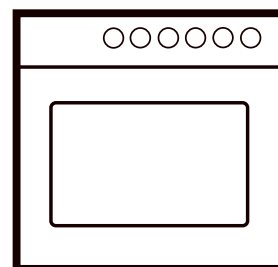


ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

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

GEH 6300.1



Condições de garantia

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

Índice

Uma vista geral do seu aparelho	42
Indicações de segurança	43
A conexão e o funcionamento	
Zonas de cozinhar	
Forno	
Antes da primeira utilização	44
Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo	
Primeira limpeza	
Montagem do grelhador (nº de acess. 545)	
Uso das zonas de cozinhar	44
Utilização dos queimadores	
Acender e apagar as zonas de cozinhar	
Coroa para panelas pequenas (só para placas de vitrocerâmica)	
Indicações referentes ao uso de panelas correctas	
O forno	45
Modos de operação e os respectivos símbolos	
Ajustes da temperatura	
Indicadores de funcionamento	
Acender o queimador do forno	
Ajustar a temperatura	
Seleccionar o modo de operação	
Níveis de prateleira	
Acessórios do forno	
backmobil® (nº de acess. 600A)	
Cozinhar	
Indicações referentes à tabela: «Valores de referência para cozer massas»	
Valores de referência para cozer massas	
Assar	
Valores de referência para assar carnes	
Grelhar (somente com o acessório n.º 545)	

Aqui você encontra...

...importantes indicações referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em usá-lo. Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Se alguma coisa não funcionar». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

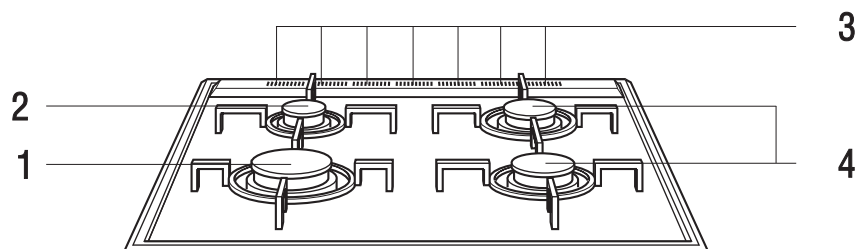
Os seguintes símbolos são utilizados neste manual de instruções:

-  O triângulo de advertência adverte-o dos perigos para a sua saúde ou dos danos que podem ser causados no aparelho.
-  Aqui encontra conselhos e observações.

Limpeza e conservação	48
Para todas as superfícies	
Remover incrustações	
Indicações referentes ao raspador	
Utilização de sprays para forno – indicações	
Esmaltado	
Aço-inox	
Vidro	
Placa de cozinhar de vitrocerâmica	
Queimador	
Manípulos	
Desmontar e montar a grade lateral	
Desmontar e montar a porta do forno	
Se alguma coisa não funcionar	50
Substituição da iluminação do forno	
Placa de identificação	51
Indicações de montagem para técnicos	51
Indicações de segurança	
Condições prévias para a montagem	
Planear as conexões de alimentação	
Montagem no móvel de cozinha	
Montagem da superfície vitrocerâmica	
Montagem da placa do fogão	
Montagem do queimador	
Testar os condutores de alimentação	
Testar os queimadores das zonas de cozinhar	
Controlar o queimador do forno	
Ajuste por parte da fábrica / possibilidades de adaptação	57
Jogos de bicos para adaptação	
Tabela de bicos	
Adaptar os queimadores das zonas de cozinhar	
Adaptar o queimador do forno	
Dados técnicos	59
Tabela das pressões e dos tipos de gás permitidos	
Tabela de cargas	
Valores de conexão eléctrica	
Rendimentos úteis de acordo com EN 437	

Uma vista geral do seu aparelho

- 1 Queimador forte
- 2 Queimador de cozedura
- 3 Fendas de ventilação
- 4 Queimador normal
- 5 Indicação do funcionamento a gás do forno
- 6 Selector do modo de operação
- 7 Regulador da temperatura (forno)
- 8 Reguladores das zonas de cozinhar
- 9 Painel de comando
- 10 Tomada de corrente com conector cego para grelhador a infravermelhos (nº de acess. 545)
- 11 Guias de intercalação
- 12 Chapa de cobertura para os queimadores do forno
- 13 Porta do forno
- 14 Orifício auxiliar de acendimento
- 15 Orifício da mangueira



Acessórios juntamente fornecidos:

Tabuleiro p/ bolos (alumínio)

Pingadeira

Grelha

Coroa para panelas pequenas (só para placas vitrocerâmicas)

Acessórios especiais à venda:

Coroa para panelas pequenas (nº de acess. 160)

Grelha com alça (nº de acess. 125)

Pedra de forno p/ pizza (nº de acess. 145)

Grelha (nº de acess. 124)

Tabuleiro p/ carne como apara-gotas (nº de acess. 441)

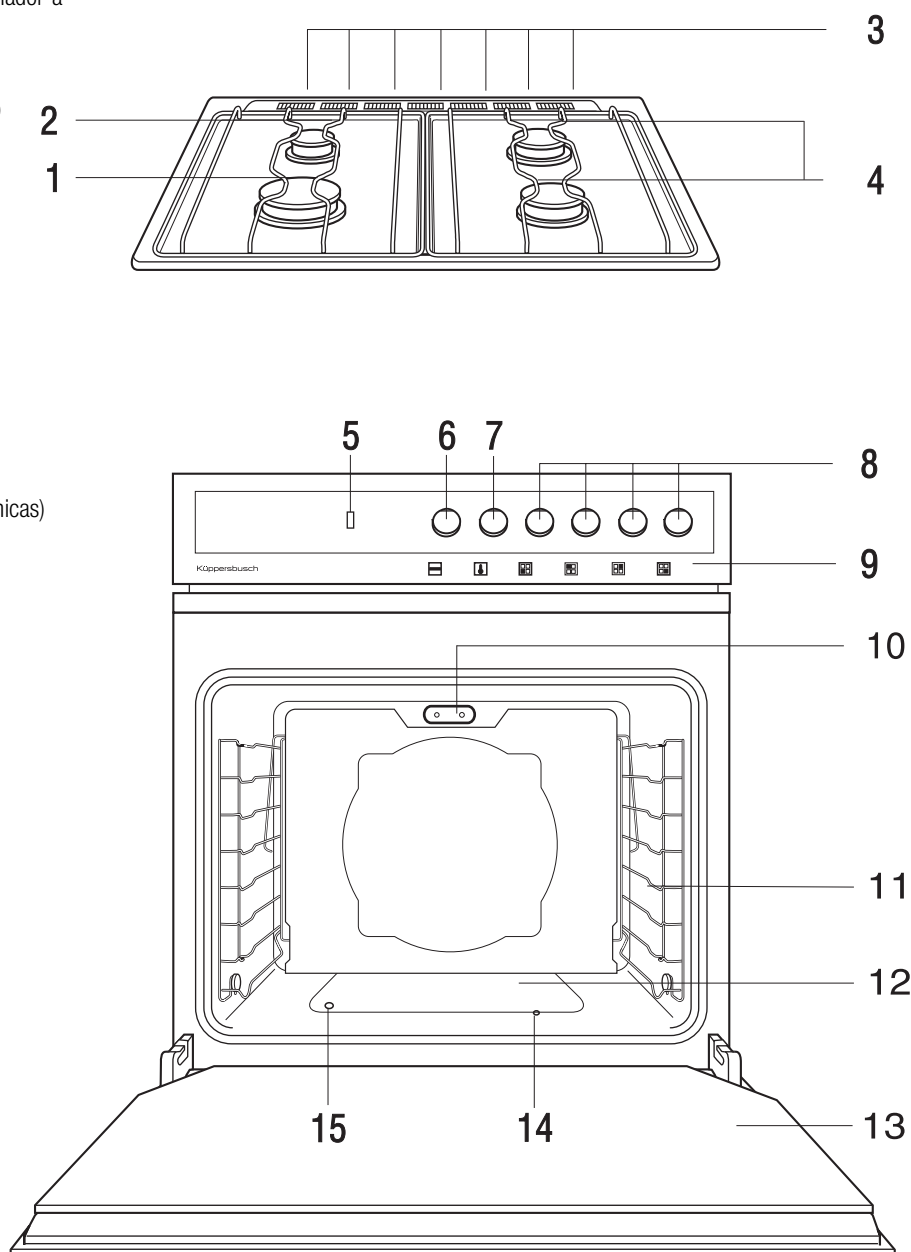
Tabuleiro para bolos (alumínio) (nº de acess. 542)

Tabuleiro p/bolos (esmaltado) (nº de acess. 541)

Pingadeira (nº de acess. 543)

backmobil® (nº de acess. 600A)

Grelhador a infravermelhos (nº de acess. 545)



Indicações de segurança



A conexão e o funcionamento

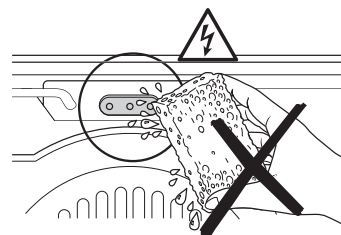
- Neste fogão Küppersbusch apenas pode ser conectada uma das respectivas placas de vitrocerâmica a gás.
- O aparelho de cozinhar a gás tem que ser montado e conectado conforme as condições de instalação vigentes.
- O aparelho apenas pode ser colocado em funcionamento num ambiente muito bem arejado, uma vez que as chamas de gás consomem oxigénio e propiciam a formação de calor e humidade no ambiente onde está instalado.
Mantenha no mínimo p. ex. uma janela e/ou uma porta aberta ou utilize um sistema de ventilação, como p. ex. um exaustor.
- A conexão de gás, bem como os trabalhos de regulação e adaptação devem ser realizados somente por um técnico autorizado. Ao fazer isto, as normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de gás devem ser totalmente respeitadas.
- Não use o aparelho para aquecer ambientes.
- Em caso de falhas de funcionamento, bloqueie imediatamente a entrada de gás.
- A manutenção e a reparação dos aparelhos devem ser executadas somente por um técnico da assistência técnica, instruído pelo fabricante. Nas reparações das instalações de condução de gás, a alimentação de energia eléctrica deve ser completamente desligada. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- No funcionamento com gás líquido (butano/propano), todas as ligações entre a botija de gás e o aparelho devem estar hermeticamente realizadas.
- As mangueiras de alimentação que estão assentadas livremente não devem ser dobradas nem colocadas sobre superfícies quentes.
- As superfícies do fogão, a porta do forno e o aparelho de cozinhar ficam quentes quando estão em funcionamento. Mantenha, por princípio, crianças afastadas.
- Não prender cabos de conexão de aparelhos eléctricos na porta do forno.
- Não podem ser utilizados aparelhos de limpeza a vapor ou sob pressão para limpar o forno! O aparelho pode ser danificado de tal forma, que corre **perigo de vida**.
- Atenção! Em caso de falta de corrente eléctrica, o acendimento por faíscas eléctricas não funciona. Para acender, use fósforos ou algo parecido.
- Não puxe o aparelho pela alça da porta do forno.

