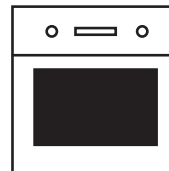


INSTRUCTIONS FOR USE and installation



EEB6551.0
EEBK6551.0



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

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

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 a 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

Visione generale dell'apparecchio	4
Il pannello dei comandi – Tasti del sensore e indicazioni ...	4
Avviso di sicurezza	5
Collegamento e funzionamento	
Forno	
Termosonda	
Prima del primo utilizzo	5
Eliminare il materiale di imballaggio e il vecchio apparecchio	
Regolazione dell'orologio	
Prima pulizia	
Informazioni generali sul forno	6
Indicazioni generali	
Livelli di inserimento	
Attivazione e disattivazione dell'illuminazione del forno	
Impiego del forno	7
Indicazioni generali	
Accendere il forno	
Selezione di una funzione di cottura	
Funzioni di cottura del forno	8
Accesso rapido alle funzioni di cottura	
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 della conclusione della cottura	
Accensione e spegnimento automatici	
Spegnimento del forno	
Funzioni aggiuntive	11
Funzione allarme acustico	
Modalità stand-by	
Arrosto	11
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	
Termosonda e funzione di temperatura interna	15
Come inserire correttamente la termosonda	
Impiego della termosonda	
Valori orientativi di cottura con la termosonda	
Cottura semiautomatica con termosonda	
Cottura a temperatura ridotta	16
Regolare la modalità di riscaldamento/temperatura di cottura	
Valori orientativi per la cottura a temperatura ridotta	
Cuocere al forno con le funzioni di cottura	18
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	
Sistema di sicurezza per bambini	21
Attivazione/disattivazione del sistema di protezione per bambini	
Pulizia e manutenzione	21
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	
Smontaggio e montaggio delle guide laterali	
Capovolgere/piegare l'erogatore di calore	
Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®	23
Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®	
Assistenza in caso di guasto	24
Cosa fare se...	24
Manutenzione	24
Sostituzione dell'illuminazione del forno	
Sostituire la guarnizione dello sportello	
Targa delle caratteristiche	25
Istruzioni di montaggio per il personale specializzato	25
Specifiche elettriche	
Misure per il montaggio	
Montaggio in un mobile da cucina	

Visione generale dell'apparecchio

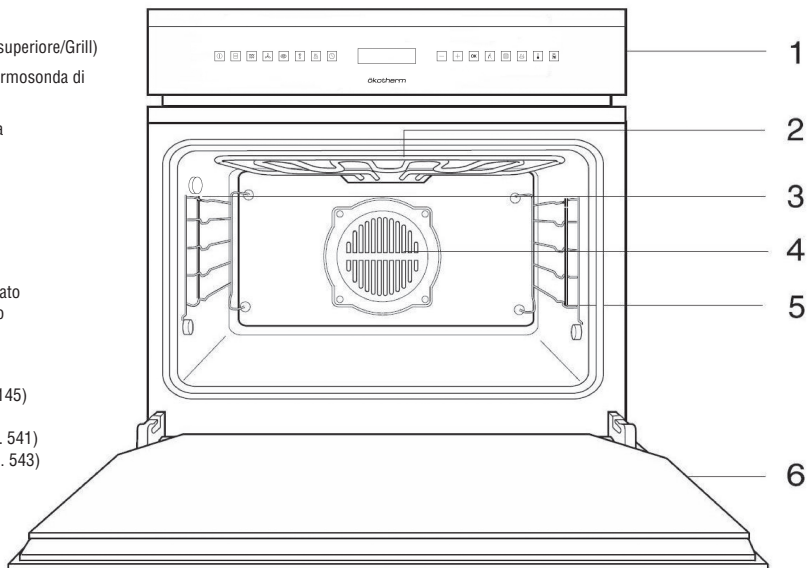
- 1 Pannello dei comandi
- 2 Grill ribaltabile (Calore superiore/Grill)
- 3 Presa di corrente per termosonda di cottura
- 4 Ventilatore ad aria calda
- 5 Livelli di inserimento
- 6 Sportello del forno

Accessori forniti:

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

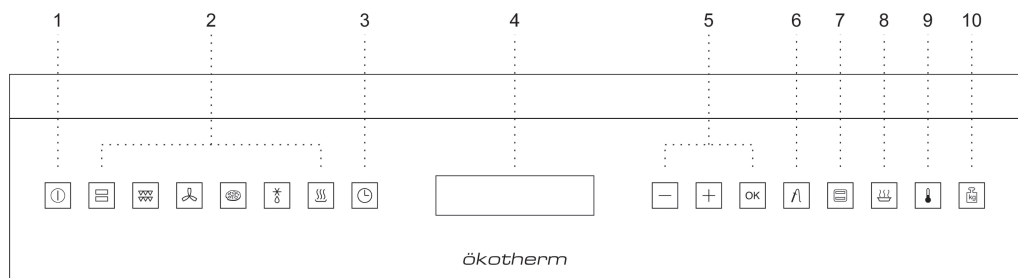
Accessori speciali:

- Pietra per pizze (acc. N°. 145)
- Griglia (acc. N°. 124)
- Vassoio da forno (acc. N°. 541)
- Vassoio per dolci (acc. N°. 543)



Il pannello dei comandi – Tasti del sensore e indicazioni

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



- 1 On/off (Accensione/spengimento) del forno.
- 2 Accesso rapido alle funzioni di cottura.
- 3 Accesso alle funzioni dell'orologio elettronico.
- 4 Display informativo.
- 5 Accesso allo scorrimento dei menu o alla convalida delle funzioni.
- 6 Selezione della temperatura con la termosonda di cottura.
- 7 Accesso al menu delle funzioni di cottura.
- 8 Accesso al menu delle ricette di cottura.
- 9 Selezione della temperatura di cottura.
- 10 Selezione del peso della pietanza.

Aviso 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.
- Mantenere 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.
- Togliertela 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

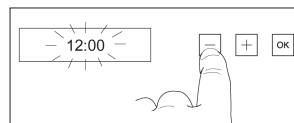
Eliminare l'imballaggio di trasporto, possibilmente nel rispetto dell'ambiente.








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 indebito.

Regolazione dell'orologio

Prima dell'azionamento e dopo le interruzioni di corrente, è necessario regolare l'orologio. In questi casi sul display appare l'indicazione "12.00" lampeggiante.


- Quando si accende il forno, sul display appare l'indicazione 12:00 lampeggiante e si illuminano i simboli  e  e .





- Toccando sul display i simboli  o , verrà selezionata l'ora. Successivamente, toccare il simbolo .
- Toccando sul display i simboli  o , verranno selezionati i minuti. Successivamente, toccare il simbolo .
- Successivamente, verranno emessi 2 beep di seguito che confermeranno l'ora scelta.
- Il forno visualizzerà l'ora selezionata e il simbolo  illuminato in colore bianco.

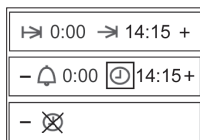
Se si desidera modificare l'ora:



- Se il forno è spento, accenderlo toccando il simbolo .

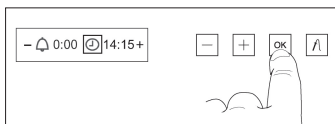
- Toccare il simbolo  lasciando selezionato in rosso.



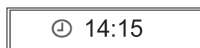
- Toccando i simboli  o  sarà possibile visualizzare sul display le 5 funzioni dell'orologio.









- Dopo aver selezionato la funzione di regolazione dell'orologio , toccare il simbolo .




- In seguito, verrà visualizzata sul display l'ora corrente.



- Toccando sul display i simboli  o , verrà selezionata l'ora. Successivamente, toccare il simbolo .
- Toccando sul display i simboli  o , verranno selezionati i minuti. Successivamente, toccare il simbolo .
- Successivamente, verranno emessi 2 beep di seguito che confermeranno l'ora scelta.

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.

- 🔊 Il forno elettronico dispone della tecnologia Touch-Control. Per gestire 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

Modello EEB6551.0

Nelle guide laterali, sono disponibili 9 livelli di inserimento. I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto dall'1 all'9.

Modello EEBK6551.0

Nelle guide laterali, sono disponibili 5 livelli di inserimento. I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto dall'1 all'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 toccare il simbolo . Se si tocca il simbolo  per un tempo prolungato, la luce rimarrà accesa durante tutta la cottura. Per spegnere la luce, basta toccare di nuovo il simbolo .

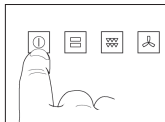
Impiego del forno

Indicazioni generali

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

Accendere il forno

Per cucinare con il forno, toccare il simbolo . Successivamente, appariranno le diverse possibilità di impiego del forno in colore bianco.





■ **Accesso rapido alle funzioni di cottura più comuni** - È un accesso rapido alle funzioni di cottura utilizzate più frequentemente.




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

■ **Simboli ,  e .**


■ **Simbolo ; Selezione Funzioni di cottura del forno** - Consente di selezionare la funzione di cottura desiderata tramite la combinazione di diverse fonti di calore.

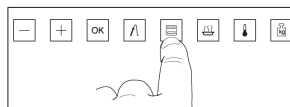
■ **Simbolo ; Selezione Ricette di cottura** - Basta introdurre l'alimento e indicare il peso nel display; il forno cucinerà in modo automatico.




☞ Se non viene selezionata nessuna funzione o ricetta, il forno si spegnerà nuovamente, mostrando l'ora corrente e il simbolo  in 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. Toccando i simboli  o , sarà possibile selezionare una delle seguenti funzioni di cottura. (Vedere il capitolo **Funzioni di cottura del forno** qui di seguito).




■ Dopo aver selezionato la funzione desiderata, toccare il simbolo .

■ 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	Previsto per
	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 (solo modello EEBK6551.0)	Specifico per arrostiti. Si può utilizzare per qualsiasi alimento, indipendentemente dalle sue dimensioni.
ECO	Eco (solo modello EEB6551.0)	Consente di cuocere gli alimenti nel forno con un minimo consumo energetico. Indicato per pesce e carne al forno di qualsiasi tipo.
	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 arrostiti 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.
	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.

Accesso rapido alle funzioni di cottura

Quando si accende il forno (toccando il simbolo ) si ha la possibilità di accedere rapidamente alle seguenti funzioni di cottura, che saranno illuminate di bianco:

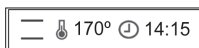



■ Toccare il simbolo della funzione di cottura desiderata.




■ 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.

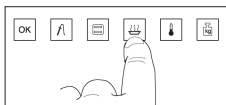


☞ La funzione  è una ricetta; se si desidera modificarla, si prega di consultare la seguente sezione.

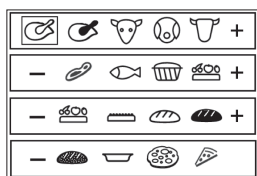
Selezione delle ricette di cottura




■ Accendere il forno toccando il simbolo .

■ Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.



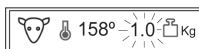
■ Nel display verranno indicati i simboli delle varie ricette proposte per il forno:




■ Toccando i simboli  e , selezionare la ricetta desiderata. Successivamente, toccare il simbolo .

■ Verranno emessi 2 beep di seguito per confermare la selezione effettuata e apparirà sul display la seguente informazione:

Dove verrà mostrato il simbolo della ricetta scelta, la temperatura di cottura per tale ricetta e lampeggerà il valore del peso predefinito per quest'ultima.

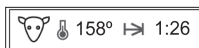


■ Toccare i simboli  o  per modificare il peso dell'alimento da cucinare.

■ Infine, toccare il simbolo  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.

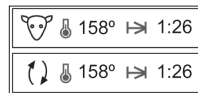
■ Per questo motivo è **molto importante selezionare il peso corretto dell'alimento da cucinare**, affinché la ricetta venga realizzata in modo soddisfacente.

■ 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 arrosti, 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.
- Toccare i simboli  e , per modificare questo peso.
- Infine, toccare il simbolo . Verranno emessi 2 beep di seguito per confermare la modifica.



Regolazione della conclusione della cottura

La conclusione della cottura è il momento in cui si spegne il forno.

☞ È possibile combinare il tempo di cottura e la conclusione della cottura. Vedere **"Accensione e spegnimento automatici"**.

- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.








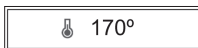
Modifica della temperatura di cottura



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

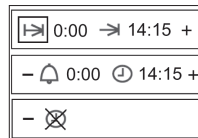
Nelle ricette è possibile regolare la temperatura solo entro un intervallo predefinito. Con le funzioni di cottura, la temperatura può essere selezionata liberamente tra i 50° C (nessuna regolazione della temperatura) e 250° C.






Se si desidera modificare il valore della temperatura di cottura:

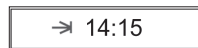
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.
- Sul display apparirà il simbolo  e il valore della temperatura selezionato per il tipo di cottura.
- Toccando i simboli  e , indicare il nuovo valore della temperatura di cottura.
- Toccare il simbolo . Verranno prodotti 2 beep di seguito per confermare la modifica.







- Toccando i simboli  o  sarà possibile visualizzare sul display le 5 funzioni di regolazione dell'orologio, durata di cottura, ora di conclusione della cottura, allarme acustico, regolazione dell'ora e modalità stand-by.



- Toccando i simboli  o , selezionare sul display la funzione Ora di conclusione , quindi toccare il simbolo . Successivamente apparirà sul display il simbolo  e l'ora corrente.



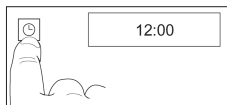
- Toccando i simboli  o , selezionare l'ora di conclusione della cottura. Infine toccare il simbolo  successivamente verranno emessi 2 beep di seguito e sul display apparirà il simbolo  e la durata.





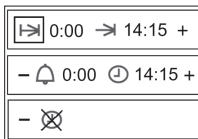
Modifica/Regolazione della durata di cottura




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

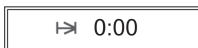
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.







- Toccando i simboli  o  sarà possibile visualizzare sul display le 5 funzioni di regolazione dell'orologio, durata di cottura, ora di conclusione della cottura, allarme acustico, regolazione dell'ora e modalità stand-by.







- Dopo aver selezionato la funzione di durata della cottura , toccare il simbolo . Successivamente apparirà sul display il simbolo  e l'indicazione 0:00.







- Toccando i simboli  o , selezionare la durata della cottura. Infine toccare il simbolo  verranno emessi 2 beep di seguito e sul display apparirà 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.

- 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 conclusione della 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 il momento di conclusione della cottura da 09:30 a 13:00, seguendo le indicazioni di "Regolazione della conclusione della 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

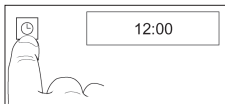
Toccare il simbolo . Il forno è spento, pertanto sul display viene visualizzata l'ora corrente e il simbolo in colore bianco.



Funzioni aggiuntive

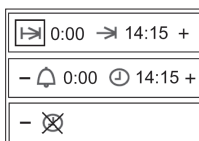
Funzione allarme acustico




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.

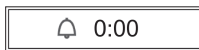
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.







- Toccando i simboli  o  sarà possibile visualizzare sul display le 5 funzioni di regolazione dell'orologio, durata di cottura, ora di conclusione della cottura, allarme acustico, regolazione dell'ora e modalità stand-by.






- Dopo aver selezionato la funzione allarme acustico , toccare il simbolo . Successivamente apparirà sul display il simbolo  e l'indicazione 0:00.




- Toccando i simboli  o , selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta un messaggio di avviso. Infine toccare il simbolo ; successivamente verranno emessi 2 beep di seguito e sul display apparirà il simbolo  e il tempo restante per l'emissione del segnale.





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

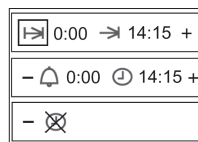
Modalità stand-by





Questa modalità consente di scegliere se mantenere il display acceso (mostrando l'ora corrente) o mantenerlo spento (stand-by, privo di indicazioni). Quando il display è spento, toccando qualsiasi punto del vetro frontale, questo indicherà nuovamente l'ora corrente e si accenderà il simbolo  di accensione. Quando il forno viene spento, dopo qualche istante, il display si spegnerà poco a poco.

- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.






- Toccando i simboli  o  sarà possibile visualizzare sul display le 5 funzioni di regolazione dell'orologio, durata di cottura, ora di conclusione della cottura, allarme acustico, regolazione dell'ora e modalità stand-by.



- Dopo aver selezionato la funzione , toccare il simbolo . Successivamente appariranno sul display le due possibilità per questa funzione,  (display spento) e  (display acceso).



- Toccando i simboli  o  selezionare l'opzione desiderata. Toccare il simbolo . Verranno emessi 2 beep di seguito che confermeranno l'opzione selezionata.

Arrosto

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

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 arrostitisca 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 la conclusione della 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 garetti).


- 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 arrostiscono 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 arrosti 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 arrosto 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 arrostire con funzioni di cottura

Tipo di carne	Programma di cottura consigliato	Aria calda ☺	Calore superiore/inferiore =	Arrostire al 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.

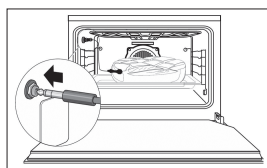
☞ La termosonda può essere utilizzata con tutte le funzioni di cottura.

