

Manual de
instruções

Forno

EEBP6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

ÍNDICE

Informações de segurança	2	Utilizar os acessórios	16
Instruções de segurança	3	Funções adicionais	18
Descrição do produto	7	Sugestões e dicas	20
Painel de comandos	8	Manutenção e limpeza	37
Antes da primeira utilização	10	Resolução de problemas	40
Utilização diária	10	Informação técnica	41
Funções de relógio	14	Eficiência energética	41
Programas automáticos	15		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Instalação



ADVERTÊNCIA! A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que fiquem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Limpeza pirolítica



Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.

- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar.
O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como

podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.

- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA! Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos ou asfixia.

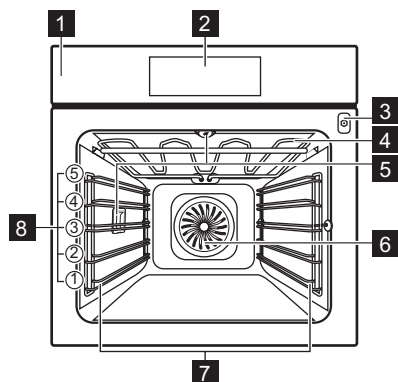
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

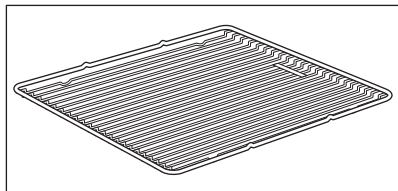
Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador electrónico
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Resistência
- 5 Lâmpada
- 6 Ventoinha
- 7 Apoio para prateleiras, amovível
- 8 Posições de prateleira

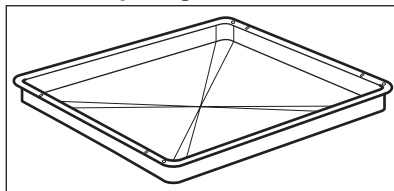
Acessórios

Prateleira em grelha



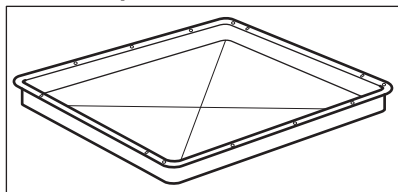
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para grelhar/assar



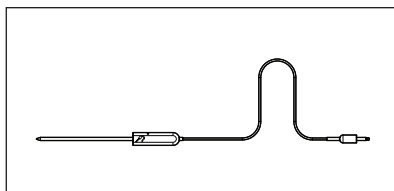
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.

Tabuleiro para assar



Para bolos e biscoitos.

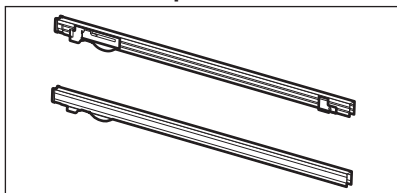
Sonda térmica



Para medir o grau de cozedura dos alimentos.

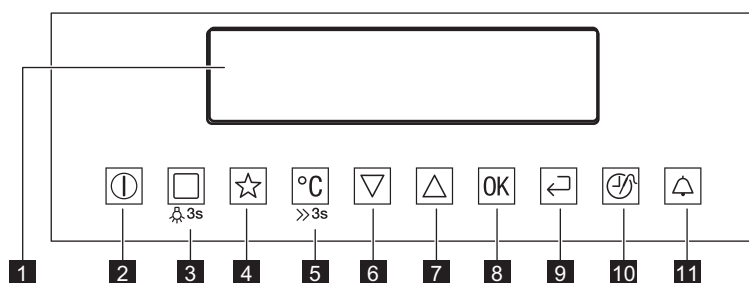
Para prateleiras e tabuleiros.

Calhas telescópicas






PAINEL DE COMANDOS

Programador electrónico

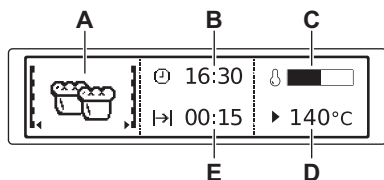


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	-	Visor	Apresenta as definições actuais do aparelho.
2		ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
3		Tipos de aquecimento ou Cozedura assistida	Toque no campo do sensor uma vez para escolher um tipo de aquecimento ou o menu: Cozedura assistida. Toque no campo do sensor novamente para alternar entre os menus: Tipos de aquecimento, Cozedura assistida. Para activar ou desactivar a luz, toque no campo durante 3 segundos. Também pode activar a luz com o aparelho desactivado.
4		Programas Favoritos	Para guardar os seus programas favoritos e aceder a eles.
5		Seleccção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Toque no campo durante 3 segundos para activar ou desactivar a função: Aquecimento Rápido.