Zonas de cozinhar

- Use os queimadores das zonas de cozinhar somente quando as placas estiverem sobre os mesmos.
- Esteja atento para que as coroas encaixáveis e as tampas dos queimadores sempre fiquem exactamente assentadas.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos, p.ex. batatinhas fritas, devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Colocar a tampa, desligar a zona de cozinhar e tirar a panela da zona de cozinhar quente.
- Observe constantemente as placas de pressão até que tenha sido atingida a pressão correcta. Primeiramente, gire o regulador do queimador da zona de cozinhar até a potência máxima e depois, em devido tempo, gire-o de volta (segundo as indicações do fabricante da panela).
- As fendas de ventilação existentes na placa do fogão não devem ficar cobertas.
- Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na placa de vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho.

Forno

- Nas reparações e na troca das lâmpadas do forno, o aparelho deve estar completamente sem tensão (desligar o fusível).
- Com o forno fechado, uma tentativa de acendimento do mesmo só pode durar no máximo 15 segundos. Se não ocorrer o acendimento dentro deste tempo, primeiramente abra a porta do forno e deixe-o ventilar no mínimo por 1 minuto antes de tentar o acendimento do mesmo novamente.
- Não coloque de forma alguma dentro do forno objectos que possam causar algum perigo caso o mesmo seja ligado involuntariamente.
- Tenha cuidado ao trabalhar com o forno quente. Utilize pegas para painéis, luvas ou similares.
- Mantenha uma distância de no mínimo 5 cm da grelha (nº de acess. 545) e do calor superior.
- O grelhador (nº de acess. 545) pode ser retirado. Retirar o grelhador exclusivamente com o forno desligado e quando tiver arrefecido.
- O forno não pode ser utilizado nem limpo com a tomada do grelhador aberta: introduzir sempre o conector falso ou o grelhador a infravermelhos (nº de acess. 545). Trate esta tomada como outra tomada de corrente qualquer: não lave a tomada da grelha em hipótese alguma e evite que água ou spray para forno entrem na mesma.
- A porta do forno tem que fechar bem. Em caso de danos na vedação da porta, nas dobradiças, nas superfícies da vedação da porta ou rachadura no vidro da porta, desligar imediatamente o aparelho até que o técnico tenha reparado e testado o mesmo.
- Durante o funcionamento, abrir e fechar cuidadosamente a porta do forno para que a chama do queimador do mesmo não se apague.
- Atenção! Ao abrir e fechar a porta do forno, não pegar nas dobradiças da porta. Perigo de lesão!
- Quando estiver a preparar alimentos no forno, sempre deixe a porta do mesmo completamente fechada.



Antes da primeira utilização

Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível.

Na Alemanha, o seu comerciante, de quem adquiriu o aparelho, aceita de volta a embalagem de transporte. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo. Os aparelhos velhos também possuem materiais reaproveitáveis. Entregue o seu aparelho antigo ao local de recolhimento de materiais reaproveitáveis. Os aparelhos velhos devem ser inutilizados antes da sua eliminação. Assim, evita-se usos indevidos.

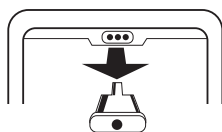
Primeira limpeza

- Remover as partes alheias e a embalagem.
- Antes da primeira preparação de alimentos, **limpar muito bem o aparelho**. Limpar com um pano húmido e um pouco de detergente a placa de vitrocerâmica, respectivamente o forno, os tabuleiros para bolos, a pingadeira, a grelha, etc.
- **Aquecer o forno**.
Fechar a porta do forno.
Aqueça o forno com o calor superior e o inferior a 250 °C durante 60 minutos. O «cheiro de novo» é inofensivo se, ao mesmo tempo, arejar muito bem a cozinha.

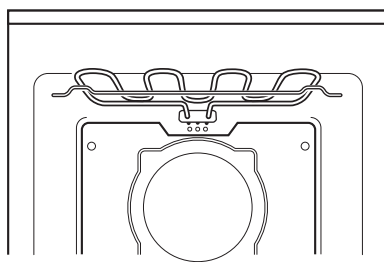
Montagem do grelhador (nº de acess. 545)

 Desligar o fusível!

- Tirar o conector cego da parede traseira do forno.



- Introduzir o grelhador a infravermelhos no contacto de encaixe.



Uso das zonas de cozinhar

 Observe as indicações de segurança da página 43!

Utilização dos queimadores

As potências nominais dos diversos queimadores são indicadas na tabela «Tabela de cargas» da pág.60!

Utilização dos diversos queimadores:

- O **queimador forte** é utilizado
 - para alourar carne
 - para ferver grandes quantidades de líquidos.
- O **queimador normal** é utilizado
 - para preparar quantidades médias de alimentos,
 - para alourar carne.
- O **queimador de cozedura** é utilizado
 - para estufar e manter o calor,
 - para preparar quantidades pequenas de alimentos,
 - para cozinhar alimentos delicados que se podem queimar.

Acender e apagar as zonas de cozinhar

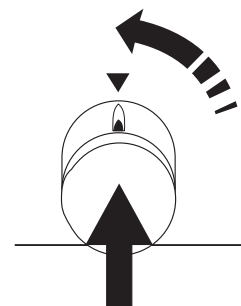
Cada zona de cozinhar possui o seu próprio regulador. Todos os reguladores são embutíveis.

Através dos símbolos existentes no painel de comando, pode-se reconhecer que regulador pertence a que zona de cozinhar.

Os queimadores das zonas de cozinhar são acendidos através de uma faísca eléctrica. Eles também podem, evidentemente, ser acendidos com fósforos ou algo parecido (p. ex. em caso de falta de corrente eléctrica).

Acender os queimadores das zonas de cozinhar:

- Prima o regulador da zona de cozinhar para o desembutir.
- Premir o regulador para dentro até ao meio até sentir uma resistência. O acendimento é accionado.
- Girar o regulador para a esquerda até à posição do caudal máximo. O gás é aceso e a chama arde.
- Mantenha o regulador da zona de cozinhar ainda durante aprox. 5-10 segundos premido e, antes de o soltar, prima-o mais uma vez com força. A chama fica a arder.



Se não conseguir acender, repita o processo novamente após aprox. 2 segundos. Prima o regulador durante mais algum tempo e eventualmente um pouco mais firmemente.

Ajustar o nível de cozimento:

Sobre os reguladores das zonas de cozinhar estão marcados os níveis de cozimento máximo e mínimo. Os queimadores podem ser ajustados entre o caudal máximo e o caudal mínimo à altura de chama desejada.



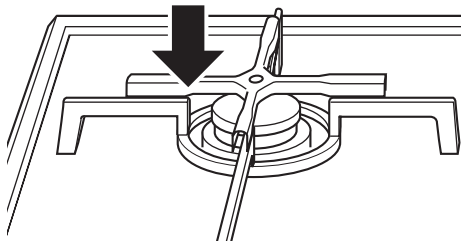
- Levar a ferver, de preferência, num nível mais alto e continuar o cozimento num nível mais baixo.

Apagar os queimadores das zonas de cozinhar:

- Gire o regulador da zona de cozinhar para a direita até à posição neutra.
-  Todos os queimadores das zonas de cozinhar estão protegidos termoelectricamente. Caso a chama se apague involuntariamente (p. ex. se o alimento transbordar para fora da panela ou se houver uma forte corrente de ar), a entrada do gás é interrompida automaticamente.

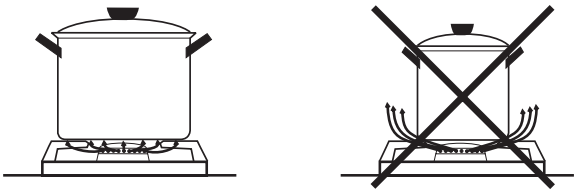
Coroa para paineis pequenas (só para placas de vitrocerâmica)

A coroa para paineis pequenas pode ser colocada no apoio para paineis sobre o queimador de cozedura, para que as paineis pequenas possam ser utilizadas com segurança.



Indicações referentes ao uso de paineis correctas

Com as paineis certas, economiza-se tempo de cozimento e energia. Escolha paineis de diâmetros adequados ao tamanho dos queimadores.



Coordene o tamanho da panela e o tamanho da zona de cozinhar. A chama deve cobrir completamente o fundo da panela. Ela não deve arder para fora do fundo da panela.

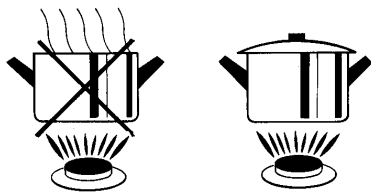
Recomendações relativas aos diâmetros das paineis:

- Queimador forte: 22 - 24 cm
- Queimador normal: 18 - 20 cm
- Queimador de cozedura*: 12 - 16 cm

* as paineis pequenas apenas podem ser utilizadas sobre o queimador de cozedura da placa vitrocerâmica com o auxílio da coroa para paineis pequenas.

Coloque sempre uma tampa sobre a panela.

O alimento deita por fora da panela se a chama for muito grande. Com um pouco de prática, alcançará o ajuste correcto da chama de tal forma que o alimento não deite mais por fora da panela, mesmo se estiver tapada com a tampa.



Evite cozinhar com uma panela vazia.

Por motivos técnicos relacionados com o gás, não é permitido usar discos de apoio sobre os queimadores.

0 forno

- Observe as indicações de segurança da página 43!
- Atenção! Perigo de sobre-aquecimento!** Ao utilizar o forno, não forre o fundo com uma folha de alumínio nem coloque paineis, frigideiras e recipientes semelhantes sobre o fundo! Isto iria provocar uma acumulação de calor, o que prejudica o esmalte.
- Os selectores são embutíveis e podem ser embutidos em cada uma das marcas de ajuste. Premindo-os brevemente, eles saltam para fora. Estando os selectores embutidos, não é possível passar para nenhuma outra marca de ajuste.
- O queimador do forno está protegido termoelectricamente. Caso a chama se apague involuntariamente, a entrada do gás é interrompida automaticamente e a indicação do funcionamento a gás do forno apaga-se. Mesmo assim, feche sempre a porta do forno cuidadosamente durante o funcionamento do mesmo para que a chama não se apague.
- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após o forno ter sido desligado e voltar a accionar-se por causa do reaquecimento!

Modos de operação e os respectivos símbolos

Símbolo	Modo de operação	previsto para
0*	Desligado	
	Iluminação	
	Aquecimento superior/inferior	Selecione sempre para o modo de operação convencional Aquecimento superior e inferior.

Com o acessório grelhador a infravermelhos também se pode utilizar o seguinte modo de operação::

	Grelhador	Grelhador de superfície para pedaços de carne e peixe estreitos, para gratinar.
--	-----------	---

* Se colocar o selector do modo de operação em «0», o forno não é desligado! **Enquanto que no mínimo um dos indicadores de funcionamento estiver aceso (lâmpada do forno ou indicação do funcionamento a gás do forno), o forno está em funcionamento!**

Ajustes da temperatura

Temperatura em °C	Aquecimento superior/inferior
	apropriado para
260-280	Gratinar
250	Cozer pizza, assar
230	Cozinhar
200	Cozer bolos, gratinar
180	Cozinhar, Assar
160	Fazer conservas, Cozinhar
150	Cozinhar
140	Artigos de pastelaria com clara de ovos, bolos de mel

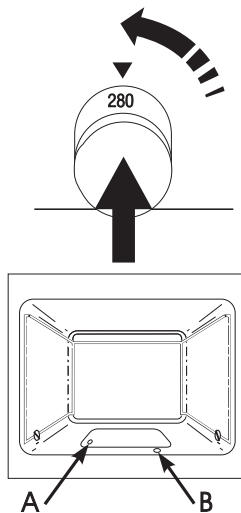
Indicadores de funcionamento

Quando estiver seleccionado um modo de operação, a lâmpada do forno fica acesa.

