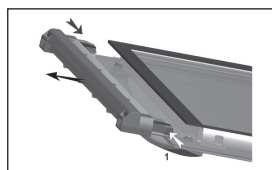
- 1 Abra a porta do forno.
- 2 Gire totalmente os dois linguetes (D), para travar a rotação da porta.



- 3 Pressione com os dedos no ponto 1 localizado na parte superior de ambos os lados da porta do forno.



- 4 Sem deixar de pressionar o ponto 1, puxe o fecho superior da porta.



- 5 Os vidros interiores da porta ficam soltos, pelo que é possível limpá-los facilmente com limpa-vidros e um pano suave.

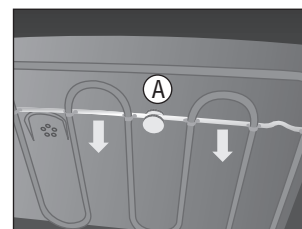
### Atenção

Caso não tenha bloqueado a rotação da porta com o linguete (D), tenha atenção porque ao retirar os vidros interiores a porta do forno irá fechar-se.

- 6 Uma vez limpos, introduza os vidros pela mesma ordem, de forma que seja possível ler a indicação **TERMOGLASS** impressa nos mesmos.
- 7 Coloque novamente o fecho superior da porta, assegurando que as pestanas laterais encaixam no ponto 1.

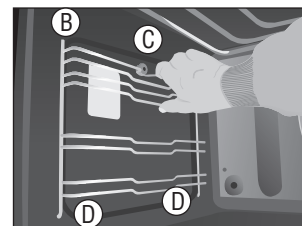
## Soltar / fixar o elemento de aquecimento

- Empurre com ambas as mãos a vareta da resistência de Grill (A), até a soltar das 2 fixações superiores.
- Gire a resistência e limpe a parte superior do forno.
- Por fim volte a colocar a resistência do Grill na posição inicial.



## Desmontagem e montagem das grades laterais

- 1 Retire os acessórios do interior do forno.
- 2 Puxe os suportes ou as guias telescópicas (B), desapertando as porcas (C).



- 3 Para a montagem dos suportes deve introduzir as extremidades dos suportes nos orifícios inferiores das laterais do interior do forno (D) e seguidamente deve fixá-los com a porca (C).

## Regeneração do catalisador ökotherm®

O catalisador ökotherm® dissolve com a função de cozinhado Ar Quente as partículas de gordura e cheiros que se produzem ao assar. Este processo é suficiente com o uso normal da função Ar quente. Em casos especiais (assados intensos e em grandes quantidades) é possível que se depositem partículas de gordura sobre o catalisador. Num cozinhado posterior, por exemplo ao confeccionar uma pizza, essa quantidade será dissolvida pouco a pouco.

Se alguma vez tiver a impressão de que o efeito de limpeza do catalisador está reduzido (cheiro muito activo), tem a possibilidade de o regenerar, eliminando os restos de gordura acumulados.

## Regeneração do catalisador ökotherm®

- Coloque o selector de funções em Ar quente.
- Coloque a 200 °C o regulador da temperatura e
- Aqueça o forno vazio durante 60 minutos.

# Ajuda em caso de avaria

△ Reparações a fazer unicamente por um profissional autorizado!

Algumas avarias poderão ser solucionadas por si. Comprove primeiro se se trata de um erro de utilização. As reparações durante o período de garantia não estão isentas de custos caso se trate de um erro de utilização ou caso não tenha sido respeitada alguma das indicações seguintes.

## O que fazer em caso de...

### ... não funcionarem os sensores nem a iluminação?

Experimentar: A ficha está ligada à corrente? O fusível está em bom estado? Corte na corrente eléctrica? O dispositivo de protecção para crianças está activado?

### ... um ou vários sensores não reagem ao contacto, mas é possível ligar a iluminação?

**Possível causa:** Os sensores adaptam continuamente a sua sensibilidade às condições ambientais. Em circunstâncias desfavoráveis, por ex. quando alguém se apoia sobre eles durante muito tempo, pode demorar alguns minutos até que os sensores voltem a ser activados.

Esperre 15 segundos ou desligue e volte a ligar o fusível. Repetir o procedimento outra vez se necessário!

Posto isto as teclas já estarão de novo activadas e voltarão a reagir outra vez ao contacto.

### ... um ou vários sensores não reagem mesmo depois de ter desligado e voltado a ligar o fusível?

**Possível causa:** Tecla de sensor ou elemento de fabrico com defeito.

Após ter desligado e voltado a ligar o fusível duas vezes, desligue o fusível de novo e informe o serviço pós-venda.

### ... o vidro da porta está partido?

Desligue o forno e contacte com o serviço pós-venda para que mudem a porta.

### ... a junta da porta está deteriorada?

Substituir a junta da porta. Ver «Mudar a junta da porta».

### Não utilizar o forno com a junta da porta danificada!

### ... a iluminação do forno está danificada?

Pode continuar a utilizar o forno. Mude a lâmpada de halogéneo quanto antes - com o forno frio - Ver «Substituição da iluminação do forno».

### ...há uma forte formação de cheiros?

Regeneração do catalisador ökotherm®. Ver «regeneração do catalisador ökotherm»

### ... há um forte cheiro a vinagre durante a confecção?

Ao preparar no forno um prato com álcool ou fermento, com os programas que utilizam ar quente surge um cheiro a vinagre. Se esse cheiro se tornar incómodo, **utilizar então um programa sem utilização do ventilador**, como por ex. calor superior / inferior.

### ... surgem manchas de sumo de frutas ou de albumina sobre as peças esmaltadas?

Trata-se de uma alteração do esmalte sem importância que não pode ser solucionada.

## Manutenção

### Substituição da iluminação do forno

△ **Atenção!** As lâmpadas de halogéneo ficam muito quentes quando funcionam durante um longo período. Por isso, devem ser trocadas só quando já tiverem arrefecido.

△ **Cuidado! Perigo de choque eléctrico!** Antes de abrir a cobertura da lâmpada do forno é necessário desligar a unidade da corrente eléctrica: Desligar ou desenroscar o fusível ou desligar a ficha da tomada eléctrica!

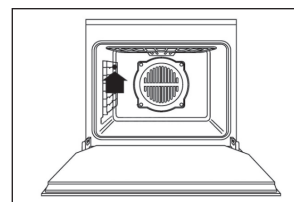
△ Substituir as lâmpadas de halogéneo apenas por lâmpadas do mesmo tipo. As lâmpadas de halogéneo novas podem ser adquiridas no Serviço Pós-venda Küppersbusch.

☞ Não tocar nas lâmpadas de halogéneo directamente com as mãos. As impressões digitais ficam marcadas no vidro da lâmpada e provocam a diminuição quer da luminosidade quer da vida útil da lâmpada.

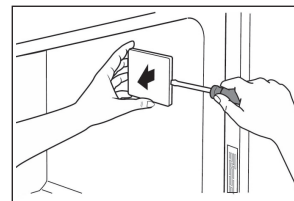
△ Quando a cobertura de vidro não se solta de imediato (por exemplo, devido a sujidade após um uso prolongado), ao retirá-la fazendo alavanca o vidro pode estilhaçar. Nesse caso, utilizar um pano sobre a cobertura de vidro a fim de apanhar os pedaços de vidro.

#### Substituição da lâmpada de halogéneo

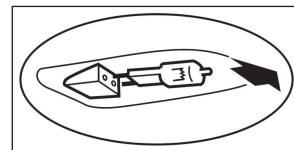
– Desmontar a grade lateral de introdução de tabuleiros e grelhas.



– Extrair a cobertura de vidro fazendo alavanca cuidadosamente com uma chave de parafusos.



– Retirar a lâmpada de halogéneo do interior.



– Colocar a nova lâmpada de halogéneo **com a ajuda de um pano** (por exemplo, um lenço de papel).

– Colocar de novo a cobertura de vidro, apertando até que encaixe.

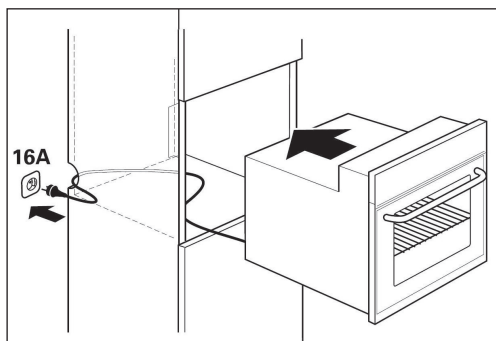
– Montar de novo a grade lateral de introdução de tabuleiros.



# Montagem em móvel de cozinha

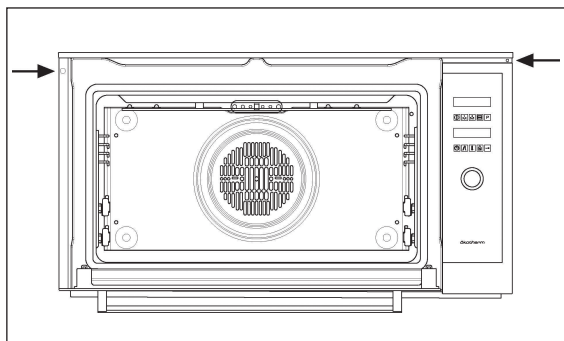
## Montagem do forno no móvel de cozinha

- Introduzir a ficha na tomada.
- Introduzir completamente o forno no espaço do armário. Prestar atenção para não prender o cabo de ligação da unidade!



## Fixação do forno ao móvel de cozinha

- Abrir a porta do forno. Com os parafusos fornecidos – aplicados de forma inclinada e do interior para o exterior – aparafuse a unidade ao armário.





# Εδώ θα βρείτε...

Διαβάστε προσεκτικά τις πληροφορίες που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο πριν θέσετε σε λειτουργία το φούρνο σας. Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε σημαντικές οδηγίες για την ασφάλειά σας, για τη χρήση, φροντίδα και συντήρηση της συσκευής σας, προκειμένου να τη χρησιμοποιήσετε όσο το δυνατό περισσότερο.

Εάν προκύψει κάποιο ελάττωμα, πριν προβείτε σε οποιαδήποτε ενέργεια, συμβουλευτείτε το κεφάλαιο “**Αντιμετώπιση προβλημάτων**”. Συχνά θα είστε σε θέση να επιδιορθώσετε μικρά προβλήματα και να αποφύγετε τα περιττά έξοδα επισκευής.

Φυλάξτε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες. Παραδώστε τις οδηγίες χειρισμού στους τυχόν νέους ιδιοκτήτες για την ενημέρωση και ασφάλειά τους.

Στις οδηγίες χειρισμού χρησιμοποιούνται τα εξής σύμβολα:

⚠ Το προειδοποιητικό τρίγωνο επισημαίνει κινδύνους για την υγεία ή ζημιές που ενδέχεται να υποστεί η συσκευή.

📖 Εδώ θα βρείτε συμβουλές και ενδείξεις.

## Περιεχόμενα

<b>Γενική άποψη της συσκευής</b> .....	<b>76</b>
<b>Πίνακας χειρισμού – Πλήκτρα αισθητήρα και ενδείξεις</b> .....	<b>76</b>
<b>Προειδοποιήσεις ασφαλείας</b> .....	<b>77</b>
Σύνδεση και λειτουργία	
Φούρνος	
Θερμοστοιχείο	
<b>Πριν από την πρώτη χρήση</b> .....	<b>77</b>
Απόρριψη του υλικού συσκευασίας και της παλιάς συσκευής	
Ρύθμιση ώρας ρολογιού	
Πρώτος καθαρισμός	
<b>Γενικές πληροφορίες για το φούρνο</b> .....	<b>78</b>
Γενικές ενδείξεις	
Επίπεδα τοποθέτησης	
Σύνδεση και αποσύνδεση του φωτισμού του φούρνου	
<b>Χειρισμός του φούρνου</b> .....	<b>79</b>
Γενικές ενδείξεις	
Σημασία των φωτεινών συμβόλων και οθονών	
Ενεργοποίηση του φούρνου	
Επιλογή μιας λειτουργίας μαγειρέματος	
<b>Λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου</b> .....	<b>80</b>
Επιλογή συνταγών μαγειρέματος	
Σημαντικές πληροφορίες για το μαγείρεμα με συνταγές	
Αλλαγή του βάρους του φαγητού που θα μαγειρέψετε	
Αλλαγή θερμοκρασίας μαγειρέματος	
Αλλαγή / ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος	
Ρύθμιση της λήξης μαγειρέματος	
Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση	
Απενεργοποίηση του φούρνου	
<b>Πρόσθετες λειτουργίες</b> .....	<b>82</b>
Λειτουργία ειδοποίησης	
<b>Ειδικές λειτουργίες</b> .....	<b>83</b>
Λειτουργία επιλογής γλώσσας	
Ρύθμιση φωτεινότητας	
Επίδειξη λειτουργίας	
Μέγιστη διάρκεια μαγειρέματος	
Λειτουργία ενεργής ασφαλείας	
Λειτουργία Eco	
Γρήγορη προθέρμανση	
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΝΗΜΗΣ	
<b>Ψήσιμο</b> .....	<b>83</b>
Επιλογή προγράμματος	
Γυρίστε το ψητό	
Ψήσιμο στη σχάρα	
Ψήσιμο στην κατσαρόλα	
Ψήσιμο με επιλογή λειτουργιών μαγειρέματος	
Οδηγίες σε σχέση με τις συνταγές ψησίματος	
Πίνακας συνταγών μαγειρέματος του φούρνου	
Ενδεικτικές τιμές ψησίματος με λειτουργίες μαγειρέματος	
<b>Θερμοστοιχείο και λειτουργία εσωτερικής θερμοκρασίας</b> .....	<b>87</b>
Πώς να καρφώσετε σωστά το θερμοστοιχείο	
Χρήση του θερμοστοιχείου	
Ενδεικτικές τιμές μαγειρέματος με θερμοστοιχείο	
Ημιαυτόματο μαγείρεμα με θερμοστοιχείο	
<b>Μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία</b> .....	<b>88</b>
Ρύθμιση τρόπου θέρμανσης / θερμοκρασίας μαγειρέματος	
Ενδεικτικές τιμές για μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία	
<b>Ψήσιμο στο φούρνο με λειτουργίες μαγειρέματος</b> .....	<b>90</b>
Ψήσιμο πίτσας	
Ενδείξεις σε σχέση με τον πίνακα:	
«Ενδεικτικές τιμές ψησίματος»	
Ενδεικτικές τιμές ψησίματος	
Ψήσιμο στη σχάρα	
Ενδεικτικές τιμές ψησίματος στη σχάρα	
Απόψυξη	
Πίνακας χρόνων απόψυξης τροφίμων	
Συντήρηση τροφίμων	
<b>Ασφάλεια προστασίας για τα παιδιά</b> .....	<b>93</b>
Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ασφαλείας προστασίας για τα παιδιά	
<b>Καθαρισμός και συντήρηση</b> .....	<b>93</b>
Για όλες τις επιφάνειες	
Εξουδετέρωση κρούστας	
Χρήση ξύστρας καθαρισμού	
Χρήση σπρέι φούρνου - οδηγίες	
Επιχρωμιωμένα καλύμματα του φούρνου	
Λεπτό ασάλι	
Σμάλτο	
Γυαλί πόρτας	
αρμός στεγανοποίησης πόρτας	
Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση πόρτας φούρνου	
Οδηγίες Συναρμολόγησης/ Αποσυναρμολόγησης των εσωτερικών γυαλιών	
Ανατροπή / αναδίπλωση του θερμαντικού στοιχείου	
Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση των πλευρικών σχαρών	
<b>Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®</b> .....	<b>95</b>
Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®	
<b>Αντιμετώπιση προβλημάτων</b> .....	<b>96</b>
<b>Τι να κάνω εάν</b> .....	<b>96</b>
<b>Συντήρηση</b> .....	<b>96</b>
Αλλαγή φωτισμού φούρνου	
Αλλαγή του αρμού στεγανοποίησης της πόρτας	
<b>Πλακέτα χαρακτηριστικών</b> .....	<b>97</b>
<b>Οδηγίες τοποθέτησης για το εξειδικευμένο προσωπικό</b> .....	<b>97</b>
Ηλεκτρισμός	
Μετρήσεις για την τοποθέτηση	
Τοποθέτηση σε έπιπλο κουζίνας	