Come inserire correttamente la termosonda

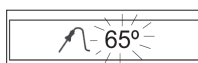
- Inserire la punta della termosonda orizzontalmente da un lato verso il centro dell'alimento da arrostire.
- Inserire sempre la termosonda fino all'impugnatura.
- La punta non deve essere inserita vicino a parti grasse od ossa, né all'interno di uno spazio cavo (ad es., nel pollame).
- Nel caso del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

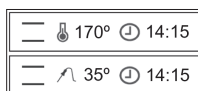


- Quando si collega la termosonda, sul display appare il simbolo [A] e lampeggia il valore della temperatura raccomandato per realizzare la cottura nel forno.



- Se si desidera modificare la temperatura consigliata, toccare i simboli [+ e -]. Successivamente, toccare il simbolo [OK].
- Infine, selezionare una funzione o una ricetta di cottura.

- Durante la cottura, sul display apparirà il simbolo [A] 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 [A].
- Toccare il simbolo [A] 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 [A]. In seguito, con i simboli [+ e -], sarà possibile modificare la temperatura selezionata. Infine, toccando il simbolo [OK] verranno emessi 2 beep di seguito per confermare la modifica.

Valori orientativi di cottura con la termosonda

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

Cottura semiautomatica con termosonda

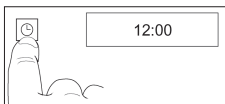
Con questa funzione è possibile programmare l'ora di inizio della cottura. Dopo che la termosonda ha rilevato la temperatura selezionata, il forno si spegnerà.



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.

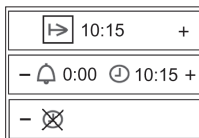
È importante che l'utente sia presente quando termina la cottura, dato che in quel momento potrà servire l'arrosto cotto esattamente come desiderato. Se si lascia l'arrosto nel forno, questo continuerà a cucinarsi con il calore interno del forno, e il risultato non sarà quello desiderato.




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

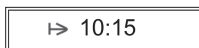
- Toccare il simbolo  lasciandolo selezionato in colore rosso.







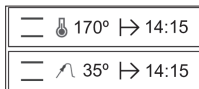
- Toccando i simboli  o  sarà possibile vedere sul display le diverse funzioni dell'orologio.





- Dopo aver selezionato la funzione dell'ora di inizio della cottura , toccare il simbolo . Successivamente apparirà sul display il simbolo  e l'ora corrente.



- Toccando i simboli  o , selezionare l'ora di inizio della cottura. Infine toccare il simbolo , successivamente verranno emessi 2 beep di seguito e sul display apparirà il simbolo  e l'ora di inizio selezionata. Il forno rimarrà 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
Maiale				
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
Bovino				
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
Vitello				
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
Agnello				
Filetto di lombata	400-600 g	3-5	60-80	70
Coscia d'agnello (senza osso)	2000-2500 g	10-12	200-250	70
Pollame				
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 3 e 7 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 contemporaneamente.

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

 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
Impasto del pandispagna									
Torta con stampo			1	150-160	1	170-180			50-65
Dolce con stampo			1	150-160	1	170-190			50-70
Sandtorte			1	150-160	1	160-180			60-70
Torte			2	150-160	1	170-180			40-60
Base per torte			2	170-180	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta			2	150-160	1	170-180	2	☼ 150-160	45-60
Torte piccole			2	150	2	170-180			15-30
Torta in teglia									
Guarnizione secca			2	150-160	2	180-190	2	☼ 150-160	20-35
Guarnizione umida			2	160-170	1	170-180	2	☼ 160-170	35-50
Impasto lavorato									
Base per torte			2	170-180	2	180-200			25-35
Cheesecake			1	140-150	1	160-170	2	☼ 140-150	70-90
Torte piccole			2	140-150	2	180-190			15-35
Torta in teglia									
Guarnizione secca			2	150-160	2	180-190	2	☼ 150-160	25-35
Guarnizione umida			2	160-170	1	170-180	2	☼ 160-170	30-50
Impasto lievitato									
Torta con stampo			1	150-160	1	175-180			40-65
Ciambellone			2	150-160	2	175-180			40-50
Dolce di Natale (preriscaldare)			1	150-160	1	175-180			50-70
Torte piccole			2	140-150	2	180-200			15-30
Torta in teglia									
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
Impasto di pandispagna									
Torte			2	150-160	2	175-180			30-40
Involtini			3	170-180	2	180-200			12-25
Torte alla chiara d'uovo									
Meringhe			2	80-90	2	100-120			80-120
Stelle alla cannella			2	100-120	2	120-140			20-40
Mandorlati			2	100-120	2	120-140			20-50
Altri tipi di impasto									
Pasta sfoglia			2	170-180	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata			2	170-180	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta			2	160-180	2	180-200			30-40
Torta ubriaca			2	170-180	2	190-210			30-40
Impasto alla ricotta e olio			2	150-160	2	170-180			30-40
Torta al miele			2	140-150	2	170-180			20-35
Pane e pizza									
Pane con impasto fermentato e lievitato (preriscaldare: 230° C, precuocere: 10 min a 230° C)			1	180	1	180	1	☼ 180	70
Pane lievitato/pane bianco (preriscaldare)			1	180	1	200	1	☼ 180	30-60
Panini salati/brezel (preriscaldare: 230° C)			3	200	3	220			15-20
Pizza (preriscaldare: 250° C)							1	☼ 250	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. Toccando sul display i simboli  o  si potrà selezionare il livello di scongelamento HI o LO. Successivamente, toccare il simbolo .

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 ¾ 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 del sistema di protezione per bambini


Attivazione del sistema di protezione per bambini:

- Accendere il forno toccando il simbolo  nel caso in cui sia spento.



- Successivamente, toccare contemporaneamente i simboli  e .



- Verrà emesso 1 beep prolungato e apparirà sul display il simbolo . Il forno è ora bloccato.

Se si tocca in qualsiasi momento il vetro frontale del forno, sul display apparirà il simbolo  indicante che il forno è bloccato.

Disattivazione del sistema di protezione per bambini:

- Toccare contemporaneamente i simboli  e .
- Verrà emesso 1 beep prolungato. Il forno è ora 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 risultrne 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 alle diverse superfici ed elementi.

☞ VSR O-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.



- ☞ 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.

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 specialmente 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, vassoio

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.

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 "Sostituire la guarnizione dello sportello".

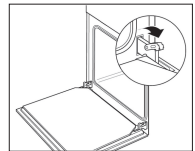
Se necessario, la si può pulire con un po' di detersivo o nel lavastoviglie.

Montaggio e smontaggio dello sportello del forno

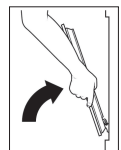
Modello EEB6551.0

Estrarre lo sportello del forno

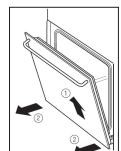
- Aprire completamente lo sportello del forno.
- Piegare in avanti i supporti nelle cerniere dello sportello.



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

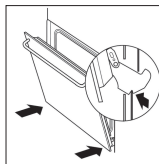


- Sollevare leggermente lo sportello e tirare fuori le cerniere dalle aperture dello sportello tirando in avanti.

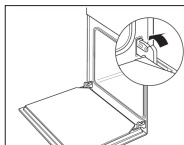


Risistemare lo sportello del forno

- 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.



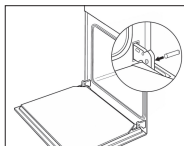
- Abbassare nuovamente i supporti nelle cerniere dello sportello.
- Chiudere lo sportello del forno.



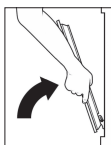
Modello EEBK6551.0

Estrarre lo sportello del forno

- Aprire completamente lo sportello del forno.
- Introdurre i fermi di sicurezza nei fori delle cerniere dello sportello.

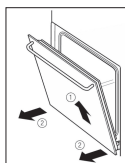


- Afferrare lateralmente lo sportello del forno con entrambe le mani e chiuderlo quasi completamente.



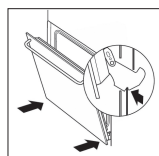
- Sollevare leggermente lo sportello e tirare fuori le cerniere dalle aperture dello sportello tirando in avanti.

- ⚠ **Attenzione! Rischio di lesioni! Non estrarre i fermi di sicurezza dai fori. La cerniera è sotto tensione.** Anche per il montaggio la cerniera dovrà essere sotto tensione. Dopo aver ritirato i fermi, è impossibile tendere di nuovo e fissare la cerniera.



Risistemare lo sportello del forno

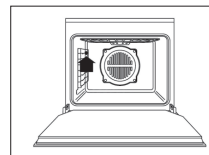
- Afferrare lo sportello del forno lateralmente con entrambe le mani e introdurre le cerniere nelle aperture corrispondenti. La cerniera si incastra.
- Aprire lentamente e completamente lo sportello del forno.



Smontaggio e montaggio delle guide laterali

Smontaggio delle guide laterali

- Tirare le guide laterali allentando i dadi cromati che si trovano nelle pareti laterali della cavità del forno.
- Estrarre la guida di inserimento.



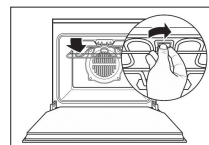
Montaggio delle guide laterali

- Collocare le guide laterali e inserire nel dado.

Capovolgere/piegare l'erogatore di calore

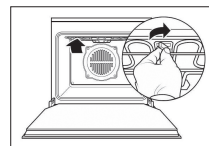
Capovolgere l'erogatore di calore (Calore superiore/Grill)

- Aprire il blocco e capovolgere l'erogatore di calore verso il basso.



Piegare l'erogatore di calore

- Piegare l'erogatore di calore e chiudere nuovamente il blocco.




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 "Sostituire la 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!

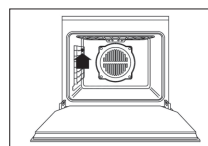
⚠ Sostituire le lampade alogene solo con lampade dello stesso tipo. Le nuove lampade alogene si possono acquistare presso il Servizio di assistenza postvendita Küppersbusch.

☞ 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.

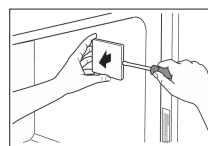
⚠ Quando il coperchio non si allenta immediatamente (ad esempio, a causa della sporcizia dopo un uso prolungato), facendo leva sul vetro è possibile che questo si scheggi. Sostenere quindi il coperchio di vetro con un panno per raccogliere le schegge.

Sostituzione della lampada alogena

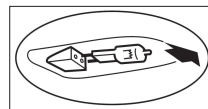
– Smontare la guida laterale di inserimento dei vassoi e delle griglie.



– 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.

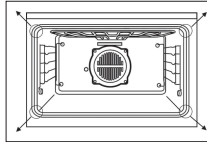
Sostituire la guarnizione dello sportello

⚠ 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

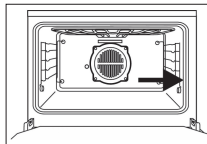
- Fissare nella parte frontale del forno uno spigolo dopo l'altro.

☞ 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:

Numero di fabbricazione del forno									
Nome del modello del forno									

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.

Modello EEB6551.0

Potenza totale: a 230 V: 3,6 Kw
a 235 V: 3,7 Kw

Valori di collegamento: 230-240 V, 50 Hz
Fusibile: 16A

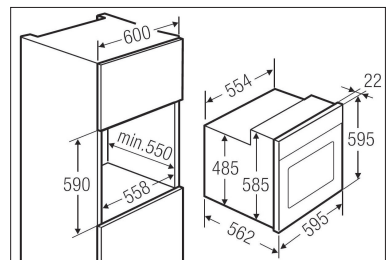
Modello EEBK6551.0

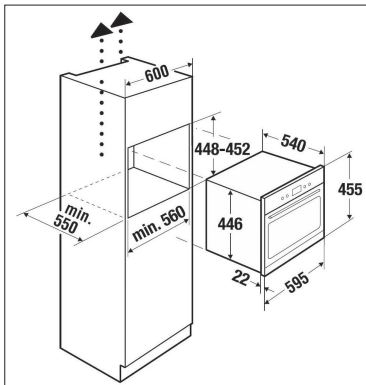
Potenza totale: a 230 V: 3,2 Kw

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

Misure per il montaggio

Modello EEB6551.0

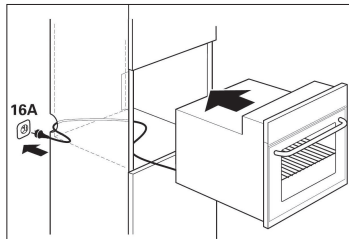




Montaggio in un mobile da cucina

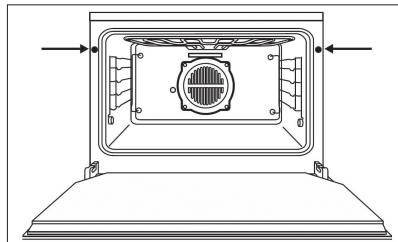
Montaggio del forno in un mobile da cucina

- 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.



Vista general de su aparato

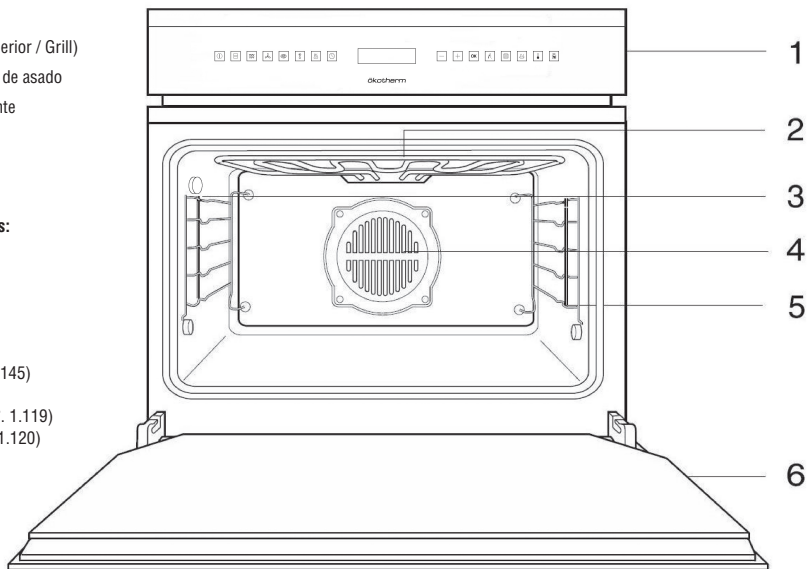
- 1 Panel de mandos
- 2 Grill abatible (Calor superior / Grill)
- 3 Toma para termosonda de asado
- 4 Ventilador de aire caliente
- 5 Niveles de inserción
- 6 Puerta del horno

Accesorios suministrados:

Parrilla
Bandeja de asados
Bandeja pastelera

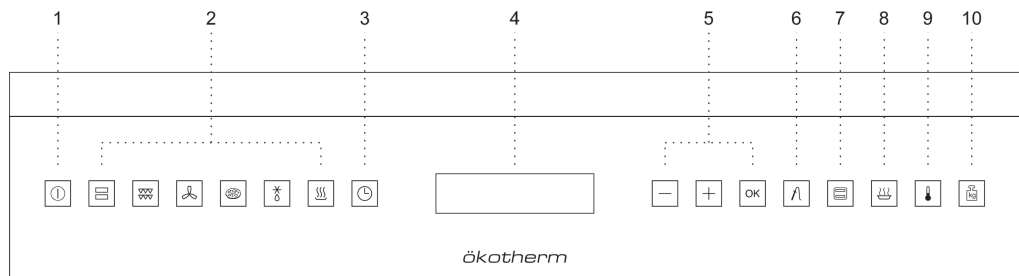
Accesorios especiales:

Piedra de pizzas (acc. n.º. 145)
Parrilla (acc. n.º. 1.118)
Bandeja de horno (acc. n.º. 1.119)
Sartén de grasa (acc. n.º. 1.120)



El panel de mandos - Teclas de sensor e indicaciones

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



- 1 On / off del horno.
- 2 Acceso rápido a funciones de cocinado.
- 3 Acceso a funciones del reloj electrónico.
- 4 Pantalla de información.
- 5 Acceso a desplazamiento por los menús o validación de funciones.
- 6 Selección de temperatura con la termosonda de asado.
- 7 Acceso a menú de funciones de cocinado.
- 8 Acceso a menú de recetas de cocinado.
- 9 Selección de temperatura de cocinado.
- 10 Selección del peso del cocinado.

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 deberán 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 sienta 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

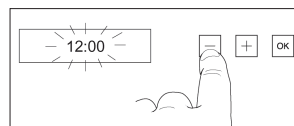
Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.








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, hay que poner el reloj en hora. En tales casos aparece la indicación «12.00» parpadeando en la pantalla.


- Al conectar su horno, observará que en la pantalla aparece parpadeando la indicación 12:00 y se iluminan los símbolos   y .





- Tocando en el cristal los símbolos  o  seleccionará la hora. A continuación toque el símbolo .
- Tocando en el cristal los símbolos  o  seleccionará los minutos. A continuación toque el símbolo .
- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- El horno se mostrará con la hora seleccionada y el símbolo  iluminado en color blanco.

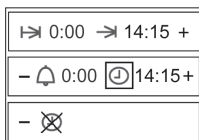
Si en cualquier momento desea modificar la hora:



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

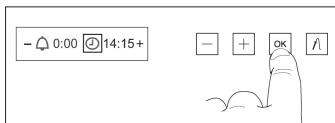
- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.