A indicação do funcionamento a gás do forno ilumina-se se o queimador do forno tiver sido acendido e apaga-se aproximadamente dentro de 20 segundos após o queimador do forno ter sido desligado.

Acender o queimador do forno

- ➡ Acender o queimador do forno apenas com a porta do forno aberta.
- ➡ O queimador do forno é acendido através de uma faísca eléctrica. Ele também pode, evidentemente, ser acendido com fósforos ou algo parecido através do orifício auxiliar de acendimento (B) (p. ex. em caso de falta de corrente eléctrica).
- ➡ Se não conseguir acender, deixe o forno ventilar e repita o processo de acendimento.
- Prima o regulador da temperatura para o desembutir.
- Premir o regulador para dentro até ao meio até sentir uma resistência. O acendimento é accionado.
- Girar o regulador para a esquerda até aos 280 °C. O gás é aceso e a chama arde.
- Mantenha o regulador da temperatura premido ainda durante 5-10 segundos até que a indicação do funcionamento a gás do forno se ilumine.
- Prima com força o regulador da temperatura mais uma vez antes de o soltar. A chama fica a arder.



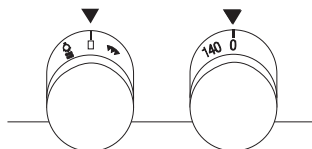
Ajustar a temperatura

- Volte a girar o regulador da temperatura até à temperatura desejada. O queimador do forno fica a arder no caudal máximo até que tenha sido atingida a temperatura seleccionada.

A temperatura no interior do forno apenas é regulada através do tamanho das chamas se a porta do forno estiver fechada. Se a porta do forno estiver aberta durante algum tempo, as chamas tornam-se automaticamente maiores.

Seleccionar o modo de operação

Seleccionar o modo de operação:
com o selector do modo de operação
(botão esquerdo)

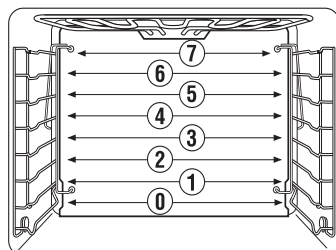


Níveis de prateleira

Há 8 níveis de prateleira nas grades laterais. Os níveis de prateleira são contados de baixo para cima, de 0 até 7. No nível de prateleira 1 pode ser introduzida, p. ex., a pingadeira.

Grade lateral:

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



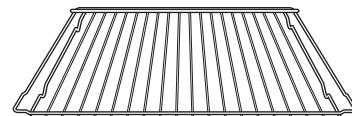
Acessórios do forno

Tabuleiros para bolos:

- Para os retirar, levante-os ligeiramente. Depois de reintroduzidos, a aresta oblíqua dos tabuleiros deve ficar voltada para a porta do forno.
- Introduza a pingadeira e o tabuleiro para bolos com os dois furos voltados para o fundo do forno.

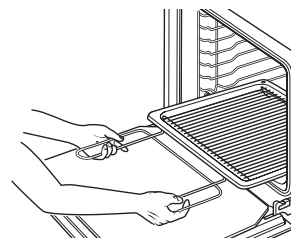
Grelha:

- Certifique-se de que a haste transversal das grelhas fique sempre virada para trás (para o fundo do forno).



Grelha com alça para ser colocada na pingadeira (acessório)

- A grelha é colocada na pingadeira. Com a alça, a grelha pode ser retirada do forno juntamente com a pingadeira. Não há problemas com respingos e o alimento pode ser servido confortavelmente.

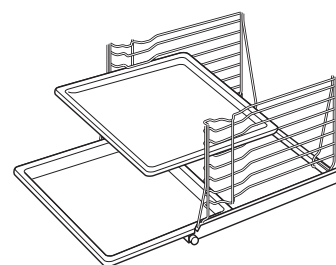


Tabuleiro para assar como apara-gotas ao assar e grelhar (acessório)

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

backmobil® (nº de acess. 600A)

O backmobil® substitui a prateleira do forno e pode ser totalmente retirado do mesmo como um carro. Para limpar, pode ser retirado do forno e desmontado. Se o seu forno estiver equipado com um backmobil®, observe as instruções fornecidas juntamente com o backmobil®.



Cozinhar

Formas para bolos

Coloque-as sempre no centro da grelha. As formas não devem exceder a borda da grelha. Coloque formas rectangulares transversalmente sobre a grelha.

Para cozer bolos, use sempre que possível **formas claras** para bolos.

- ➡ Coza num nível só.

Indicações referentes à tabela: «Valores de referência para cozer massas»

Na tabela na seguinte coluna estão relacionados os dados de temperatura, os tempos de cozimento e os níveis de prateleira necessários para um sortimento de artigos de pastelaria.

- Para as temperaturas estão indicadas, em geral, áreas aproximativas, uma vez que a temperatura depende da composição da massa, da quantidade e da forma.
- Para a primeira vez, recomendamos ajustar o valor de temperatura mais baixo e, só se necessário, ajustar uma temperatura mais elevada, por exemplo se desejar um alourado mais forte ou se o tempo de cozedura for demasiadamente longo.
- Se não encontrar dados concretos para uma receita própria, oriente-se por um artigo de pastelaria parecido.
- As diferenças de altura das massas podem levar, no início do processo de cozedura, a alourados diferentes. Neste caso, não altere o ajuste de temperatura. As diferenças de alourado igualam-se no decorrer do processo de cozedura.
- Ao cozer bolos húmidos pode surgir vapor de água que forma água de condensação no forno. Uma grande parte é evacuada pelo canal de água e deposita-se como água de condensação nos azulejos da cozinha e nas partes frontais dos móveis. Trata-se de um fenómeno físico.

Valores de referência para cozer massas

Artigos de pastelaria	Aquecimento superior e inferior 		Tempo para cozer
	Nível	Temperatura em °C	em minutos
Massa batida			
Bolo tipo panetone	2	170-180	50-65
Bolo inglês	2	170-180	50-70
Bolo de forma	2	160-170	60-70
Bolo seco	2	170-180	40-65
Tortas	2	170-180	25-35
Tortas delicadas de frutas	2	170-180	45-60
Doces ou salgados pequenos	2	170-180	15-30
Bolo de tabuleiro:			
Cobertura seca	2	170-180	25-35
Cobertura húmida	2	170-180	35-60
Massa tipo massa de pão			
Massa para tortas	2	180-200	25-35
Queijada	2	160-170	70-100
Doces ou salgados pequenos	2	170-180	15-35
Bolo de tabuleiro:			
Cobertura seca	2	170-180	25-35
Cobertura húmida	2	170-180	35-60
Massa levedada			
Bolo inglês	2	170-180	40-65
Buccellato	2	170-180	40-50
Bolo alemão de Natal - (pré-aquecer)	2	175-180	50-70
Doces ou salgados pequenos	2	170-180	15-30
Bolo de tabuleiro:			
Cobertura seca	2	170-180	25-35
Cobertura húmida	2	170-180	33-60
Massa de biscoito			
Tortas	2	175-180	30-40
Carretilha	2	190-200	12-20
Doces ou salgados de clara de ovos			
Suspiro	3	140	60-70
Rosquinha de canela	3	150-160	15-20
Bolacha de amêndoa	3	150-160	20-40
Outros tipos de massa			
Massa folhada	3	200-220	15-30
Massa folhada com levedura	3	200-225	30-40
Massa folhada com queijo branco	3	200-225	30-40
Massa cozida	2	200-220	30-40
Massa de óleo com queijo branco	2	170-180	25-35
Bolo de mel	2	140-150	20-35
Pão e pizza			
Pão de massa azeda e de massa levedada: (pré-aquecer 230 °C, pré-cozer: 10 min. 230 °C)	2	180	50-60
Pão de massa levedada/pão branco	2	200	30-50
Pãozinho de bicarbonato de sódio/ Bretzel (pré-aquecer 230 °C)	2	220	15-20
Pizza (pré-aquecer: 250 °C)	1	250	8-12

Assar

-  Use a pingadeira e a grelha.
-  Vire a carne após decorridos 2/3 do tempo de cozedura.
- Carne ou peixe deveriam ser cozidos no forno só quando tiverem um peso acima de 1 kg.
- O tempo para assar depende do tipo, da qualidade e da altura da carne. Para medir a carne, levante-a ligeiramente, pois o tamanho da mesma encolhe um pouco devido ao seu próprio peso.
- O tempo para assar carnes com camada de gordura pode equivaler ao dobro.
- Se for assar no forno vários pedaços pequenos de carne ou aves pequenas, o tempo de cozedura prolonga-se cerca de 10 minutos por pedaço. O tempo para assar um frango equivale, p. ex., a aprox. 60 minutos, para 2 frangos a 65 até 75 minutos.
- 

 Observar impreterivelmente as indicações referentes aos níveis de prateleira!
Para cozinhar carne, coloque a grelha no 3º nível de prateleira de baixo para cima e a pingadeira no 2º nível de prateleira.

Assar em panela (forno)

- Carnes magras devem ser assadas numa panela para carnes com tampa (p. ex. vitela assada e estufado avinagrado, carne de vaca estufada ou carne congelada). Desta forma, a carne fica mais suculenta.
- Pode ser utilizada qualquer panela (de aço, esmaltada, de ferro fundido ou de vidro) que não tenha alça de madeira ou de material sintético e que seja refractária.
- Se usar uma panela oval de barro com tampa, siga as instruções do fabricante.

Aconselhamos o seguinte procedimento:

- Lavar a panela com água e deitar um pouco de gordura.
- Colocar a carne preparada (temperada) na panela. Colocar a tampa e inseri-la no forno frio sobre a grelha.
- Seleccionar Aquecimento superior e inferior  à uma temperatura de 180 a 200 °C.

Após o término do tempo de assadura, preparar o molho de modo habitual.

Valores de referência para assar carnes

Tipo de carne	Aquecimento superior e inferior 	Tempo de assadura
	Temperatura em °C	cada cm da altura da carne em min.
Carne de vaca assada	170-190	18
Rosbife	200 – 220	8 – 10
Bifes	200 – 220	8
Carne de vitelo	170 – 180	12
Carne de porco assada	170 – 190	12 – 15
Costeleta de porco defumada	170 – 190	8
Caça	170 – 190	15
Javali	170 – 190	15
Bifes de caça	200 – 220	8 – 10
Carne de carneiro	170 – 190	15
Pato	170 – 190	12
Ganso	170 – 190	12
Frango*	180 – 200	8
Peru	170 – 190	12
Peixe	200 – 220	8

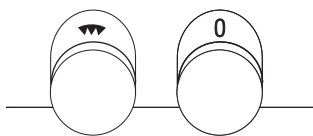
* um frango inteiro 45 - 60 min.

⚠ Grelhar apenas com a porta do forno fechada.

- Ajuste o selector do modo de operação no Modo Grelhador .

☞ O regulador de temperatura permanece na posição 0.