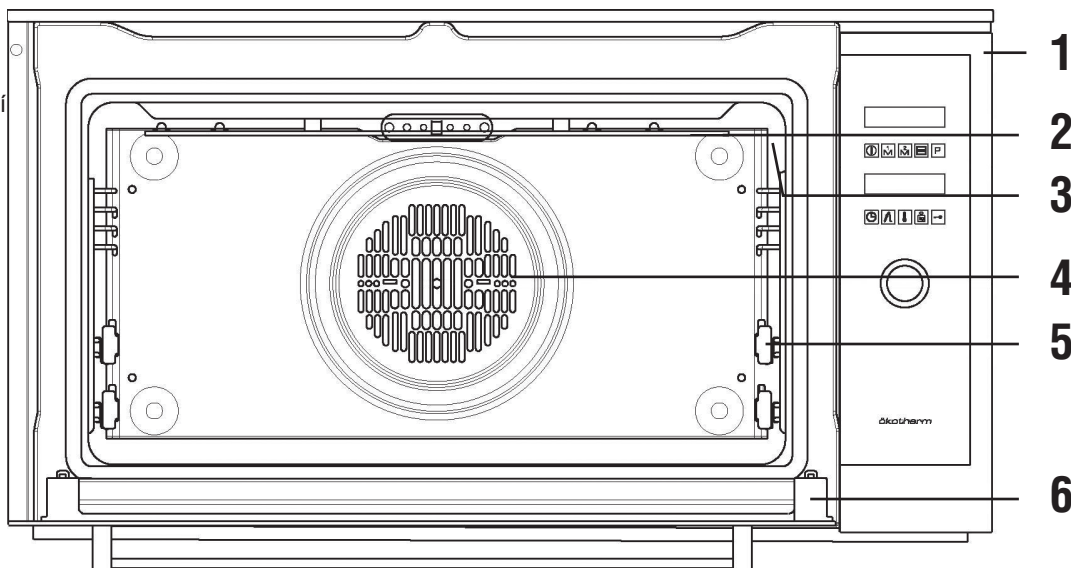


# Γενική άποψη της συσκευής

- 1 Πίνακας χειρισμού
- 2 Αφαιρούμενο γκριλ (Επάνω αντίσταση / Γκριλ)
- 3 Υποδοχή θερμοστοιχείου ψησίματος
- 4 Ανεμιστήρας θερμού αέρα
- 5 Επίπεδα τοποθέτησης
- 6 Πόρτα φούρνου

## Παρεχόμενα αξεσουάρ:

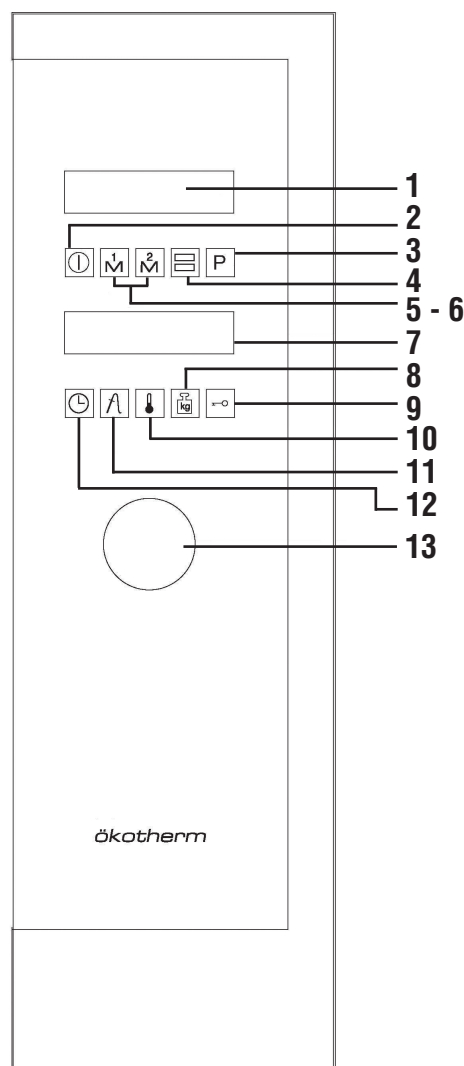
- Σχάρα
- ταψί ψησίματος
- Επισμαλτωμένο ταψί
- ζαχαροπλαστικής
- ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟ



# Πίνακας χειρισμού – Πλήκτρα αισθητήρα και ενδείξεις

Όλες οι λειτουργίες του φούρνου ελέγχονται από τον πίνακα χειρισμού.

- 1 Οθόνη πληροφοριών / κειμένου
- 2 On /Off του φούρνου
- 3 Πρόσβαση στο μενού συνταγών μαγειρέματος
- 4 Πρόσβαση στο μενού λειτουργιών μαγειρέματος
- 5 Μνήμη 1
- 6 Μνήμη 2
- 7 Οθόνη πληροφοριών / συμβόλων
- 8 Επιλογή βάρους φαγητού
- 9 Κλείδωμα ασφαλείας
- 10 Επιλογή θερμοκρασίας μαγειρέματος
- 11 Επιλογή θερμοκρασίας με το θερμοστοιχείο
- 12 Πρόσβαση στις λειτουργίες του ηλεκτρονικού ρολογιού
- 13 Πρόσβαση στην μετάβαση από το ένα μενού στο άλλο ή στην επιβεβαίωση λειτουργιών (+, -, OK)



# Προειδοποιήσεις ασφαλείας



## Σύνδεση και λειτουργία

- Αποκλειστικά οι εστίες μαγειρικής KÜPPERSBUSCH έχουν κατασκευαστεί και ελεγχθεί για χρήση επάνω σε φούρνο KÜPPERSBUSCH. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων εστιών.
- Οποιαδήποτε ενέργεια επέμβασης στη συσκευή ή επισκευής αυτής, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, θα πρέπει να εκτελείται από άτομα της εγκεκριμένης υπηρεσίας τεχνικής υποστήριξης με χρήση αυθεντικών ανταλλακτικών. Οι επισκευές ή οι επεμβάσεις από τρίτους ενδέχεται να προξενήσουν ζημιές στη συσκευή ή να οδηγήσουν στην κακή λειτουργία της, θέτοντας σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν το φούρνο κατά τη λειτουργία του, εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσει.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίτηρηση ούτως ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες κινητικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με ελλιπή εμπειρία ή γνώση, παρά μόνο υπό επίτηρηση ή εφόσον έλαβαν τις σχετικές οδηγίες χρήσης από το άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

## Φούρνος

- Αποσυνδέετε το φούρνο όταν έχει βλάβη.
- Ο φούρνος πρέπει να λειτουργεί πάντα με την πόρτα κλειστή.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τη χρήση του φούρνου εκτός της οικιακής επεξεργασίας τροφίμων.
- Να χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο αφού τον εγκαταστήσετε στο εσωτερικό του επίπλου.
- Μην φυλάσσετε λάδια, λίπη ή εύφλεκτα υλικά στο εσωτερικό του φούρνου. Μπορεί να είναι επικίνδυνο στην περίπτωση που ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μην στηρίζετε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου προκειμένου να μην προξενήσετε ζημιά και να μη θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.
- Για να μαγειρέψετε, εισάγετε το παρεχόμενο ταψί ή την παρεχόμενη σχάρα στις πλευρικές σχισμές-οδηγούς στο εσωτερικό του φούρνου. Το ταψί και η σχάρα διαθέτουν σύστημα που διευκολύνει τη μερική εξαγωγή τους ώστε να μπορείτε να επεξεργάζεστε τα τρόφιμα.
- Μην τοποθετείτε δοχεία ή τρόφιμα στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί και τη σχάρα.
- Μην χύνετε νερό στο κάτω μέρος του φούρνου κατά τη λειτουργία προκειμένου να μην βλάψετε το σμάλτο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανοίγετε όσο το δυνατό λιγότερο συχνά την πόρτα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας.
- Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για τους χειρισμούς σας στο εσωτερικό του φούρνου.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε υγρά, είναι φυσιολογική η δημιουργία υδρατμών στην πόρτα του φούρνου.

## Θερμοστοιχείο

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το αυθεντικό θερμοστοιχείο.
- Μην κλείνετε το καλώδιο του θερμοστοιχείου με την πόρτα του φούρνου.
- Αφαιρέστε το από το φούρνο όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Διατηρήστε το σε απόσταση τουλάχιστον 5 εκ. από το γκριλ και την επάνω αντίσταση.

## Πριν από την πρώτη χρήση

### Απόρριψη του υλικού συσκευασίας και της παλιάς συσκευής

Απορρίψτε τη συσκευασία μεταφοράς με σεβασμό στο περιβάλλον.

Στη Γερμανία, το κατάστημα από το οποίο αγοράστηκε η συσκευή δέχεται την επιστροφή της συσκευασίας μεταφοράς. Η επιστροφή των υλικών συσκευασίας στο κύκλωμα υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει τη δημιουργία απορριμμάτων. Οι παλιές συσκευές περιέχουν υλικά που εξακολουθούν να έχουν αξία. Αφήστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο συλλογής αξιοποιήσιμων υλικών. Οι παλιές συσκευές θα πρέπει να έχουν αχρηστευθεί πριν από την απόρριψή τους. Έτσι, αποτρέπεται η κακή χρήση τους.


## Ρύθμιση ώρας ρολογιού

Προτού θέσετε σε λειτουργία το φούρνο, καθώς και μετά από παρατεταμένες διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι. Στις περιπτώσεις αυτές, εμφανίζεται η ένδειξη «12:00» στη δεξιά οθόνη και η ημερομηνία στην αριστερή.



- Μόλις συνδέσετε το φούρνο σας στο ρεύμα, θα παρατηρήσετε ότι στις οθόνες αναβοσβήνουν η ένδειξη 12:00 και η ημερομηνία (ημέρα/μήνας/χρόνος).
- Μπορείτε να επιλέξετε την ώρα γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Επιλέξτε τα λεπτά, γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Κατόπι, θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, ως επιβεβαίωση της επιλεγμένης ώρας.

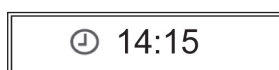
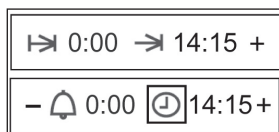
Στο επόμενο βήμα, θα πρέπει να επιλέξετε την ημερομηνία, ορίζοντας πρώτα τη χρονιά, μετά το μήνα και, τέλος, την ημέρα.

- Επιλέξτε τη χρονιά, γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Επιλέξτε το μήνα, γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Επιλέξτε την ημέρα, γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Κατόπι, θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, ως επιβεβαίωση της επιλεγμένης ημερομηνίας.

Η ώρα και η ημερομηνία θα φαίνονται στο φούρνο, ενώ το σύμβολο  θα φωτίζεται με άσπρο χρώμα.

Σε περίπτωση που, οποιαδήποτε στιγμή, επιθυμείτε να αλλάξετε την ώρα:

- Αν ο φούρνος είναι σβησμένος, ανάψτε τον αγγίζοντας το σύμβολο .
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα
- Για να δείτε τις λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, γυρίστε το διακόπτη.
- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ρύθμιση ώρας (ρολόι), πατήστε το διακόπτη.
- Κατόπι, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα.
- Επιλέξτε την ώρα, γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Επιλέξτε τα λεπτά, γυρίζοντας το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο.
- Κατόπι, θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, ως επιβεβαίωση της επιλεγμένης ώρας.



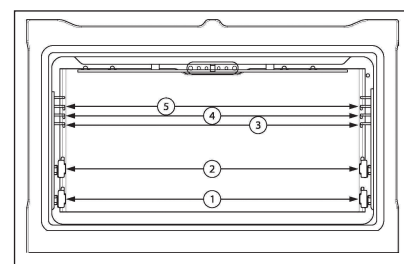
☞ Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν οινόπνευμα ή μαγιά, με τα προγράμματα θερμού αέρα παράγεται μυρωδιά ξιδιού. Εάν η οσμή αυτή σας ενοχλεί, χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χωρίς χρήση αέρα, όπως π.χ. το πρόγραμμα επάνω/κάτω αντίστασης.

☞ Ο ηλεκτρονικός φούρνος σας κάνει χρήση της τεχνολογίας Touch-Control. Για να τον χειριστείτε αρκεί να αγγίζετε με το δάχτυλο τα σύμβολα στο γυαλί. Η ευαισθησία του touch control προσαρμόζεται διαρκώς στις περιβαλλοντικές συνθήκες. Όταν συνδέετε το φούρνο στο δίκτυο, φροντίστε η επιφάνεια του γυαλιού του πίνακα χειρισμού να είναι καθαρή και ανεμπόδιση.

☞ Εάν αγγίζοντας το γυαλί με το δάχτυλο ο φούρνος δεν ανταποκρίνεται σωστά, θα πρέπει να αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο και να τον συνδέσετε μετά από λίγο. Έτσι, οι αισθητήρες θα προσαρμοστούν αυτόματα και θα ανταποκριθούν και πάλι στο άγγιγμα του δαχτύλου.

## Επίπεδα τοποθέτησης

Οι σχάρες που βρίσκονται στα πλαϊνά τοιχώματα διαθέτουν 5 επίπεδα εισαγωγής. Τα επίπεδα εισαγωγής μετριοούνται από κάτω προς τα επάνω, από το 1 έως το 5.



### Πλευρικά τοιχώματα

Το επίπεδο τοποθέτησης 1 είναι το χαμηλότερο δυνατό επίπεδο τοποθέτησης.


## Σύνδεση και αποσύνδεση του φωτισμού του φούρνου

Το εσωτερικό φως του φούρνου ανάβει:

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Όταν περάσει κάποιος χρόνος χωρίς να κλείσετε την πόρτα του φούρνου, το φως σβήνει για να μειωθεί η κατανάλωση ενέργειας.
- Όταν επιλέξετε κάποια λειτουργία μαγειρέματος. Μετά από λίγο, το φως σβήνει.

Αν θέλετε να ανάψετε το φως κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αρκεί να πατήσετε το διακόπτη. Αν πατήσετε το διακόπτη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, το φως θα παραμείνει αναμμένο καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να σβήσετε το φως, αρκεί να πατήσετε το διακόπτη.