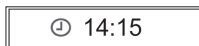
- Tocando en los símbolos  o  podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj.









- Cuando haya seleccionado la función puesta en hora , toque el símbolo .




- Posteriormente visualizará en la pantalla la hora actual.



- Tocando en el cristal los símbolos  o  seleccionará la hora. A continuación toque el símbolo .
- Tocando en el cristal los símbolos  o  seleccionará los minutos. A continuación toque el símbolo .
- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

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.

- 🔊 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.

Niveles de introducción

Modelo EEB6551.0

En las rejillas laterales hay disponibles 9 niveles de introducción. Los niveles de introducción se cuentan de abajo a arriba del 1 al 9.

Modelo EEBK6551.0

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 tocar en el símbolo . Si se toca el símbolo  durante un tiempo prolongado, la luz se mantendrá encendida durante todo el cocinado. Para apagar la luz basta con tocar de nuevo el símbolo .

Manejo del horno

Indicaciones generales

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


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.





■ **Acceso rápido a funciones de cocinado más comunes:** Es un acceso rápido a las funciones de cocinado de uso más frecuente.




■ **Símbolo ; Funciones del reloj electrónico.** Para programar el uso de su horno con funciones de tiempo.


■ **Símbolos ,  y .**


■ **Símbolo ; Selección de Funciones de cocinado del horno.** Permite seleccionar cualquier función de cocinado que desee mediante la combinación de diferentes fuentes de calor.

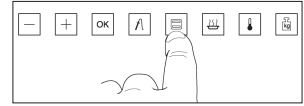
■ **Símbolo ; Selección de Recetas de cocinado.** Sólo tiene que introducir el alimento e indicar su peso en la pantalla; el horno cocinará para usted de forma automática.




☞ 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. Tocando en los símbolos  o , 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, toque el símbolo .

■ 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

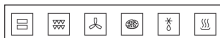
Con las funciones de cocinado que se describen a continuación, usted dispondrá de múltiples opciones para realizar sus cocinados.

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 (sólo modelo EEBK6551.0)	Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.
ECO	Eco (sólo modelo EEB6551.0)	Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.
	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.
	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.

Acceso rápido a funciones de cocinado

Cuando usted enciende el horno (tocando símbolo ) inmediatamente le ofrece la posibilidad de un acceso rápido a las siguientes funciones de cocinado, las cuales estarán iluminadas en color blanco:




- Toque el símbolo de la función de cocinado que desee.




- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la función que ha elegido, el horno comenzará el cocinado 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.



- ☞ El caso de la función  es una receta, si desea modificarla por favor consulte la sección siguiente.

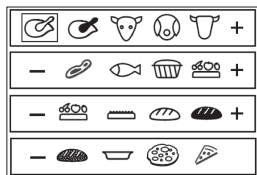
Selección de Recetas de cocinado




- Encienda el horno tocando el símbolo .

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.



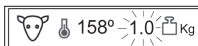
- En la pantalla verá los símbolos de las diferentes recetas de cocinado propuestas por su horno:





- Tocando en el símbolo  y  seleccione la receta que desee. A continuación toque el símbolo .

- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada 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 parpadeando el valor del peso preestablecido para esa receta.

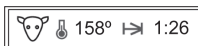


- Toque en los símbolos  o  para modificar el peso del alimento a cocinar.

- Finalmente toque el símbolo  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.

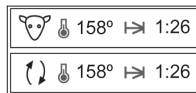
- Por este motivo **es muy importante seleccionar el peso adecuado del alimento a cocinar**, para que la receta se realice de forma satisfactoria.

- Si cocina con la termosonda, el horno determinará sólo la temperatura de su cocinado. La duración dependerá de la temperatura que haya seleccionado 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.



- Toque en los símbolos y , para modificar este peso.
- Finalmente toque en el símbolo . Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

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.
- Tocando los símbolos y , indique el nuevo valor de temperatura del cocinado.
- Toque el símbolo . Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

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.

- Tocando en los símbolos o podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.

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

- Tocando los símbolos ó seleccione la duración del cocinado. Finalmente toque en el símbolo , 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.

- Tocando en los símbolos o podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.

- Tocando los símbolos ó seleccione en la pantalla la función Hora de Finalización posteriormente toque en el símbolo . A continuación verá en la pantalla el símbolo y la hora actual.

- Tocando los símbolos ó seleccione la hora de finalización del cocinado. Finalmente toque en el símbolo a continuación sonarán 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

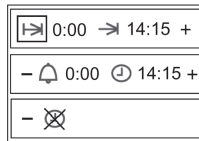
Función Avisador




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.







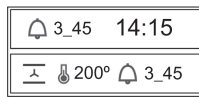
- Tocando en los símbolos  o  podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.






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





- Tocando los símbolos  ó  seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise. Finalmente toque en el símbolo  a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo  y el tiempo restante hasta que el reloj avise.

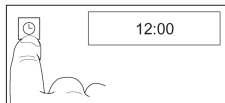




- Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y los símbolos  y  empezarán a parpadear. Toque en el símbolo  para detener la señal acústica.

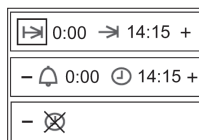
Modo stand-by





Este modo le permite seleccionar entre tener la pantalla encendida (mostrando la hora actual) o tenerla apagada (stand-by, sin indicación alguna). Cuando la pantalla está apagada, tocando en cualquier punto del cristal de frente volverá a indicarle la hora actual y se encenderá el símbolo  de puesta en marcha. Cuando apague el horno y transcurrido un breve tiempo, la pantalla se apagará poco a poco.

- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.






- Tocando en los símbolos  o  podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.




- Cuando haya seleccionado la función , toque el símbolo . A continuación verá en la pantalla las dos posibilidades para esta función,  (pantalla apagada) y  (pantalla encendida).



- Tocando en los símbolos  o  seleccione la opción deseada. Toque el símbolo . Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la opción seleccionada.

Asar

 Se recomienda utilizar la termosonda. Dado que la duración de cocción es determinada por la termosonda, ella está 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.

Selección de 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 2 Parrilla: Nivel de introducción 3
Aire caliente ☼ :	Bandeja: Nivel de introducción 2 Parrilla: Nivel de introducción 3
Calor superior/inferior ☼☼ :	Bandeja: Nivel de introducción 2 Parrilla: Nivel de introducción 3

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, cochinito
	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	----	140-170º C	70 min	-----	Pasteles de molde, tarta de queso
	Pastel de frutas	----	150-180º C	50 min	-----	Relleno de frutas
	Pastel en bandeja	----	150-180º C	----	-----	Pasteles sin rellenos / Bizcochos
	Pan blanco	SI	160-190º C	Según peso	0,5 – 2Kg	
	Pan negro	SI	160-190º C	Según peso	1 – 4Kg	
	Pan Integral		160-190º C	Según peso	1 – 3Kg	
	Gratinados	----	160-190º C	40 min	-----	Gratinados de verduras, pasta, patatas
	Pizza masa gruesa	SI	200-260º 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.

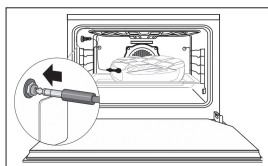
Cómo clavar correctamente la termosonda

- 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.

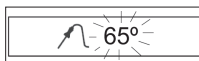
Utilización de la termosonda

■ 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.



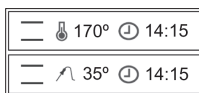
■ Al conectar la sonda verá en la pantalla el símbolo y parpadeando el valor de temperatura recomendado por el horno para realizar el cocinado.



■ Si desea modificar la temperatura recomendada entonces toque los símbolos y . A continuación toque el símbolo .

■ 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 con los símbolos y , podrá modificar la temperatura seleccionada. Finalmente tocando el símbolo se escucharán 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Valores orientativos de cocinado con termosonda

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


Cocinado semiautomático con termosonda

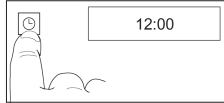
Con esta función puede programar la hora de comienzo del cocinado. Una vez que la termosonda haya detectado la temperatura seleccionada, apagará el horno.



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.

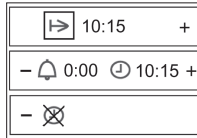
☞ Es importante que esté presente cuando finalice el cocinado, ya que en ese momento podrá servir el asado al punto como usted lo deseaba. Si deja el asado dentro del horno, entonces éste continuará cocinándose con el calor interior del horno, no quedando el resultado a su gusto.




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

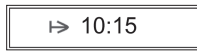
■ Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo.







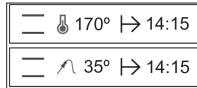
■ Tocando en los símbolos  o  podrá ver en la pantalla las diferentes funciones de manejo del reloj.




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




■ Tocando los símbolos  ó  seleccione la hora de inicio del cocinado. Finalmente toque en el símbolo  a continuación sonarán 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
Cerdo				
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
Vaca				
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
Ternera				
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
Cordero				
Filete de lomo	400-600g	3-5	60-80	70
Pierna de cordero (sin hueso)	2000-2500g	10-12	200-250	70
Aves				
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 3 desde abajo


2 bandejas: niveles de introducción 3 y 7 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

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

– Precalentar 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.




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 cocinado»), en la pantalla verá:

2. Tocando en el cristal los símbolos  +
o  podrá seleccionar el nivel de descongelación HI o LO. A continuación toque el símbolo .



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.

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 1litro.
 - 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 si.
- 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.



- A continuación toque a la vez los símbolos  y .



- Escuchará 1 beep prolongado y verá en la pantalla el símbolo . El horno está bloqueado.

Si en cualquier momento toca en el cristal del frontal de su horno, en la pantalla aparecerá el símbolo  indicando que el horno está bloqueado.

Desactivación del seguro de protección para niños:

- Toque a la vez los símbolos  y .
- Escuchará 1 beep prolongado. El horno está desbloqueado.

Limpeza 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 requerirse 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 O-FIX-C es ideal para la limpieza de vitrocerámica, esmalte y del recubrimiento de la parte interior de la puerta. Este polvo limpiador puede adquirirse del Servicio 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.



- ☞ 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.

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.

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».

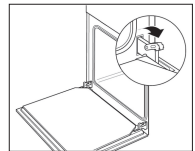
Si fuera necesario puede limpiarse con algo de detergentes o en el lavavajillas.

Montaje y desmontaje de la puerta del horno

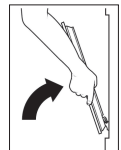
Modelo EEB6551.0

Extraer la puerta del horno

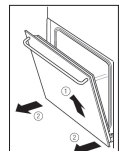
- Abrir totalmente la puerta del horno.
- Plegar hacia delante los estribos en las bisagras de la puerta.



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

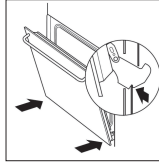


- Levantar ligeramente la puerta y sacar las bisagras de las aperturas de la puerta tirando de ellas hacia delante.

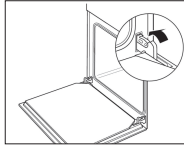


Colocar la puerta del horno

- 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.



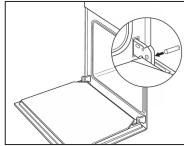
- Bajar nuevamente los estribos en las bisagras de la puerta.
- Cerrar la puerta del horno.



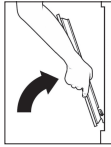
Modelo EEBK6551.0

Extraer la puerta del horno

- Abrir totalmente la puerta del horno.
- Introducir los pasadores de seguridad en los agujeros de las bisagras de la puerta.

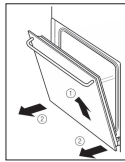


- Agarrar lateralmente la puerta del horno con ambas manos y cerrarla casi totalmente.



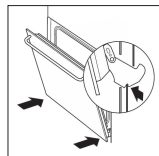
- Levantar ligeramente la puerta y sacar las bisagras de las aberturas de la puerta tirando de ellas hacia adelante.

- ⚠ ¡Atención! ¡Peligro de lesiones! No sacar los pasadores de seguridad de los agujeros. **La bisagra esta tensada.** Para el montaje la bisagra tiene que encontrarse también tensada. Después de retirar los pasadores resulta imposible tensar de nuevo y asegurar la bisagra.



Colocar la puerta del horno

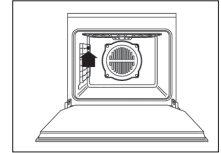
- Agarrar la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introducir las bisagras en las aberturas correspondientes. La bisagra se encastra.
- Abrir lenta y completamente la puerta del horno.



Desmontaje y montaje de las rejillas laterales

Desmontar las rejillas laterales

- Tirar de las rejillas laterales soltándolas de las tuercas cromadas que están en los laterales de la cavidad del horno.
- Extraer la rejilla de introducción.



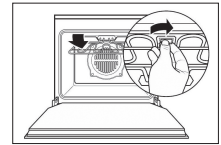
Montar las rejillas laterales

- Colocar las rejillas laterales y encajar en la tuerca.

Volcar / plegar el elemento calefactor

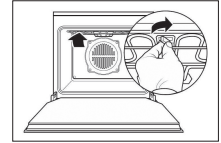
Volcar el elemento calefactor (Calor superior/Grill)

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



Plegar la calefacción.

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



Regeneración del catalizador ökotherm®

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 desconectar la toma de red!

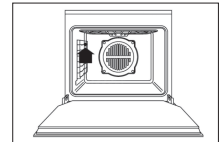
⚠ Sustituir las lámparas halógenas sólo con lámparas del mismo tipo. Las lámparas halógenas nuevas pueden obtenerse del Servicio Posventa Küppersbusch.

☞ 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.

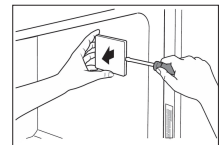
⚠ Cuando la cubierta de cristal no se suelta de inmediato (por ejemplo, a causa de la suciedad después de un uso prolongado), al sacarla haciendo palanca puede suceder que se astille el cristal. Sostener entonces un paño sobre la cubierta de cristal con objeto de capturar los trozos de vidrio.

Recambio de la lámpara halógena

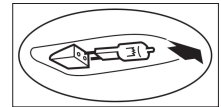
– Desmontar la rejilla lateral de introducción de bandejas y parrillas.



– 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.

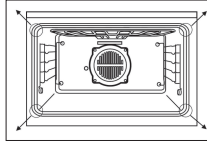
Cambiar la junta de la puerta

⚠ ¡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

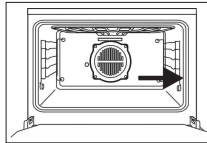
– Enganchar en el frente del horno una esquina detrás de otra.

☞ ¡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 KUPPERSBUSCH han sido construidas y comprobadas para el uso por encima de un horno KUPPERSBUSCH. 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.