- Grelhar apenas com a porta do forno fechada.
- Pré-aquecer o forno durante 5 a 10 minutos.
- Colocar a pingadeira com o tabuleiro para assar no 1º nível de prateleira de baixo para cima e a grelha no nível de prateleira indicado na tabela.



Prato	Nível	Grelhar 	
		1º lado	2º lado
		em min.	
Costeleta de porco / Escalope	6	6-8	4-6
Bife de porco	5	10-12	8-10
Salsichas para assar	6	6-8	4-6
Schaschlik	4	7-8	5-6
Almôndegas	4	8-10	6-8
Bife de vaca	6	4-6	3-5
Fatias de fígado	6	3-4	2-3
Escalope de vitela	5	5-7	4-5
Bife de vitela	5	6-8	4-6
Costeleta de carneiro	5	8-10	6-8
Costeleta de borrego	5	8-10	6-8
Meio frango	3	10-12	8-10
Filete de peixe	6	6-7	4-5
Truta	4	4-7	3-6
Torradas	5	2-3	2-3
Torradas com cobertura	4	6-8	

Limpeza e conservação

Leia este capítulo todo antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Se limpar o seu aparelho adequadamente e o tratar regularmente com produtos de conservação, ele manterá durante muitos anos um aspecto novo e limpo. Compilámos neste manual algumas indicações para que possa limpar e conservar muito bem e cuidadosamente todas as superfícies do seu aparelho.

Para todas as superfícies

⚠ Não podem ser utilizados aparelhos de limpeza sob pressão e/ou a vapor para limpar o aparelho! O aparelho pode ser danificado de tal forma, que corre **perigo de vida**.

⚠ **Perigo de queimaduras!** Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ Observe as instruções de uso de todos os produtos de limpeza.

Limpe o aparelho após cada utilização. Sujidades não removidas podem ficar incrustadas quando o aparelho for usado novamente. Geralmente é quase impossível remover por completo tais incrustações.

No caso de sujidades leves, limpe as superfícies com um pano, uma escova macia ou uma esponja macia e água quente com um pouco de detergente. A seguir, passe sempre um pano humedecido em água limpa para que não fiquem restos de produtos de limpeza, que causariam alterações de cor e manchas. Por fim, seque bem.

☞ No caso de sujidades mais fortes, encontrará indicações de limpeza para cada um dos tipos de superfícies e peças nos itens seguintes.

☞ VSR O-FIX-C é ideal para a limpeza de vitrocerâmica, esmaltados e dos lados internos revestidos da porta. Este produto de limpeza em pó pode ser adquirido no Serviço de Assistência Técnica KÜPPERSBUSCH.

Não limpe em hipótese alguma com

- produtos de limpeza agressivos ou descorantes que con- tenham, p. ex., oxigénio activo, cloro ou substâncias corrosivas.
- detergentes que arranhem, como agentes abrasivos, palhas de aço, palhas de aço com sabão, escovas duras, esponjas de aço, esponjas plásticas ou esponjas com superfície que arranha (lado abrasivo).

Remover incrustações

Incrustações mais resistentes devem ser primeiro amolecidas (de preferência com um pano molhado). Assim, podem ser removidas com mais facilidade.

Indicações referentes ao raspador

⚠ Cuidado! Perigo de corte. A lâmina do raspador é muito afiada.

Posicione o raspador sempre planamente sobre a superfície e raspe as incrustações.

⚠ Não raspe com o canto do raspador e tenha o cuidado de não danificar as vedações com o canto.



Utilização de sprays para forno – indicações

⚠ Observe sem falta as indicações do fabricante.

O alumínio, as superfícies laqueadas e os materiais sintéticos são danificados com sprays para forno!

Por questões de protecção do meio ambiente, deve prescindir sempre que possível de sprays para forno. Se, no entanto, desejar usá-los, aplique-os apenas na área interna e nos tabuleiros esmaltados.

Esmaltado

Área interna do forno, parte frontal, tabuleiros para bolos, pingadeira, placa de cozinhar esmaltada

Podem ser usadas determinadas esponjas plásticas com um lado abrasivo. No entanto, alguns produtos contêm neste lado abrasivo grânulos que arranham a superfície.

Experimente primeiro com cuidado este tipo de produtos numa parte não visível!

- ☞ Um raspador para superfícies de vitrocerâmica é apropriado para remover sujidades grosseiras.
- ☞ Para uma boa limpeza, recomendamos VSR O-FIX-C. Pode ser utilizado um spray para forno, - **mas não numa placa de cozinhar esmaltada!**

Aço-inox

Parte dianteira da porta de aço-inox, painel de comando, backmobil (nº de acess. 600A)

- ⚠ Aço-inox é especialmente sensível a arranhões!
Não use nenhum raspador!

- ⚠ Remova imediatamente restos de calcário, gordura e amido, senão surgem manchas!

A limpeza pode ser efectuada com um produto de limpeza para aço-inox.

Recomendamos-lhe que efectue uma vez por semana um tratamento de conservação da superfície de aço-inox com um agente de conservação para aço-inox do tipo comercial. Assim, forma-se uma camada de protecção que protege a superfície de aço-inox contra alterações de cor.

Vidro

Lado interno da porta – vidro revestido

- ⚠ Não deve usar sprays para forno, uma vez que – no caso de uso regular – a superfície revestida do vidro pode ser danificada.

Um raspador para superfícies de vitrocerâmica é apropriado para remover sujidades grosseiras.

- ☞ Para uma boa limpeza, recomendamos VSR O-FIX-C ou detergente para vidros.

Parte dianteira da porta, painel de comando

- ☞ Limpe a **parte frontal do forno** apenas com água quente e um pouco de detergente, com um pano ou uma esponja macia. Pode ser usado detergente para vidro.

Placa de cozinhar de vitrocerâmica

Remova primeiro sujidades grosseiras e restos de alimentos com o raspador. De preferência com a placa de cozinhar ainda quente.

Limpe a placa de cozinhar já fria com água e um pouco de detergente. Eventualmente também com um produto de limpeza para superfícies de vitrocerâmica ou com VSR O-FIX-C. Depois passe sem falta um pano humedecido em água limpa e seque a vitrocerâmica.

- ☞ Resíduos de produtos de limpeza podem causar alterações de cor na placa de cozinhar quando esta for utilizada novamente. Panos ou esponjas que devem ser utilizados para a limpeza de outras superfícies também podem causar alterações de cor na placa de cozinhar.
- ☞ O tratamento de conservação semanal com um agente de conservação para superfícies de vitrocerâmica protege contra alterações de cor e pode eliminar frequentemente alterações de cor ou manchas resistentes.

Queimador

- ☞ As tampas dos queimadores e as coroas encaixáveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Limpe as tampas dos queimadores e as coroas encaixáveis com detergente quente. Deixe as peças secar bem antes de as colocar novamente.

Observe que a coroa encaixável e a tampa do queimador fiquem correctamente assentadas. Gire a tampa do queimador para a encaixar.

Manípulos

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

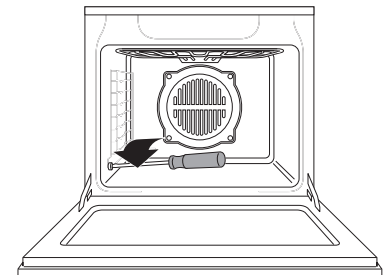
Desmontar e montar a grade lateral

Desmontar a grade lateral.

- Soltar os parafusos.
- Retirar a prateleira.

Montar a grade lateral

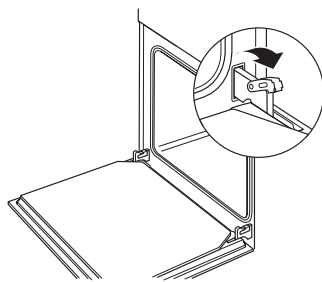
- Colocar a grade lateral e aparafusá-la firmemente à frente.



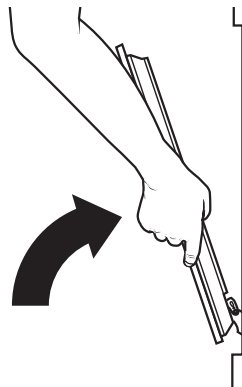
Desmontar e montar a porta do forno

Retirar a porta do forno

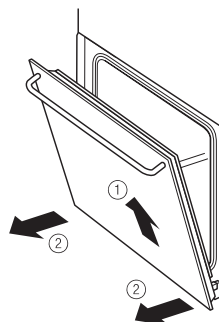
- Abrir totalmente a porta do forno.
- Virar os pinos das dobradiças para a frente.



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

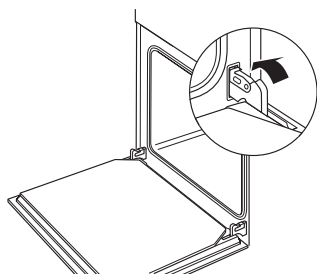
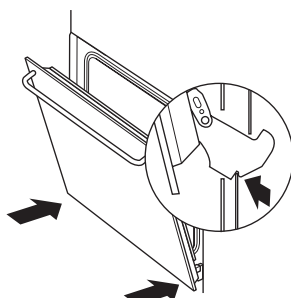


- Levantar levemente a porta e retirar as dobradiças dos orifícios da mesma, puxando-as para a frente.



Montar a porta do forno

- Segurar a porta do forno lateralmente com ambas as mãos e encaixar as dobradiças nos respectivos orifícios localizados no forno. A dobradiça encaixa.
- Abrir lenta e completamente a porta do forno.
- Abaixar novamente os pinos das dobradiças.
- Fechar a porta do forno.



Se alguma coisa não funcionar

⚠ As reparações devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado.

Algumas falhas podem ser reparadas pelo próprio utilizador do aparelho. Verifique primeiro se há algum erro de manejo. Reparações durante o período de garantia não são gratuitas se houver algum erro de manejo ou se o utilizador não observar as indicações abaixo referidas.