	Campo do sensor	Função	Comentário
6		Botão de descer	Para descer no menu.
7		Botão de subir	Para subir no menu.
8	OK	OK	Para confirmar a selecção ou definição.
9		Botão Início	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no campo durante 3 segundos.
10		Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, toque no campo do sensor para regular o temporizador ou seleccionar as funções: Bloqueio de funções, Programas Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar. Também pode alterar as definições da Sonda Térmica.
11		Conta-Minutos	Para seleccionar a função: Conta-Minutos.







Visor



- A) Tipo de aquecimento
- B) Hora do dia
- C) Indicador de aquecimento
- D) Temperatura
- E) Duração ou tempo de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	
	Conta-Minutos	A função está em funcionamento.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora actual.
	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Fim tempo	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.

Símbolo	Função	
	Indicação do tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com o tipo de aquecimento. Prima ∇ e \triangle ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	Cálculo	O aparelho calcula o tempo de cozedura.
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura actual no aparelho.
	Indicador de aquecimento rápido	A função está activa. Diminui o tempo de aquecimento.
	Peso automático	O display mostra que o sistema de peso automático está activo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está activa.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Navegar pelos menus

1. Active o aparelho.
2. Prima ∇ ou \triangle para seleccionar a opção do menu.

Primeira ligação

Quando ligar o aparelho à fonte de alimentação, ou após um corte de energia, será necessário definir o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima \triangle ou ∇ para definir o valor.
2. Prima **OK** para confirmar.






3. Prima **OK** para entrar no submenu ou para aceitar a definição.












Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com \leftarrow .

Descrição geral dos menus

Menu principal












Símbolo	Item do menu	Aplicação
	Cozedura assistida	Contém uma lista de programas automáticos.
	Tipos de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
	Pirólise	Limpeza pirolítica.
	Definições de Base	Pode utilizá-la para definir outras regulações do forno.
	Programas Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.









Submenu para: Definições de Base

Símbolo	Submenu	Descrição
	Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
	Indicação do tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
	Definir + Iniciar	Se estiver ON (ligada), a janela Seleccionar Opções permite seleccionar a função: Definir + Iniciar.
	Manter Quente	Se estiver ON (ligada), a janela Seleccionar Opções permite seleccionar a função: Manter Quente.
	Prolongar tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
	Contraste do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
	Brilho do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
	Idioma	Define o idioma para o visor.
	Volume do Alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
	Sons "teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
	Sons de Alarme/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
	Aviso de limpeza	Avisa quando for necessário limpar o aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Sím-bolo	Submenu	Descrição
	Definições de fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até 3 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Aquecimento Convencional.
	Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Aquecimento Convencional.
	Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
	Aquecimento Convencional	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Congelados	Para confeccionar refeições prontas, por exemplo, batatas fritas, fatias, crepes estaladiços, etc.
	Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição de prateleira. Também para gratinar e alourar.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Ventilado	Para poupar energia quando cozer alimentos secos. Para cozer alimentos em formas, em 1 posição de prateleira. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN50304.
	Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Massa de pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
	Pão	Para cozer pão.
	Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.
	Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
	Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêsegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
	Aquecer pratos	Para pré-aquecer um prato para servir.
	Assar (ECO)	As funções ECO permitem otimizar o consumo de energia durante a cozedura. É necessário definir o tempo de cozedura em primeiro lugar. Para mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura para a função equivalente.

Activar um tipo de aquecimento

1. Active o aparelho.
2. Selecciono o menu: Tipos de aquecimento.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciono um tipo de aquecimento.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Defina a temperatura.
7. Prima **OK** para confirmar.

Indicador de aquecimento

Quando activar um tipo de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar.

Indicador de aquecimento rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.







Para activar a função, mantenha $^{\circ}\text{C}$ premido durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

Calor residual

O visor indica o calor residual mesmo após a desactivação do aparelho. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

FUNÇÕES DE RELÓGIO

Tabela das funções de relógio

Função de relógio		Aplicação
	Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Também pode activá-la com o aparelho desactivado. Utilize  para activar a função. Prima  ou  para definir os minutos e prima OK para iniciar.
	Duração	Para definir a duração do funcionamento (máx. 23 h 59 min).
	Fim tempo	Para definir o tempo de desactivação para um tipo de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.