Modelo EEB6551.0

Potencia total: a 230 V: 3,6 Kw
a 235 V: 3,7 Kw

Valores de conexión: 230-240 V, 50 Hz
Fusible: 16A

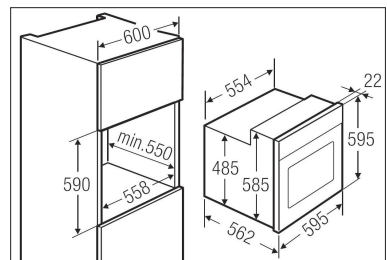
Modelo EEBK6551.0

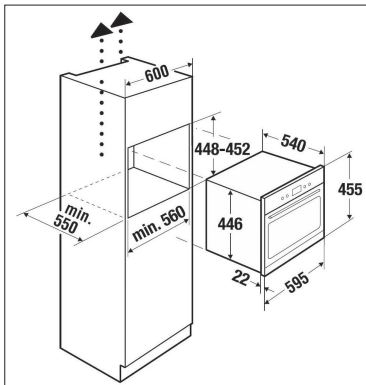
Potencia total: a 230 V: 3,2 Kw

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

Medidas para el montaje

Modelo EEB6551.0

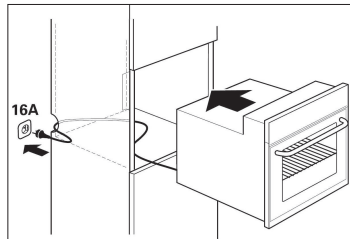




Montaje en mueble de cocina

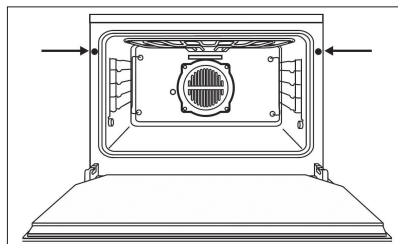
Montaje del horno en el mueble de cocina

- 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 que possam aceder à informação e para 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

Vista geral do seu aparelho	52
O painel de comandos - Botões por sensor e indicações	52
Advertências de segurança	53
Ligação e funcionamento	
Forno	
Sonda térmica	
Antes da primeira utilização	53
Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo	
Acerto do relógio	
Primeira limpeza	
Generalidades sobre o forno	54
Indicações gerais	
Níveis de introdução	
Activação e desactivação da iluminação do forno	
Utilização do Forno	55
Indicações gerais	
Acender o forno	
Seleção de uma função de cozinhado	
Funções de cozinhado do forno	56
Acesso rápido a funções de cozinhado	
Seleção de Receitas de cozinhado	
Informação importante para o cozinhado com receitas	
Modificação do peso do alimento a cozinhar	
Alteração da temperatura de confeção	
Alteração / Definição da duração do cozinhado	
Definir o final da confeção	
Acender e apagar automaticamente	
Apagar o forno	
Funções adicionais	59
Função Aviso	
Modo stand-by	
Assar	59
Seleccionar um programa	
Virar o assado	
Assar na grelha	
Assar em panela	
Assar seleccionando funções de cozinhado	
Indicações relativas às receitas de cozinhado	
Tabela de receitas de cozinhado do forno	
Valores de referência para assar com funções de cozinhado	
Sonda térmica e função de temperatura interior	63
Como inserir correctamente a sonda térmica	
Utilização da sonda térmica	
Valores de referência para cozinhado com sonda térmica	
Cozinhado semiautomático com sonda térmica	
Confeção a temperatura reduzida	64
Definir o modo de aquecimento/ temperatura de confeção	
Valores de referência para a confeção a temperatura reduzida	
Confeccionar com funções de cozinhado	66
Confeccionar pizza	
Indicações relativas à tabela:	
«Valores de referência para confeção»	
Valores de referência para confeção	
Assar na grelha	
Valores de referência para assar com a grelha	
Descongelação	
Tabela de tempos para a descongelação de alimentos	
Confeitar	
O dispositivo de protecção para crianças	69
Activar / desactivar o dispositivo de protecção para crianças	
Limpeza e Manutenção	69
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	
Desmontagem e montagem das grades laterais	
Soltar / fixar o elemento de aquecimento	
Regeneração do catalisador ökotherm®	71
Regeneração do catalisador ökotherm®	
Ajuda em caso de avaria	72
O que fazer em caso de	72
Manutenção	72
Substituição da iluminação do forno	
Trocar a junta da porta	
Placa de características	73
Instruções de montagem para pessoal especializado	73
Electricidade	
Medidas para a montagem	
Montagem em móvel de cozinha	

Vista geral do seu aparelho

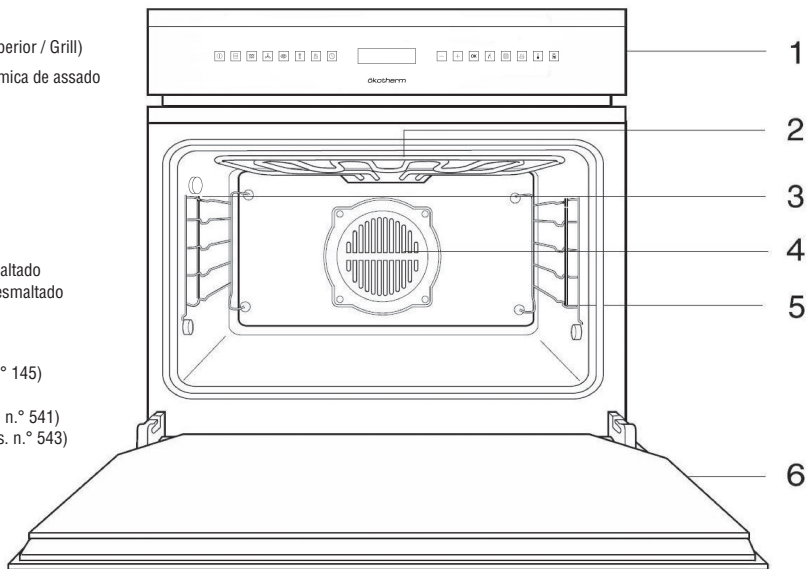
- 1 Painel de comandos
- 2 Grill rebatível (Calor superior / Grill)
- 3 Tomada para sonda térmica de assado
- 4 Ventilador de ar quente
- 5 Níveis de inserção
- 6 Porta do forno

Acessórios fornecidos:

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

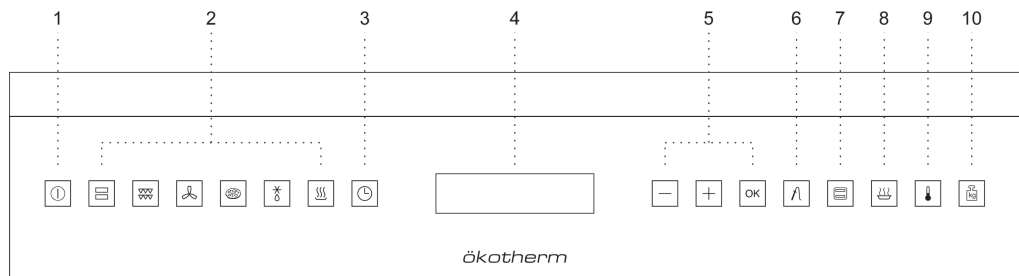
Acessórios especiais:

- Pedra de pizzas (acess. n.º 145)
- Grelha (acess. n.º 124)
- Tabuleiro de forno (acess. n.º 541)
- Tabuleiro pastelaria (acess. n.º 543)



O painel de comandos - Botões por sensor e indicações

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



- 1 On / off do forno.
- 2 Acesso rápido a funções de cozinhado.
- 3 Acesso a funções do relógio electrónico.
- 4 Visor de informação.
- 5 Acesso à deslocação pelos menus ou validação de funções.
- 6 Selecção de temperatura com a sonda térmica de assado.
- 7 Acesso ao menu de funções de cozinhado.
- 8 Acesso ao menu de receitas de cozinhado.
- 9 Selecção da temperatura de cozinhado.
- 10 Selecção do peso do cozinhado.

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 ocasionar danos ao aparelho ou um mau funcionamento, colocando em perigo a sua segurança.
- Impeça que as crianças se aproximem do forno durante o cozinhado, 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 se não se utiliza quando não é 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

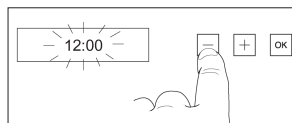
Eliminar a embalagem de transporte com o respeito possível pelo meio ambiente.

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, tem que se acertar o relógio. Nesses casos aparece a indicação «12.00» a piscar no visor.

- Ao ligar o forno, verá que no visor aparece a piscar a indicação 12:00 e acendem-se os símbolos e .





- Tocando sobre o vidro nos símbolos ou seleccionará a hora. Em seguida, toque no símbolo .
- Tocando sobre o vidro nos símbolos ou seleccionará os minutos. Em seguida, toque no símbolo .
- Posteriormente, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da hora escolhida.
- O forno apresentará a hora seleccionada e o símbolo iluminado a branco.

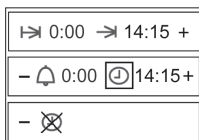
Se em qualquer momento pretender modificar a hora:



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

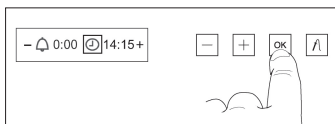
- Toque no símbolo ficando seleccionado a vermelho.



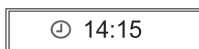
- Tocando nos símbolos  ou  poderá ver no visor as 5 funções de utilização do relógio.









- Quando tiver seleccionado a função acerto da hora , toque no símbolo .




- Posteriormente, visualizará no visor a hora actual.



- Tocando sobre o vidro nos símbolos  ou  seleccionará a hora. Em seguida, toque no símbolo .
- Tocando sobre o vidro nos símbolos  ou  seleccionará os minutos. Em seguida, toque no símbolo .
- Posteriormente, ouvirá 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 é suficiente 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

Modelo EEB6551.0

Nas grades laterais estão disponíveis 8 níveis de introdução. Os níveis de introdução contam-se de baixo para cima do 1 ao 8.

Modelo EEBK6551.0

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 pretende acender a luz durante o cozinhado basta tocar no símbolo . Caso se toque no símbolo  durante um período prolongado, a luz manter-se-á acesa durante todo o cozinhado. Para apagar a luz basta tocar de novo no símbolo .

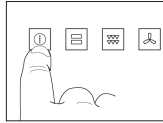
Utilização do Forno

Indicações gerais

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

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.






■ **Acesso rápido a funções de cozinhado mais comuns:** É um


acesso rápido às funções de cozinhado de utilização mais frequente.




■ **Símbolo : Funções do relógio electrónico.** Para programar a utilização do seu forno com funções de tempo.

■ **Símbolos ,  e .**


■ **Símbolo : Seleção de Funções de cozinhado do forno.** Permite seleccionar qualquer função de cozinhado que pretenda, através da combinação de diferentes fontes de calor.

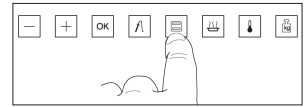
■ **Símbolo : Seleção de Receitas de cozinhado.** Só tem que introduzir o alimento e indicar o seu peso no visor; o forno cozinhará para si de forma automática.

☞ 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.



Seleção 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.

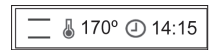
Tocando nos símbolos  ou , poderá seleccionar uma das seguintes funções de cozinhado. (Ver em seguida a secção **Funções de cozinhado do forno**).





■ Quando tiver seleccionado a função que pretende, toque no símbolo .

■ 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 cozinhado pré-estabelecida para essa função e a hora do dia ou função do relógio caso se tenha programado alguma.















☞ Si Se pretende 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 (só modelo EEBK6551.0)	Especial para assados. Pode utilizar-se para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.
ECO	Eco (só modelo EEBK6551.0)	Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. Indicado para peixe e assados de todo o tipo de carne.
	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 cozinhado.
	Ar quente	A turbina reparte o calor proveniente de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.
	Modo Pizza	Especial para cozinhar pizzas, empadas e pastéis ou bolos recheados de fruta.
	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.

Acesso rápido a funções de cozinhado

Quando acende o forno (tocando o símbolo ) , é imediatamente oferecida a possibilidade de um acesso

rápido às seguintes funções de cozinhado, as quais estarão iluminadas a branco:

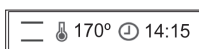



- Toque no símbolo da função de cozinhado que pretende.



- Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da função que escolheu, o forno começará o cozinhado e em geral verá a seguinte informação no visor:


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

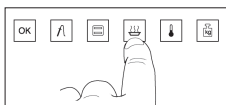


- ☞ O caso da função  é uma receita, se pretende modificá-la deve consultar a secção seguinte.

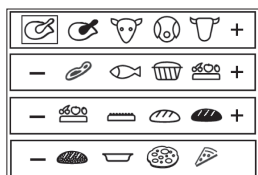
Seleção de Receitas de cozinhado

- Acenda o forno tocando no símbolo .

- Toque no símbolo , ficando seleccionado a vermelho.



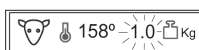
- No visor verá os símbolos das diferentes receitas de cozinhado propostas pelo forno:





- Tocando no símbolo  e  seleccione a receita que pretende. Em seguida, toque no símbolo .

- Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da selecção realizada e verá a seguinte informação no visor:

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

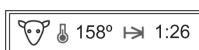


- Toque nos símbolos  ou  para modificar o peso do alimento a cozinhar.

- Finalmente, toque no símbolo  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 cozinhado para essa receita e a duração calculada para essa receita.




Informação importante para o cozinhado 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 do cozinhado refere-se a um forno sem pré-aquecimento, sempre que não se indique expressamente o contrário.

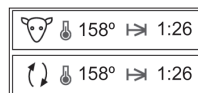
- Por este motivo **é muito importante seleccionar o peso adequado do alimento a cozinhar**, para que a receita seja realizada de forma satisfatória.

- 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 cozinhado, 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 seleccione 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.



- Toque nos símbolos e para modificar este peso.
- Finalmente toque no símbolo . Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

Alteração da temperatura de confeccção

Em todos os programas há uma temperatura predefinida de confeccção.

Com as receitas de cozinhado 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.

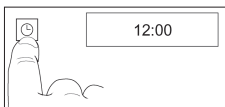
Caso pretenda modificar o valor da temperatura de cozinhado.

- Toque no símbolo ficando seleccionado a vermelho.
- No visor verá o símbolo e o valor de temperatura seleccionado para esse cozinhado.
- Tocando nos símbolos e indique o novo valor de temperatura do cozinhado.
- Toque no símbolo . Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

Alteração / Definição da duração do cozinhado

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

- Toque no símbolo ficando seleccionado a vermelho.



- Tocando nos símbolos ou poderá ver no visor as 5 funções de utilização do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, aviso, acerto da hora e modo stand-by.
- Quando tiver seleccionado a função duração de cozinhado , toque no símbolo . Em seguida verá no visor o símbolo e a indicação 0:00.
- Tocando nos símbolos ou seleccione a duração do cozinhado. Finalmente toque no símbolo , em seguida irá escutar 2 beep seguidos e no visor verá o símbolo e a duração seleccionada.
- Terminado o tempo programado, o forno irá apagar-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.

Definir o final da confeccção

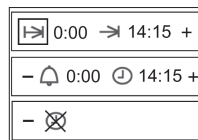
O final da confeccção é o momento em que se desliga o forno.

Pode combinar o tempo de confeccção e o final da confeccção. Ver “Activação e desactivação automáticas”.

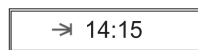
- Toque no símbolo ficando seleccionado a vermelho.



- Tocando nos símbolos ou poderá ver no visor as 5 funções de utilização do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, aviso, acerto da hora e modo stand-by.



- Tocando nos símbolos ou seleccione no visor a função hora de finalização , em seguida toque no símbolo . Em seguida verá no visor o símbolo e a hora actual.



- Tocando nos símbolos ou seleccione a duração do cozinhado. Finalmente toque no símbolo , 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 confeccção. O momento de início da confeccção, 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 do cozinhado como 1:30, seguindo as instruções explicadas na secção “Definição da duração do cozinhado”.
- Em seguida alterar o momento de finalização da confeccção de 9:30 para 13:00, seguindo as indicações de “Definir o final da confeccção”.
- 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

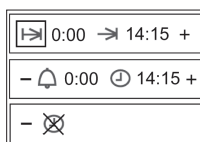
Função Aviso




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

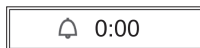
- Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.







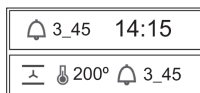
- Tocando nos símbolos  ou  poderá ver no visor as 5 funções de utilização do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, aviso, acerto da hora e modo stand-by.






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





- Tocando nos símbolos  ou  seleccione o tempo após o qual pretende que o relógio avise. Finalmente toque no símbolo , em seguida irá escutar 2 beep seguidos e no visor verá o símbolo  e o tempo restante até que o relógio o avise.





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

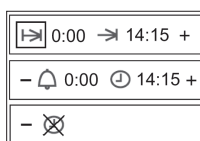
Modo stand-by





Este modo permite seleccionar entre ter o visor aceso (a indicar a hora actual) ou apagado (stand-by, sem qualquer indicação). Quando o visor está apagado, toque em qualquer ponto do vidro frontal e este voltará a indicar a hora actual e acenderá o símbolo  de activação. Quando o forno é apagado, decorrido algum tempo, o visor começa a apagar-se pouco a pouco.

- Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.






- Tocando nos símbolos  ou  poderá ver no visor as 5 funções de utilização do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, aviso, acerto da hora e modo stand-by.



- Quando tiver seleccionado a função , toque no símbolo . Em seguida verá no visor as duas possibilidades para esta função,  (visor aceso) e  (visor apagado).



- Tocando nos símbolos  ou  seleccione a opção pretendida. Toque no símbolo . Ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da opção seleccionada.

Assar

Recomendamos a utilização da sonda térmica. Visto que a duração da confeção é determinada pela sonda térmica, o desenho 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 confeção; ao cozinhar com a sonda térmica pode definir o início da confeção 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 cozinhado**, 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 chávina. Vire a chávina 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 confeção.
 - 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 confeção 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 cozinhado

☞ 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 confeção, da temperatura da mesma, ou da temperatura interior (ver secções anteriores)!

Ao utilizar as receitas de cozinhado

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 confeção é prolongada.
- No caso de uma peça com uma espessura maior do que 7cm e um peso **inferior a 3kg** a duração da confeção 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 confeção corresponde ao valor predefinido, uma vez que as diferenças se equilibram através da longa duração da confeção predefinida.

Tabela de receitas de cozinhado 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 cozinhado:

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
		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.

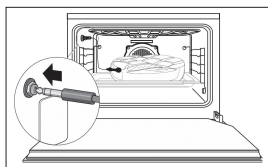
Como inserir correctamente a sonda térmica

- 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.

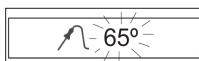
Utilização da sonda térmica

- 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.



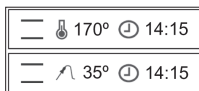
- Ao ligar a sonda verá no visor o símbolo [A] e a piscar o valor de temperatura recomendada pelo forno para realizar o cozinhado.



- Caso pretenda alterar a temperatura recomendada toque nos símbolos [+ e -]. Em seguida, toque no símbolo [OK].

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

- Durante o cozinhado verá no visor o símbolo [A] 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 [A] pisca.