Falha	Causa	Solução
O forno e as zonas de cozinhar não acendem.	Alimentação de corrente eléctrica e/ou de gás interrompida.	O fusível está em condições? A ficha de rede foi conectada? Controlar a passagem de gás.
As zonas de cozinhar não acendem.	Restos de alimentos ou produtos de limpeza entre a vela de acendimento e o queimador.	Solte-os cuidadosamente e limpe.
	Vela de acendimento defeituosa.	Chamar a Assistência Técnica. Entretanto use fósforos.
	Coroa encaixável, tampa do queimador, vela de acendimento e/ou termossensor húmidos.	Secar bem as peças, caso necessário solicitar a secagem das mesmas.
Uma zona de cozinhar ou o forno não acendem - não se houve nenhum barulho de acendimento.	O manípulo está solto - está embutido a alguma distância do painel.	Pressionar bem o manípulo ao embutir, ele voltar a ficar na posição correcta. ⚠ Ao desembutir, não deixe os manípulos desengatar, senão podem soltar-se ligeiramente do apoio e já não acendem.
A forma da chama do queimador da zona de cozinhar altera-se de repente.	As coroas encaixáveis ou as tampas dos queimadores estão inclinadas.	Gire a coroa encaixável ou a tampa do queimador para encaixar.
	Coroa encaixável, tampa do queimador, vela de acendimento e/ou termossensor húmidos.	Secar bem as peças, caso necessário solicitar a secagem das mesmas.
As chamas apagam-se no caudal mínimo quando uma gaveta ou uma porta do armário é fechada.	Más condições de ventilação devido a uma situação de instalação desfavorável.	Por favor consulte a Assistência Técnica Küppersbusch para obter uma solução.
De repente, o regulador da zona de cozinhar tem que ser pressionado durante mais tempo até que a chama acenda.	Sensor da temperatura torto.	Endireitar cuidadosamente o sensor da temperatura para a posição vertical.
	As coroas encaixáveis ou as tampas dos queimadores estão inclinadas.	Encaixar as coroas encaixáveis e as tampas dos queimadores.
	Coroa encaixável, tampa do queimador, vela de acendimento e/ou termossensor húmidos.	Secar bem as peças, caso necessário solicitar a secagem das mesmas.
O forno não aquece.	O regulador da temperatura e/ou o selector do modo de operação não estão ajustados.	Ajustar o regulador da temperatura e o selector do modo de operação.
	A chama apaga-se.	Tentar acender novamente.
A iluminação do forno não funciona.	Lâmpada defeituosa.	Substituir a iluminação do forno.
Vidro da porta está partido.		Desligar aparelho, chamar a Assistência Técnica.
Porta do forno não fecha.	Porta ou vedação da porta sujas.	Remova a sujidade da porta ou da vedação da porta apenas com um pano humedecido e detergente.
Sumo de fruta ou mancha de albumina nas partes esmaltadas.	Bolos húmidos ou extracto de carne.	Alteração inofensiva do esmalte, não eliminável.

Substituição da iluminação do forno

⚠ Aviso! Perigo de choque eléctrico! Antes de abrir a cobertura da lâmpada do forno, o aparelho tem que estar desligado da alimentação de corrente eléctrica: desconectar ou soltar o fusível desatarraxando-o!

⚠ Antes de substituir a lâmpada, espere até que o aparelho e a lâmpada arrefeçam. As lâmpadas ficam quentes quando em funcionamento!

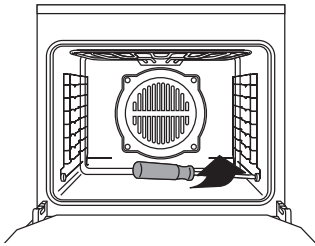
Tipo: 25 W, 230/240 V, porta-lâmpada: E14
Importante: **resistência à temperatura até 300 °C!**

Estas lâmpadas podem ser adquiridas na Assistência Técnica da KÜPPERS-BUSCH ou em lojas especializadas.

⚠ Se a cobertura de vidro estiver firmemente assente (se não se soltar logo, por exemplo devido a sujidade após um uso prolongado), o vidro pode partir quando a cobertura for elevada. Segure a cobertura de vidro com um pano quando a levantar, para apanhar os pedaços de vidro.

Substituição da lâmpada incandescente:

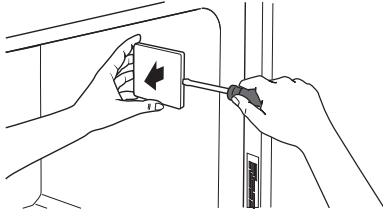
– Desaparafusar a prateleira.



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

– Retirar a lâmpada incandescente com defeito e colocar a nova.

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

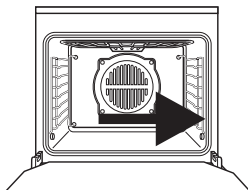


Placa de identificação

Em caso de serviço de Assistência Técnica e ao encomendar peças de reposição, indique os dados indicados na placa de identificação.

A placa de identificação do forno está localizada à direita na barra lateral, e fica visível ao abrir a porta do forno.

– Para eventuais consultas com o nosso Serviço de Assistência Técnica, anote os seguintes dados.



N° de fabricação do forno												
Denominação do modelo do forno												
Denominação do modelo da placa do fogão												

Indicações de montagem para técnicos

Indicações de segurança

Observe também as indicações de segurança na página 43!

■ **Atenção!** A categoria permitida para a conexão de aparelhos pode variar conforme a região. Em caso de dúvidas, consulte o fornecedor de gás local para saber a categoria de aparelhos permitida. Verifique se as indicações da placa de identificação estão de acordo com as condições de conexão locais (tipo e pressão do gás) e com o ajuste do aparelho. Caso haja discordâncias, é necessário adaptar o aparelho respectivamente! Todos os valores de ajuste para o aparelho são indicados neste manual. Este aparelho não é conectado a um condutor de gás de escape.

■ Ao conectar à rede de gás é necessário observar em especial as disposições e as normas pertinentes das instituições do país onde o aparelho é operado. Na Alemanha e na Áustria trata-se das seguintes:

DVGW-TRGI 1986 Regras Técnicas referentes à Instalação de Gás (Alemanha)

TRF 19881996 Regras Técnicas referentes ao Gás Líquido (Alemanha)

ÖVGW-TRGI e TRG 2 Parte 1 Regras Técnicas (Áustria)

Os regulamentos das empresas locais de abastecimento de gás, bem como dos serviços locais (p. ex. protecção contra incêndios) também têm que ser respeitados.

■ A conexão ao gás e a colocação em funcionamento, bem como a manutenção, a reparação e os trabalhos de ajuste e adaptação apenas podem ser efectuados por um instalador de gás autorizado, de acordo com as disposições legais válidas. Ao fazer isto, as normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de gás devem ser totalmente respeitadas.

Trabalhos realizados não conformes comprometem a segurança do utilizador!

■ O aparelho está equipado por parte da fábrica com uma peça de união para a conexão a uma ligação de mangueira de segurança para gás com uma ligação de bocal conforme DVGW VP 618-2. A conexão através da ligação de bocal autorizada conforme DVGW pode ser efectuada pelo utilizador de acordo com as normas de segurança vigentes.

■ Se a peça de união não estiver montada no estado original pelo fabricante devido a outro tipo de conexão, primeiro é necessário que um instalador de gás autorizado a volte a instalar no bocal de forma a que não haja fugas de gás.

■ Este aparelho não é conectado a um condutor de gás de escape. A montagem e a conexão têm que ser efectuadas conforme as condições de instalação válidas. As medidas apropriadas de ventilação devem ser especialmente respeitadas.

■ Se não for possível ter acesso à ficha de conexão, proteja o aparelho através de interruptores automáticos, fusíveis ou contactores com no mínimo 3 mm de distância de abertura de contacto.

■ Para efectuar reparações, o aparelho tem que ser completamente desligado da tensão com um destes dispositivos e a passagem de gás tem que ser bloqueada.

■ O aparelho já vem pronto para ser conectado e só pode ser conectado numa tomada de contacto de segurança instalada conforme o regulamento. A instalação de uma tomada de corrente ou a troca do cabo de conexão só pode ser efectuada por um electricista, tendo em conta os regulamentos concernentes.

■ A tomada de contacto de segurança do aparelho tem que ficar fora da área de montagem.

■ Os orifícios de ventilação não podem ficar tapados.

■ No caso de adaptação de gás natural para gás líquido é absolutamente necessário substituir os bicos de caudal principal e os bicos de caudal mínimo. Apenas podem ser utilizados bicos especiais adquiridos na Assistência Técnica Küppersbusch! Tal também é válido para o caso contrário de substituição. A adaptação apenas pode ser efectuada por um técnico autorizado.

- Adaptações a outros tipos de gás têm que ser registadas de forma permanente na placa do aparelho situada no mesmo. Utilize impreterivelmente a etiqueta fornecida juntamente com os bicos especiais!
- Alterações no aparelho apenas são permitidas com a autorização expressa do fabricante.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção absoluta contra contactos accidentais.

Condições prévias para a montagem

- O compartimento de montagem tem que ter um volume de no mín. 20 m³ e tem que ter possibilidades de ventilação através de uma janela ou uma porta para o ar livre.
 - Para a conexão ao gás é necessário espaço livre adicional num armário adjacente.
 - O filete de fechamento com a parede tem que ser composto por um material resistente ao calor e não pode ser equipado com tomadas na área da placa de cozinhar. É recomendada a utilização de um filete de material sintético com um filete de cobertura de alumínio. O comprimento dos lados colocados sobre o balcão de serviço não pode exceder 30 mm.
 - A parede acima do filete de fechamento com a parede na área do aparelho tem que ser constituída por um material não inflamável. Madeira, plástico, películas de PVC, etc. não correspondem a estes requisitos.
 - Na utilização normal, podem actuar temperaturas elevadas sobre as partes dos móveis circundantes. As partes dos móveis têm que corresponder aos requisitos para aparelhos térmicos. O revestimento sintético e o contraplacado têm que ser trabalhados com uma cola resistente ao calor (100 °C).
 - A distância lateral até aos armários altos tem que abranger no mínimo 300 mm para os dois lados.
 - A distância mínima até aos armários altos e aos exaustores acima da zona de cozinhar é equivalente a 650 mm.
 - Antes da montagem e após cada ampliação eventual da placa de cozinhar é necessário controlar a vedação relativamente a danos e ao revestimento sem falhas e, caso necessário, substituí-la. Antes de proceder a uma colagem adicional com silicone ou um produto similar, é necessário manter uma certa distância, uma vez que se corre o risco de danificar os balcões de serviço ao retirar a placa de cozinhar.
- Excepção:** nos balcões de serviço de superfície desigual (p. ex. com azulejos cerâmicos) é necessária uma isolamento constituída por um material resistente ao calor e elástico (p. ex. silicone, adequado para cerâmica). Aplicar este material isolador apenas nos bordos da placa de cozinhar, nunca sob a placa de cozinhar!

Planear as conexões de alimentação

Conexão de gás

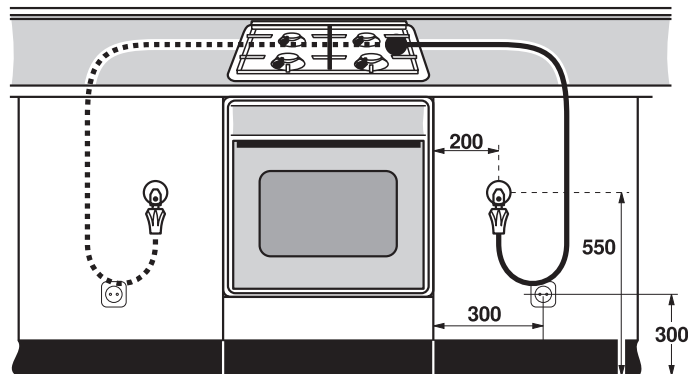
Na Alemanha, a conexão de gás pode ser efectuada com a utilização de uma mangueira autorizada de segurança para gás com tomada ou inflexivelmente com uma torneira de bloqueamento de gás.

O aparelho está equipado por parte da fábrica com uma peça de união para a conexão a uma ligação de mangueira de segurança para gás com uma ligação de bocal conforme DVGW VP 618-2.

A conexão de gás R 1/2" conforme 3383 e 3384, necessária para a ligação com uma união fixa ou uma mangueira de segurança para gás, tem de ser efectuada conforme as condições de instalação e directivas legais vigentes no país onde o aparelho é montado.