## Πρώτος καθαρισμός

- Αφαιρέστε τα ξένα σώματα και τη συσκευασία.
- Προτού μαγειρέψετε για πρώτη φορά, θα πρέπει να **καθαρίσετε τη συσκευή**. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου, τα ταψιά του φούρνου, το ταψί για τα λίπη, τη σχάρα, κλπ. με υγρό πανί και απορρυπαντικό πιάτων.
- **Θερμάνετε το φούρνο**. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Θερμάνετε το φούρνο στους 200° C με την πάνω και κάτω αντίσταση  για 60 λεπτά. Ταυτόχρονα, αερίζετε καλά την κουζίνα.

## Γενικές πληροφορίες για το φούρνο

### Γενικές ενδείξεις

- ⚠ Τηρείτε τις προαναφερθείσες προφυλάξεις ασφαλείας!
- ⚠ **Προσοχή, κίνδυνος υπερθέρμανσης!** Κατά τη χρήση του φούρνου, μην καλύπτετε ο κάτω μέρος του με αλουμινοχαρτο και μην τοποθετείτε απευθείας κατσαρόλες, τηγάνια ή άλλα συναφή σκεύη! Στην περίπτωση αυτή θα προκληθεί υπερθέρμανση που θα καταστρέψει το σμάλτο.
- ☞ Κατά τη χρήση του φούρνου, αναπτύσσεται θερμότητα. Προκειμένου να ψυχθεί το σώμα, όταν αυτό αναθερμαίνεται ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί έως ότου το σώμα ψυχθεί, ακόμα και μετά την αποσύνδεση της συσκευής. Οι ήχοι που παράγονται από τον ανεμιστήρα είναι φυσιολογικοί και ενδεικτικοί της λειτουργίας του, και δεν συνιστούν ελάττωμα.

# Χειρισμός του φούρνου

## Γενικές ενδείξεις

☞ Με ορισμένα προγράμματα, ο ανεμιστήρας συνδέεται και αποσυνδέεται, χωρίς αυτό να αποτελεί ελάττωμα.


## Σημασία των φωτεινών συμβόλων και οθονών

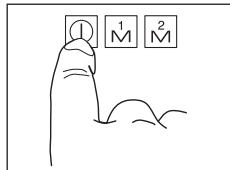
Χρώμα	Σημασία
Σύμβολο λευκού χρώματος	Μπορεί να επιλεγθεί
Σύμβολο κόκκινου χρώματος	Είναι ενεργοποιημένο


Δεξιά οθόνη: οθόνη απεικόνισης λειτουργιών.


Αριστερή οθόνη: βοηθητικά κείμενα.


## Ενεργοποίηση του φούρνου


Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο πρέπει να αγγίξετε το σύμβολο . Στη συνέχεια θα δείτε σε λευκό χρώμα τις διαφορετικές δυνατότητες χειρισμού του φούρνου.




■ **Σύμβολο : Λειτουργίες του ηλεκτρονικού ρολογιού** Για να προγραμματίσετε τη χρήση του φούρνου σας με χρονικές ρυθμίσεις.


■ **Σύμβολο : Επιλογή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου** Σας επιτρέπει να διαλέγετε οποιαδήποτε λειτουργία μαγειρέματος επιθυμείτε συνδυάζοντας διαφορετικές πηγές θερμότητας.


■ **Σύμβολο : Επιλογή συνταγών μαγειρέματος** Το μόνο που χρειάζεται είναι να βάλετε το φαγητό στο φούρνο και να ορίσετε το βάρος του στην οθόνη. Ο φούρνος θα μαγειρέψει αυτόματα για εσάς.

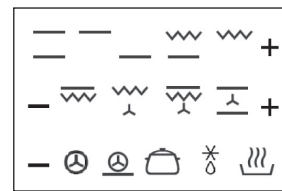
☞ Αν δεν επιλέξετε κάποια από τις λειτουργίες ή συνταγή, τότε ο φούρνος θα σβήσει ξανά και θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο  σε άσπρο χρώμα.

## Επιλογή μιας λειτουργίας μαγειρέματος

■ Ενεργοποιήστε το φούρνο αγγίζοντας το σύμβολο .

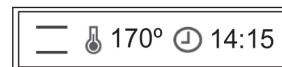
■ Αγγίξτε το σύμβολο  που έχει ανάψει στην πρόσοψη του φούρνου.


■ Το σύμβολο  θα γίνει κόκκινο. Γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, θα έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε μία από τις ακόλουθες λειτουργίες μαγειρέματος. (Βλ. παρακάτω, στο σημείο **Λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου**).




■ Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που επιθυμείτε, πατήστε το διακόπτη.

■ Θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους ως επικύρωση της επιλεγμένης λειτουργίας, ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει και στην οθόνη θα δείτε τις εξής πληροφορίες: Εμφανίζεται δηλαδή η επιλεγμένη λειτουργία, η προκαθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος για τη λειτουργία αυτή και η ώρα της ημέρας ή η λειτουργία του ρολογιού, εφόσον έχει προγραμματιστεί κάποια.
















☞ Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο  και στη συνέχεια ακολουθήστε τις προαναφερθείσες οδηγίες.

☞ Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, θα δείτε να αναβοσβήνει στην οθόνη το σύμβολο , ως ένδειξη μεταφοράς θερμότητας από το φούρνο στο φαγητό.

☞ Μετά από την πρώτη αποσύνδεση του θερμοστάτη, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα το οποίο σας ειδοποιεί πως ολοκληρώθηκε η προθέρμανση.

# Λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου

Οι λειτουργίες μαγειρέματος που περιγράφονται στη συνέχεια σας δίνουν πολλές διαφορετικές δυνατότητες μαγειρέματος.



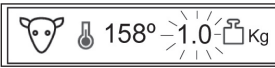
Σύμβολο	Λειτουργία	Ιδανική για
	Επάνω/κάτω αντίσταση	Χρησιμοποιείται για κέικ και τάρτες όπου απαιτείται ομοιόμορφη παροχή θερμότητας και για την επίτευξη αφράτης υφής.
	Επάνω αντίσταση	Κατάλληλη για ήπια μεταφορά θερμότητας στα τρόφιμα. Ζέσταμα πιάτων.
	Κάτω αντίσταση	Θερμότητα μόνο από κάτω. Κατάλληλη για το ζέσταμα πιάτων ή το φούσκωμα ζύμης ζαχαροπλαστικής και συναφών ειδών.
	Γκριλ και κάτω αντίσταση	Ειδική για ψητά. Για οποιοδήποτε κομμάτι, ανεξάρτητα από μέγεθος.
	Γκριλ	Ογκρατέν και επιφανειακό ψήσιμο. Ψήσιμο της εξωτερικής επιφάνειας χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό. Κατάλληλη για επίπεδα τρόφιμα όπως μπριζόλες, παιδάκια, ψάρια, φρυγανιές.
	Γκριλ μεγάλης επιφάνειας	Επιφανειακό ψήσιμο σε μεγαλύτερες επιφάνειες σε σχέση με το γκριλ, καθώς και μεγαλύτερη ένταση επιφανειακού ψησίματος για ταχύτερο αποτέλεσμα.
	Δυνατός θερμός αέρας	Για ομοιόμορφο ψήσιμο με ταυτόχρονο επιφανειακό ρόδισμα. Ιδανική για φαγητά σχάρας. Ειδικά για μεγάλα κομμάτια όπως πτηνά, κυνήγι... Συνιστάται η τοποθέτηση του κρέατος επάνω στη σχάρα και του ταψιού από κάτω για τη συγκέντρωση των ζυμών*.
	Επάνω και κάτω αντίσταση με ανεμιστήρα	Κατάλληλη για ψητά και γλυκά. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου, μειώνοντας το χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
	Θερμός αέρας	Ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα που προέρχεται από μια αντίσταση που βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου. Χάρη στην ομοιόμορφη θερμοκρασία που παράγεται, μπορείτε να μαγειρεύετε σε 2 επίπεδα ταυτόχρονα.
	Τρόπος λειτουργίας πίτσας	Για πίτσες, πίτες και γλυκά ή κέικ με γέμιση φρούτων.
	Μαγείρεμα σε σιγανή φωτιά	Ειδική λειτουργία για να φτιάχνετε μαγειρευτά κρέατα με σάλτσα, σπιγάδο κλπ. με παραδοσιακό τρόπο και γενικά για φαγητά που χρειάζεται να μαγειρευτούν "σε σιγανή φωτιά", δηλαδή για ιδιαίτερα παρατεταμένο χρονικό διάστημα και σε χαμηλή θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε κασαρόλες κατάλληλες για χρήση στο φούρνο και σκεπασμένες με καπάκι.
	Απόψυξη	Δείτε στο αντίστοιχο κεφάλαιο
	Διατήρηση θερμότητας	Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη διατήρηση μιας θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου για να διατηρούνται ζεστά τα φαγητά μέχρι να σερβιριστούν. Μπορείτε να ρυθμίσετε την εσωτερική θερμοκρασία μεταξύ 50 και 80° C. Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να διατηρήσετε το κρέας ζεστό στους 60° C μέσα στο φούρνο. Τα χοντρά κομμάτια κρέατος μεταξύ 1 και 2 ωρών και τα λεπτά κομμάτια για 30-40 λεπτά.


☞ Κατά τη χρήση των λειτουργιών γκριλ, γκριλ μεγάλης επιφάνειας και δυνατού θερμού αέρα, η πόρτα θα πρέπει να παραμένει κλειστή.

\* Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος είναι αυτή που χρησιμοποιείται ως λειτουργία με εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα για την πραγματοποίησης της δοκιμής κατανάλωσης ενέργειας, σύμφωνα με τον κανονισμό 65/2014.


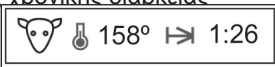
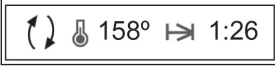


## Επιλογή συνταγών μαγειρέματος

- Ανάψτε το φούρνο αγγίζοντας το σύμβολο .
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.
- Στη δεξιά οθόνη θα βλέπετε τα σύμβολα των διαφόρων συνταγών μαγειρικής που προτείνει ο φούρνος σας, ενώ στην αριστερή θα εμφανίζεται το όνομα της συνταγής.
- Επιλέξτε τη συνταγή που επιθυμείτε γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη.
- Θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, ως επιβεβαίωση της επιλεγμένης συνταγής. Ο φούρνος θα ξεκινήσει να ψήνει και, γενικά, θα βλέπετε τις εξής πληροφορίες στην οθόνη:  

- Γυρίστε το διακόπτη για να τροποποιήσετε το βάρος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί.
- Τέλος, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.


- Θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους ως επικύρωση της επιλεγμένης συνταγής, ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει και στην οθόνη θα δείτε τις εξής πληροφορίες: Εμφανίζεται δηλαδή το σύμβολο της επιλεγμένης συνταγής, η θερμοκρασία μαγειρέματος για τη συνταγή αυτή και η υπολογισμένη διάρκεια μαγειρέματος για τη συνταγή αυτή.  


## Σημαντικές πληροφορίες για το μαγείρεμα με συνταγές

- Όταν επιλέξετε μια συνταγή και βάσει του βάρους που δηλώνετε, ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος. Ωστόσο, μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές αυτές. Η διάρκεια μαγειρέματος αναφέρεται σε φούρνο χωρίς προθέρμανση, εφόσον δεν έχετε επιλέξει το αντίθετο.
- Για το λόγο αυτό έχει μεγάλη σημασία η επιλογή του σωστού βάρους του φαγητού προκειμένου η συνταγή να εκτελεστεί ικανοποιητικά.
- Εάν μαγειρεύετε με το θερμοστοιχείο, ο φούρνος θα καθορίσει μόνο τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η διάρκεια θα εξαρτηθεί από τη θερμοκρασία που επιλέξατε για το θερμοστοιχείο.
- Με τα προγράμματα ψησίματος, όταν παρέλθει ένας ορισμένος χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος θα σας ειδοποιήσει ότι συνιστάται να γυρίσετε το ψητό. Τη στιγμή αυτή, ο φούρνος θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα ορισμένης χρονικής διάρκειας  
Επιπλέον, στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο , έως ότου γυρίσετε το ψητό. Εάν δεν γυρίσετε το ψητό, ο φούρνος θα συνεχίσει τη συνταγή που έχει προγραμματιστεί.  
  





☞ Οι συνταγές λευκού ψωμιού, μαύρου ψωμιού, πίτσας με λεπτή ζύμη και πίτσας με χοντρή ζύμη εκτελούνται με προθέρμανση του άδειου φούρνου πριν την εισαγωγή του φαγητού. Έτσι ο φούρνος θα βρίσκεται στην κατάλληλη θερμοκρασία για το μαγείρεμα των τροφίμων αυτών με τις καλύτερες συνθήκες. Για τις υπόλοιπες συνταγές δεν θεωρείται απαραίτητη η προθέρμανση του φούρνου.

Όταν μαγειρεύετε με τις συνταγές αυτές, πρέπει να κάνετε τα εξής:

- Πρώτα επιλέγετε τη συνταγή και μετά ο φούρνος αρχίζει να ζεσταίνεται.
- ☞ Δεν πρέπει να εισάγετε το φαγητό πριν από την ειδοποίηση του φούρνου.
- Κατά την προθέρμανση του φούρνου, αναβοσβήνει στην οθόνη το σύμβολο της επιλεγμένης συνταγής και το σύμβολο .
- Όταν η θερμοκρασία φτάσει στους προκαθορισμένους βαθμούς για τη συνταγή, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Τότε θα μπορείτε να εισάγετε το φαγητό.
- **Το ακουστικό σήμα θα ηχεί μέχρι να εισάγετε το φαγητό στο φούρνο.**
- Τέλος, το μαγείρεμα θα προχωρήσει αυτόματα σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή.

## Αλλαγή του βάρους του φαγητού που θα μαγειρέψετε

☞ Εάν θέλετε να αλλάξετε το βάρος του φαγητού που θα μαγειρέψετε, να θυμάστε πως ενδέχεται να αλλάξει αυτόματα και η διάρκεια ή η θερμοκρασία σύμφωνα με τις παραμέτρους της συνταγής μαγειρέματος που επιλέξατε. Για να αλλάξετε το βάρος του φαγητού:




- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.
- Στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και την τιμή του βάρους του φαγητού σύμφωνα με τη συνταγή που επιλέξατε.  

- Γυρίστε το διακόπτη για να τροποποιήσετε το βάρος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί.
- Τέλος, πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

## Αλλαγή θερμοκρασίας μαγειρέματος

Σε όλα τα προγράμματα έχει προκαθοριστεί μια θερμοκρασία μαγειρέματος.


Με τις συνταγές μαγειρέματος υπάρχει δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας μόνο ενός προκαθορισμένου εύρους. Με τις λειτουργίες μαγειρέματος, η θερμοκρασία μπορεί να επιλεγεί ελεύθερα μεταξύ των 50° C (καμία ρύθμιση θερμοκρασίας) και των 250° C.

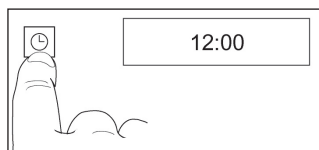
Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.
- Στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο  και η τιμή της θερμοκρασίας που μένει επιλεγμένη για το φαγητό αυτό.  