- Toque no símbolo [A] 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 [A]. Em seguida usando os símbolos [+ e -], poderá modificar a temperatura seleccionada. Por fim ao tocar no símbolo [OK] irá escutar 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

Valores de referência para cozinhado com sonda térmica

Prato	Temperatura do núcleo em °C
Carne de vaca	
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
Carne de porco	
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
Carne de vitela	
Assado de vitela	70-75
Assado de rins de vitela	75-80
Codilho de vitela	80-85
Caça	
Carne de caça	75-80
Lombo	60-70
Acém em sangue	40-45
Acém mal passado	50-55
Acém bem assado	60-65
Outros	
Assado de borrego	80-85
Recheios	70-75
Aves	85-90
Peixe	70-80


Cozinhado semiautomático com sonda térmica

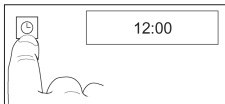
Com esta função pode programar a hora de início do cozinhado. Assim que a sonda térmica detecte a temperatura seleccionada, apagará o forno.



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

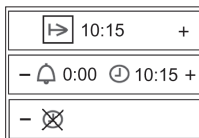
É importante que esteja presente quando o cozinhado é finalizado, já que nesse momento poderá servir o assado no ponto tal como pretendido. Caso o assado permaneça dentro do forno, este continuará a ser cozinhado com o calor interior do forno, e o resultado não ficará a seu gosto.




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

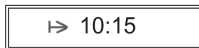
■ Toque no símbolo  ficando seleccionado a vermelho.







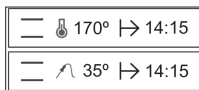
■ Tocando nos símbolos  ou  poderá ver no visor as diferentes funções de utilização do relógio.




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



■ Tocando nos símbolos  ou  seleccione a hora de início do cozinhado. Finalmente toque no símbolo  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.

– Seleccione 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

Tipo de carne	Peso	Fritura min.	Confecção min.	Temperatura
Porco				
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
Vaca				
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
Vitela				
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
Borrego				
Bife de lombo	400-600 g	3-5	60-80	70
Perna de borrego (sem osso)	2000-2500 g	10-12	200-250	70
Aves				
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 3 e 7 de baixo para cima

Ao confeccionar vários bolos rasos ou bolos de forma o tempo de confeção 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: Selecione o modo de aquecimento «Ar quente/Calor inferior». 

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

Ar quente intenso 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 confeção 

– 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 confeção , 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 humedeca.
- **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 confeção 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 verca de 30 min.
- Coloque a massa sobre a base enfarinhada e cubra-a rapidamente para que não humedeca. 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 confeção»

A tabela que mostramos em seguida contém uma selecção de bolos e tartes com as temperaturas, tempos de confeção 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 confeção 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 confeção.

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
Massa de bolo									
Tarte em forma			1	150-160	1	170-180			50-65
Bolo em forma			1	150-160	1	170-190			50-70
Bolo de areia			1	150-160	1	160-180			60-70
Tartes			2	150-160	1	170-180			40-60
Base de bolos			2	170-180	2	180-200			20-30
Tartes delicadas de fruta			2	150-160	1	170-180	2	☉ 150-160	45-60
Bolos pequenos			2	150	2	170-180			15-30
Bolo em tabuleiro									
Cobertura seca			2	150-160	2	180-190	2	☼ 150-160	20-35
Cobertura húmida			2	160-170	1	170-180	2	☉ 160-170	35-50
Massa sovada									
Base de tartes			2	170-180	2	180-200			25-35
Bolo de queijo			1	140-150	1	160-170	2	☉ 140-150	70-90
Bolos pequenos			2	140-150	2	180-190			15-35
Bolo em tabuleiro									
Cobertura seca			2	150-160	2	180-190	2	☼ 150-160	25-35
Cobertura húmida			2	160-170	1	170-180	2	☉ 160-170	30-50
Massa levedada									
Bolo em forma			1	150-160	1	175-180			40-65
Coroa levedada			2	150-160	2	175-180			40-50
Bolo de Natal (pré-aquecer)			1	150-160	1	175-180			50-70
Bolos pequenos			2	140-150	2	180-200			15-30
Bolo em tabuleiro									
Cobertura seca			2	150-160	2	175-180	2	☼ 150-160	30-40
Cobertura húmida			2	160-170	1	170-180	2	☉ 160-170	30-50
Massa de bolo									
Tartes			2	150-1690	2	175-180			30-40
Tortas			3	170-180	2	180-200			12-25
Pastel de clara de ovo									
Merengues			2	80-90	2	100-120			80-120
Estrelas de canela			2	100-120	2	120-140			20-40
Bolos de amêndoa			2	100-120	2	120-140			20-50
Outros tipos de massa									
Folhado			2	170-180	2	190-210			15-30
Massa folhada levedada			2	170-180	2	190-210			30-40
Folhado de requeijão			2	160-180	2	180-200			30-40
Massa embebida			2	170-180	2	190-210			30-40
Massa de requeijão e azeite			2	150-160	2	170-180			30-40
Bolo de mel			2	140-150	2	170-180			20-35
Pão e Pizza									
Pão de massa fermentada e levedada (pré-aquecer: 230 °C, pré-cozer: 10 min a 230 °C)			1	180	1	180	1	☉ 180	70
Pão levedado / pão branco (pré-aquecer)			1	180	1	200	1	☉ 180	30-60
Pãezinhos salgados / bretzels (pré-aquecimento: 230 °C)			3	200	3	220			15-20
Pizza (pré-aquecer: 250 °C)		☉					1	☉ 250	8-12

Assar na grelha

Grelhar sempre com a porta do forno fechada!

☞ Seleccione 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	

Descongelção

A descongelção 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. Tocando sobre o vidro nos símbolos  ou  seleccionará o nível de descongelção HI ou LO. Em seguida, toque no símbolo .

3. Posteriormente, ouvirá 2 beep seguidos como confirmação da selecção.

Ao realizar a descongelção 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 descongelção de alimentos.

Para os tempos de descongelção 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 descongelção dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.


Confeitar

⚠ **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 confeitar 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.
 - Confeitar 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 chávina com água no tabuleiro de pastelaria.
- Programe o Modo Pizza  a 160 °C e observe o processo de confeitar. 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.
- Em seguida toque à vez nos símbolos  e .



- Irá escutar 1 beep prolongado e verá no visor o símbolo . O forno está bloqueado.

Se a qualquer momento tocar no vidro da frente do seu forno, no visor aparecerá o símbolo  indicando que o forno está bloqueado.

Desactivar o dispositivo de protecção para crianças:

- Toque à vez nos símbolos  e .
- Escutará 1 beep prolongado. 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 conservado e limpo 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 o 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 ressequidas 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 suaves e com água quente 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 O-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

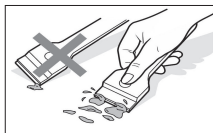
As incrustações mais fortes têm primeiro que ser amolecidas; a melhor maneira de o fazer é utilizando um pano molhado. Depois podem ser eliminadas com mais facilidade.

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».

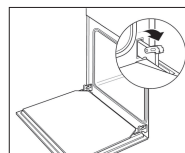
Se necessário pode limpar com algum detergente ou no lava-loiça.

Montar e desmontar a porta do forno

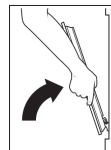
Modelo EEB6551.0

Retirar a porta do forno

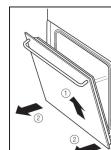
- Abrir totalmente a porta do forno.
- Mover para a frente os apoios nas dobradiças da porta.



- Agarrar lateralmente a porta do forno com ambas mãos e fechá-la quase totalmente.

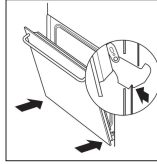


- Levantar ligeiramente a porta e retirar as dobradiças das aberturas da porta puxando-as para frente.

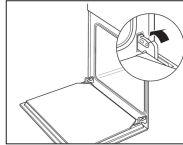


Colocar a porta do forno

- Agarre a porta do forno lateralmente com ambas mãos e introduza as dobradiças nas aberturas correspondentes. A dobradiça encaixa.
- Abra lenta e completamente a porta do forno.



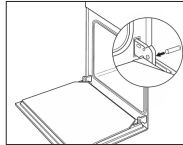
- Baixar novamente os apoios nas dobradiças da porta.
- Feche a porta do forno.



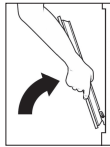
Modelo EEBK6551.0

Retirar a porta do forno

- Abrir totalmente a porta do forno.
- Introduzir os pernos de segurança nos orifícios das dobradiças da porta.

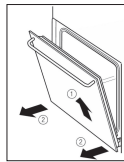


- Agarrar lateralmente a porta do forno com ambas mãos e fechá-la quase totalmente.



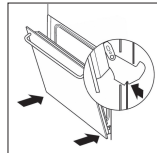
- Levantar ligeiramente a porta e retirar as dobradiças das aberturas da porta puxando-as para a frente.

⚠ Atenção! Perigo de lesões! Não retirar os pernos de segurança dos orifícios. **A dobradiça está esticada.** Para a montagem a dobradiça tem que estar também esticada. Após retirar os pernos é impossível esticar de novo e fixar a dobradiça.



Colocar a porta do forno

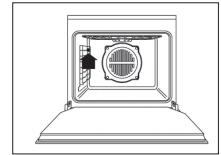
- Agarre a porta do forno lateralmente com ambas mãos e introduza as dobradiças nas aberturas correspondentes. A dobradiça encaixa.
- Abra lenta e completamente a porta do forno



Desmontagem e montagem das grades laterais

Desmontar as grades laterais

- Retirar as grades laterais soltando-as das porcas cromadas que estão nas laterais da cavidade do forno.
- Remover a grade de introdução.



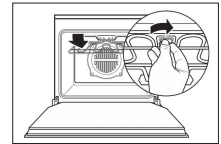
Montar as grades laterais

- Colocar as grades laterais e encaixar na porca.

Soltar / fixar o elemento de aquecimento

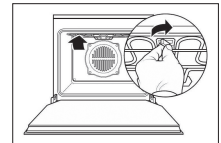
Soltar o elemento de aquecimento (Calor superior/Grill)

- Abrir o bloqueio e tombar o elemento de aquecimento até abaixo.



Fixar o elemento de aquecimento.

- Levantar o elemento de aquecimento e voltar a fixar com o bloqueio.



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
- aquecer 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.

Espreze 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!

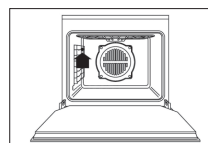
⚠ Substituir as lâmpadas de halogéneo apenas por lâmpadas do mesmo tipo. As lâmpadas de halogéneo novas podem ser adquiridas no Serviço Pós-venda Küppersbusch.

☞ 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.

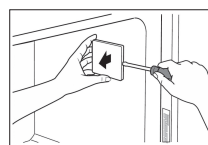
⚠ Quando a cobertura de vidro não se solta de imediato (por exemplo, devido a sujidade após um uso prolongado), ao retirá-la fazendo alavanca o vidro pode estilhaçar. Nesse caso, utilizar um pano sobre a cobertura de vidro a fim de apanhar os pedaços de vidro.

Substituição da lâmpada de halogéneo

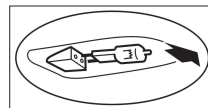
– Desmontar a grade lateral de introdução de tabuleiros e grelhas.



– 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.

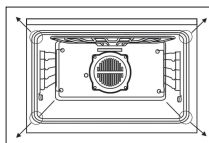
Trocar a junta da porta

⚠ Não utilizar o forno sem a junta da porta ou se esta estiver danificada!

Quando a junta se encontra estragada ou já não se pode limpar, então tem de ser substituída. Uma junta nova pode ser adquirida no Serviço Pós-venda KÜPPERSBUSCH.

Desencaixe da junta

- Para desencaixar a junta tem que se puxar cuidadosamente para fora cada um dos cantos.



Colocação da nova junta

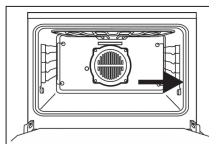
- Encaixar na frente do forno um canto após o outro.

☞ Ter cuidado para não dobrar os ganchos!

Placa de características

No caso de ter que recorrer ao Serviço Pós-venda e de encomendar peças de substituição, tem que fornecer os dados indicados na placa de características.

A placa de características do forno encontra-se à direita, sobre a moldura lateral, e é visível ao abrir a porta do forno.



- Para eventuais consultas ao nosso Serviço Pós-venda, deve dispor dos seguintes dados:

Número de fabrico do forno									
Designação do modelo do forno									

Instruções de montagem para pessoal especializado

- Apenas as placas encastráveis KÜPPERSBUSCH foram concebidas e testadas para o uso por cima de um forno KÜPPERSBUSCH. Não é permitida a utilização de outras placas.
- Devem respeitar-se integralmente as disposições legais vigentes e as condições de ligação impostas pela empresa abastecedora de electricidade.
- Ao instalar, reparar e substituir a lâmpada do forno tem que se desligar a unidade da corrente. Desligar o fusível ou desligar a ficha da tomada eléctrica.

- A montagem tem que garantir uma protecção total contra um contacto accidental.

- A unidade está pronta a ser ligada e só se pode ligar a uma tomada com ligação à terra instalada em conformidade com as disposições pertinentes. A mudança de local de uma tomada ou a substituição do circuito de ligação são trabalhos que só podem ser realizados por um electricista especializado tomando em consideração as disposições pertinentes.

- **No caso da tomada já não ser acessível depois da montagem**, então é necessário, a fim de cumprir com as regras de segurança pertinentes, que a instalação contemple um dispositivo de separação omnipolar com uma distância de contacto no mínimo de 3 mm.

- A tomada da unidade tem que se encontrar no exterior do espaço de montagem.

- O armário para a instalação do forno tem que ser resistente a uma temperatura até 90 °C. Isto aplica-se especialmente a contraplacados, laminados, superfícies plásticas, colas e vernizes. As frentes dos móveis circundantes têm que ser resistentes a uma temperatura no mínimo de 70 °C.

- A unidade tem que ser montada necessariamente na posição horizontal sobre uma tábua plana e estável. A tábua não deve dobrar.

- Se o móvel não se encontra fixo à parede tem que ser aparafusado com uma cantoneira normal.

Electricidade

A ligação é feita a uma tomada que liga à rede eléctrica.

Modelo EEB6551.0

Potência total: a 230 V: 3,6 Kw
a 235 V: 3,7 Kw

Valores de ligação: 230-240 V, 50 Hz
Fusível: 16A

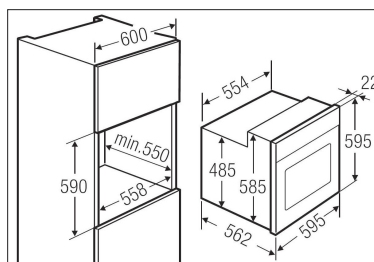
Modelo EEBK6551.0

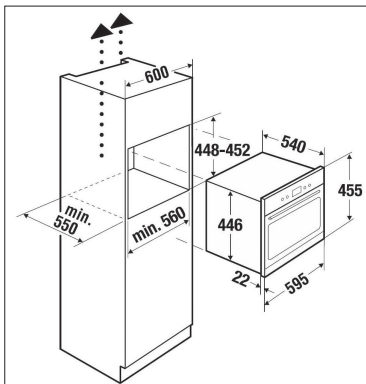
Potência total: a 230 V: 3,2 Kw

Valores de ligação: 220-240 V, 50 Hz
Fusível: 16A

Medidas para a montagem

Modelo EEB6551.0

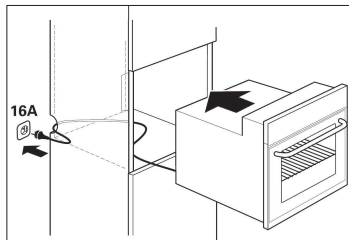




Montagem em móvel de cozinha

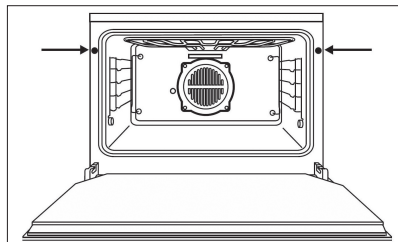
Montagem do forno no móvel de cozinha

- 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 σας φανεί χρήσιμη 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 έξοδα επισκευής που δεν είναι απαραίτητα.