Ao fazer o planeamento das conexões de alimentação, observe as seguintes indicações:

Conexão ao gás com mangueira de segurança para gás



- Para a conexão com uma ligação de mangueira de segurança para gás, autorizada conforme DVGW, com ligação de bocal conforme DVGW VP 618-2 é necessária uma tomada de segurança para gás conforme DVGW VP 635-1.
- Uma mangueira de segurança para gás conforme DVGW VP 618-2 é aparafusada à peça de união do fogão a gás através da ligação de bocal.
- Uma mangueira de segurança para gás conforme DIN 3383 é aparafusada directamente no bocal da chapa do fogão, de forma que não haja fugas de gás.
- É recomendável uma tomada de segurança para gás no armário lateral da direita. Comprimento da mangueira 1000 mm até à ligação do aparelho. No caso de conexão no armário adjacente esquerdo, comprimento da mangueira 1500 mm até à ligação d aparelho.
- No caso de ligações de mangueiras de segurança para gás com ligação de bocal conforme DVGW VP 618-2 apenas são permitidos comprimentos de mangueira de 6000 mm na área exterior.
- A conexão precisa de ter um dispositivo de bloqueamento e ser acessível.

Conexão ao gás com junção inflexível

- A conexão precisa de ter um dispositivo de bloqueamento e ser acessível.

Conexão eléctrica

A conexão eléctrica tem que ser efectuada conforme as disposições nacionais e locais. Para a alimentação de corrente eléctrica do forno e do acendimento por faíscas eléctricas é necessária uma tomada de contacto de segurança de 230 a 240 V fora da área de montagem. O aparelho é fornecido pronto para ser conectado.

Montagem no móvel de cozinha

O aparelho deve ser sempre montado na horizontal.



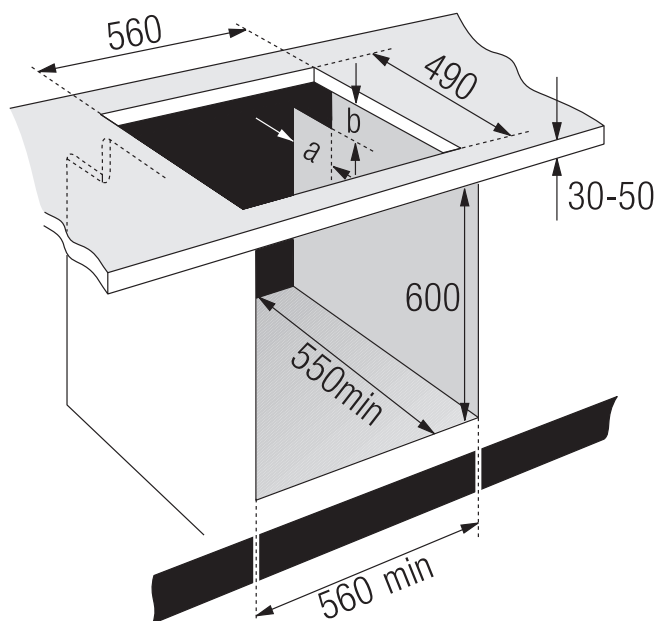
- Após a instalação, aconselhamos a vedação da área de montagem traseira voltada para a parede e para os armários adjacentes. Desta forma evita-se que, perante condições de ventilação desfavoráveis, as chamas das zonas de cozinhar com caudal mínimo se apaguem se uma porta ou uma gaveta dos armários adjacentes não for fechada cuidadosamente.

Preparar o armário para a montagem

- Faça um entalhe suficientemente grande (a x b) na parte superior da parede lateral do armário para a tubulação de alimentação.

Observe sem falta as medidas do nicho! Entre o forno instalado e o balcão de serviço tem que haver uma **fenda de no mínimo 5 mm** para que o aparelho possa ser suficientemente ventilado.

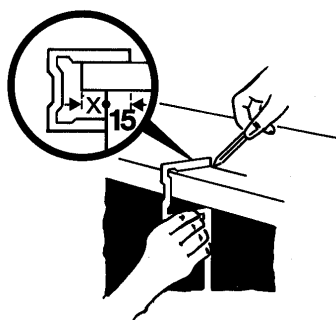
- Importante:** remova uma parede traseira do armário eventualmente existente e as ripas de través entre as paredes laterais!



Fazer o entalhe no balcão de serviço

- Importante:** trace o entalhe no balcão de serviço apenas quando este já estiver firmemente montado.
- O balcão de serviço tem que estar alinhado horizontalmente e ser bem recortado!
- Em baixo do entalhe do balcão de serviço não pode haver quaisquer ripas de través. Elas precisam de ser recortadas no mínimo até ao tamanho do entalhe do balcão de serviço. **Remover completamente a ripa de través traseira!**

Juntamente com o aparelho é fornecida uma matriz para traçar o entalhe no balcão de serviço. Posicione a matriz na aresta dianteira do **corpo do armário**. Trace o entalhe no balcão de serviço e recorte-o.



Selar o recorte

- Recomendamos a selagem das superfícies dos entalhes no balcão de serviço com uma pintura protectora à prova de água.

Verificar a vedação ou substituir

- Controlar a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas. Nos balcões de superfície desigual (azulejos, etc.) é necessário aplicar adicionalmente uma massa de vedação resistente ao calor à volta dos bordos da placa.
- Não aplique a massa de vedação na parte de baixo da placa situada sobre o balcão de serviço para não danificar o balcão de serviço ao retirar a placa.

Remover os dispositivos de segurança para o transporte

- Remover os dispositivos de material sintético das tampas e dos tubos dos queimadores.
- Remova as tampas dos queimadores e as coroas encaixáveis dos quatro queimadores.

Fazer a conexão ao gás

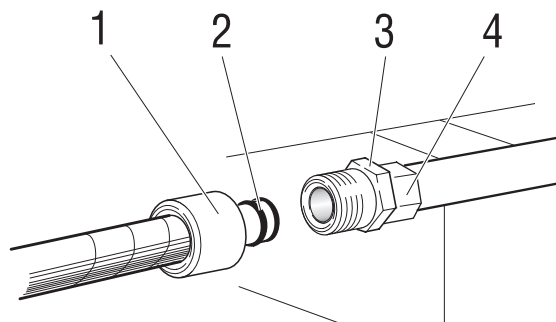
- A conexão e a colocação em funcionamento, bem como a manutenção, a reparação e os trabalhos de ajuste e adaptação apenas podem ser efectuados por um instalador de gás autorizado, de acordo com as disposições legais válidas. Ao fazer isto, as normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de gás devem ser totalmente respeitadas. Trabalhos realizados não conformes comprometem a segurança do utilizador!
- O aparelho está equipado por parte da fábrica com uma peça de união para a conexão a uma ligação de mangueira de segurança para gás com uma ligação de bocal conforme DVGW VP 618-2. A conexão através da ligação de bocal autorizada conforme DVGW pode ser efectuada pelo utilizador de acordo com as normas de segurança vigentes.
- Antes de conectar o fogão integrável ao gás, verifique se as indicações da placa de identificação (veja pág. 51) estão de acordo com as condições locais para a conexão ao gás. Caso haja eventuais discordâncias, o aparelho tem que ser adaptado à qualidade de gás correspondente (veja pág. 58).

Conexão ao gás com ligação de mangueira de segurança para gás conforme DVGW VP 618-2

Conexão na peça de união pré-montada com a ajuda de uma ligação de mangueira de segurança para gás com bocal e porca de capa.

O aparelho está equipado por parte da fábrica com uma peça de união 3 para a conexão a uma mangueira de segurança com bocal e porca serrilhada conforme DVGW VP 618-2 (conexão de encaixe giratória).

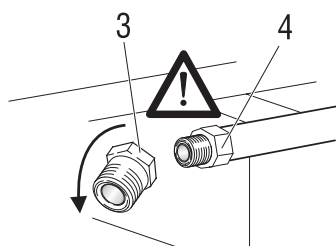
Vista geral da ligação de bocal



- 1 Porca serrilhada / porca de capa (pertence à mangueira de segurança)
- 2 Bocal com dois anéis de vedação (pertence à mangueira de segurança)
- 3 Peça de união (montada na fábrica estanque ao gás, pertence ao aparelho)
- 4 Bocal (pertence ao aparelho)

⚠ A conexão apenas pode ser efectuada através da ligação de bocal conforme DVGW VP 618-2 se a peça de união 3 já tiver sido montada pelo fabricante. Não é permitida uma conexão através de adaptador.

⚠ Se a peça de união 3 não estiver montada no estado original pelo fabricante devido a outro tipo de conexão, primeiro é necessário que um instalador de gás autorizado a volte a instalar no bocal 4 de forma a que não haja fugas de gás.



Efectuar a conexão

⚠ Primeiro é necessário efectuar a conexão do aparelho. A conexão à parede apenas pode ser efectuada após a conexão do aparelho.

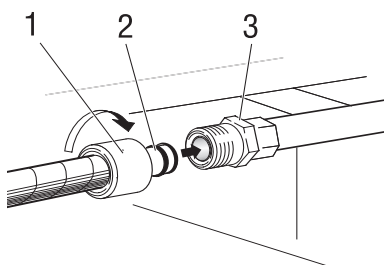
⚠ Antes da conexão ao aparelho, verifique se no bocal da mangueira de segurança para gás estão presentes os dois anéis de vedação e se estes não estão danificados. Se detectar danificações nos anéis de vedação, estes têm de ser imediatamente substituídos. Substituição exclusivamente por um instalador de gás autorizado.

– Introduzir completamente o bocal 2 com anéis de vedação na peça de união 3.

– Ajustar a ligação da mangueira de forma que a mangueira se situe sem esforço na direcção da tomada da parede.

– Apertar bem com a mão a porca de capa 1.

– Efectuar a ligação de parede à tomada de segurança para gás conforme DVGW VP 635-1 seguindo as instruções de montagem, fornecidas juntamente com a mangueira de segurança para gás.



Conexão de gás em execução inflexível ou flexível conforme DIN 3383 e 3384

Conexão pelo instalador de gás directamente no bocal com a ajuda de uma ligação de mangueira de segurança para gás ou de uma ligação inflexível

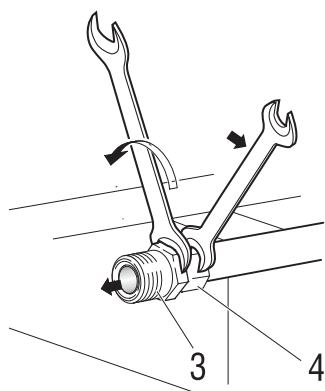
Para a conexão é necessário remover a peça de união do bocal.

Efectuar a conexão

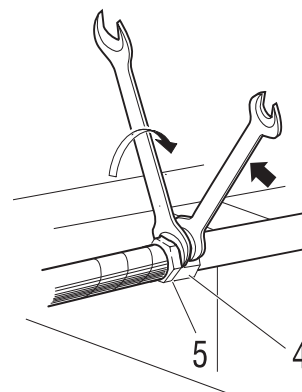
⚠ Tenha o cuidado de não torcer a área de tubulação; de outra forma, os manípulos não podem ser ajustados!

– Desaparafuse a peça de união 3 com duas chaves inglesas do bocal 4 do fogão.

⚠ Quando a peça de união estiver desaparafusada, apenas pode voltar a ser instalada estanque a gás no bocal 4 por um instalador de gás autorizado.