Se utilizar as funções de relógio: Duração e Fim tempo, o aparelho desactiva os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O aparelho utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

Regular as funções de relógio



- Antes de utilizar as funções: Duração e Fim tempo, terá de definir o tipo de aquecimento e a temperatura. O aparelho desactiva-se automaticamente.
- Pode utilizar as funções: Duração e Fim tempo em simultâneo se pretender activar e desactivar automaticamente o aparelho mais tarde.
- As funções: Duração e Fim tempo não funcionam quando utilizar a Sonda Térmica.

1. Seleccione um tipo de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima  ou  para definir o tempo necessário.
4. Prima **OK** para confirmar.

Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se. O visor apresenta uma mensagem.

5. Prima um campo do sensor para desligar o sinal.


Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está seleccionada.

A função: Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica activa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode activar ou desactivar a função no menu: Definições de Base.

1. Active o aparelho.
2. Selecciona o tipo de aquecimento.
3. Selecciona uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Manter Quente.

5. Prima **OK** para confirmar.

Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro.

A função permanece activa se alterar os tipos de aquecimento.



Prolongar tempo

A função: Prolongar tempo faz com que o tipo de aquecimento continue após a função Duração terminar.



Aplicável a todos os tipos de aquecimento com Duração ou Peso automático.

Não aplicável para tipos de aquecimento com sonda térmica.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima um campo do sensor. O visor apresenta a mensagem.
2. Prima  para activar ou  para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima **OK**.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Cozedura assistida com Receitas automáticas

Este aparelho possui um conjunto de receitas que poderá utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Active o aparelho.
2. Selecciona o menu: Cozedura assistida. Prima **OK** para confirmar.
3. Selecciona a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciona uma receita. Prima **OK** para confirmar.



Quando utilizar a função: Manual, o aparelho utiliza definições automáticas. Pode alterá-las tal como nas outras funções.

Cozedura assistida com Peso automático

Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para utilizar a função, é necessário introduzir o peso dos alimentos.

1. Active o aparelho.
2. Selecciona o menu: Cozedura assistida. Prima **OK** para confirmar.
3. Selecciona a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciona a função: Peso automático. Prima **OK** para confirmar.

5. Toque em Δ ou ∇ para definir o peso dos alimentos. Prima **OK** para confirmar. O programa automático é iniciado.
6. É possível alterar o peso em qualquer momento. Prima Δ ou ∇ para alterar o peso.
7. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima um campo do sensor para desactivar o sinal.



Com alguns programas, vire os alimentos ao fim de 30 minutos. O visor apresenta um aviso.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Sonda térmica

Devem ser definidas duas temperaturas: a temperatura do forno e a temperatura de núcleo.

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir a temperatura definida, o aparelho é desactivado.

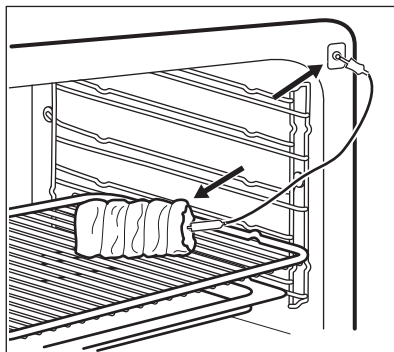


CUIDADO! Utilize apenas a sonda térmica fornecida ou peças de substituição correctas.



A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

1. Active o aparelho.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica no centro da carne.
3. Coloque a ficha da sonda térmica na tomada da parte da frente do aparelho.



O visor apresenta o símbolo da sonda térmica.

4. Prima Δ ou ∇ em menos de 5 segundos para definir a temperatura de núcleo.
5. Selecciona o tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno. O aparelho calcula um tempo de fim aproximado. O tempo de fim depende da quantidade de alimentos, das temperaturas do forno reguladas (mínimo 120 °C) e dos modos de funcionamento. O aparelho calcula o tempo de fim em aproximadamente 30 minutos.
6. Para alterar a temperatura de núcleo, prima ⌚ .

Quando a carne se encontra à temperatura de núcleo definida, é emitido um sinal

sonoro. O aparelho desactiva-se automaticamente.

7. Toque num campo do sensor para desligar o sinal.
8. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada e retire a carne do forno.