Φυλάξτε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες. Παραδώστε τις οδηγίες χειρισμού στους τυχόν νέους ιδιοκτήτες για την ενημέρωσή 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

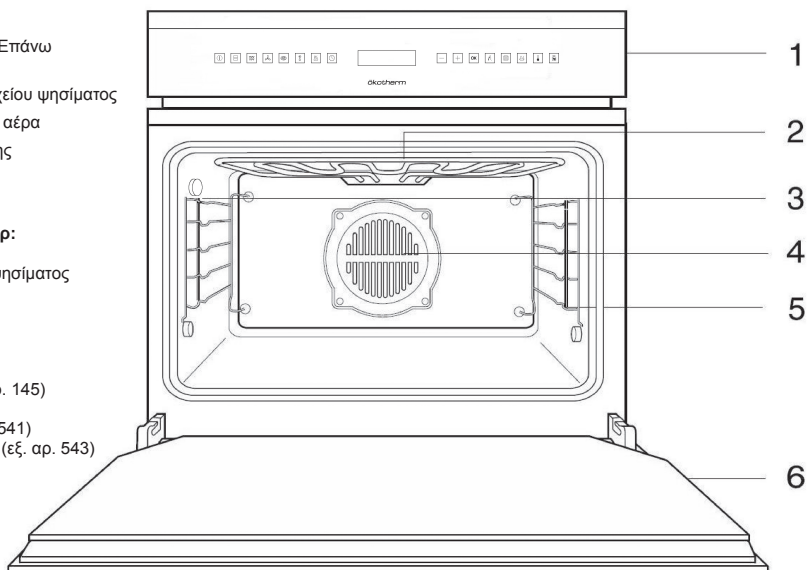
Γενική άποψη της συσκευής	76
Πίνακας χειρισμού – Πλήκτρα αισθητήρα και ενδείξεις	76
Προειδοποιήσεις ασφαλείας	77
Σύνδεση και λειτουργία Φούρνος Θερμοστοιχείο	
Πριν από την πρώτη χρήση	77
Απόρριψη του υλικού συσκευασίας και της παλιάς συσκευής Ρύθμιση ώρας ρολογιού Πρώτος καθαρισμός	
Γενικές πληροφορίες για το φούρνο	78
Γενικές ενδείξεις Επίπεδα τοποθέτησης Σύνδεση και αποσύνδεση του φωτισμού του φούρνου	
Χειρισμός του φούρνου	79
Γενικές ενδείξεις Ενεργοποίηση του φούρνου Επιλογή μιας λειτουργίας μαγειρέματος	
Λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου	80
Ταχεία πρόσβαση στις λειτουργίες μαγειρέματος 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	
Πρόσθετες λειτουργίες	83
Λειτουργία ειδοποίησης Λειτουργία αναμονής	
Ψήσιμο	83
Επιλογή προγράμματος Γυρίστε το ψητό	
Ψήσιμο στη σχάρα Ψητό στην κασαρόλα Ψήσιμο με επιλογή λειτουργιών μαγειρέματος Επίπεδα τοποθέτησης (μετράτε από κάτω!): Οδηγίες σε σχέση με τις συνταγές ψησίματος Πίνακας συνταγών μαγειρέματος του φούρνου Ενδεικτικές τιμές ψησίματος με λειτουργίες μαγειρέματος	
Θερμοστοιχείο και λειτουργία εσωτερικής θερμοκρασίας	87
Πώς να καρφώσετε σωστά το θερμοστοιχείο Χρήση του θερμοστοιχείου Ενδεικτικές τιμές μαγειρέματος με θερμοστοιχείο Ημιαυτόματο μαγείρεμα με θερμοστοιχείο	
Μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία	88
Ρύθμιση τρόπου θέρμανσης / θερμοκρασίας μαγειρέματος Ενδεικτικές τιμές για μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία	
Ψήσιμο στο φούρνο με λειτουργίες μαγειρέματος	90
Ψήσιμο πίτσας Ενδείξεις σε σχέση με τον πίνακα: «Ενδεικτικές τιμές ψησίματος» Ενδεικτικές τιμές ψησίματος Ψητό με τη σχάρα Ενδεικτικές τιμές ψησίματος με τη σχάρα Απόψυξη Πίνακας χρόνων απόψυξης τροφίμων Συντήρηση τροφίμων	
Ασφάλεια προστασίας για τα παιδιά	93
Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ασφαλείας προστασίας για τα παιδιά	
Καθαρισμός και συντήρηση	93
Για όλες τις επιφάνειες Εξουδετέρωση κρούστας Χρήση ξύστρας καθαρισμού Χρήση σπρέι φούρνου - οδηγίες Επιχρωμιωμένα καλύμματα του φούρνου Λεπτό ασάλι Σμάλτο Γυαλί πόρτας Έλασμα στεγανοποίησης πόρτας Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση πόρτας φούρνου Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση των πλευρικών σχαρών Ανατροπή / αναδίπλωση του θερμαντικού στοιχείου	
Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®	95
Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®	
Αντιμετώπιση προβλημάτων	96
Τι να κάνω εάν	96
Συντήρηση	96
Αλλαγή φωτισμού φούρνου Αλλαγή του ελάσματος στεγανοποίησης της πόρτας	
Πλακέτα χαρακτηριστικών	97
Οδηγίες τοποθέτησης για το εξειδικευμένο προσωπικό	97
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

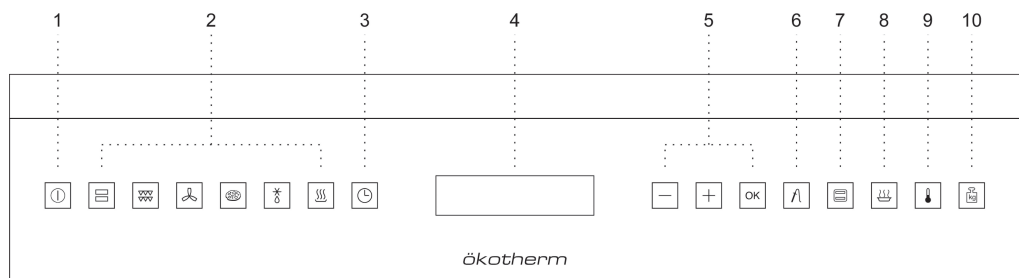
Παρεχόμενα αξεσουάρ:
 Σχάρα
 Επισμαλτωμένο ταψί ψησίματος
 Επισμαλτωμένο ταψί ζαχαροπλαστικής

Ειδικά αξεσουάρ:
 Πέτρα για πίτσα (εξ. αρ. 145)
 Σχάρα (εξ. αρ. 124)
 Ταψί φούρνου (εξ. αρ. 541)
 Ταψί ζαχαροπλαστικής (εξ. αρ. 543)



Πίνακας χειρισμού – Πλήκτρα αισθητήρα και ενδείξεις

Όλες οι λειτουργίες του φούρνου ελέγχονται από τον πίνακα χειρισμού.



- 1 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση (On / off) φούρνου.
- 2 Ταχεία πρόσβαση στις λειτουργίες μαγειρέματος.
- 3 Πρόσβαση στις λειτουργίες ηλεκτρονικού ρολογιού.
- 4 Οθόνη ενδείξεων.
- 5 Πρόσβαση μετακίνησης στα μενού ή επικύρωσης λειτουργιών.
- 6 Επιλογή θερμοκρασίας με το θερμοστοιχείο ψησίματος.
- 7 Πρόσβαση στο μενού των λειτουργιών μαγειρέματος.
- 8 Πρόσβαση στο μενού συνταγών μαγειρέματος.
- 9 Επιλογή θερμοκρασίας μαγειρέματος.
- 10 Επιλογή βάρους φαγητού.

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 τρίτων 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 και τον έλεγχο του φαγητού.
- Μην τοποθετείτε δοχεία ή τρόφιμα στον πυθμένα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί και τη σχάρα.
- Μην χύνετε νερό στον πυθμένα 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.
- Σε φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε υγρά, είναι φυσιολογική η δημιουργία υδρατμών στην πόρτα του φούρνου.

Θερμοστοιχείο

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το πρωτότυπο θερμοστοιχείο.
- Μην κλείνετε το καλώδιο του θερμοστοιχείου με την πόρτα του φούρνου.
- Αφαιρέστε το από το φούρνο όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Φυλάξτε 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

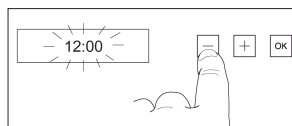
Απορρίψτε τη συσκευασία μεταφοράς με σεβασμό στο περιβάλλον.







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 έχουν αχρηστευθεί πριν από την απόρριψή τους. Έτσι, αποτρέπεται η κακή χρήση τους.


Ρύθμιση ώρας ρολογιού

Πριν από την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου και μετά από διακοπές ρεύματος, απαιτείται η ρύθμιση της ώρας. Στις περιπτώσεις αυτές αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη «12.00».


- Συνδέοντας το φούρνο, θα παρατηρήσετε πως στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00 και ανάβουν τα σύμβολα   και 




- Αγγίζοντας στο γυαλί τα σύμβολα  ή  επιλέγετε την ώρα. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο .
- Αγγίζοντας στο γυαλί τα σύμβολα  ή  επιλέγετε τα λεπτά. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο .
- Στη συνέχεια θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της επιλεγμένης ώρας.



- Ο φούρνος θα εμφανίζει την επιλεγμένη ώρα και το σύμβολο  αναμμένο σε λευκό χρώμα.

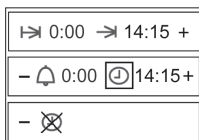
Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα:



- Εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, ενεργοποιήστε τον αγγίζοντας το σύμβολο .

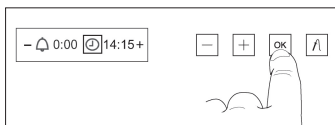
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.



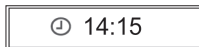
- Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  μπορείτε να δείτε στην οθόνη τις 5 λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού.









- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ρύθμισης ώρας , αγγίξτε το σύμβολο .



- Στη συνέχεια θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα.



- Αγγίζοντας στο γυαλί τα σύμβολα  ή  επιλέγετε την ώρα. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο .
- Αγγίζοντας στο γυαλί τα σύμβολα  ή  επιλέγετε τα λεπτά. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο .
- Στη συνέχεια θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση 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 αγγίξετε 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 ανεμπόδιστη.

☞ 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 ένα λεπτό. Έτσι, οι αισθητήρες θα προσαρμοστούν αυτόματα και θα ανταποκριθούν και πάλι στο άγγιγμα του δαχτύλου.

Επίπεδα τοποθέτησης

Μοντέλο EEB6551.0

Στα πλευρικά τοιχώματα υπάρχουν 8 διαθέσιμα επίπεδα τοποθέτησης. Τα επίπεδα τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω, από το 1 ως το 8.

Μοντέλο EEBK6551.0

Στα πλευρικά τοιχώματα υπάρχουν 5 διαθέσιμα επίπεδα τοποθέτησης. Τα επίπεδα τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω, από το 1 ως 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 όπου η πόρτα παραμένει ανοιχτή, το φως σβήνει για να μειωθεί η κατανάλωση ενέργειας.
- Όταν επιλέγετε κάποια λειτουργία μαγειρέματος. Μετά από λίγο, το φως σβήνει.

Εάν θέλετε να ανάψετε το φως κατά το μαγείρεμα, αγγίξτε απλά το σύμβολο . Εάν αγγίξετε παρاراتαμένα το σύμβολο , το φως θα παραμείνει αναμμένο καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να σβήσετε το φως αγγίξτε ξανά το σύμβολο .

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 λίπους, 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 τον πιθμένα του με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε απευθείας κατασρόλες, 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 απουσιάζει, χωρίς αυτό να αποτελεί ελάττωμα.

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.



■ Ταχεία πρόσβαση στις κοινές λειτουργίες μαγειρέματος:

Πρόκειται για την ταχεία πρόσβαση στις λειτουργίες μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται πιο συχνά.




■ Σύμβολο : Λειτουργίες ηλεκτρονικού ρολογιού. Για να προγραμματίσετε χρονικά τη χρήση του φούρνου σας.

■ Σύμβολα , και .

■ Σύμβολο : Επιλογή των λειτουργιών μαγειρέματος του φούρνου. Επιτρέπει την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος με το συνδυασμό διαφορετικών πηγών θερμότητας.

■ Σύμβολο : Επιλογή συνταγών μαγειρέματος. Αρκεί να εισαγάγετε το φαγητό και να επιλέξετε το βάρος του στην οθόνη. Ο φούρνος θα μαγειρέψει για σας αυτόματα.

☞ Εάν δεν επιλέξετε λειτουργία ή συνταγή, ο φούρνος θα σβήσει ξανά, εμφανίζοντας την τρέχουσα ώρα και το σύμβολο  σε λευκό χρώμα.

Επιλογή μιας λειτουργίας μαγειρέματος

■ Ενεργοποιήστε το φούρνο αγγίζοντας το σύμβολο .

■ Αγγίξτε το σύμβολο που έχει ανάψει στην πρόσοψη του φούρνου.



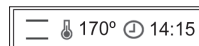
■ Το σύμβολο θα γίνει κόκκινο. Αγγίζοντας τα σύμβολα ή , μπορείτε να επιλέξετε μια από τις παρακάτω λειτουργίες μαγειρέματος. (Δείτε στη συνέχεια το κεφάλαιο **Λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου**).





■ Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που επιθυμείτε, αγγίξτε το σύμβολο .

■ Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της επιλεγμένης λειτουργίας, ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει και στην οθόνη θα δείτε τα εξής:

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 απουσία 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 μπισκότα και τάρτες όπου απαιτείται ομοιόμορφη παροχή θερμότητας και για την επίτευξη σπογγώδους 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 (μόνο μοντέλο EEBK6551.0)	Ειδική για ψητά. Για οποιοδήποτε κομμάτι, ανεξάρτητα από μέγεθος.
ECO	Eco (μόνο μοντέλο EEB6551.0)	Επιτρέπει το μαγείρεμα τροφίμων στο φούρνο σας με ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας. Ενδείκνυται για ψάρια και ψητά κρέατα οποιουδήποτε τύπου.
	Γκριλ	Ογκρατέν και επιφανειακό ψήσιμο. Ψήσιμο της εξωτερικής επιφάνειας χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό. Κατάλληλη για επίπεδα τρόφιμα όπως μπριζόλες, παϊδάκια, 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 ζωμών.
	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, πανέ και γλυκά ή μπισκότα με γέμιση φρούτων.
	Απόψυξη	Βλέπε το 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.

Ταχεία πρόσβαση στις λειτουργίες μαγειρέματος

Όταν ενεργοποιείτε το φούρνο (αγγίζοντας το σύμβολο ) , σας δίνεται αμέσως η δυνατότητα ταχείας πρόσβασης στις εξής λειτουργίες μαγειρέματος που ανάβουν σε άσπρο χρώμα:

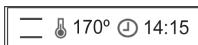



■ Αγγίζετε το σύμβολο της λειτουργίας μαγειρέματος που επιθυμείτε.



■ Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της επιλεγμένης λειτουργίας, ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει και στην οθόνη θα δείτε τα εξής:


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.

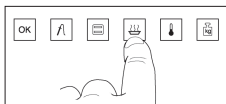


☞ Η λειτουργία  είναι συνταγή. Για να την αλλάξετε συμβουλευτείτε το επόμενο κεφάλαιο.

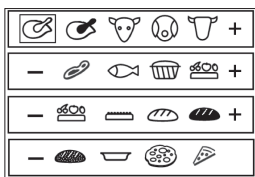
Επιλογή συνταγών μαγειρέματος

■ Ενεργοποιήστε το φούρνο αγγίζοντας το σύμβολο .

■ Αγγίζετε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.



■ Στην οθόνη θα δείτε τα σύμβολα των διαφορετικών συνταγών που προτείνονται:





■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέγετε την επιθυμητή συνταγή. Στη συνέχεια, αγγίζετε το σύμβολο .

■ Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της επιλογής σας και στην οθόνη θα δείτε τα εξής:

Εμφανίζεται δηλαδή το σύμβολο της επιλεγμένης συνταγής, η θερμοκρασία μαγειρέματος για τη συνταγή αυτή, ενώ αναβοσβήνει το προεπιλεγμένο βάρος για τη συνταγή αυτή.

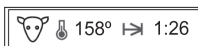


■ Αγγίζετε τα σύμβολα  ή  για να αλλάξετε το βάρος του φαγητού που θα μαγειρέψετε.

■ Τέλος, αγγίζετε το σύμβολο  για την αποδοχή της επιλογής.

■ Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της επιλεγμένης συνταγής, ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει και στην οθόνη θα δείτε τα εξής:

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

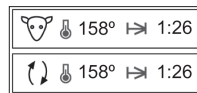
■ Όταν επιλέγετε μια συνταγή και βάσει του βάρους που δηλώνετε, ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος. Ωστόσο, μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές αυτές. Η διάρκεια μαγειρέματος αναφέρεται σε φούρνο χωρίς προθέρμανση, εφόσον δεν έχετε επιλέξει το αντίθετο.

■ 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 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 ακούγεται 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:

■ Αγγίζετε 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.








- Αγγίξτε τα σύμβολα  και , για να αλλάξετε το βάρος.
- Τέλος, αγγίξτε το σύμβολο . Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της αλλαγής.

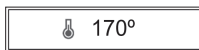
Αλλαγή θερμοκρασίας μαγειρέματος

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.

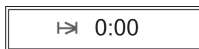
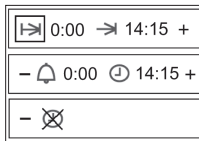
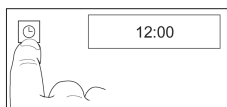
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.
- Στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο  και η τιμή της θερμοκρασίας που μένει επιλεγμένο για το φαγητό αυτό.
- Αγγίζοντας τα σύμβολα  και , επιλέξτε τη νέα θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Αγγίξτε το σύμβολο . Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της αλλαγής.





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.
- Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  θα μπορείτε να δείτε στην οθόνη τις 5 λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, διάρκεια μαγειρέματος, ώρα λήξης, ειδοποίηση, ρύθμιση ώρας και λειτουργία αναμονής.
- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία διάρκειας μαγειρέματος , αγγίξτε το σύμβολο . Στη συνέχεια θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την ένδειξη 0:00.
- Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέξτε τη διάρκεια μαγειρέματος. Τέλος, αγγίξτε το σύμβολο , στη συνέχεια θα ακουστούν 2 ηχητικά μπιπ 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

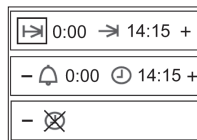
Η λήξη του μαγειρέματος είναι η στιγμή απενεργοποίησης του φούρνου.