– Aparafuse a mangueira de segurança para gás ou a ligação inflexível 5 com duas chaves inglesas nos bocais do fogão, de forma a que não haja fugas de gás.



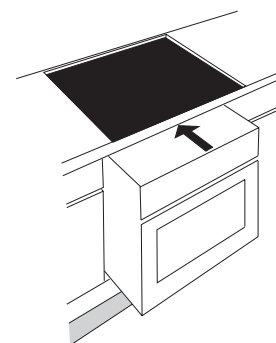
Introduzir o aparelho

Introduzir uma parte do aparelho no nicho do armário.

Conduzir a tubulação de alimentação através do entalhe da parede lateral.

Introduzir a seguir o aparelho completamente no nicho do armário.

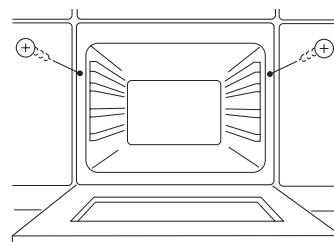
⚠ Tenha o cuidado de não torcer, dobrar, apertar nem esticar a conexão de gás!



Fixar o aparelho

– Abra a porta do forno.

– Aparafuse o aparelho no armário com os parafusos juntamente fornecidos (posicioná-los diagonalmente de dentro para fora).



Reajuste dos manípulos embutíveis!

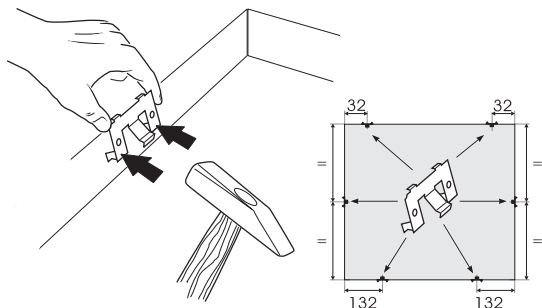
Após a conexão e a montagem do aparelho, os manípulos precisam de ser verificados quanto ao seu funcionamento nas diferentes posições de ajuste.

Montagem da superfície vitrocerâmica

- ☞ No caso de balcões de serviço de pedra, a superfície vitrocerâmica não pode ser fixada com cliques. Veja «Caso excepcional: montagem de uma superfície vitrocerâmica num balcão de serviço de pedra» na pág. 56.
- ☞ No estado de fornecimento, as peças não estão montadas.

Martelar os cliques

- Ajustar cuidadosamente os cliques e martelá-los com um martelo.



Balcões de serviço com mais de 30 mm de espessura:

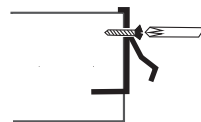


No caso de balcões de serviço com mais de 30 mm de espessura, cada um dos cliques precisa de ser bem aparafusado com dois parafusos (não fornecidos)!



- Fixe o canal de gás de escape, fornecido separadamente, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço com os parafusos 4,2 x 16 mm anexos.

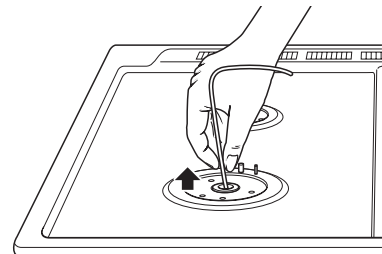
- ☞ Se a superfície vitrocerâmica não estiver firmemente assente no entalhe, isto significa que o recorte do entalhe ficou um pouco grande demais. Neste caso, aparafuse bem os cliques respectivamente com dois parafusos (não fornecidos) e torça as braçadeiras ligeiramente para fora, de forma a aumentar a tensão de mola dos cliques.



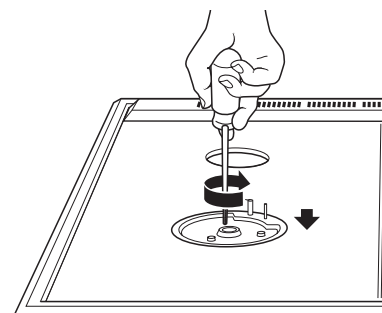
Montar os queimadores

- ⚠ Atenção! Para uma instalação conforme não é necessário soltar tubulações de gás internas no fogão. Se a nova montagem não for efectuada adequadamente, corre-se o risco de fugas.

- Puxe o queimador para cima com a alavanca juntamente fornecida e posicione-o.



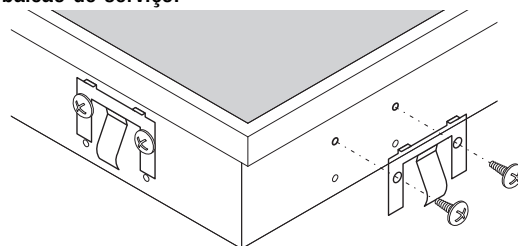
- Aparafuse a chapa de apoio para o queimador juntamente fornecida.



Caso excepcional: montagem de uma superfície vitrocerâmica num balcão de serviço de pedra

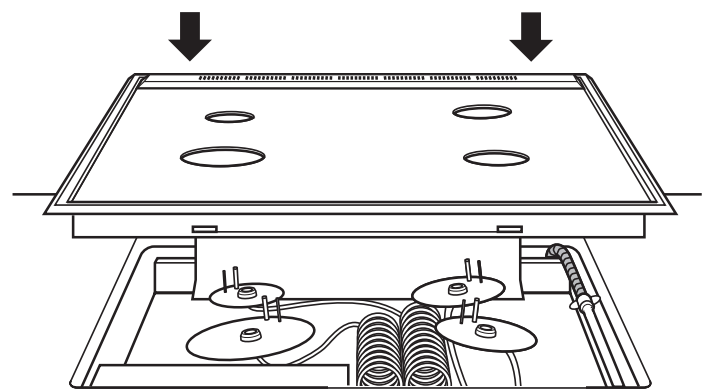
Para um balcão de serviço de mármore, granito ou de um material similar, os cliques não são aparafusados no entalhe, mas sim na placa:

para 30 mm de balcão de serviço:



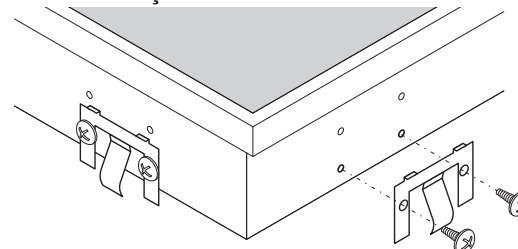
Prender a superfície vitrocerâmica com cliques

- Posicione a superfície vitrocerâmica, alinhe-a e prenda-a com cliques.

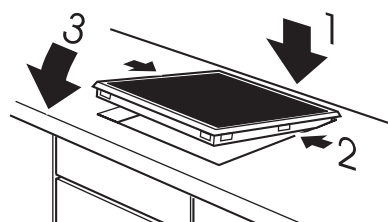


- ⚠ A superfície vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada, uma superfície vitrocerâmica que seja colocada sob tensão pode partir ao aquecer.

para 40 mm de balcão de serviço:



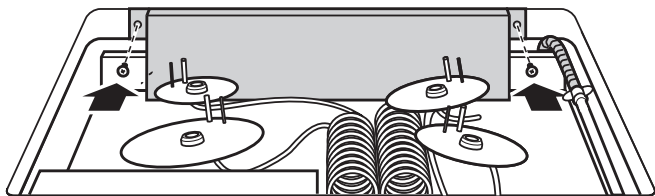
- Colocar a placa de cozinhar na parte traseira com a aresta e abaixar cuidadosamente. Nessa altura, pressionar os cliques com as mãos.
- Pressionar a placa de cozinhar para baixo até que esteja completamente situada sobre o balcão de serviço.



- ☞ Caso o entalhe do balcão de serviço fique um pouco grande demais, existe a possibilidade de torcer para fora as braçadeiras dos cliques para aumentar a tensão de mola dos cliques.

Montagem da placa do fogão

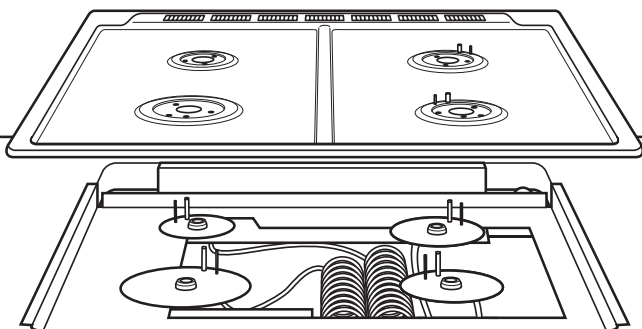
- Fixe o canal de gás de escape, fornecido separadamente, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço.



- Coloque o recipiente de montagem e fixe-o com seis parafusos 4,2 x 16 mm.



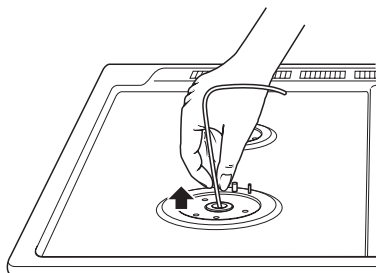
- Assente a placa vitrocerâmica.



Montar os queimadores

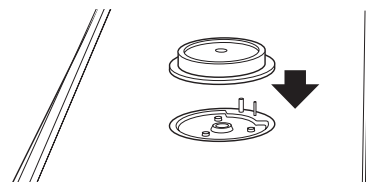
- ⚠ Atenção! Para uma instalação conforme não é necessário soltar tubulações de gás internas no fogão. Se a nova montagem não for efectuada adequadamente, corre-se o risco de fugas. Por favor observe imprerivelmente as instruções de instalação!

- Puxe o queimador para cima com a alavanca juntamente fornecida, posicione-o e aparafuse-o com três parafusos 4,2 x 16 mm e arruelas em U nos furos com ressalto roscado visível.
- Ajuste a seguir a placa e fixe-a ao aparelho com parafusos 4,2 x 32 mm e arruelas em U no furo restante em cada um dos queimadores.

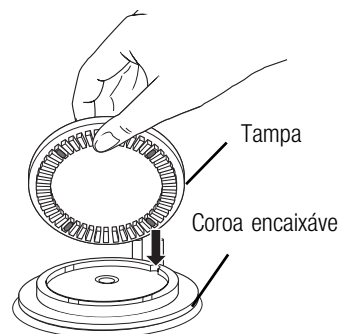


Montagem do queimador

- Montar o queimador: assente a tampa do queimador e a coroa encaixável, tendo cuidado para que fiquem bem assentadas.



- Gire a tampa para a colocar na posição correcta.



Testar os condutores de alimentação

Alimentação de corrente eléctrica:

- Verifique o assentamento do cabo de conexão. Ele não pode estar entalado nem ser conduzido sobre o fogão integrável ou através do canal de ar evacuado.

Alimentação de gás

- Verifique todas as junções quanto à respectiva estanqueidade. As mangueiras precisam de estar assentadas suficientemente distantes de superfícies quentes. As mangueiras não podem ficar entaladas!

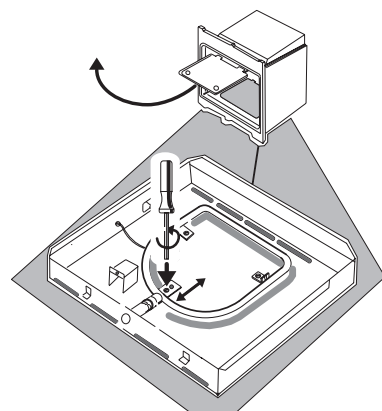
Testar os queimadores das zonas de cozinhar

- Acenda os queimadores e verifique a estabilidade de combustão.
- As chamas devem arder de forma firme.