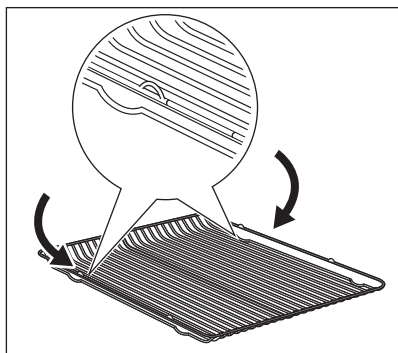


ADVERTÊNCIA! A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica.

Introduzir os acessórios

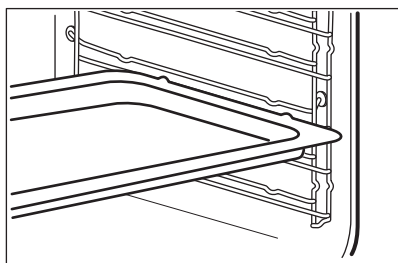
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia do apoio para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



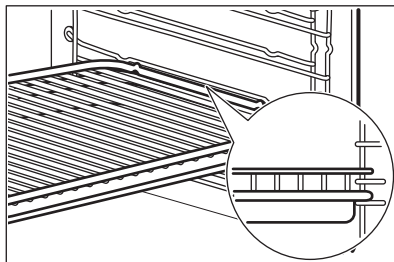
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima.



- Todos os acessórios possuem um pequeno entalhe na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação.
- A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

Calhas telescópicas - introduzir os acessórios



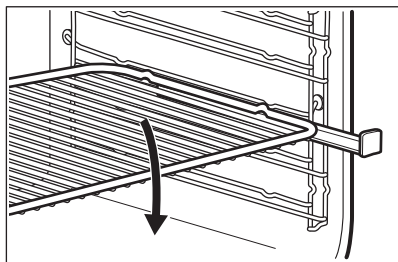
CUIDADO! Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

Prateleira em grelha:

Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas, de forma a que os pés fiquem voltados para baixo.

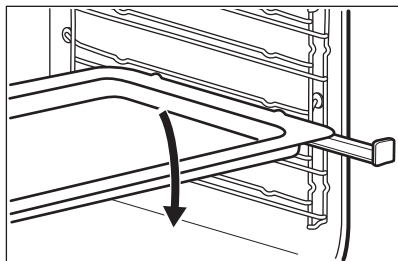


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.



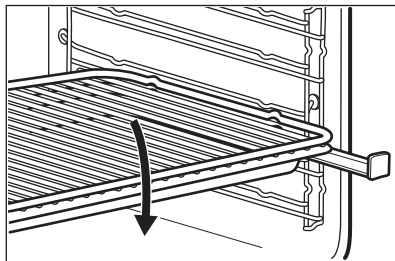
Tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar:

Coloque o tabuleiro para assar ou o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Coloque a prateleira em grelha sobre o tabuleiro para grelhar. Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.




FUNÇÕES ADICIONAIS

Programas Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Programas Favoritos. Pode guardar 20 programas.

Guardar um programa

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento ou um programa automático.
3. Toque em  várias vezes até que o visor apresente: GUARDAR.
4. Prima **OK** para confirmar.
O visor apresenta a primeira posição de memória livre.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Introduza o nome do programa.
A primeira letra pisca.

7. Toque em ∇ ou \triangle para alterar a letra.

8. Prima **OK**.

A letra seguinte pisca.

9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.

10. Mantenha **OK** premido para guardar.

É possível substituir uma posição da memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, toque em ∇ ou \triangle e prima **OK** para substituir um programa existente.

Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar nome do programa.

Activar o programa

1. Active o aparelho.
2. Selecione o menu: Programas Favoritos.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecione o nome do seu programa favorito.
5. Prima **OK** para confirmar.

Prima **☆** para passar directamente ao menu: Programas Favoritos. Também pode utilizá-lo quando o aparelho estiver desactivado.

Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

i Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada automaticamente. Aparece uma mensagem no visor quando tocar em algum campo do sensor.

1. Active o aparelho.
2. Toque simultaneamente em **⏸** e **☆** até o visor apresentar uma mensagem. Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento. Pode activá-la apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

1. Active o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima **⏸** várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio de funções.
4. Prima **OK** para confirmar.

i Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta um símbolo de chave.