- Γυρίστε το διακόπτη για να ορίσετε διαφορετική θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Πατήστε το διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

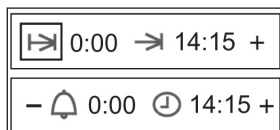
## Αλλαγή / ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος



Η διάρκεια μαγειρέματος έχει προκαθοριστεί στις συνταγές μαγειρέματος, μπορεί όμως να μεταβληθεί. Για τις λειτουργίες μαγειρέματος δεν υπάρχει προκαθορισμένη διάρκεια.

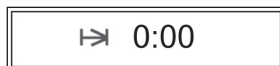
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.




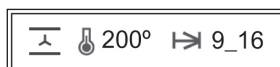
- Για να δείτε στην οθόνη τις λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, γυρίστε το διακόπτη.







- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία διάρκειας μαγειρέματος , πατήστε το διακόπτη. Στη συνέχεια, θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την ένδειξη 0:00



- Για να επιλέξετε τη διάρκεια μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη. Τέλος, πατήστε το διακόπτη. Θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και την επιλεγμένη διάρκεια.




- Μετά το πέρας της προγραμματισμένης διάρκειας, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα ορισμένης διάρκειας και τα σύμβολα  και  θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

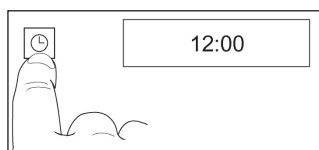
- Αγγίξτε το σύμβολο  για να διακοπεί το ηχητικό σήμα. Ο φούρνος θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα και το σύμβολο  θα μείνει αναμμένο σε λευκό χρώμα. Ο φούρνος έχει απενεργοποιηθεί.

## Ρύθμιση της λήξης μαγειρέματος

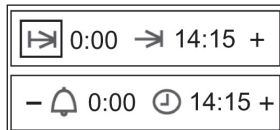
Η λήξη του μαγειρέματος είναι η στιγμή απενεργοποίησης του φούρνου.



- ☞ Μπορείτε να συνδυάσετε το χρόνο μαγειρέματος και τη λήξη μαγειρέματος. Δείτε το κεφάλαιο «αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση».

- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.




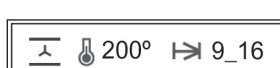
- Για να δείτε στην οθόνη τις λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, γυρίστε το διακόπτη.







- Γυρίστε το διακόπτη για να επιλέξετε στην οθόνη τη λειτουργία Ώρα Λήξης , και, στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη. Στη συνέχεια, θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την τρέχουσα ώρα.



- Για να επιλέξετε την ώρα λήξης του μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη. Τέλος, πατήστε το διακόπτη. Θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και τη διάρκεια.



- Κατά την επιλεγμένη ώρα, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα ορισμένης διάρκειας και τα σύμβολα  και  θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

- Αγγίξτε το σύμβολο  για να διακοπεί το ηχητικό σήμα. Ο φούρνος θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα και το σύμβολο  θα μείνει αναμμένο σε λευκό χρώμα. Ο φούρνος έχει απενεργοποιηθεί.

## Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο με χρονοκαθυστέρηση, είναι δυνατό να συνδυάσετε τη διάρκεια και τη λήξη του μαγειρέματος. Η στιγμή έναρξης του μαγειρέματος, οπότε ο φούρνος θα συνδεθεί αυτόματα, προκύπτει από το συνδυασμό των δύο ρυθμίσεων και δεν μπορεί να ρυθμιστεί μόνη.

### Παράδειγμα:

Η ώρα είναι 8:00 και στις 13:00 θέλω να βγάλω ένα ψητό από το φούρνο το οποίο πρέπει να ψηθεί για 90 λεπτά.

- Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος σε 1:30 ώρα, ακολουθώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου “Ρύθμιση διάρκειας μαγειρέματος”.


- Στη συνέχεια αλλάξτε τη στιγμή λήξης του μαγειρέματος από τις 9:30 στις 13:00, ακολουθώντας τις οδηγίες “Ρύθμιση λήξης μαγειρέματος”.

- Οι ρυθμίσεις γίνονται αποδεκτές αυτόματα.

- Επιλέξτε λειτουργία μαγειρέματος ή συνταγή. Τέλος, εισάγετε το φαγητό στο φούρνο.

Ο φούρνος θα συνδεθεί στις 11:30 και θα ολοκληρώσει το μαγείρεμα στις 13:00.


## Απενεργοποίηση του φούρνου

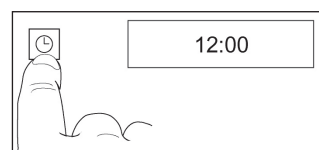
Αγγίξτε το σύμβολο . Ο φούρνος αποσυνδέεται και στην οθόνη φαίνεται η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο σε λευκό χρώμα.

## Πρόσθετες λειτουργίες

### Λειτουργία ειδοποίησης



Ο φούρνος μπορεί να παράγει ένα ηχητικό σήμα με το πέρας μιας χρονικής περιόδου και δεν είναι απαραίτητο να μαγειρεύετε για τη χρήση της λειτουργίας αυτής.

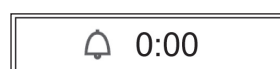
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.




- Για να δείτε στην οθόνη τις λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, γυρίστε το διακόπτη.

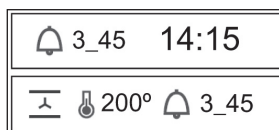





- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία βομβητή , πατήστε το διακόπτη. Στη συνέχεια, θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την ένδειξη 0:00





- Γυρίστε το διακόπτη για να επιλέξετε το χρονικό διάστημα, μετά την παρέλευση του οποίου επιθυμείτε να ηχήσει ο βομβητής του ρολογιού. Τέλος, πατήστε το διακόπτη. Θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και το υπολειπόμενο χρονικό διάστημα έως ότου ηχήσει ο βομβητής του ρολογιού.



- Μετά το πέρας του προγραμματισμένου χρόνου, θα ακουστεί η ηχητική ειδοποίηση και τα σύμβολα  και  θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αγγίξτε το σύμβολο  για να διακοπεί το ηχητικό σήμα.

## Ειδικές λειτουργίες

Για να έχετε πρόσβαση σε αυτές τις λειτουργίες, κρατήστε πατημένο το διακόπτη για 6 δευτερόλεπτα. Η μετακίνηση από λειτουργία σε λειτουργία γίνεται πατώντας το διακόπτη ή περιμένοντας μερικά δευτερόλεπτα χωρίς να τον γυρίζετε ή να τον πατάτε. Εξαίρεση αποτελεί η λειτουργία επιλογής γλώσσας, την οποία σας ζητείται να ορίσετε μόλις συνδέσετε το φούρνο στο ρεύμα.

### Λειτουργία επιλογής γλώσσας

Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε τη γλώσσα που θα εμφανίζεται στην οθόνη κειμένου. Αυτό πραγματοποιείται μετά τη σύνδεση του φούρνου στο ρεύμα.

Γυρίστε το διακόπτη για να επιλέξετε τη γλώσσα και, στη συνέχεια, πατήστε τον για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας. Αφού επιλέξετε γλώσσα, δεν είναι δυνατό να την αλλάξετε. Για να επιλέξετε άλλη γλώσσα, θα πρέπει να αποσυνδέσετε το φούρνο από το ρεύμα.

### Ρύθμιση φωτεινότητας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα και στις δύο οθόνες γυρίζοντας το διακόπτη προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

### Επίδειξη λειτουργίας

Αν επιλέξετε **ON** θα παρατηρήσετε στην οθόνη κειμένου ότι, όταν επιλέγετε μία λειτουργία μαγειρέματος, ο φούρνος δε θα ζεσταίνεται. Κάθε λεπτό θα εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη το μήνυμα “Επίδειξη λειτουργίας”.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτή, επιλέξτε **OFF**.

### Μέγιστη διάρκεια μαγειρέματος

Καθορίζει το μέγιστο χρονικό διάστημα κατά το οποίο μπορεί να λειτουργεί ο φούρνος σας. Μπορείτε να επιλέξετε από 1 έως 28 ώρες.

### Λειτουργία ενεργής ασφάλειας

Σας δίνει τη δυνατότητα να μειώσετε τη μέγιστη θερμοκρασία ψησίματος σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, επιλέγοντας τιμή θερμοκρασίας ανάμεσα στους 250°C και τους 50°C.

## Λειτουργία Eco

Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να σβήνετε τις δύο οθόνες ή να τις αφήνετε να παραμένουν αναμμένες για το διάστημα που ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας. Όταν η οθόνη είναι σβησμένη (Λειτουργία Eco **ON**), μειώνεται η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας. Αγγίζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο στο κρύσταλλο ή το διακόπτη, θα εμφανιστεί ξανά στην πρόσοψη του φούρνου σας η τρέχουσα ώρα. Όταν σβήσετε το φούρνο, και αφού περάσει ένα μικρό χρονικό διάστημα, οι οθόνες θα αρχίσουν να σβήνουν σταδιακά.





### Γρήγορη προθέρμανση

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε (επιλέξτε **OFF**) ή να ενεργοποιήσετε (επιλέξτε **ON**) τη γρήγορη προθέρμανση στις λειτουργίες μαγειρέματος που το επιτρέπει ο φούρνος σας.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΝΗΜΗΣ /

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία μνήμης με την οποία μπορείτε να κρατήσετε στη μνήμη, ως πρόσθετες λειτουργίες, δύο προγράμματα που έχετε ρυθμίσει μόνος σας.

#### Αποθήκευση πρόσθετου προγράμματος στη μνήμη

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα φουρνίσματος, ψησίματος ή ζεστάματος.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο που επιθυμείτε.
- Στη συνέχεια, κρατήστε πατημένο τον αισθητήρα μνήμης  ή  έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το κείμενο <programa registrado>. Το επιλεγμένο πρόγραμμα έχει τώρα αποθηκευτεί στη μνήμη  ή στη μνήμη  και μπορεί να χρησιμοποιηθεί όπως οποιοδήποτε άλλο πρόγραμμα φουρνίσματος, ψησίματος ή ζεστάματος.

#### Έναρξη πρόσθετου προγράμματος

- Αγγίξτε τον αισθητήρα  ή  και επιβεβαιώστε την επιλογή σας πατώντας το διακόπτη. Το επιλεγμένο πρόγραμμα τίθεται σε λειτουργία.

Μπορείτε να αλλάξετε τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις, χωρίς να παραμείνουν στη μνήμη οι αλλαγές.

## Ψήσιμο

☞ Συνιστάται η χρήση του θερμοστοιχείου. Δεδομένου ότι η διάρκεια μαγειρέματος καθορίζεται από το θερμοστοιχείο, αυτό έχει σχεδιαστεί για βέλτιστο ψήσιμο.

### Επιλογή προγράμματος

#### 1. Επιλογή συνταγής μαγειρέματος

Η θερμοκρασία καθορίζεται βάσει του βάρους του ψητού, ενώ εάν ψήνετε χωρίς το θερμοστοιχείο, καθορίζεται και η διάρκεια. Και οι δύο τιμές προκαθορίζονται, μπορείτε όμως να τις αλλάξετε κατά βούληση (δείτε τα προηγούμενα κεφάλαια).

Εάν χρησιμοποιείτε το θερμοστοιχείο, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε το βάρος.

## 2. Επιλογή λειτουργίας μαγειρέματος

Κάθε λειτουργία μαγειρέματος συνδέεται με μια προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία αυτή. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια και τη λήξη του μαγειρέματος. Όταν χρησιμοποιείτε το θερμοστοιχείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την έναρξη του μαγειρέματος και την εσωτερική θερμοκρασία.

### Γυρίστε το ψητό

Με τις **λειτουργίες μαγειρέματος** πρέπει να γυρίσετε το ψητό μετά το πέρας των 2/3 περίπου του χρόνου μαγειρέματος για να ροδίσει ομοιόμορφα. Στην περίπτωση του θερμού αέρα, δεν χρειάζεται γύρισμα.

Με τις **συνταγές μαγειρέματος**, μετά το πέρας περίπου του 70% του χρόνου, ένα ηχητικό σήμα θα σας ειδοποιήσει για να γυρίσετε το ψητό.

### Ψήσιμο στη σχάρα

☞ Χρησιμοποιήστε ταψί και σχάρα.

- Τα μεγάλα ψητά μπορούν να μαγειρευτούν απευθείας στο ταψί ή στη σχάρα με το ταψί από κάτω (π.χ. γαλοπούλα, χήνα, 3-4 κοτόπουλα ή σπάλες).
- Συνιστούμε να ψήνετε το ψάρι όρθιο (στη θέση που θα είχε αν κολυμπούσε) στο ταψί. Έτσι δεν θα χρειάζεται να το γυρίσετε. Δεν διαλύεται τόσο εύκολα και ψήνεται ομοιόμορφα. Εάν το ψάρι δεν μπορεί να κρατηθεί από μόνο του σε αυτή τη θέση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια στρώση λαχανικών ή να το τοποθετήσετε πάνω σε ένα φλιτζάνι. Βάλτε το φλιτζάνι με το στόμιο προς τα κάτω στο ταψί και καλύψτε το με το ψάρι με το άνοιγμα της κοιλιάς προς τα κάτω.

### Ψήσιμο στην κατσαρόλα

- Τα άπαχα είδη κρέατος ψήνονται καλύτερα σε κατσαρόλα με κλειστό καπάκι (π.χ. ψητό μόσχου και στιφάδο ξιδάτο, στιφάδο βοδινού ή κατεψυγμένο κρέας). Έτσι το κρέας παραμένει ζουμερό.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε κατσαρόλα (ατσάλινη, επισμαλτωμένη, από χυτοσίδηρο ή από γυαλί) αρκεί να μην διαθέτει ξύλινες ή πλαστικές λαβές και να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
- Εάν χρησιμοποιείτε γάστρα, πρέπει να προσέξετε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Σας συνιστούμε τα εξής:
  - Ξεπλύνετε τη γάστρα με νερό ή αλείψτε με κάτι λιπαρό.
  - Τηγανίστε το κομμάτι που έχετε ήδη προετοιμάσει (επεξεργαστεί) στην επιφάνεια μαγειρέματος.
  - Βάλτε το ψητό στην κατσαρόλα. Κλείστε το καπάκι και βάλτε την στον κρύο φούρνο πάνω στη σχάρα.

Επιλέξτε τη συνταγή ή λειτουργία μαγειρέματος Επάνω αντίσταση με ανεμιστήρα ☞ ή ☞ στους 180-200° C.

### Ψήσιμο με επιλογή λειτουργιών μαγειρέματος

☞ Ψήνοντας με το θερμοστοιχείο ψησίματος, η διάρκεια μαγειρέματος καθορίζεται αυτόματα, οπότε στην περίπτωση αυτή, δεν θα πρέπει να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες οδηγίες.

☞ Τα προγράμματα και τα στοιχεία των πινάκων αναφέρονται σε φούρνο χωρίς προθέρμανση εφόσον δεν υπάρχει ανάλογη σαφής επισήμανση!