- ⚠ Verifique se as chamas continuam acesas no caudal mínimo quando as portas/gavetas dos armários adjacentes são abertas e fechadas. Se as chamas se apagarem, é necessário vedar a parte de montagem traseira devido a condições de ventilação desfavoráveis. Por favor consulte a Assistência Técnica Küppersbusch para obter uma solução.

Controlar o queimador do forno

- Acenda o queimador e verifique a estabilidade de combustão.
- Aquecer o forno no mínimo durante 10 minutos ao nível de temperatura máximo e rodar a seguir para o nível de temperatura mínimo. O queimador tem que arder com uma chama pequena mas estável. Controlar e regular eventualmente o ajuste do ar conforme a tabela abaixo indicada. As chamas devem ser firmes, mas não devem arder tão nitidamente como os queimadores da zona de cozinhar.



Valores de referência para o ajuste do ar

Gás natural H, E, E+	3,0 mm
Gás natural L, LL	1,0 mm
Gás líquido 50 mbar	2,5 mm
Gás líquido 30/ 37 mbar	3,0 mm

Ajuste por parte da fábrica / possibilidades de adaptação

Este aparelho pode ser adaptado a outros tipos de gás.

- ⚠ Os trabalhos de ajuste e adaptação apenas podem ser realizados por instaladores de gás autorizados, tendo em conta os regulamentos concernentes! Desconecte o aparelho da corrente eléctrica.
- ⚠ O tipo de gás e a pressão da conexão têm que estar de acordo com os ajustes de gás do aparelho indicados no mesmo. O ajuste de gás por parte da fábrica está indicado na placa de indicação ou na placa do aparelho.
- ⚠ Adaptações efectuadas posteriormente para outros tipos de gás têm que ser indicadas de forma permanente na placa do aparelho situada no mesmo.
- ⚠ Utilize apenas bicos adquiridos no Serviço de Assistência Técnica.

Jogos de bicos para adaptação

Tipo de gás, pressão	Conjuntos de bicos
Gás natural H, E, E+, G20 (20/25 mbar)	a pedido
Gás natural L, LL, G25 (20 mbar)	nº de acess. 711
Gás natural L, G25 (25 mbar)	nº de acess. 712
Gás líquido butano/propano, G 30 (50 mbar)	nº de acess. 713
Gás líquido butano/propano, G 30 (28-30/37 mbar)	nº de acess. 714
Gás líquido propano, G 31 (50 mbar)	a pedido

Tabela de bicos

Tipo de gás, pressão	Queimador forte		Queimador normal		Queimador de cozedura		Queimador do forno	
	Bico principal	Bico de caudal mínimo	Bico principal	Bico de caudal mínimo	Bico principal	Bico de caudal mínimo	Bico principal	Bico de caudal mínimo
Gás natural H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	45	72	41	150	72
Gás natural LL G 25 (20 mbar)	145	62	117	50	79	47	165	82
Gás natural L G 25 (25 mbar)	118	57	104	47	78	43	155	80
Gás líquido butano/propano G 30 (50 mbar)	75	33	60	27	47	24	82	47
Gás líquido butano/propano G 30 (28-30/37 mbar)	83	39	70	31	53	28	92	52
Gás líquido propano G 31 (50 mbar)	79	34	67	29	51	26	89	48

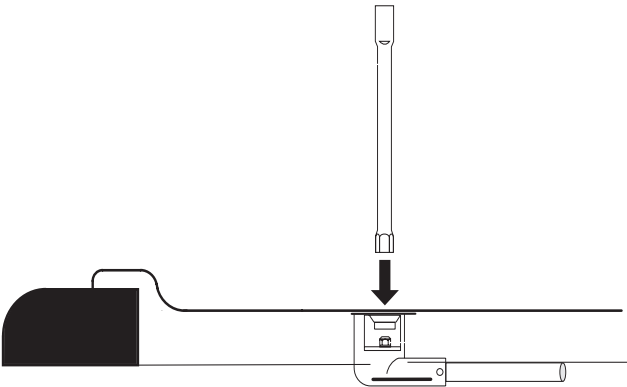
Adaptar os queimadores das zonas de cozinhar

Ao efectuar a adaptação a outro tipo ou qualidade de gás, o bico principal e os bicos de caudal mínimo têm de ser substituídos de acordo com o tipo de adaptação.
Observar a tabela de bicos.

- ⚠ Se for necessário efectuar uma adaptação a outro tipo de gás que não o ajustado por parte da fábrica, a adaptação terá de ser efectuada antes da montagem do aparelho. A ficha de rede não pode estar inserida.

Bicos principais

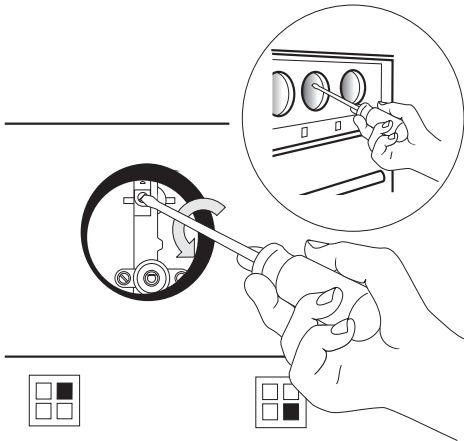
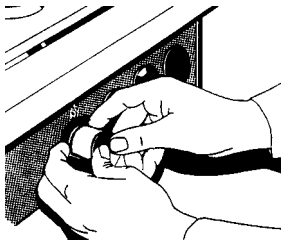
- A tampa do queimador e as coroas encaixáveis precisam de ser removidas.
- Encaixe a chave de caixa no bico e desaparafuse-o.



- Introduza o novo bico na chave de caixa e aparafuse-o até ao encosto.

Bicos de caudal mínimo

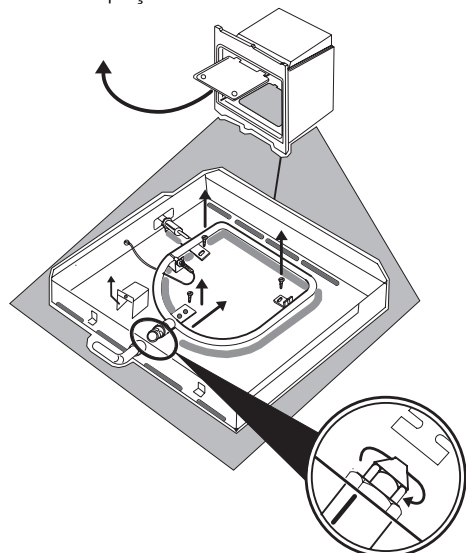
- Desligar o aparelho da rede eléctrica (retirar a ficha de rede ou desligar o fusível).
- Retirar os manípulos das zonas de cozinhar e desaparafusar a cobertura dos selectores.
- Desapertar os bicos de caudal mínimo com uma chave de parafusos e retirá-los com um alicate.
- Inserir os bicos novos no orifício das torneiras do gás e apertar bem até ao limite.
- Montar a cobertura dos selectores e voltar a encaixar os manípulos.



Adaptar o queimador do forno

Bico principal

Para a adaptação é necessário substituir os bicos dos queimadores.



- Desapertar a chapa de cobertura.
- Desapertar a seguir as correções de tiragem e o queimador do forno.
- Colocar as peças noutra sítio e desaparafusar o bico do queimador com uma chave de caixa SW 14.
- Aparafusar um bico novo conforme a tabela de bicos.
- Colocar novamente o queimador e aparafusar bem.
- Ajustar o ajuste de ar conforme a tabela abaixo indicada.
- Aquecer o forno no mínimo durante 10 minutos ao nível de temperatura máximo e rodar a seguir para o nível de temperatura mínimo. O queimador tem que arder com uma chama pequena mas estável.
Caso necessário, regular posteriormente o ajuste do ar.
As chamas devem ser firmes, mas não devem arder tão nitidamente como os queimadores da zona de cozinhar.

Valores de referência para o ajuste do ar

Gás natural H, E, E+	3,0 mm
Gás natural L, LL	1,0 mm
Gás líquido 50 mbar	2,5 mm
Gás líquido 30/ 37 mbar	3,0 mm

Bico de caudal mínimo

A adaptação é efectuada no termostato do forno (regulador de temperatura do forno). O modo de procedimento é o mesmo que se encontra descrito em Adaptar os queimadores das zonas de cozinhar, parte «Bicos de caudal mínimo».

Verificar no final o processo de combustão.

Dados técnicos

Tabela das pressões e dos tipos de gás permitidos

País (abreviatura conforme ISO)	Gás natural H, E (G 20) mbar	Gás natural LL (G 25) mbar	Gás natural L (G 25) mbar	Par de pressão Gás natural E+ (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Par de pressão (Butano/propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/propano) (G 30) mbar	Categoria mbar
Alemanha (DE)	20	20					50	II _{2ELL3B/P}
Dinamarca (DK) Finlândia (FI) Suécia (SE) Islândia (IS) Noruega (NO)	20						28-30	II _{2H3B/P}
Países Baixos (NL)			25 25		50		28-30	II _{2L3P} II _{2L3B/P}
França (FR) Bélgica (BE)				20/25		28-30/37		II _{2E+3+}
Grã Bretanha (GB) Espanha (ES) Itália (IT) Portugal (PT) Irlanda (IE) Grécia (GR)	20					28-30/37		II _{2H3+}
Áustria (AT)	20						50	II _{2H3B/P}
Luxemburg (LU)	20					28-30/37		I _{2E} , I ₃₊

Tabela de cargas

Queimador		Gás natural 20 mbar 25 mbar	Butano/propano	
		Carga kW	Carga kW	Passagem de gás g/h
Queimador de cozedura	grande	1,1	1,1	79
	pequeno	0,3	0,3	22
Queimador normal	grande	1,9	1,9	137
	pequeno	0,38	0,38	27
Queimador forte	grande	2,8	2,8	202
	pequeno	0,56	0,56	40
Queimador do forno	grande	4,0	4,0	288
	pequeno	1,0	1,0	72

Carga térmica nominal total = 11,7 kW
Carga conectada do aparelho = 843 g/h

Valores de conexão eléctrica

Conexão com a ficha de rede numa tomada de corrente.
Potência total a 230 V: 2.5 kW,
a 235 V: 2.6 kW
Cargas conectadas 230 até 240 V, 50 Hz
Corrente do fusível 16 A

Rendimentos úteis de acordo com EN 437

Tipo de gás	Rendimento útil H _s °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gás natural H (G 20)	37,78	10,5		
Gás natural L (G 25)	32,49	9,03		
Butano (G 30)			49,47	13,75
Propano (G 31)			50,37	14,00

Informe-se na empresa responsável pelo abastecimento de gás, situada no local de instalação do aparelho, sobre o rendimento útil de funcionamento H_{SB}.

O débito de gás é calculado da seguinte forma:
Débito de gás em l/min = $\frac{\text{carga kW} \times 1000}{\text{valor operacional kWh/m}^3 \times 60}$