Para desactivar a função, prima **⏸**. O visor apresenta uma mensagem. Prima **⏸** novamente e depois **OK** para confirmar.

i Quando desactivar o aparelho, a função também é desactivada.

Definir + Iniciar

A função permite-lhe definir um tipo de aquecimento (ou programa) e utilizá-lo mais tarde com um toque num campo do sensor.

1. Active o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento.
3. Prima **⏸** várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima **⏸** várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima **OK** para confirmar.

Prima um campo do sensor (excepto **Ⓛ**) para iniciar a função: Definir + Iniciar. O tipo de aquecimento definido é iniciado.

Quando o tipo de aquecimento terminar, é emitido um sinal acústico.

- i**
- Bloqueio de funções está activo quando está um tipo de aquecimento a funcionar.
 - O menu: Definições de Base permite activar e desactivar a função: Definir + Iniciar.

Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver algum tipo de aquecimento activo e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5



A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, sonda térmica, Fim tempo, Duração.

Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho nocturno - quando o aparelho está desligado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:

SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

Conselhos para a utilização dos tipos de aquecimento especiais do forno

Função manter quente

Utilize esta função se desejar manter os alimentos quentes.

A temperatura regula-se automaticamente para 80 °C.

Aquecer pratos

Para aquecer pratos.

- Quando o aparelho está activado.
- Se tocar num campo do sensor durante o período de brilho nocturno (excepto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
- Se o aparelho estiver desligado e activar a função: Conta-Minutos. Quando a função terminar, o visor volta ao brilho nocturno.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Distribua os pratos uniformemente na prateleira em grelha. Desloque os pratos aproximadamente após metade do tempo de aquecimento (mude da parte superior para a parte inferior).

A temperatura automática é 70 °C.

Nível da grelha recomendado: 3.

Massa de pão

Pode utilizar esta função automática com qualquer receita de massa levedada que desejar. Esta proporciona uma boa atmosfera para a massa crescer. Coloque a massa num prato suficientemente grande para ela crescer e tape-a com um pano molhado ou película de plástico. Insira uma prateleira em grelha na primeira posição de prateleira e coloque o prato sobre a mesma. Feche a porta e seleccione a função: Massa de pão. Defina o tempo necessário.

Cozer

- O seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. Adapte as

suas regulações habituais (temperatura, tempos de cozedura) e níveis da grelha aos valores das tabelas.

- O fabricante recomenda que utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita, procure uma que seja semelhante.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- No início, os bolos com diferentes alturas não alouram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da

temperatura. As diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.

- Com tempos de cozedura mais longos, pode desactivar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual. Quando cozinhar alimentos congelados, os tabuleiros podem torcer no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batadeira eléctrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
O bolo está demasiado seco.	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
O bolo não está alourado uniformemente.	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

Cozer num nível:

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa / Brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo da Madeira/Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pão de ló sem gordura	Aquecimento Convencional	160	35 - 50	2
Base para tarte - massa areada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Base para flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Aquecimento Convencional	180	70 - 90	1
Cheesecake	Aquecimento Convencional	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão enrançado/Pão em co-roa	Aquecimento Convencional	170 - 190	30 - 40	3
Stollen (bolo de Natal alemão)	Aquecimento Convencional	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pão (pão de centeio): 1. Primeira parte do processo de cozedura. 2. Segunda parte do processo de cozedura.	Aquecimento Convencional	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Profiteroles/éclairs	Aquecimento Convencional	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Torta suíça	Aquecimento Convencional	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/Bolos de açúcar	Aquecimento Convencional	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	150	35 - 55	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Aquecimento Convencional	170	35 - 55	3
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	Aquecimento Convencional	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa de manteiga	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pastelaria	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pastelaria	Aquecimento Convencional	160 ¹⁾	20 - 30	3
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	3
Pastéis de claras / Merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	3
Biscoitos de amêndoa	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pastéis	Ventilado + Resistência Circ	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pastéis	Aquecimento Convencional	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Ventilado + Resistência Circ	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	Aquecimento Convencional	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Aquecimento Convencional	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Aquecimento Convencional	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador ventilado	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Aquecimento Convencional	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Aquecimento Convencional	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Ventilado

Alimento Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	180 - 200	45 - 60	2
Lasanha	180 - 200	45 - 60	2
Batatas gratinadas	190 - 210	55 - 80	2