- Η διάρκεια ψησίματος εξαρτάται από το είδος κρέατος, την ποιότητα και το ύψος του. Για να καθορίσετε το ύψος του πρέπει να ανασηκώσετε ελαφρά το κρέας, σχετικές οδηγίες παρέχονται στον πίνακα “**Ψήσιμο με προγράμματα θέρμανσης**”.
- Η διάρκεια ψησίματος για κρέας με στρώμα λίπους μπορεί να αυξηθεί στο διπλάσιο.
- Εάν ψήνετε πολλά μικρά κομμάτια κρέατος ή μικρά πτηνά, ο χρόνος ψησίματος παρατείνεται για 10 περίπου λεπτά ανά κομμάτι. Ο χρόνος ψησίματος για ένα κοτόπουλο είναι π.χ. 60 λεπτά περίπου, ενώ για δύο κοτόπουλα 65 με 75 λεπτά.

#### Επίπεδα τοποθέτησης (μετράτε από κάτω!):

Ισχύει ο εξής κανόνας: Όσο μεγαλύτερο είναι το ψητό, τόσο χαμηλότερα πρέπει να τοποθετήσετε τη σχάρα.

Για μεγάλα ψητά ισχύουν τα εξής:

Θερμός αέρας + γκριλ ☞ ή ☞ :	Ταψί: Επίπεδο τοποθέτησης 1
	Σχάρα: Επίπεδο τοποθέτησης 2
Θερμός αέρας ☞ :	Ταψί: Επίπεδο τοποθέτησης 1
	Σχάρα: Επίπεδο τοποθέτησης 2
Επάνω/κάτω αντίσταση ☞ :	Ταψί: Επίπεδο τοποθέτησης 1
	Σχάρα: Επίπεδο τοποθέτησης 2

### Οδηγίες σε σχέση με τις συνταγές ψησίματος

☞ Τα προγράμματα και τα στοιχεία των πινάκων αναφέρονται σε φούρνο χωρίς προθέρμανση εφόσον δεν υπάρχει ανάλογη σαφής επισήμανση!

☞ Τα προγράμματα ψησίματος προσαρμόζονται αυτόματα στο βάρος των φαγητών που μαγειρεύετε, γι' αυτό και είναι πολύ σημαντικό **να ρυθμίσετε το βάρος αμέσως μετά από την επιλογή του προγράμματος** και πριν από οποιαδήποτε τυχόν αλλαγή στη διάρκεια μαγειρέματος, στη θερμοκρασία μαγειρέματος ή στην εσωτερική θερμοκρασία (βλέπε προηγούμενα κεφάλαια)!

#### Εάν χρησιμοποιείτε συνταγές μαγειρέματος

Τα προγράμματα ψησίματος έχουν ρυθμιστεί ανά τεμάχιο κρέατος ή ψαριού με μέγιστο πάχος 7 εκ. χωρίς στρώμα λίπους. Επιλέξτε το κατάλληλο βάρος και τροποποιήστε τη συνταγή, λαμβάνοντας υπόψη πως:

















- Όταν υπάρχουν πολλά κομμάτια, η διάρκεια μαγειρέματος παρατείνεται.
- Στην περίπτωση ενός τεμαχίου με πάχος που ξεπερνάει τα 7 εκ. και βάρος **κάτω από 3 κιλά**, η διάρκεια μαγειρέματος αυξάνει 10 λεπτά ανά εκατοστό σε σχέση με την προκαθορισμένη τιμή.
- Σε περίπτωση τεμαχίου με βάρος πάνω από 3 κιλά, η διάρκεια μαγειρέματος αντιστοιχεί στην προκαθορισμένη τιμή, αφού οι διαφορές εξισορροποούνται από τη μεγάλη προκαθορισμένη διάρκεια μαγειρέματος.

## Πίνακας συνταγών μαγειρέματος του φούρνου

Ο φούρνος σας παρέχει τη δυνατότητα να μαγειρεύετε σύμφωνα με τις προτεινόμενες συνταγές. Αρκεί να επιλέξετε την κατάλληλη συνταγή, να καταχωρήσετε το βάρος του φαγητού και να το βάλετε στο φούρνο.

Δεν έχετε να ασχοληθείτε με τίποτα άλλο, αφού ο φούρνος θα μαγειρέψει για σας με τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.

Στη συνέχεια, παρουσιάζονται οι διαφορετικές συνταγές μαγειρέματος:

ΣΥΜΒΟΛΟ	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	ΠΡΟ-ΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ
	Κοτόπουλο-πτηνά	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 10Kg	Κοτόπουλο, πάπια, γαλοπούλα, χήνα
	Μπούτια κοτόπουλου πτηνών	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 2Kg	Μπούτια κοτόπουλου, πάπιας
	Μοσχάρακι γάλακτος	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 6Kg	Μοσχάρι, ψητός κιμάς, γεμιστό ψητό
	Χοιρινό	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 10Kg	Χοιρινό, γουρουνόπουλο
	Μοσχάρι-Αρνί	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 5Kg	Βοδινό, αρνί, σπάλα μόσχου
	Παϊδάκια	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 4Kg	Παϊδάκια μόσχου, χοιρινού, ροσμπίφ
	Ψάρι	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 5Kg	Ψάρια γενικά
	Γλυκά σε φόρμα	----	140-170° C	70 λεπτά	-----	τάρτα φόρμας, cheesecake
	τάρτα φρούτων	----	150-180° C	50 λεπτά	-----	Ρολό φρούτων
	τάρτα σε ταψί	----	150-180° C	----	-----	τάρτα χωρίς γέμιση/ κέικ
	Λευκό ψωμί	NAI	160-190° C	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 2Kg	
	Μαύρο ψωμί	NAI	160-190° C	Ανάλογα με το βάρος	1 – 4Kg	
	Ολικής αλέσεως		160-190° C	Ανάλογα με το βάρος	1 – 3Kg	
	Ογκρατέν	----	160-190° C	40 λεπτά	-----	Ογκρατέν λαχανικών, ζυμαρικών, πατάτας
	Πίτσα παχιάς ζύμης	NAI	200-260° C	12 λεπτά	-----	
	Πίτσα λεπτής ζύμης	NAI				

## Ενδεικτικές τιμές ψησίματος με λειτουργίες μαγειρέματος

Τύπος κρέατος	Προτεινόμενο πρόγραμμα ψησίματος	Θερμός αέρας	Επάνω/κάτω αντίσταση	Γκριλ	Δυνατός θερμός αέρας	Διάρκεια ψησίματος
		☺	— —		☼ ☼	
Θερμοκρασία σε °C						Ανά εκ. ύψους κρέατος σε λεπτά
Μοσχάρι		160	170-190	160	160	18
Ροσμπίφ		180	200-220	180	180-200	8-10
Φιλέτο		180	200-220	180	180-200	8
Μοσχαράκι		160	170-190	160	160-180	12
Ψητό χοιρινό		160	170-190	160	160-180	12-15
Παϊδάκι καπνιστού χοιρινού		160	170-190	160	160	8
Χοιρινή ωμοπλάτη		160	170-190	160	160-180	12-15
Ψητό χοιρινό με πέτσα		160	170-190	160	160-180	12-15
Κυνήγι		160	170-190	160		15
Αγριογούρουνο		160	170-190	160		15
Φιλέτο κυνηγιού		180	180-200	180	180-200	8-10
Αρνί		150-160	170-190	160		15
Πάπια		160	170-190	160	160-180	12
Χήνα		160	170-190	160	160-180	12
Κοτόπουλο		160	180-200	160	160-180	8*
Γαλοπούλα		160	180-190	160	160-180	12
Ψάρι		160	200-220			8

\*ένα ολόκληρο κοτόπουλο 45-60 λεπτά

# Θερμοστοιχείο και λειτουργία εσωτερικής θερμοκρασίας

Το θερμοστοιχείο μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του προϊόντος που ψήνεται. Όταν η θερμοκρασία που ανιχνεύει το στοιχείο φτάσει μια καθορισμένη τιμή, το ψητό είναι τέλειο: ούτε υπερβολικά στεγνό, ούτε υπερβολικά άψητο, αλλά ψημένο “όσο πρέπει”.

☞ Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού φτάσει την αντίστοιχη θερμοκρασία, λόγος για τον οποίο δεν μπορείτε να προβείτε σε ρύθμιση. Η διάρκεια μπορεί να μεταβληθεί ανάλογα με το μέγεθος και το είδος κρέατος, τη θερμοκρασία ψητού και την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

☞ Το θερμοστοιχείο μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.

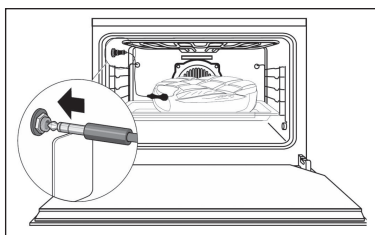
## Πώς να καρφώσετε σωστά το θερμοστοιχείο


- Καρφώστε τη μύτη του θερμοστοιχείου οριζόντια από τη μια πλευρά ως το κέντρο του φαγητού που θα ψήσετε.
- Καρφώνετε πάντα το θερμοστοιχείο ως τη χειρολαβή.
- Η μύτη δεν πρέπει να καρφώνεται δίπλα στο λίπος ή το κόκαλο ή σε κενό σημείο (π.χ. σε πτηνά).
- Όταν ψήνετε πτηνά, θα πρέπει επίσης να προσέχετε να εισαγάγετε το θερμοστοιχείο με τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με κανένα κόκαλο.

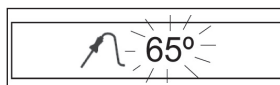
## Χρήση του θερμοστοιχείου

■ Βάλτε στο φούρνο το ψητό στο οποίο έχετε ήδη καρφώσει το θερμοστοιχείο.

■ Συνδέστε το βύσμα του θερμοστοιχείου στην υποδοχή που βρίσκεται επάνω αριστερά στο πλευρικό τοίχωμα του φούρνου.




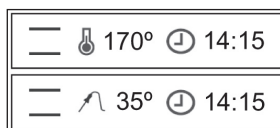
■ Μόλις το συνδέσετε, στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  ενώ θα αναβοσβήνει η τιμή της προτεινόμενης θερμοκρασίας του φούρνου για το μαγείρεμα.





■ Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη συνιστώμενη θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη.


■ Τέλος, επιλέξτε μια λειτουργία ή μια συνταγή μαγειρέματος.

■ Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και τη θερμοκρασία που εκείνη τη στιγμή μετρά το θερμοστοιχείο, εναλλασσόμενη με την επιλεγμένη θερμοκρασία.



■ Όταν στο εσωτερικό του ψητού επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει, ο φούρνος θα σβήσει, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο .

■ Αγγίξτε το σύμβολο  για να διακοπεί το ηχητικό σήμα. Το ψητό έχει μαγειρευτεί σύμφωνα με τις επιθυμίες σας και είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

☞ Αν, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία του αισθητήρα θερμότητας, αγγίξτε το σύμβολο  . Στη συνέχεια, γυρίστε το διακόπτη για να αλλάξετε την επιλεγμένη θερμοκρασία. Τέλος, αφού πατήσετε το διακόπτη, θα ακούσετε δύο συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους, ως επιβεβαίωση της αλλαγής που πραγματοποιήσατε.

## Ενδεικτικές τιμές μαγειρέματος με θερμοστοιχείο

Πιάτο	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
<b>Βοδινό κρέας</b>	
Ροσμπίφ/φιλέτο μοσχαριού λίγο ψημένο (σενιάν)	40-45
Ροσμπίφ/φιλέτο μοσχαριού μέτρια ψημένο	50-55
Ροσμπίφ/φιλέτο μοσχαριού καλοψημένο	60-65
Ψητό μοσχαριού	80-85
<b>Χοιρινό κρέας</b>	
Χοιρινό φιλέτο	65-70
Ψητό χοιρινό/Ζαμπόν	80-85
Λαιμός/σπάλα	80-85
Παϊδάκια, ράχη	75-80
Παϊδάκια με κόκαλο	70
Κοτολέτες	65-70
Ψητός κιμάς	70-75
<b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>	
Μοσχάρι ψητό	70-75
Ψητά μοσχαρίσια νεφρά	75-80
Σπάλα μοσχαρίσια	80-85
<b>Κυνήγι</b>	
Κρέας κυνηγιού	75-80
Ράχη	60-70
Φιλέτο λίγο ψημένο (σενιάν)	40-45
Φιλέτο μέτρια ψημένο	50-55
Φιλέτο καλοψημένο	60-65
<b>Άλλα κρέατα</b>	
Ψητό αρνί	80-85
Γεμιστά κρέατα	70-75
Πτηνά	85-90
Ψάρι	70-80




## Ημιαυτόματο μαγείρεμα με θερμοστοιχείο

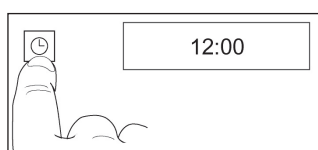
Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να προγραμματίσετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος. Μόλις το θερμοστοιχείο ανιχνεύσει την επιλεγμένη θερμοκρασία, ο φούρνος θα σβήσει.

Δεν θα μπορείτε να προγραμματίσετε τη διάρκεια του μαγειρέματος αφού αυτή καθορίζεται αυτόματα τη στιγμή που επιτυγχάνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού που μετρά το θερμοστοιχείο.

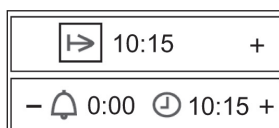
☞ Πρέπει να είστε παρών/παρούσα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφού τότε θα μπορείτε να σερβίρετε το ψητό όπως ακριβώς το θέλατε. Εάν αφήσετε το ψητό στο φούρνο, θα συνεχίσει να μαγειρεύεται με την εσωτερική θερμότητα του φούρνου, ξεφεύγοντας από το αποτέλεσμα που είχατε ορίσει.



Για τον προγραμματισμό αυτόν, αφού συνδέσετε το θερμοστοιχείο στο φούρνο:

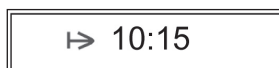
■ Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.




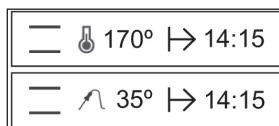
■ Για να δείτε στην οθόνη τις λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, γυρίστε το διακόπτη.




■ Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ώρας έναρξης μαγειρέματος , πατήστε το διακόπτη. Στη συνέχεια, θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την τρέχουσα ώρα.




■ Για να επιλέξετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη. Τέλος, πατήστε το διακόπτη. Θα ακουστούν 2 συνεχόμενοι χαρακτηριστικοί ήχοι και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και την επιλεγμένη ώρα έναρξης. Ο φούρνος σας θα παραμείνει σβησμένος.



■ Όταν φτάσει η προγραμματισμένη ώρα, ο φούρνος θα ανάψει και θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.

■ Όταν στο εσωτερικό του ψητού επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει, ο φούρνος θα σβήσει, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο .

■ Αγγίξτε το σύμβολο  για να διακοπεί το ηχητικό σήμα. Ο φούρνος έχει απενεργοποιηθεί.

■ Το ψητό έχει μαγειρευτεί σύμφωνα με τις επιθυμίες σας και είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

## Μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία

Με το μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία, δεδομένου πως αργεί να ψηθεί, το κρέας παραμένει ιδιαίτερα μαλακό. Το κρέας μπορεί να διατηρηθεί περισσότερη ώρα αφού ψηθεί, χωρίς να στεγνώσει.