- ☞ Μπορείτε να συνδυάσετε το χρόνο μαγειρέματος και τη λήξη μαγειρέματος. Δείτε το κεφάλαιο «αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση».

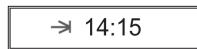
- Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.







- Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  θα μπορείτε να δείτε στην οθόνη τις 5 λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, διάρκεια μαγειρέματος, ώρα λήξης, ειδοποίηση, ρύθμιση ώρας και λειτουργία αναμονής.







- Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέξτε στην οθόνη τη λειτουργία Ώρα λήξης , και μετά αγγίξτε το σύμβολο . Στη συνέχεια θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την τρέχουσα ώρα.



- Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέξτε την ώρα λήξης μαγειρέματος. Τέλος, αγγίξτε το σύμβολο , στη συνέχεια θα ακουστούν 2 ηχητικά μπιπ 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 χρονοκαυστήρηση, 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 στη "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

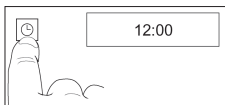
Αγγίξτε το σύμβολο . Ο φούρνος αποσυνδέεται και στην οθόνη φαίνεται η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο σε λευκό χρώμα.



Πρόσθετες λειτουργίες

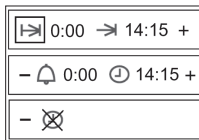
Λειτουργία ειδοποίησης




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.

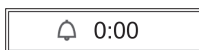
■ Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.







■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  θα μπορείτε να δείτε στην οθόνη τις 5 λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, διάρκεια μαγειρέματος, ώρα λήξης, ειδοποίηση, ρύθμιση ώρας και λειτουργία αναμονής.






■ Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ειδοποίησης , αγγίξτε το σύμβολο . Στη συνέχεια θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την ένδειξη 0:00.





■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέξετε τη χρονική διάρκεια μετά το πέρας της οποίας θέλετε να ειδοποιηθείτε. Τέλος, αγγίξτε το σύμβολο , στη συνέχεια θα ακουστούν 2 ηχητικά μπιπ και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και το χρόνο που υπολείπεται μέχρι την ειδοποίηση.





■ 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.

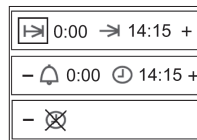
Λειτουργία αναμονής





Με αυτό τον τρόπο λειτουργίας μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αναμμένης οθόνης (που δείχνει την τρέχουσα ώρα) και της σβηστής οθόνης (αναμονή, χωρίς ένδειξη). Όταν η οθόνη είναι σβηστή, αγγίζοντας οποιοδήποτε σημείο του γυαλιού πρόσφυσης εμφανίζεται ξανά η τρέχουσα ώρα και ανάβει το σύμβολο ενεργοποίησης . Όταν απενεργοποιείτε το φούρνο και μετά από ένα σύντομο χρονικό διάστημα, η οθόνη σβήνει σταδιακά.

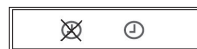
■ Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.






■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  θα μπορείτε να δείτε στην οθόνη τις 5 λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού, διάρκεια μαγειρέματος, ώρα λήξης, ειδοποίηση, ρύθμιση ώρας και λειτουργία αναμονής.



■ Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ειδοποίησης , αγγίξτε το σύμβολο . Στη συνέχεια θα εμφανιστούν στην οθόνη οι δύο δυνατότητες για τη λειτουργία αυτή,  (σβηστή οθόνη) και  (αναμμένη οθόνη).



■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέξτε την επιθυμητή επιλογή. Αγγίξτε το σύμβολο . Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της επιλογής σας.

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 ψήνεται 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.

Ή

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 ψήνεται 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.

Ψητό στην κατασρόλα

- Τα άπαχα είδη κρέατος ψήνονται καλύτερα σε κατασρόλα με κλειστό καπάκι (π.χ. ψητό μόσχου και σπιγάδο ξιδάτο, σπιγάδο βοδινού ή κατεψυγμένο κρέας). Έτσι το κρέας παραμένει ζουμερό.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε κατασρόλα (ασάλινη, επισμαλτωμένη, από χυτοσίδηρο ή από γυαλί) διαθέτει ξύλινες ή πλαστικές λαβές ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Εάν χρησιμοποιείτε γάστρα, πρέπει να προσέξετε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Σας συνιστούμε τα εξής:
 - Ξεπλύνετε τη γάστρα με νερό ή αλείψτε με κάπι λιπαρό.
 - Τηγανίστε το κομμάτι που έχετε ήδη προετοιμάσει (επεξεργαστεί) στην επιφάνεια μαγειρέματος.
 - Βάλτε το ψητό στην κατασρόλα. 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 μέγιστο πάχος 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 εξισορροπούνται 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, χήνα, γαλοπούλα
	Μπούτια κοτόπουλου πτηνών	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 2Kg	Μπούτια κοτόπουλου, πάπιας
	Μοσχάρι γάλακτος	----	Ανάλογα με το βάρος	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 6Kg	Μοσχάρι, ψητό, 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	-----	Κέικ φόρμας, τάρτα τυριού
	Κέικ φρούτων	----	150-180° C	50 λεπτά	-----	Ρολό φρούτων
	Κέικ σε ταψί	----	150-180° C	----	-----	Κέικ χωρίς γέμιση/ Μπισκότα
	Λευκό ψωμί	ΝΑΙ	160-190° C	Ανάλογα με το βάρος	0,5 – 2Kg	
	Μαύρο ψωμί	ΝΑΙ	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
	Πίσα παχιάς ζύμης	ΝΑΙ	200-260° C	12 λεπτά	-----	
	Πίσα λεπτής ζύμης	ΝΑΙ				

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
Παιδάκι καπνιστού χοιρινού		160	170-190	160	160	8
Χοιρινή ωμοπλάτη		160	170-190	160	160-180	12-15
Ψητό χοιρινό με πέτσες		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
Γαλοπούλα		160	170-190	160	160-180	12
Κοτόπουλο		160	180-200	160	160-180	8*
Χήνα		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 σε συνάρτηση με το μέγεθος και το είδος κρέατος, τη θερμοκρασία ψητού και την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.

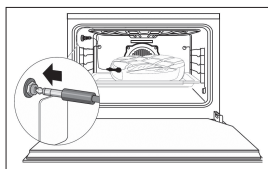
☞ Το θερμοστοιχείο μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.

Πώς να καρφώσετε σωστά το θερμοστοιχείο

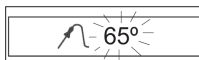
- Καρφώστε τη μύτη του θερμοστοιχείου οριζόντια από τη μια πλευρά ως το κέντρο του φαγητού που θα ψήσετε.
- Καρφώνετε πάντα το θερμοστοιχείο ως τη χειρολαβή.
- Η μύτη δεν πρέπει να καρφώνεται δίπλα στο λίπος ή το κόκαλο ή σε κενό σημείο (π.χ. σε πτηνά).
- Όταν ψήνετε πτηνά, θα πρέπει επίσης να προσέχετε 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.

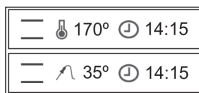


- Μόλις το συνδέσετε, στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο ενώ θα αναβοσβήνει η τιμή της προτεινόμενης θερμοκρασίας του φούρνου για το μαγείρεμα.



- Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία, αγγίξτε τα σύμβολα και . Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο .
- 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 είναι έτοιμο σύμφωνα με τις επιθυμίες σας και έτοιμο για σερβίρισμα.

☞ Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος επιθυμείτε να μεταβάλλετε τη θερμοκρασία του θερμοστοιχείου, αγγίξτε το σύμβολο . Στη συνέχεια, με τα σύμβολα και , μπορείτε να αλλάξετε την επιλεγμένη θερμοκρασία. Τέλος, αγγίζοντας το σύμβολο θα ακουστούν 2 ηχητικά μπιπ ως επικύρωση της αλλαγής.

Ενδεικτικές τιμές μαγειρέματος με θερμοστοιχείο

Πιάτο	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Βοδινό κρέας	
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
Χοιρινό κρέας	
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
Μοσχαρίσιο κρέας	
Μοσχαρί ψητό	70-75
Ψητά μοσχαρίσια νεφρά	75-80
Σπάλα μοσχαρίσια	80-85
Κυνήγι	
Κρέας κυνηγιού	75-80
Ράχη	60-70
Φιλέτο λίγο ψημένο (σενιάν)	40-45
Φιλέτο μέτρια ψημένο	50-55
Φιλέτο καλοψημένο	60-65
Ψητά αρνί	
Ψητό αρνί	80-85
Γεμιστά	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.

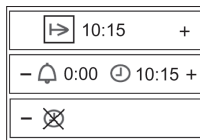
☞ Πρέπει να είστε παρών/παρούσα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφού τότε θα μπορείτε να σερβίρετε το ψητό όπως ακριβώς το θέλατε. Εάν αφήσετε το ψητό στο φούρνο, θα συνεχίσει να μαγειρεύεται με την εσωτερική θερμότητα του φούρνου, ξεφεύγοντας από το αποτέλεσμα που είχατε ορίσει.




Για τον προγραμματισμό αυτόν, αφού συνδέσετε το θερμοστοιχείο στο φούρνο:

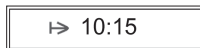
■ Αγγίξτε το σύμβολο  που μένει επιλεγμένο σε κόκκινο χρώμα.







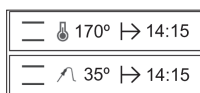
■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  μπορείτε να δείτε στην οθόνη τις 5 λειτουργίες χειρισμού του ρολογιού.




■ Αφού επιλέξετε τη λειτουργία ώρας έναρξης του μαγειρέματος , αγγίξτε το σύμβολο . Στη συνέχεια θα δείτε στην οθόνη το σύμβολο  και την τρέχουσα ώρα.




■ Αγγίζοντας τα σύμβολα  ή  επιλέξετε την ώρα έναρξης μαγειρέματος. Τέλος, αγγίξτε το σύμβολο  στη συνέχεια θα ακουστούν 2 ηχητικά μπιπ και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο  και την επιλεγμένη ώρα έναρξης. Ο φούρνος θα παραμείνει σβηστός.



■ Όταν φτάσει η προγραμματισμένη ώρα, ο φούρνος θα ανάψει και θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.

■ Όταν στο εσωτερικό του ψητού επιτυχθεί 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 είναι έτοιμο σύμφωνα με τις επιθυμίες σας και 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, χήνας, πάπιας και γαλοπούλας (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 (εξαιρέση: 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 λιπαρά μέρη περισσότερο σε σχέση με τα άπαχα. Το μήκος των κομματιών του κρέατος, αντίθετως, 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 «Θερόμ 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, ο χυμός 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 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
Χοιρινό				
Φιλέτο	400-600g	5	60-90	80
Φιλέτο χοιρινού	800-1000g	7	90-105	80
Νουά	1000-1500g	10-12	230-250	80
Παϊδάκι	800-1000g	8-10	120-140	80
Κοτολέτες	1000-1500g	10-12	120-150	80
Βοδινό				
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
Μοσχάρι				
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
Αρνί				
Φιλέτο ράχης	400-600g	3-5	60-80	70
Πόδι αρνιού (χωρίς κόκαλο)	2000-2500g	10-12	200-250	70
Πτηνά				
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 3 και 7 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 στενή γαρνιτούρα όπως π.χ. οι τάρτες με στρώση ζαχαρής.

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, ½ κουταλάκι ζάχαρη, 1/8 λίτρου χλιαρό νερό, 3 κουταλιές της σουπας 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
Ζύμη μπισκοτοποιίας									
Τούρτα φόρμας			1	150-160	1	170-180			50-65
Κέικ φόρμας			1	150-160	1	170-190			50-70
Κέικ αφράτο			1	150-160	1	160-180			60-70
Τούρτες			2	150-160	1	170-180			40-60
Βάση τούρτας			2	170-180	2	180-200			20-30
Λεπτές τάρτες φρούτων			2	150-160	1	170-180	2	☼ 150-160	45-60
Μικρά κέικ			2	150	2	170-180			15-30
Γλυκά ταψιού									
Στεγνή επικάλυψη			2	150-160	2	180-190	2	☼☼ 150-160	20-35
Υγρή επικάλυψη			2	160-170	1	170-180	2	☼ 160-170	35-50
Πατημένη ζύμη									
Βάση τούρτας			2	170-180	2	180-200			25-35
Τάρτα τυριού			1	140-150	1	160-170	2	☼ 140-150	70-90
Μικρά κέικ			2	140-150	2	180-190			15-35
Γλυκά ταψιού									
Στεγνή επικάλυψη			2	150-160	2	180-190	2	☼☼ 150-160	25-35
Υγρή επικάλυψη			2	160-170	1	170-180	2	☼ 160-170	30-50
Ζύμη μαγιάς									
Τούρτα φόρμας			1	150-160	1	175-180			40-65
Στεφάνη μαγιάς			2	150-160	2	175-180			40-50
Βασιλόπιτα (προθέρμανση)			1	150-160	1	175-180			50-70
Μικρά κέικ			2	140-150	2	180-200			15-30
Γλυκά ταψιού									
Στεγνή επικάλυψη			2	150-160	2	175-180	2	☼☼ 150-160	30-40
Υγρή επικάλυψη			2	160-170	1	170-180	2	☼ 160-170	30-50
Ζύμη μπισκοτοποιίας									
Τούρτες			2	150-1690	2	175-180			30-40
Ρολά			3	170-180	2	180-200			12-25
Κέικ με ασπράδι αυγού									
Μαρέγκα			2	80-90	2	100-120			80-120
Γαλέτες κανέλας (αστέρια)			2	100-120	2	120-140			20-40
Αμυδαλωτά			2	100-120	2	120-140			20-50
Άλλα είδη ζύμης									
Σφολιάτα			2	170-180	2	190-210			15-30
Σφολιάτα μαγιάς			2	170-180	2	190-210			30-40
Σφολιάτα τυροπήγατος			2	160-180	2	180-200			30-40
Σφολιάτα με αλκοόλ			2	170-180	2	190-210			30-40
Σφολιάτα με τυρόπηγμα και λάδι			2	150-160	2	170-180			30-40
Τάρτα μελιού			2	140-150	2	170-180			20-35
Ψωμί και πίτσα									
Ψωμί ζυμωμένο με μαγιά (προθέρμανση: 230° C, προψήσιμο: 10 λεπτά στους 230° C)			1	180	1	180	1	☼ 180	70
Ψωμί με μαγιά/ Λευκό ψωμί (προθέρμανση)			1	180	1	200	1	☼ 180	30-60
Αλμυρά ψωμάκια/ μπρέτζελ (προθέρμανση: 230° C)			3	200	3	220			15-20
Πίτσα (προθέρμανση: 250° C)		☼					1	☼ 250	8-12

Ψητό με τη 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 καίει το ψητό.

- Τρόπος λειτουργίας θέρμανσης
- Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά.
- Βάλτε πάνω στη σχάρα ψησίματος τα φαγητά που θέλετε να ψηίσετε.
- 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 με τη σχάρα

Τύπος κρέατος	Ύψος	Γκριλ	
		1. Πλευρά	2. Πλευρά
Σε λεπτά			
Παιδάκι χοιρινό	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
Σουβλάκι	3	9-11	7-8
Βοδινό φιλέτο λίγο ψημένο	5	6-7	5-6
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο	5	7-9	6-7
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	4	8-10	7-8
Παιδάκι αρνίσιο	4	7-8	6-7
Μπουπία 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
Τοστ	5	2-3	2-3
Καλυμμένο 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. Αγγίζοντας τα σύμβολα ή μπορείτε να επιλέξετε επίπεδο απόψυξης HI ή LO. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο .

3. Τέλος, Θα ακούσετε 2 ηχητικά μπιπ 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 μαγειρευτούν.
- 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 min		
Τάρτα	1/2 kg	25 min		
Ψάρι	1/2 kg	30 min		
Ψάρι	1 kg	40 min		
Κοτόπουλο			1 kg	75 min
Κοτόπουλο			1,5 kg	90 min
Μπριζόλα			1/2 kg	40 min
Κιμάς			1/2 kg	60 min
Κιμάς			1 kg	120 min

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 ζαχαροπλαστικής, και όχι στον πυθμένα του φούρνου!

☞ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πίτας 

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα και προτοιμάστε 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 ζαχαροπλαστικής στο επίπεδο τοποθέτησης 1 μετρώντας από κάτω.
- Βάλτε στο ταψί ζαχαροπλαστικής ένα φλιτζάνι με νερό.
- Ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας πίτας  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, μπορείτε μόνο να αποσυνδέσετε το φούρνο.** 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.



- Στη συνέχεια αγγίξτε ταυτόχρονα τα σύμβολα  και .



- Θα ακούσετε ένα παρατεταμένο ηχητικό μπιπ και στην οθόνη θα δείτε το σύμβολο . Ο φούρνος έχει κλειδωθεί.