Alimento Tipo de alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Receitas doces	180 - 200	45 - 60	2
Bolo em coroa ou brioche	160 - 170	50 - 70	1
Pão enraçado/pão em coroa	170 - 190	40 - 50	2
Bolo com cobertura granulada (seco)	160 - 170	20 - 40	3
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	20 - 40	2

Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência
Circ.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Profiteroles/ éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Biscoitos / small cakes / bolos pequenos / pãezinhos / pastéis

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Biscoitos de massa de man- teiga	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Bolachas de manteiga / Bis- coitos	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscoitos feitos com massa ba- tida	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscoitos de claras, suspiros	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	
			2 posições	3 posições
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pastéis de massa folhada	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pastéis	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Bolos pequenos (20 por tabuleiro)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Aquecimento a Baixa temp.

Utilize esta função para preparar pedaços de peixe e carne tenros e magros com temperaturas de núcleo que não excedam os 65 °C. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar a Sonda Térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correcta (consulte a tabela da Sonda Térmica).

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Seleccione a função: Aquecimento a Baixa temp. e defina a temperatura de núcleo final correcta.

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Lombo de vaca	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Vitela assada	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Bifes	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (com muitos ingredientes)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Tarte de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Pudim suíço	170 - 190	45 - 55	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Flan de massa folhada	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (tipo Pizza da Alsácia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versão russa do calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Utilize o tabuleiro para grelhar.

Assar

- Para assar, utilize loiça resistente ao calor (leia as instruções do fabricante).
- Pode assar peças grandes de carne directamente no tabuleiro para grelhar (se existente) ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro para grelhar.
- Asse carnes magras em assadeira com tampa. Isso mantém a carne mais suculenta.
- Todos os tipos de carne que possam ser confeccionados com pele poderão ser assados em assadeira sem tampa.
- Recomendamos que cozinhe no aparelho a carne e o peixe que tenham 1 kg ou mais.

- Para evitar que o suco ou a gordura da carne queime no recipiente, junte alguma água no tabuleiro para grelhar.
- Se necessário, vire o assado (após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura).
- Regue os pedaços grandes de carne e aves com os respectivos sucos, várias vezes durante a cozedura. Assim, obterá melhores resultados.
- Pode desactivar o aparelho aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de assar, para utilizar o calor residual.

Tabelas para assar

Carne de vaca

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	1 - 1,5 kg	Aquecimento Convencional	230	120 - 150	1
Carne assada ou lombo: mal passado	por cm de espessura	Grelhador ventilado	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Carne assada ou lombo: médio	por cm de espessura	Grelhador ventilado	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Carne assada ou lombo: bem passado	por cm de espessura	Grelhador ventilado	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, presunto	1 - 1,5 kg	Grelhador ventilado	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta / Entrecosto	1 - 1,5 kg	Grelhador ventilado	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	750 g - 1 kg	Grelhador ventilado	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	750 g - 1 kg	Grelhador ventilado	150 - 170	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1	Grelhador ventilado	160 - 180	90 - 120	1
Mão de vitela	1,5 - 2	Grelhador ventilado	160 - 180	120 - 150	1

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C) Posição de prateleira	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	Grelhador ventilado	150 - 170	100 - 120	1
Lombo de borrego	1 - 1,5	Grelhador ventilado	160 - 180	40 - 60	1

Caça

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo / perna de lebre	até 1 kg	Aquecimento Convencional	230 ¹⁾	30 - 40	1
Lombo de veado	1,5 - 2 kg	Aquecimento Convencional	210 - 220	35 - 40	1
Coxa de veado	1,5 - 2 kg	Aquecimento Convencional	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	200 - 250 g cada	Grelhador ventilado	200 - 220	30 - 50	1
Meio frango	400 - 500 g cada	Grelhador ventilado	190 - 210	35 - 50	1
Frango, galinha	1 - 1,5 kg	Grelhador ventilado	190 - 210	50 - 70	1
Pato	1,5 - 2 kg	Grelhador ventilado	180 - 200	80 - 100	1
Ganso	3,5 - 5 kg	Grelhador ventilado	160 - 180	120 - 180	1
Peru	2,5 - 3,5 kg	Grelhador ventilado	160 - 180	120 - 150	1

Alimento	Quantidade	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peru	4 - 6 kg	Grelhador ventilado	140 - 160	150 - 240	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	Aquecimento Convencional	210 - 220	40 - 60	1

Grelhador

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.

- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.
- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.