☞ Ιδανικό για μαλακά κομμάτια κρέατος βοδινού, μόσχου, χοιρινού και αρνιού. Επίσης για στήθος κοτόπουλου, γαλοπούλας, πάπιας και χήνας (χωρίς κόκαλο).

☞ Δεν είναι κατάλληλο για κρέας κυνηγιού ή αλόγου, αφού λόγω του παρατεταμένου ψησίματος παράγεται μια χαρακτηριστική έντονη οσμή.



– Αφαιρέστε το λίπος και την πέτσα πριν την προετοιμασία (εξαίρεση: στήθος πάπιας).

– Πρώτα τηγανίστε καλά το κρέας στο τηγάνι ή στην κατσαρόλα και από τις δύο πλευρές (και στις άκρες).

☞ Ισχύει ο γενικός κανόνας πως όσο περισσότερο τηγανίζεται το κρέας, τόσο λιγότερος θα είναι στη συνέχεια ο χρόνος μαγειρέματος. Τηγανίστε τα παχιά κομμάτια περισσότερο σε σχέση με τα λεπτά. Το μήκος των κομματιών του κρέατος, αντιθέτως, δεν επηρεάζει καθόλου τη διάρκεια τηγανίσματος.

## Ρύθμιση τρόπου θέρμανσης / θερμοκρασίας μαγειρέματος

– Θερμάνετε το φούρνο με τη σχάρα και το ταψί για 20 λεπτά για να αποκτήσει ενιαία θερμοκρασία ολόκληρο το εσωτερικό του φούρνου.

– Επιλέξτε τον τρόπο θέρμανσης με «Θερμό αέρα» . Εναλλακτικά μπορείτε να επιλέξετε «Επάνω/κάτω αντίσταση» .

– Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τον πίνακα.

☞ Ισχύει ο εξής κανόνας: τα πιο παχιά κομμάτια στους 80° C και τα πιο λεπτά στους 70° C.

– Μην σκεπάζετε το κρέας κατά το μαγείρεμα, ούτε όταν πρόκειται για μικρά κομμάτια.

☞ Μη χρησιμοποιείτε το θερμοστοιχείο ψησίματος, αφού στην περίπτωση αυτή δεν είναι αξιόπιστο. Με το αργό μαγείρεμα, το ζουμί του κρέατος δεν παραμένει στο εσωτερικό, αλλά κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρο το κομμάτι.

– Μετά το μαγείρεμα μπορείτε να κόψετε το κρέας αμέσως. Δεν χρειάζεται να το αφήσετε λιγάκι όπως με το κανονικό μαγείρεμα.

☞ Μπορείτε να διατηρήσετε το κρέας ζεστό στους 60° C μέσα στο φούρνο. Τα παχιά κομμάτια κρέατος περίπου 1 – 2 ώρες και τα λεπτά 30 - 40 λεπτά περίπου.


## Ενδεικτικές τιμές για μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία

Τύπος κρέατος	Βάρος	Τηγάνισμα (λεπτά)	Μαγείρεμα (λεπτά)	Θερμοκρασία
<b>Χοιρινό</b>				
Φιλέτο	400-600g	5	60-90	80
Φιλέτο χοιρινού	800-1000g	7	90-105	80
Νουά	1000-1500g	10-12	230-250	80
Κοτολέτα	800-1000g	8-10	120-140	80
Παϊδάκια	1000-1500g	10-12	120-150	80
<b>Βοδινό</b>				
Φιλέτο	700-1200g	5-9	100-140	80
Κόντρα φιλέτου	1500-1800g	10-12	150-180	80
Ροσμπίφ	700-1800g	10-12	120-180	70
Ρολό	1500-2000g	10-12	200-230	80
Λάπα	1500-1800g	10-15	150-200	80
<b>Μοσχάρι</b>				
Φιλέτο	500-800g	5-6	90-110	80
Ράχη	1000-1500g	8-10	110-120	80
Νουά, ρολό	1500-1800g	10-12	140-160	80
<b>Αρνί</b>				
Φιλέτο ράχης	400-600g	3-5	60-80	70
Πόδι αρνιού (χωρίς κόκαλο)	2000-2500g	10-12	200-250	70
<b>Πτηνά</b>				
Στήθος κότας	400-600g	3-4	50-60	70
Στήθος πάπιας	400-600g	4-5	70-80	70



# Ψήσιμο στο φούρνο με Λειτουργίες μαγειρέματος

## Θερμός αέρας

 Δεν απαιτείται προθέρμανση - μπορείτε να ψήσετε σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα.


### Επίπεδα τοποθέτησης:

1 ταψί: επίπεδο τοποθέτησης 2 μετρώντας από κάτω

2 ταψιά: επίπεδα τοποθέτησης 1 και 3 μετρώντας από κάτω


Αν ψήνετε διαφορετικά επίπεδα γλυκά ή γλυκά σε φόρμα, ο χρόνος ψησίματος παρατείνεται κατά 5 έως 10 λεπτά ανά ταψί.


■ Βγάλτε τα ταψιά ξεχωριστά, ανάλογα με το βαθμό ψησίματος.

■ Ψήστε με θερμό αέρα  στους 160° C όταν στη συνταγή που ακολουθείτε δεν υπάρχουν οδηγίες για θερμό αέρα.

■ **Σημαντικό:** Σε τάρτες με υγρή γαρνιτούρα φρούτων παράγεται πολλή υγρασία. Δεν θα πρέπει να ψήνετε περισσότερες από μία τάρτα τη φορά.


### Επάνω/κάτω αντίσταση

 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

■ Προθέρμανση: Επιλέξτε τον τρόπο θέρμανσης με «Θερμό αέρα/ Κάτω αντίσταση» .

■ Ιδιαίτερα κατάλληλες είναι οι φόρμες ψησίματος από μαύρο έλασμα και αλουμίνιο.

### Δυνατός θερμός αέρας ή

 Χωρίς προθέρμανση – Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

■ Μόνο για επίπεδες τάρτες με στεγνή γαρνιτούρα όπως π.χ. οι τάρτες με στρώση ζάχαρης.

### Τρόπος λειτουργίας πίτσας

 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

■ για υγρές τάρτες

■ για πίτσα: προθέρμανση

■ για ψωμί: προθέρμανση

## Ψήσιμο πίτσας

 Επιλογή του προγράμματος ψησίματος 

– Εάν χρησιμοποιείτε πέτρα για πίτσα (ειδικό αξεσουάρ), η βάση της πίτσας γίνεται ιδιαίτερα τραγανή. Χρόνος προθέρμανσης: 30 λεπτά τουλάχιστον!

Λάβετε υπόψη τις οδηγίες που παρέχονται μαζί με την πέτρα για πίτσα.

### Βασική συνταγή πίτσας


250 γρ. αλεύρι, 20 γρ. μαγιά, 1/8 λίτρου χλιαρό νερό, 3 κουταλιές της σούπας λάδι (ελιάς), αλάτι.

### Ψήσιμο πίτσας στο ταψί του φούρνου

– Με τα παραπάνω συστατικά παρασκευάστε μια ζύμη μαγιάς.

– Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος της (περ. 30 λεπτά).

– Στη συνέχεια ζυμώστε ξανά τη ζύμη για λίγα λεπτά και αφήστε την να ξεκουραστεί άλλα 15 λεπτά.

– Αρχίστε το πρόγραμμα ψησίματος , ο φούρνος προθερμαίνεται.

– Λιπάνετε το ταψί του φούρνου.

Αν ψήνετε μια μικρή στρογγυλή πίτσα, βάλτε αυτή τη στιγμή το ταψί στο φούρνο για να το προθερμάνετε επίσης.

– Απλώστε τη ζύμη, βάλτε την σε ένα ταψί του φούρνου, πλάστε ένα περιθώριο.

– Καλύψτε τη ζύμη όπως θέλετε, γρήγορα όμως για να μην υγρανθεί.

– **Μικρές πίτσες:** βάλτε τη ζύμη στο προθερμασμένο ταψί.


– Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα, βάλτε το ταψί στο επίπεδο τοποθέτησης 1.

– Όταν κλείσετε την πόρτα θα ξεκινήσει το πρόγραμμα με χρόνο ψησίματος 12 λεπτών.

### Ψήσιμο πίτσας στην πέτρα

– Ετοιμάστε τη ζύμη όπως προαναφέρθηκε.

– Βάλτε την πέτρα για πίτσα στη σχάρα και βάλτε την στο επίπεδο τοποθέτησης 1.

– Προθερμάνετε το φούρνο με τρόπο λειτουργίας θέρμανσης  στους 250° C για 30 λεπτά περίπου.

– Βάλτε τη ζύμη στην αλευρωμένη διάταξη ανύψωσης και καλύψτε την γρήγορα για να μην υγρανθεί. Η καλυμμένη πίτσα δεν πρέπει να παραμείνει πολλή ώρα στη διάταξη ανύψωσης, γιατί τότε η ζύμη δεν θα γλιστρά.

– Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, σπρώξτε την πίτσα από τη διάταξη ανύψωσης στη ζεστή πέτρα για πίτσα.

– Ψήστε για 8-12 λεπτά με τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

## Ενδείξεις σε σχέση με τον πίνακα: «Ενδεικτικές τιμές ψησίματος»

Στον πίνακα που ακολουθεί θα βρείτε μια επιλογή γλυκών και ταρτών με τις θερμοκρασίες, τη διάρκεια ψησίματος και τα επίπεδα τοποθέτησης που απαιτούνται για κάθε περίπτωση.

■ Για τις θερμοκρασίες, στις περισσότερες περιπτώσεις δίνεται εύρος θερμοκρασίας, αφού η θερμοκρασία εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τη σύσταση της ζύμης, την ποσότητα και τη φόρμα που χρησιμοποιήθηκε.

















■ Συνιστούμε να ρυθμίσετε αρχικά στην χαμηλότερη θερμοκρασία και να επιλέξετε υψηλότερη θερμοκρασία μόνο εάν είναι απαραίτητο, π.χ. εάν επιθυμείτε εντονότερο ρόδισμα ή εάν ο χρόνος ψησίματος φαίνεται πολύ μεγάλος.

■ Εάν δεν βρείτε ακριβείς οδηγίες για μια δική σας συνταγή, συμβουλευτείτε τις οδηγίες για παρόμοια γλυκά ή τάρτες.

■ Οι διαφορές ύψους των τροφίμων ενδέχεται να οδηγήσουν σε διαφορές ροδίσματος στην αρχή. Στην περίπτωση αυτή, δεν θα πρέπει να αλλάξετε τη θερμοκρασία ρύθμισης. Οι διαφορές ροδίσματος θα εξαλειφθούν στη συνέχεια κατά τη διάρκεια του ψησίματος.



# Ενδεικτικές τιμές ψησίματος

Οι τιμές και οι τρόποι λειτουργίας που πρέπει να χρησιμοποιήσετε κατά προτίμηση δίνονται με έντονη γραφή.

Είδη ζαχαροπλαστικής	Προτεινόμενο πρόγραμμα ψησίματος		Θερμός αέρας 		Επάνω/κάτω αντίσταση 		Δυνατός θερμός αέρας  Τρόπος λειτουργίας πίτσας 		Διάρκεια ψησίματος
	Ύψος	Πρόγραμμα	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Σε λεπτά
<b>Μείγμα για κέικ</b>									
Τούρτα φόρμας			1	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Κέικ φόρμας			1	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Κέικ αφράτο			1	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Τούρτες			2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Βάση τούρτας			2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Λεπτές τάρτες φρούτων			2	150-160	1	170-180	2	 <b>150-160</b>	45-60
Μικρά κέικ			2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Γλυκά ταψιού</b>									
Στεγνή επικάλυψη			2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	20-35
Υγρή επικάλυψη			2	160-170	1	170-180	2	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Πατημένη ζύμη</b>									
Βάση τούρτας			2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Τάρτα τυριού			1	140-150	1	160-170	2	 <b>140-150</b>	70-90
Μικρά κέικ			2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Γλυκά ταψιού</b>									
Στεγνή επικάλυψη			2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Υγρή επικάλυψη			2	160-170	1	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Ζύμη μαγιάς</b>									
Τούρτα φόρμας			1	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Στεφάνη μαγιάς			2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Βασιλόπιτα (προθέρμανση)			1	<b>150-160</b>	1	175-180			50-70
Μικρά κέικ			2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Γλυκά ταψιού</b>									
Στεγνή επικάλυψη			2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Υγρή επικάλυψη			2	160-170	1	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Μείγμα για κέικ</b>									
Τούρτες			2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Ρολά			3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Κέικ με ασπράδι αυγού</b>									
Μαρέγκα			2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Γαλέτες κανέλας (αστέρια)			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Αμυγδαλωτά			2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Άλλα είδη ζύμης</b>									
Σφολιάτα			2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Σφολιάτα μαγιάς			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Σφολιάτα τυροπήγματος			2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Ζύμη με αλκοόλ			2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Ζύμη με τυροπήγμα και λάδι			2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Τάρτα μελιού			2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Ψωμί και πίτσα</b>									
Ψωμί ζυμωμένο με μαγιά (προθέρμανση: 230° C, προψήσιμο: 10 λεπτά στους 230° C)			1	<b>180</b>	1	<b>180</b>	1	 180	70
Ψωμί με μαγιά/ Λευκό ψωμί (προθέρμανση)			1	<b>180</b>	1	200	1	 180	30-60
Αλμυρά ψωμάκια/ μπρέτζελ (προθέρμανση: 230° C)			3	<b>200</b>	3	220			15-20
Πίτσα (προθέρμανση: 250° C)							1	 <b>250</b>	8-12

## Ψήσιμο στη σχάρα

Ψήνετε μόνο με την πόρτα του φούρνου κλειστή!


- ☞ Επιλέξτε τον τρόπο θέρμανσης .
- ☞ Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250° C.
- ☞ Σε περίπτωση μεγάλων ψητών είναι καλύτερο να επιλέξετε θερμοκρασία μεταξύ 200 και 250° C, για να μην καεί το ψητό.
- Τρόπος λειτουργίας θέρμανσης .
- Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά.
- Βάλτε πάνω στη σχάρα ψησίματος τα φαγητά που θέλετε να ψήσετε.
- Τοποθετήστε το ταψί στο επίπεδο τοποθέτησης 1 ή 2, μετρώντας από κάτω. Βάλτε τη σχάρα ψησίματος στο επίπεδο τοποθέτησης σύμφωνα με τον πίνακα.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

## Ενδεικτικές τιμές ψησίματος στη σχάρα

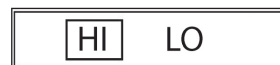
Τύπος κρέατος	Ύψος	Γκριλ 	
		1. Πλευρά	2. Πλευρά
Σε λεπτά			
Μπριζόλα χοιρινή	4	10-12	8-10
Πανσέτα	4	12-15	8-10
Φιλέτο χοιρινού	4	10-12	8-10
Συκώτι σε φιλέτα	5	5-6	4-5
Τηγανητό λουκάνικο	4	8-10	6-8
λουκάνικα τυλιχτά με μπέικον	4	10-12	8-10
Σουβλάκι	3	9-11	7-8
Βοδινό φιλέτο λίγο ψημένο	5	6-7	5-6
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο	5	7-9	6-7
Φιλέτο μοσχαρίσιο	4	8-10	7-8
Παϊδάκι αρνίσιο	4	7-8	6-7
Μπούτια κοτόπουλου	3	15-18	10-12
Μισό κοτόπουλο	3	18-20	10-12
Φιλέτο ψαριού	5	6-7	4-5
Πέστροφες	3	5-7	4-6
Φρυγανιά	5	2-3	2-3
τοστ	4	6-8	

## Απόψυξη

Η απόψυξη γίνεται μέσω ενός συστήματος θερμού αέρα σε 2 επίπεδα, το υψηλό επίπεδο (HI) για κρέατα γενικότερα και το χαμηλό επίπεδο (LO) για ψάρια, γλυκά και ψωμί.