Εάν αγγίξετε το γυαλί στην πρόσοψη του φούρνου, στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο  που υποδεικνύει πως ο φούρνος είναι κλειδωμένος.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας προστασίας για τα παιδιά:

- Αγγίξτε ταυτόχρονα τα σύμβολα  και .
- Θα ακούσετε ένα παρατεταμένο ηχητικό μπιπ. Ο φούρνος έχει ξεκλειδωθεί.

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 γρατσουνιές.

Για τους ήπιους λεκέδες, καθαρίστε τις επιφάνειες με μαλακό πανί, μαλακή βούρτσα ή μαλακό σφουγγάρι και με αυτό 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 λειανικά 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 στρώσετε τις κρούστες.

- ⚠ Μην χαράσσετε με τις γωνίες της ξύστρας και προσέξτε να μην καταστρέψετε τα ελάσματα στεγανοποίησης με αυτές.



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 εξουδετέρωση δύσκολων ακαθαρσιών.

- ☞ Για καθαρισμό σε βάθος, συνιστούμε το προϊόν VSR 0-FIX-C ή καθαριστικά γυαλιού.

Πρόσοψη πόρτας, πίνakas χειρισμού

- ☞ Καθαρίστε την **πρόσοψη του φούρνου** μόνο με καυτό νερό και απορρυπαντικό και με μαλακό πανί ή σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό γυαλιού.

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 NO_x 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

- ⚠ Ξεξουδετερώστε αμέσως τα υπολείμματα ασεβσίτου, 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!**

- ☞ Καθαρίστε τα μόνο με καυτό νερό και απορρυπαντικό και με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

Λεπτό ατσάλι

Πρόσοψη πόρτας από λεπτό ατσάλι, πίνakas χειρισμού

- ⚠ Το λεπτό ατσάλι είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στις γρατσουνιές! **Μη χρησιμοποιείτε ξύστρα καθαρισμού!**

- ⚠ Ξεξουδετερώστε αμέσως τα υπολείμματα ασεβσίτου, λίπους και αλβουμίνης για την αποτροπή του σχηματισμού λεκέδων!

Συνιστούμε την εβδομαδιαία συντήρηση των επιφανειών από λεπτό ατσάλι με κοινό προϊόν συντήρησης για λεπτό ατσάλι. Χάρη σ' αυτό, δημιουργείται μια λεπτή προστατευτική μεμβράνη που προστατεύει το λεπτό ατσάλι από τους αποχρωματισμούς.

Σμάλτο

Εσωτερικός χώρος φούρνου, πρόσοψη, ταψιά

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποια πλαστικά σφουγγάρια με μια πλευρά βουρτσίσματος. Ορισμένα προϊόντα ωστόσο διαθέτουν κοκκώδη 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 εξουδετέρωση δύσκολων ακαθαρσιών.

- ☞ Για καθαρισμό σε βάθος συνιστούμε το προϊόν VSR 0-FIX-C. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου.

Έλασμα στεγανοποίησης πόρτας

- ☞ Για να το καθαρίσετε, πρέπει να αφαιρέσετε το έλασμα στεγανοποίησης της πόρτας ούτως ώστε να μην συσσωρευτεί οποιαδήποτε ακαθαρσία στο σημείο αυτό. Δείτε το κεφάλαιο «Αλλαγή ελάσματος στεγανοποίησης πόρτας».

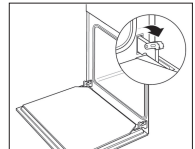
Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να το καθαρίσετε με απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση πόρτας φούρνου

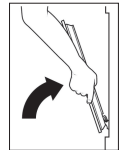
Μοντέλο EEB6551.0

Εξαγωγή της πόρτας του φούρνου

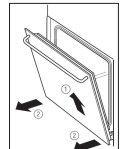
- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
- Λυγίστε μπροστά τα άγκιστρα των μεντεσέδων της πόρτας.



- Πιάστε την πόρτα του φούρνου από τα πλάγια με τα δύο χέρια και κλείστε τη σχεδόν τελείως.

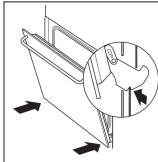


- Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και βγάλτε τους μεντεσέδες από τα ανοίγματα της πόρτας τραβώντας τα μπροστά.

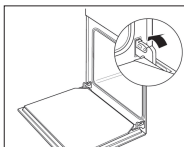


Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

- Πιάστε την πόρτα του φούρνου από τα πλάγια με τα δύο χέρια και εισάγετε τους μεντεσέδες στα αντίστοιχα ανοίγματα. Ο μεντεσές κλειδώνει.
- Ανοίξτε αργά και πλήρως την πόρτα του φούρνου.



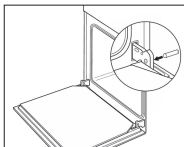
- Κατεβάστε ξανά τα άγκιστρα των μεντεσέδων της πόρτας.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



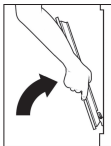
Μοντέλο ΕΕΒΚ6551.0

Εξαγωγή της πόρτας του φούρνου

- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
- Εισάγετε τις σφήνες ασφαλείας στις οπές των μεντεσέδων της πόρτας.

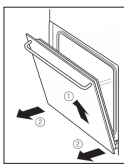


- Πιάστε την πόρτα του φούρνου από τα πλάγια με τα δύο χέρια και κλείστε τη σχεδόν τελείως.



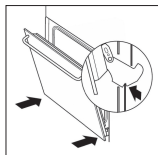
- Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και βγάλτε τους μεντεσέδες από τα ανοίγματα της πόρτας τραβώντας τα μπροστά.

- ⚠ Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού! Μην βγάζετε τις σφήνες ασφαλείας από τις οπές. **Ο μεντεσές είναι τεντωμένος.** Για τη συναρμολόγηση, ο μεντεσές πρέπει να είναι επίσης τεντωμένος. Αν αφαιρέσετε τις σφήνες, είναι αδύνατο να τεντώσετε ξανά το μεντεσέ και να τον ασφαλίσετε.



Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

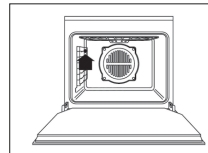
- Πιάστε την πόρτα του φούρνου από τα πλάγια με τα δύο χέρια και εισάγετε τους μεντεσέδες στα αντίστοιχα ανοίγματα. Ο μεντεσές κλειδώνει.
- Ανοίξτε αργά και πλήρως το πορτάκι του φούρνου.



Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση των πλευρικών σχαρών

Αποσυναρμολόγηση των πλευρικών σχαρών

- Τραβήξτε τις πλευρικές σχάρες αποσυνδεδεμένες τις από τα επιχρωματωμένα περικόχλια που βρίσκονται στα πλευρικά τοιχώματα του φούρνου.
- Αφαιρέστε τη σχάρα τοποθέτησης.



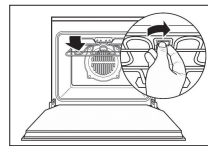
Συναρμολόγηση των πλευρικών σχαρών

- Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες και κλειδώστε τις στο περικόχλιο.

Ανατροπή / αναδίπλωση του θερμαντικού στοιχείου

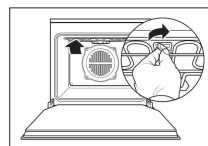
Ανατροπή του θερμαντικού στοιχείου (Επάνω αντίσταση/ Γκριλ)

- Ανοίξτε το μηχανισμό κλειδώματος και τραβήξτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω.



Αναδίπλωση του θερμαντικού στοιχείου.

- Λυγίστε το θερμαντικό στοιχείο και κλειδώστε το ξανά με το μηχανισμό.




Αναγέννηση του καταλύτη ökotherm®

Ο καταλύτης ökotherm® διαλύει με τη λειτουργία μαγειρέματος με θερμό αέρα τα σωματίδια λίπους 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 επιλογή 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 λεπτά 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.

... το έλασμα στεγανοποίησης της πόρτας έχει φθαρεί;

Αλλάξτε έλασμα στεγανοποίησης. Δείτε το κεφάλαιο «Αλλαγή ελάσματος στεγανοποίησης πόρτας».

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν έχει φθαρεί το έλασμα 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 επάνωκάτω αντίστασης.

... δημιουργούνται λεκέδες χυμού φρούτου ή αλβουμίνης στα επισμαλτωμένα στοιχεία;

Πρόκειται για ασημαντη 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!

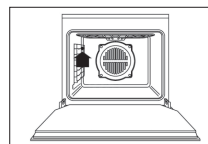
⚠ Αντικαταστήστε τους λαμπτήρες αλογόνου αποκλειστικά με λαμπτήρες ίδιου τύπου. Μπορείτε να βρείτε νέους λαμπτήρες αλογόνου στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών Küppersbusch.

☞ 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.

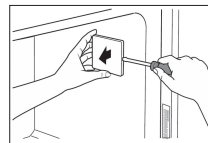
⚠ Αν το κάλυμμα του γυαλιού δεν βγαίνει αμέσως (π.χ. εξαιτίας ακαθαρσίας μετά από παρατεταμένη χρήση), βγάζοντάς το σκώνοντας με δύναμη ενδέχεται να σπάσει το γυαλί. Κρατήστε επομένως ένα πανί πάνω στο κάλυμμα του γυαλιού προκειμένου να μαζέψετε τα κομμάτια γυαλιού.

Αλλαγή του λαμπτήρα αλογόνου

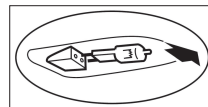
– Αποσυναρμολογήστε την πλευρική σχάρα τοποθέτησης τασιών και σχαρών.



– Βγάλτε το κάλυμμα του γυαλιού σκώνοντας 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 ταισιών.

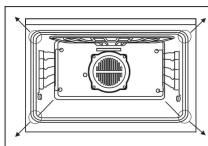
Αλλαγή του ελάσματος στεγανοποίησης της πόρτας

⚠ Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο χωρίς έλασμα στεγανοποίησης ή με κατεστραμμένο έλασμα στεγανοποίησης!

Όταν το έλασμα στεγανοποίησης έχει σπάσει ή δεν μπορεί να καθαριστεί, πρέπει να αλλάξει. Μπορείτε να προμηθευτείτε νέο έλασμα στεγανοποίησης από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών KÜPPERSBUSCH.

Απαγκίστρωση του ελάσματος στεγανοποίησης

- Για να απαγκιστρώσετε το έλασμα στεγανοποίησης πρέπει να τραβήξετε προσεκτικά προς τα έξω κάθε γωνία.



Τοποθέτηση του νέου ελάσματος στεγανοποίησης

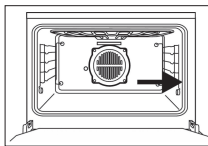
- Αγκιστρώστε στην πρόσοψη του φούρνου τη μια γωνία μετά την άλλη.

☞ Προσέξτε να μην διπλώσετε τα άγκιστρα!

Πλακέτα χαρακτηριστικών

Εάν πρέπει να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και σε περίπτωση παραγγελίας ανταλλακτικών, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα στοιχεία που αναγράφονται στην πλακέτα χαρακτηριστικών.

Η πλακέτα χαρακτηριστικών του φούρνου βρίσκεται δεξιά, επάνω στο πλευρικό πλαίσιο και είναι ορατή μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.



- Εάν σκοπεύετε να συμβουλευτείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας, θα είναι χρήσιμο να σημειώσετε τα εξής στοιχεία:

Αριθμός κατασκευής του φούρνου									
Όνομασία του μοντέλου του φούρνου									

Οδηγίες τοποθέτησης για το εξειδικευμένο προσωπικό

- Αποκλειστικά οι εστίες μαγειρικής KÜPPERSBUSCH έχουν κατασκευαστεί και ελεγχθεί για χρήση επάνω σε φούρνο KÜPPERSBUSCH. Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων εστιών.
- Πρέπει να τηρούνται πλήρως οι ισχύουσες νομικές διατάξεις και οι όροι σύνδεσης της εταιρείας παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
- Για τη σύνδεση, επισκευή ή αλλαγή της λυχνίας του φούρνου πρέπει να διακόπτεται η ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής. Αποσυνδέστε την ασφάλεια ή το βύσμα τροφοδοσίας.
- Κατά την τοποθέτηση θα πρέπει να παρέχεται πλήρης προστασία κατά των ακούσιων εταφών.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση και μπορεί να συνδεθεί μόνο σε πρίζα με γείωση εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Η αλλαγή της θέσης σύνδεσης ή η αντικατάσταση της γραμμής σύνδεσης μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες διατάξεις.
- Εάν η σύνδεση δεν είναι προσπελάσιμη μετά την τοποθέτηση, θα χρειαστεί, προκειμένου να τηρηθούν οι ισχύουσες διατάξεις ασφαλείας, να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια πολυπολική διάταξη διαχωρισμού με ελάχιστη απόσταση επαφής 3 χιλιοστών.
- Η πρίζα σύνδεσης της συσκευής πρέπει να βρίσκεται έξω από το χώρο τοποθέτησης.
- Το ερμάριο εγκατάστασης του φούρνου θα πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως και 90°C. Αυτό ισχύει ειδικότερα για καπλαμάδες, επικολλήσεις, πλαστικές επιφάνειες, ξυλόστοκους και βερνίκια. Οι προσόψεις των γειτονικών επίπλων θα πρέπει επίσης να είναι ανθεκτικές σε θερμοκρασίες 70°C τουλάχιστον.
- Η συσκευή θα πρέπει να τοποθετηθεί σε οριζόντια θέση επάνω σε πάγκο επίπεδο και σταθερό. Ο πάγκος δεν θα πρέπει να λυγίζει.
- Εάν το ερμάριο δεν είναι στερεωμένο στον τοίχο, θα πρέπει να βιδωθεί σε μια κοινή γωνία ενίσχυσης.

Ηλεκτρισμός

Η σύνδεση γίνεται σε πρίζα του δικτύου ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Μοντέλο EEB6551.0

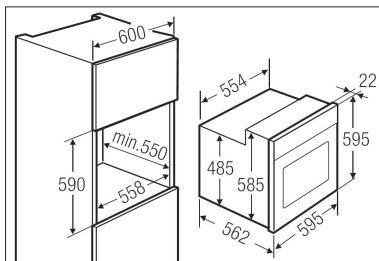
Συνολική ισχύς:	στα 230 V: 3,6 Kw στα 235 V: 3,7 Kw
Τιμές σύνδεσης:	230-240 V, 50 Hz
Ασφάλεια:	16A

Μοντέλο EEBK6551.0

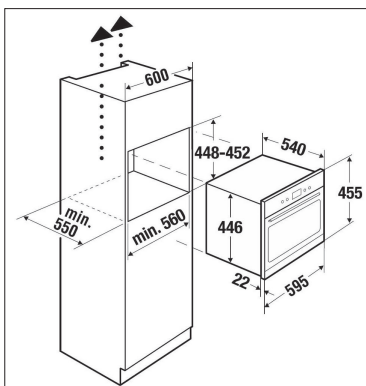
Συνολική ισχύς:	στα 230 V: 3,2 Kw
Τιμές σύνδεσης:	220-240 V, 50 Hz
Ασφάλεια:	16A

Μετρήσεις για την τοποθέτηση

Μοντέλο ΕΕΒ6551.0



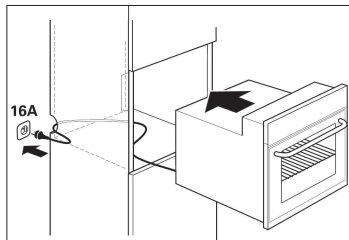
Μοντέλο ΕΕΒΚ6551.0



Τοποθέτηση σε έπιπλο κουζίνας

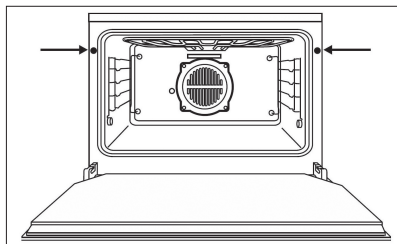
Τοποθέτηση του φούρνου στο έπιπλο της κουζίνας

- Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- Εισάγετε πλήρως το φούρνο στο χώρο του ερμαριού. Προσέξτε να μην πιαστεί το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής!



Στερέωση του φούρνου στο έπιπλο της κουζίνας

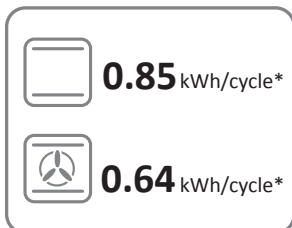
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Με τις βοηθητικές βίδες - με επικλινή εφαρμογή και από μέσα προς τα έξω - βιδώστε τη συσκευή στο ερμάριο.





ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA

Küppersbusch **EEB6551.0**



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

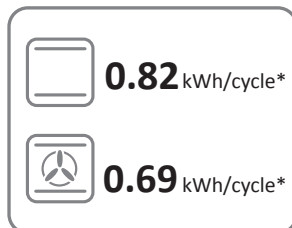
EEl _{cav} *	81
N° cav *	1
M	38 kg

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



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA

Küppersbusch **EEBK6551.0**



* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl _{cav} *	97,2
N° cav *	1
M	33 kg

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



K01-180005/02
K02-180009/02

Cod.: 3172939-001

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

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

Teka Austria GmbH

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