CUIDADO! Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bife da vazia	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grelhador Rápido

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Burgers / Hambúrgueres	8 - 10	6 - 8	4
Filete de porco	10 - 12	6 - 10	4

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Salsichas	10 - 12	6 - 8	4
Bifes do lombo / vitela	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tostar ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Tostas com guarnição	6 - 8	-	4

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Congelados

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	3
Batatas fritas, grossas	200 - 220	25 - 35	3
Fatias/Croquetes	220 - 230	20 - 35	3
Batatas "palitos" gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	3
Asas de frango	190 - 210	20 - 30	2

Refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)
Pizza Congelada	Aquecimento Convencional	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3
Batatas fritas ¹⁾ (300 - 600 g)	Aquecimento Convencional ou Grelhador ventilado	200 - 220	conforme as instruções do fabricante	3
Baguetes	Aquecimento Convencional	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3
Bolos de fruta	Aquecimento Convencional	conforme as instruções do fabricante	conforme as instruções do fabricante	3

¹⁾ Vire as batatas fritas 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Descongelo

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.
- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.

Alimento	Quantidade	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Morango	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

Conservar

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.
- Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.
- Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.
- Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

- Os frascos não podem tocar uns nos outros.
- Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.
- Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Pêras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

Secar

- Cubra os tabuleiros com papel manteiga ou papel vegetal.
- Para obter o melhor resultado, pare o forno a meio do tempo de secagem,

abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	180 - 200	40 - 60	2
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de centeio	190 - 210	50 - 70	2
Pão escuro	180 - 200	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	60 - 90	2

Tabela da sonda térmica

Carne de vaca

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Costela / Bifes do lombo: mal passado	45 - 50
Costela / Bifes do lombo: médio	60 - 65
Costela / Bifes do lombo: bem passado	70 - 75

Porco

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Pá / Presunto / Cachaço	80 - 82
Costeleta (lombo) / Lombo de porco fumado	75 - 80
Rolo de carne	75 - 80

Vitela

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90

Carneiro / Borrego

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Perna de carneiro	80 - 85
Lombo de carneiro	80 - 85
Borrego assado / Perna de borrego	70 - 75

Caça

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Lombo de lebre	70 - 75
Perna de lebre	70 - 75
Lebre inteira	70 - 75
Lombo de veado	70 - 75
Perna de veado	70 - 75

Peixe

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Salmão	65 - 70
Trutas	65 - 70

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

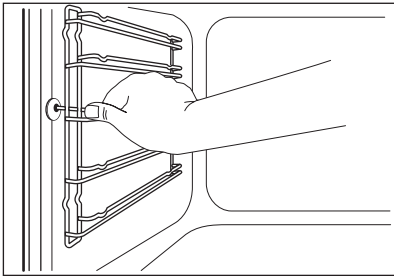
Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

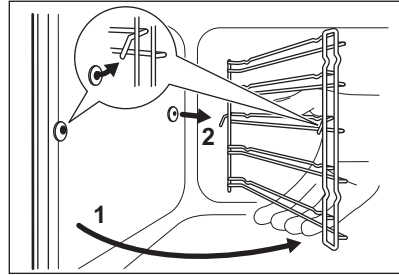
Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras .

1. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



Os suportes de fixação das calhas telescópicas devem estar virados para a parte da frente.

Pirólise



CUIDADO! Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



Não é possível iniciar o processo de limpeza pirolítica:

- se não tiver removido a ficha da sonda térmica da respectiva tomada.
- se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

Remova a sujidade mais difícil à mão.



CUIDADO! Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar a função: Pirólise. Isso pode danificar o aparelho.

1. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
2. Active o aparelho e seleccione no menu principal a função: Pirólise. Prima **OK** para confirmar.
3. Defina a duração do procedimento de limpeza:

Opção	Descrição
Ligeiro	1 h para um grau de sujidade baixo
Normal	1 h 30 min para um grau de sujidade normal
Intensivo	2 h 30 min para um grau de sujidade elevado

4. Toque em **OK** para confirmar.



Quando a limpeza pirolítica iniciar, a porta do aparelho é bloqueada.



Para parar a limpeza pirolítica antes de estar concluída, desactive o aparelho.



ADVERTÊNCIA! O aparelho está muito quente após a função terminar. Deixe-o arrefecer. Existe o risco de queimaduras.