1. Επιλέγοντας τη λειτουργία  (ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Επιλογή λειτουργίας μαγειρέματος»), στην οθόνη θα δείτε:

2. Γυρίστε το διακόπτη για να επιλέξετε το επίπεδο απόψυξης HI ή LO. Στη συνέχεια, πατήστε το διακόπτη.



3. Τέλος, Θα ακούσετε 2 συνεχόμενους χαρακτηριστικούς ήχους ως επικύρωση της επιλογής σας.

Για την απόψυξη τροφίμων, θα πρέπει να λάβετε υπόψη σας τα εξής:

- Τα τρόφιμα χωρίς συσκευασία πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί του φούρνου ή σε πιατέλα.
- Για την απόψυξη μεγάλων κομματιών κρέας ή ψαριού, θα πρέπει να τα τοποθετείτε πάνω στη σχάρα και κάτω από αυτήν να τοποθετείτε ένα ταψί για τη συλλογή των υγρών.
- Τα κρέατα και τα ψάρια δεν χρειάζονται πλήρη απόψυξη για να μαγειρευτούν. Αρκεί η επιφάνεια να είναι μαλακή για να προσθέσετε τα καρυκεύματα.
- Μετά την απόψυξή τους, τα τρόφιμα πρέπει να μαγειρεύονται.
- Μην καταψύχετε ξανά αποψυγμένα τρόφιμα.

## Πίνακας χρόνων απόψυξης τροφίμων

Για τους χρόνους απόψυξης και το επίπεδο που πρέπει να επιλέξετε, δείτε τον παρακάτω πίνακα:

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ LO		ΕΠΙΠΕΔΟ HI	
	Βάρος	Χρόνος	Βάρος	Χρόνος
Ψωμί	1/2 kg	35 λεπτά		
Τάρτα	1/2 kg	25 λεπτά		
Ψάρι	1/2 kg	30 λεπτά		
Ψάρι	1 kg	40 λεπτά		
Κοτόπουλο			1 kg	75 λεπτά
Κοτόπουλο			1,5 kg	90 λεπτά
Μπριζόλα			1/2 kg	40 λεπτά
Κιμάς			1/2 kg	60 λεπτά
Κιμάς			1 kg	120 λεπτά

Οι χρόνοι που δίνονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί, όπου ο χρόνος απόψυξης θα εξαρτηθεί από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, το βάρος των τροφίμων και το βαθμό κατάψυξής τους.


## Συντήρηση τροφίμων

**⚠ Προσοχή!** Για φιάλες με κλείσιμο twist-off® μην χρησιμοποιείτε δύο φορές το ίδιο καπάκι. Σε αντίθετη περίπτωση, οι φιάλες ενδέχεται να τρυπήσουν υπό ορισμένες συνθήκες πολλών χρήσεων!

☞ Τα κατάλληλα δοχεία είναι οι φιάλες συντήρησης με ελαστικό δακτύλιο και γυάλινο πώμα ή τα κοινά δοχεία με κλείσιμο twist-off® (μόνο με καινούργιο καπάκι). Τα μεταλλικά δοχεία είναι ακατάλληλα.

☞ Μην χύνετε νερό μέσα στο ταψί! Θα παραχθεί υπερβολική ποσότητα ατμού που θα απελευθερωθεί απότομα με το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι νερού στο ταψί για τα λίπη, και όχι στον πυθμένα του φούρνου!

☞ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πίτσας .

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα και προετοιμάστε τα σύμφωνα με τις συνηθισμένες συνταγές.
  - Συντηρήστε το πολύ 6 φιάλες συντήρησης 1 λίτρου.
  - Χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες με το ίδιο ύψος. Γεμίστε τις στα 3/4 της χωρητικότητάς τους με το ίδιο περιεχόμενο.
  - Οι φιάλες δεν πρέπει να ακουμπούν η μία την άλλη.
- Εισάγετε το ταψί για τα λίπτη στο επίπεδο τοποθέτησης 1 μετρώντας από κάτω.
- Βάλτε στο ταψί για τα λίπτη ένα φλιτζάνι με νερό.
- Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας πίτσας  στους 160° C και παρακολουθήστε τη διαδικασία συντήρησης. Μετά από 10 έως 20 λεπτά, το υγρό στις πρώτες φιάλες θα αρχίσει να δημιουργεί φυσαλίδες, συνήθως πρώτα στην μπροστινή δεξιά φιάλη.

#### Φρούτα

- Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το φούρνο και αφήστε τις φιάλες για 30 ακόμη λεπτά. (περ. 15 λεπτά με φρούτα ευαίσθητα όπως οι φράουλες) μέσα στον κλειστό φούρνο.

#### Λαχανικά και κρέας

- Όταν το υγρό κάνει φυσαλίδες, μειώστε στους 100° C και συνεχίστε το μαγείρεμα για 30 έως 60 λεπτά ακόμα.
- Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το φούρνο και αφήστε τις φιάλες μέσα για 30 ακόμη λεπτά.



## Ασφάλεια προστασίας για τα παιδιά

Η ασφάλεια για τα παιδιά προστατεύει το φούρνο από την ακούσια μεταβολή των ρυθμίσεων και παρέχει επιπλέον προστασία για τα μικρά παιδιά.

Όταν η ασφάλεια προστασίας για τα παιδιά **έχει ενεργοποιηθεί**. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή να ανάψετε το φούρνο.


## Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ασφάλειας προστασίας για τα παιδιά

### Ενεργοποίηση της ασφάλειας προστασίας για τα παιδιά:

- Ενεργοποιήστε πρώτα το φούρνο πατώντας με το σύμβολο , εάν είναι απενεργοποιημένος.
- Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
- Θα ακούσετε ένα συνεχόμενο χαρακτηριστικό ήχο και θα δείτε στη δεξιά οθόνη το σύμβολο “κλειδί”, ενώ στην αριστερή οθόνη θα εμφανίζεται το κείμενο “Ασφαλής για παιδιά”.

Αν, οποιαδήποτε στιγμή, αγγίξετε ένα από τα πλήκτρα στο κρύσταλλο της πρόσοψης του φούρνου σας ή το διακόπτη, στις οθόνες θα εμφανιστούν το σύμβολο του κλειδιού και το κείμενο “Ασφαλής για παιδιά” προσδιορίζοντας έτσι ότι ο φούρνος είναι ασφαλισμένος.

### Απενεργοποίηση της ασφάλειας προστασίας για παιδιά:

- Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.
- Θα ακούσετε ένα συνεχόμενο χαρακτηριστικό ήχο και θα δείτε στη δεξιά οθόνη το σύμβολο “κλειδί”, ενώ στην αριστερή οθόνη θα εμφανίζεται το κείμενο “Ασφάλεια απενεργοποιημένη”. Ο φούρνος έχει απασφαλιστεί.

## Καθαρισμός και συντήρηση

Παρακαλούμε να διαβάσετε ολόκληρο το παρόν κεφάλαιο πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής. Εάν την καθαρίζετε και τη συντηρείτε τακτικά, θα διατηρηθεί όμορφη και καθαρή για πολλά χρόνια. Συγκεντρώσαμε εδώ μια σειρά οδηγιών που σας επιτρέπουν τη συντήρηση και καθαριότητα σε βάθος, χωρίς όμως να βλάψετε τις επιφάνειες, ξεχωριστά ή στο σύνολό τους.

## Για όλες τις επιφάνειες

⚠ Για την καθαριότητα της συσκευής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται συσκευές καθαρισμού με ατμό ή/και πίεση! Ενδέχεται να βλάψετε τη συσκευή δημιουργώντας πιθανότητες **θανάσιμου κινδύνου**.

⚠ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει έως ότου να μπορείτε να την αγγίξετε με το χέρι προτού την καθαρίσετε.

⚠ Τηρείτε τις οδηγίες χειρισμού για κάθε προϊόν καθαρισμού.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Οι λεκέδες ή τα υπολείμματα που δεν καθαρίστηκαν ενδέχεται να καούν ξανά με την επόμενη χρήση του φούρνου. Συχνά, οι λεκέδες ή τα υπολείμματα που δημιουργούνται με αυτόν τον τρόπο, δεν μπορούν πια να καθαριστούν χωρίς να αφήσουν γρατσουνιές.

Για τους ήπιους λεκέδες, καθαρίστε τις επιφάνειες με μαλακό πανί, μαλακή βούρτσα ή μαλακό σφουγγάρι και με καυτό νερό και απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε με κρύο νερό για να εξουδετερώσετε υπολείμματα απορρυπαντικού που θα μπορούσαν να δημιουργήσουν αποχρωματισμό ή λεκέ. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα πανί.

☞ Για τους ισχυρότερους λεκέδες, δείτε τις οδηγίες που ακολουθούν σε σχέση με τις διάφορες επιφάνειες και τα διάφορα στοιχεία της συσκευής.

☞ Το VSR 0-FIX-C είναι ιδανικό για τον καθαρισμό των υαλοκεραμικών, του σμάλτου και του επιχρίσματος της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Μπορείτε να προμηθευτείτε τη συγκεκριμένη σκόνη καθαρισμού στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της KÜPPERBUSCH.

### Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε:

- προϊόντα καθαρισμού διαβρωτικά ή λευκαντικά που περιέχουν π.χ. ενεργό οξυγόνο, χλωρίο και άλλα διαβρωτικά συστατικά.
- προϊόντα καθαρισμού που χαράσσουν, όπως λειαντικά μέσα, σύρμα, σύρμα με σαπούνι, σκληρές βούρτσες, μεταλλικά βουρτσάκια, πλαστικά σφουγγάρια ή σφουγγάρια με επιφάνεια που χαράσσει.

## Εξουδετέρωση κρούστας

Οι σκληρότερες κρούστες πρέπει πρώτα να μαλακώσουν. Ο καλύτερος τρόπος για να το πετύχετε είναι να χρησιμοποιήσετε ένα βρεγμένο πανί. Στη συνέχεια είναι πιο εύκολο να τις αφαιρέσετε.

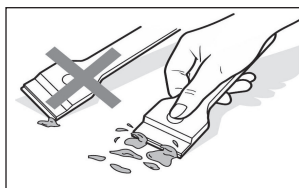
## Χρήση ξύστρας καθαρισμού

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού! Οι λεπίδες της ξύστρας καθαρισμού είναι πολύ αιχμηρές.

Χρησιμοποιείτε πάντα την ξύστρα οριζόντια για να σπρώξετε τις κρούστες.



- ⚠ Μην χαράσσετε με τις γωνίες της ξύστρας και προσέξτε να μην καταστρέψετε τους αρμούς στεγανοποίησης με αυτές.



## Χρήση σπρέι φούρνου - οδηγίες

- ⚠ Σε κάθε περίπτωση τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Το αλουμίνιο βλάπτεται από το σπρέι φούρνου, όπως και οι βερνικωμένες και πλαστικές επιφάνειες.
- ⚠ Μην ψεκάζετε στην οπή του ανεμιστήρα στο πίσω τοίχωμα. Ο καταλύτης ökotherm® καταστρέφεται από την επαφή με το σπρέι φούρνου.

Η χρήση του σπρέι φούρνου έχει αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον. Εάν ωστόσο επιθυμείτε να το χρησιμοποιείτε, θα πρέπει με αυτό να ψεκάζετε μόνο τον εσωτερικό χώρο και τα επισμαλτωμένα ταψιά του φούρνου.

## Επιχρωμιωμένα καλύμματα του φούρνου

### Πρόσοψη και λαβή της πόρτας με μαύρα επιχρωμιωμένα καλύμματα

- ⚠ Ξεουδετερώστε αμέσως τα υπολείμματα αβεστίου, λίπους και αλβουμίνης για την αποτροπή του σχηματισμού λεκέδων!
- ⚠ Τα καλύμματα αυτά είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στις γρατσουνιές και διαβρώνονται από το σπρέι φούρνου! **Μη χρησιμοποιείτε ξύστρα καθαρισμού, ούτε βουρτσάκια ή σκληρά σφουγγάρια! Αυτές οι επιφάνειες χαράσσονται πολύ εύκολα**
- ☞ Καθαρίστε τα μόνο με καυτό νερό και απορρυπαντικό και με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

## Λεπτό ασάλι

### Πρόσοψη πόρτας από λεπτό ασάλι, πίνακας χειρισμού

- ⚠ Το λεπτό ασάλι είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στις γρατσουνιές! **Μη χρησιμοποιείτε ξύστρα καθαρισμού!**
  - ⚠ Ξεουδετερώστε αμέσως τα υπολείμματα αβεστίου, λίπους και αλβουμίνης για την αποτροπή του σχηματισμού λεκέδων!
- Συνιστούμε την εβδομαδιαία συντήρηση των επιφανειών από λεπτό ασάλι με κοινό προϊόν συντήρησης για λεπτό ασάλι. Χάρη σ' αυτό, δημιουργείται μια λεπτή προστατευτική μεμβράνη που προστατεύει το λεπτό ασάλι από τους αποχρωματισμούς.

## Σμάλτο

### Εσωτερικός χώρος φούρνου, πρόσοψη, ταψιά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποια πλαστικά σφουγγάρια με μια πλευρά βουρτσίσματος. Ορισμένα προϊόντα ωστόσο διαθέτουν κοκκιώδη επιφάνεια στην πλευρά βουρτσίσματος, η οποία χαράσσει. Θα ήταν καλό να δοκιμάσετε πρώτα σε μια περιοχή που δεν φαίνεται πολύ.

- ☞ Η ξύστρα καθαρισμού είναι κατάλληλη για την ξεουδετέρωση δύσκολων ακαθαρσιών.
- ☞ Για καθαρισμό σε βάθος συνιστούμε το προϊόν VSR 0-FIX-C. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου.

## Γυαλί πόρτας

### Εσωτερικό πόρτας – επιχρισμένο γυαλί

- ⚠ Κατά το δυνατό, μην χρησιμοποιείτε σπρέι για φούρνους, καθώς η τακτική τους χρήση ενδέχεται να **καταστρέψει** την επιχρισμένη επιφάνεια του γυαλιού.
- Η ξύστρα καθαρισμού είναι κατάλληλη για την ξεουδετέρωση δύσκολων ακαθαρσιών.
- ☞ Για καθαρισμό σε βάθος, συνιστούμε το προϊόν VSR 0-FIX-C ή καθαριστικά γυαλιού.

### Πρόσοψη πόρτας, πίνακας χειρισμού

- ☞ Καθαρίστε **την πρόσοψη του φούρνου** μόνο με καυτό νερό και απορρυπαντικό και με μαλακό πανί ή σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό γυαλιού.

## Αρμός στεγανοποίησης πόρτας

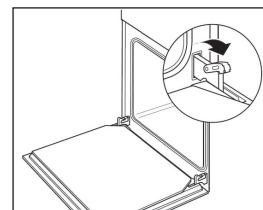
- ☞ Για να τον καθαρίσετε, πρέπει να αφαιρέσετε τον αρμό στεγανοποίησης της πόρτας ούτως ώστε να μην συσσωρευτεί οποιαδήποτε ακαθαρσία στο σημείο αυτό. Δείτε το κεφάλαιο «Αλλαγή αρμού στεγανοποίησης πόρτας».

Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να το καθαρίσετε με απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

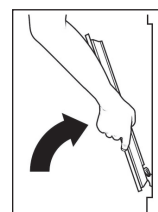
## Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση πόρτας φούρνου

### Εξαγωγή της πόρτας του φούρνου

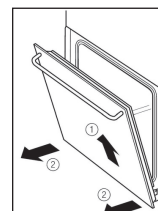
- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
- Διπλώστε προς τα μπροστά τα άγκιστρα των μεντεσέδων της πόρτας.



- Πιάστε την πόρτα του φούρνου από τα πλαϊνά με τα δύο χέρια και κλείστε τη σχεδόν τελείως.

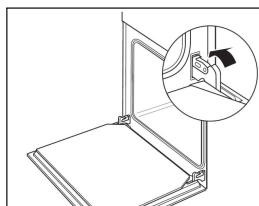
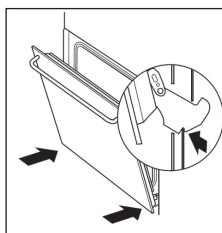


- Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και βγάλτε τους μεντεσέδες από τα ανοίγματα της πόρτας τραβώντας τα μπροστά.



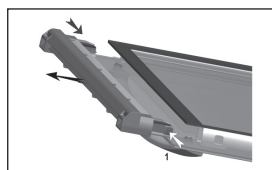
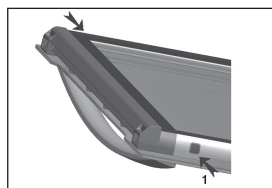
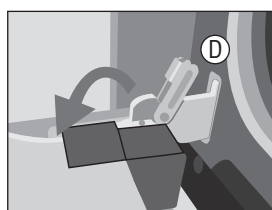
## Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

- Πιάστε την πόρτα του φούρνου από τα πλαϊνά με τα δύο χέρια και εισάγετε τους μεντεσέδες στα αντίστοιχα ανοίγματα. Ο μεντεσές κλειδώνει.
- Ανοίξτε αργά και πλήρως την πόρτα του φούρνου.
- Κατεβάστε ξανά τα άγκιστρα των μεντεσέδων της πόρτας.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



## Οδηγίες Συναρμολόγησης/ Αποσυναρμολόγησης των εσωτερικών γυαλιών

- 1 Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
- 2 Περιστρέψτε εντελώς τις δύο ασφάλειες (D) προς τα μπροστά, για να μπλοκάρετε την πόρτα, αποτρέποντας έτσι την ανατροπή της.
- 3 Πιέστε με τα δάχτυλα το σημείο 1 που βρίσκεται στο επάνω μέρος και των δυο πλαϊνών της πόρτας του φούρνου.
- 4 Τραβήξτε το επάνω μέρος του κλεισίματος της πόρτας, ενώ συνεχίζετε να πιέζετε το σημείο 1.
- 5 Τα εσωτερικά γυαλιά της πόρτας απελευθερώνονται κι έτσι μπορείτε να τα καθαρίσετε εύκολα με καθαριστικό για τα τζάμια και ένα μαλακό πανί.



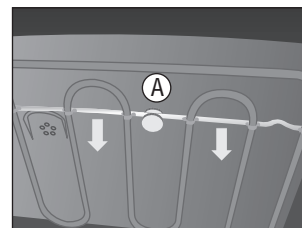
### Προσοχή

Εάν δεν έχετε μπλοκάρει την πόρτα περιστρέφοντας τις ασφάλειες (D), να έχετε ιδιαίτερη προσοχή διότι όταν βγάλετε τα εσωτερικά γυαλιά, η πόρτα του φούρνου θα κλείσει.

- 6 Όταν είναι καθαρά τα γυαλιά, τοποθετείστε τα με την ίδια σειρά έτσι ώστε να μπορείτε να διαβάσετε την ένδειξη **TERMOGLASS** που είναι τυπωμένη σε αυτά.
- 7 Τοποθετείστε και πάλι το επάνω μέρος του κλεισίματος της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι τα πλαϊνά άγκιστρα κλειδώνουν στο σημείο 1.

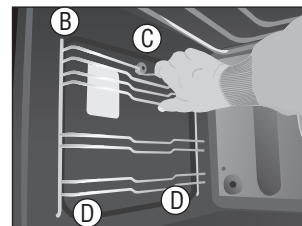
## Ανατροπή / αναδίπλωση του θερμαντικού στοιχείου

- Σπρώξτε με τα δυο χέρια το έλασμα της αντίστασης του Γκριλ (A) μέχρι να την απελευθερώσετε από τα 2 επάνω στερεώματα.
- Περιστρέψτε την αντίσταση και καθαρίστε το επάνω μέρος του φούρνου.
- Στο τέλος, επανατοποθετείστε την αντίσταση του Γκριλ στην αρχική της θέση.



## Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση των πλευρικών σχαρών

- 1 Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου.
- 2 Απελευθερώστε τα στηρίγματα ή τους τηλεσκοπικούς οδηγούς (B), ξεβιδώνοντας το παξιμάδι (C).



- 3 Για να τοποθετείστε τα στηρίγματα, πρέπει να εισάγετε τις άκρες των στηριγμάτων στις κάτω οπές των πλαϊνών του εσωτερικού του φούρνου (D) και στο τέλος πρέπει να τα στερεώσετε με το παξιμάδι (C).

## Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®

Ο καταλύτης ökotherm® διαλύει με τη λειτουργία μαγειρέματος με θερμό αέρα τα σωματίδια λίπους και τις οσμές που παράγονται από το ψήσιμο. Η διεργασία αυτή είναι επαρκής με την κανονική χρήση της λειτουργίας θερμού αέρα. Για ειδικές περιπτώσεις (έντονο ψήσιμο και μεγάλες ποσότητες) ενδέχεται να κατακαθίσουν σωματίδια λίπους στον καταλύτη. Σε μια επόμενη χρήση, π.χ. στο ψήσιμο μιας πίτσας, η ποσότητα αυτή θα διαλυθεί σιγά-σιγά.

Εάν κάποια στιγμή σας δοθεί η εντύπωση πως η δράση του καταλύτη έχει μειωθεί (οπότε η οσμή είναι έντονη), μπορείτε να τον αναγεννήσετε, εξουδετερώνοντας τα συσσωρευμένα υπολείμματα λίπους.

## Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®

- Βάλτε τον επιλογέα λειτουργίας στο θερμό αέρα.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200° C και
- θερμάνετε τον άδειο φούρνο για 60 λεπτά.

# Αντιμετώπιση προβλημάτων

⚠ Επισκευές γίνονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό!

Ορισμένα προβλήματα μπορούν να αντιμετωπιστούν και από εσάς. Επιβεβαιώστε πρώτα πως δεν πρόκειται για σφάλμα χειρισμού. Οι επισκευές σε περίοδο εγγύησης δεν αποκλείουν το κόστος σε περίπτωση σφάλματος χειρισμού ή μη τήρησης κάποιας από τις επόμενες οδηγίες.

## Τι να κάνω εάν...

... δεν λειτουργούν οι αισθητήρες ούτε ο φωτισμός;

Ελέγξτε: Είναι συνδεδεμένο το βύσμα τροφοδοσίας; Η οικιακή ασφάλεια λειτουργεί σωστά; Υπάρχει διακοπή ρεύματος; Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια προστασίας για τα παιδιά;

... ένας ή πολλοί αισθητήρες δεν αντιδρούν στην επαφή, αλλά ο φωτισμός λειτουργεί;

**Πιθανή αιτία:** Οι αισθητήρες προσαρμόζουν συνεχώς την ευαισθησία τους στις συνθήκες του περιβάλλοντός τους. Υπό μη ευνοϊκές συνθήκες, π.χ. όταν κάποιος στηρίζεται επάνω τους για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να αντιδράσουν ξανά.

Περιμένετε 15 δευτερόλεπτα ή αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά την ασφάλεια. Εάν χρειαστεί, επαναλάβετε τη διαδικασία!

Έτσι, τα πλήκτρα θα έχουν ρυθμιστεί και θα αντιδρούν και πάλι στην επαφή.

... ένας ή πολλοί αισθητήρες δεν αντιδρούν ακόμα και μετά από την αποσύνδεση και σύνδεση της ασφάλειας;

**Πιθανή αιτία:** Ελαττωματικό πλήκτρο αισθητήρα ή δομικό στοιχείο.

Αφού αποσυνδέσετε και συνδέσετε ξανά την ασφάλεια δύο φορές, αποσυνδέστε την ασφάλεια ξανά και ενημερώστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

... έχει σπάσει το γυαλί της πόρτας;

Σβήστε το φούρνο και καλέστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να αλλάξει την πόρτα.

... αρμός στεγανοποίησης της πόρτας έχει φθαρεί;

Αλλάξτε αρμό στεγανοποίησης. Δείτε το κεφάλαιο «Αλλαγή αρμού στεγανοποίησης πόρτας».

**Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν έχει φθαρεί αρμός στεγανοποίησης!**

... ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Αλλάξτε λαμπτήρα αλογόνου το συντομότερο δυνατό – με κρύο φούρνο – Δείτε το κεφάλαιο «Αλλαγή φωτισμού φούρνου».

... παράγονται έντονες οσμές;

Αναγεννήστε τον καταλύτη ökotherm®. Δείτε το κεφάλαιο «Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®».

... μυρίζει έντονα ξίδι κατά το μαγείρεμα;

Όταν μαγειρεύετε φαγητά που περιέχουν οινόπνευμα ή μαγιά, με τα προγράμματα θερμού αέρα παράγεται μυρωδιά ξιδιού. Εάν η οσμή αυτή σας ενοχλεί, **χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χωρίς χρήση αέρα**, όπως π.χ. το πρόγραμμα επάνω/κάτω αντίστασης.

... δημιουργούνται λεκέδες χυμού φρούτου ή αλβουμίνης στα επισμαλτωμένα στοιχεία;

Πρόκειται για ασήμαντη αλλοίωση του σμάλτου που δεν μπορεί να επιλυθεί.

## Συντήρηση

### Αλλαγή φωτισμού φούρνου

⚠ **Προσοχή!** Οι λαμπτήρες αλογόνου θερμαίνονται πολύ κατά την παρατεταμένη χρήση τους. Επομένως, θα πρέπει να τους αλλάζετε αφού έχουν κρυώσει.

⚠ **Προσοχή, κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!** Πριν ανοίξετε το κάλυμμα της λάμπας του φούρνου, θα πρέπει να αποσυνδέσετε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία: Αποσυνδέστε ή ξεβιδώστε την ασφάλεια ή αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας!

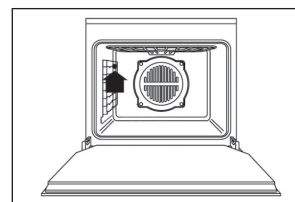
⚠ Αντικαταστήστε τους λαμπτήρες αλογόνου αποκλειστικά με λαμπτήρες ίδιου τύπου. Μπορείτε να βρείτε νέους λαμπτήρες αλογόνου στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών Küppersbusch.

☞ Μην αγγίζετε τους λαμπτήρες αλογόνου με γυμνά χέρια. Τα δακτυλικά αποτυπώματα καίγονται στο κρύσταλλο του λαμπτήρα και μειώνουν τη φωτεινότητα και τη διάρκεια ζωής του.

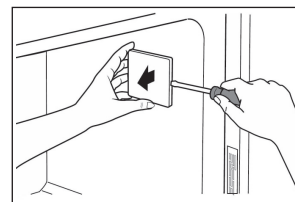
⚠ Αν το κάλυμμα του γυαλιού δεν βγαίνει αμέσως (π.χ. εξαιτίας ακαθαρσίας μετά από παρατεταμένη χρήση), βγάζοντάς το σηκώνοντας με δύναμη ενδέχεται να σπάσει το γυαλί. Κρατήστε επομένως ένα πανί πάνω στο κάλυμμα του γυαλιού προκειμένου να μαζέψετε τα κομμάτια γυαλιού.

### Αλλαγή του λαμπτήρα αλογόνου

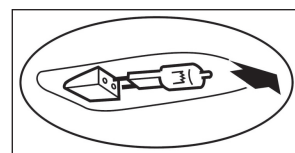
– Αποσυναρμολογήστε την πλευρική σχάρα τοποθέτησης τασιών και σχαρών.



– Βγάλτε το κάλυμμα του γυαλιού σηκώνοντας προσεκτικά με ένα κατσαβίδι.



– Βγάλτε το λαμπτήρα αλογόνου από μέσα.



– Τοποθετήστε το νέο λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί (π.χ. με ένα χαρτομάντιλο).

– Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του γυαλιού πιέζοντας μέχρι να κλειδώσει.

– Τοποθετήστε ξανά την πλευρική σχάρα για την τοποθέτηση των τασιών.

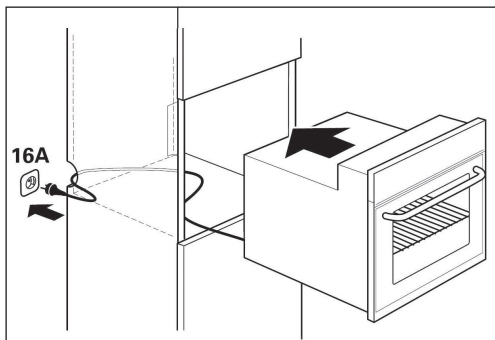




## Τοποθέτηση σε έπιπλο κουζίνας

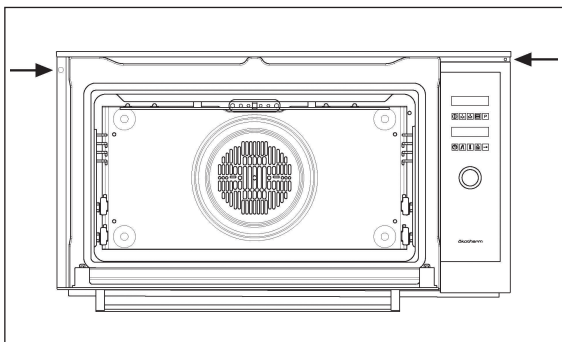
### Τοποθέτηση του φούρνου στο έπιπλο της κουζίνας

- Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- Εισάγετε πλήρως το φούρνο στο χώρο του ερμαρίου. Προσέξτε να μην πιαστεί το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής!



### Στερέωση του φούρνου στο έπιπλο της κουζίνας

- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Με τις βοηθητικές βίδες - με επικλινή εφαρμογή και από μέσα προς τα έξω - βιδώστε τη συσκευή στο ερμάριο.







# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

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

## **Teka Austria GmbH**

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