Após a função terminar, a porta continua bloqueada durante a fase de arrefecimento. Algumas das funções do aparelho não estão disponíveis durante a fase de arrefecimento.

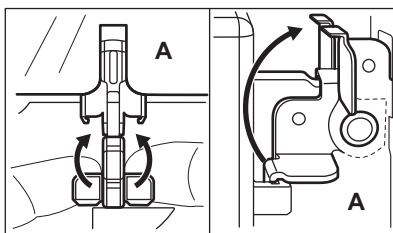
Retirar e instalar a porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar. O número de painéis de vidro varia de modelo para modelo.

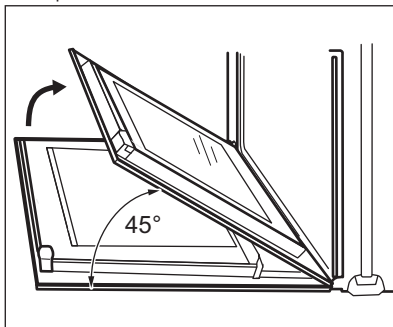


ADVERTÊNCIA! Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada.

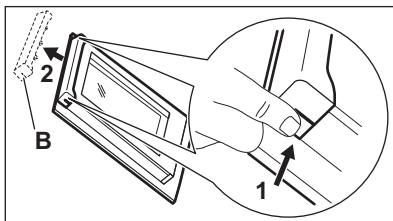
1. Abra a porta totalmente.
2. Levante totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.



3. Feche a porta até fazer um ângulo de aproximadamente 45°.



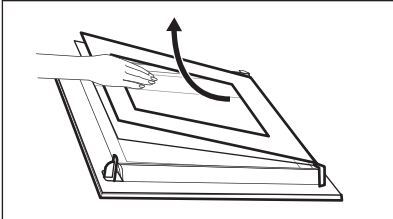
4. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do aparelho num ângulo ascendente.
5. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. Isso evitará riscos.
6. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.





CUIDADO! Um manuseamento descuidado do vidro, sobretudo em torno das extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro.

7. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
8. Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.



9. Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Quando a limpeza estiver concluída, instale os painéis de vidro e a porta. Siga os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno e depois o maior.

Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.



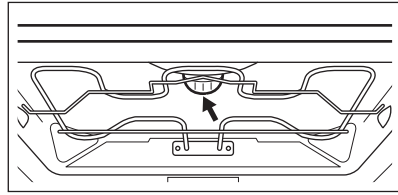
ADVERTÊNCIA! Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.

A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Lâmpada superior

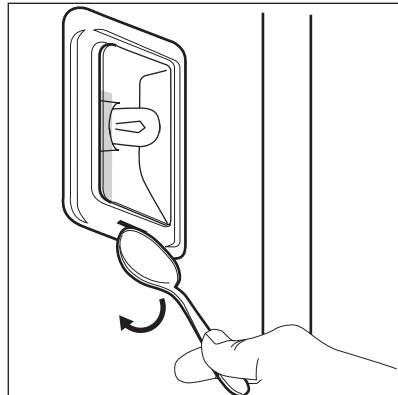
1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.



2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a protecção de vidro.

Lâmpada lateral

1. Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
2. Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a protecção de vidro.



3. Limpe a tampa de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a tampa de vidro.
6. Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte “Desactivação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
O visor apresenta F111.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Dados técnicos

Voltagem	220 - 240 V
Frequência	50 Hz

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Küppersbusch
Identificação do modelo	EEBP6750.0J
Índice de eficiência energética	92,9
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo convencional	0,99 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normalizada, modo ventilado	0,79 kWh/ciclo
Número de compartimentos	1
Fonte de aquecimento	Electricidade
Volume	71 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	40.0 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas,

fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

• Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.

• **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.


• Calor residual


- Em algumas funções do forno, se for activado um programa com

selecção de tempo (Duração, Fim tempo) e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente 10% do tempo antes do fim. A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

- **Cozinhar com a lâmpada desligada** - desligue a lâmpada durante a cozedura e ligue-a apenas quando necessitar.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa. O visor indica a temperatura do calor residual.
- **Funções Eco** - consulte “Tipos de aquecimento”.
- Quando utilizar a função: **Ventilado**, a lâmpada desliga-se após 30 segundos. Pode activá-la novamente de acordo com a sua preferência.
- Quando utilizar as **funções ECO**, a lâmpada é desactivada. Pode activá-la novamente de acordo com a sua preferência.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não

elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de