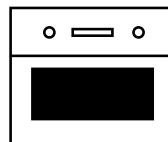


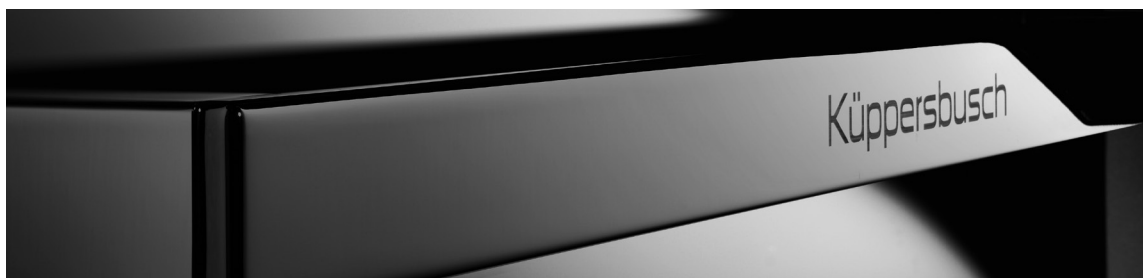
ISTRUZIONI PER L'USO

e regolazioni



IT

B6350.0
CB6350.0
BP6350.0



Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
Conservare queste istruzioni con attenzione.

Servizio Assistenza e Servizio Clienti

Telefono: +49 -209401-631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Indice dei contenuti

| | | | | |
|--|-----------|---|--|-----------|
| Copyright | 4 | 7. Panoramica del forno | 28 | |
| Modifiche | 4 | 7.1. Pannello di controllo - tasti del sensore e display..... | 29 | |
| Completezza | 4 | 8. Impostazioni di base..... | 30 | |
| Software..... | 4 | 8.1. Impostare l'orologio | 30 | |
| Disponibilità delle istruzioni | 4 | 9. Tabella per dolci e per arrostire..... | 31 | |
| 1. Spiegazione simboli e funzioni..... | 6 | 9.1. Valori orientativi per arrostire..... | 35 | |
| 2. Indicazioni di sicurezza e Avvertenze | 8 | 9.2. Valori orientativi per grigliare | 37 | |
| 2.1. Collegamento e funzionamento | 8 | 9.3. Valori orientativi di cottura con la termosonda..... | 38 | |
| 2.2. Accensione e Utilizzo..... | 8 | 9.4. Valori orientativi per la cottura a bassa temperatura | 41 | |
| 2.3. Forno | 9 | 10. Funzioni del forno | 42 | |
| 2.4. Per persone..... | 10 | 10.1. Programmi | 42 | |
| 2.5. Prima del primo uso..... | 10 | 10.2. Funzioni speciali..... | 43 | |
| 2.6. Tutela dell'ambiente..... | 11 | 11. Uso del forno | 45 | |
| 2.7. Indicazioni del consumo di energia | 11 | 11.1. Passare alla funzione forno | 45 | |
| 2.8. Scopo previsto..... | 11 | 11.2. Accendere il forno | 45 | |
| 3. Pulizia e manutenzione | 13 | 11.3. Scelta di un programma..... | 45 | |
| 3.1. Per tutte le superfici..... | 13 | 11.4. Modificare le impostazioni durante il funzionamento. | 46 | |
| 3.2. Pulizia della porta del forno..... | 16 | 11.5. Programma Automatico | 46 | |
| 3.3. Auto-pulizia pirolitica del forno..... | 17 | 11.6. Impostazioni del Timer..... | 50 | |
| 4. Prima del primo uso | 17 | 11.7. Funzione Memoria (dipende dal modello in questione) | 55 | |
| 4.1. Importanti informazioni | 18 | 11.8. Riscaldamento rapido (è attivo come impostazione di fabbrica) | 56 | |
| 5. Accessori..... | 19 | 11.9. Serratura per i bambini | 56 | |
| 5.1. Guida telescopica a scorrimento con clip pieghevole.. | 19 | 11.10. Impostare la Modalità Dimostrazione | 57 | |
| 5.2. Guida telescopica a scorrimento con clip diretta..... | 20 | 11.11. Impostazioni di serie | 57 | |
| 5.3. Pulire gli accessori del forno..... | 21 | 12. Impostazioni speciali e aggiuntive e | funzioni specifiche per i modelli | 58 |
| 6. Manutenzione | 21 | 12.1. Funzione di pirolisi..... | 58 | |
| 6.1. Sostituire la lampada forno..... | 21 | 13. Cosa fare se | 59 | |
| 6.2. Rimuovere lo sportello del forno | 22 | | | |
| 6.3. Smontare/montare la porta vetro interna..... | 24 | | | |
| 6.4. Smontare/montare le guide telescopiche | 26 | | | |
| 6.5. Smontare la parete posteriore | 27 | | | |

Küppersbusch Customer Service Germany

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen

Telefono: +49-209401-631
Fax: (0209) 401-714 / -715
Internet: www.kueppersbusch-home.com

Siamo raggiungibili:
Da lunedì a giovedì dalle 8.30 alle 18.00
Venerdì dalle 8.30 alle 17.00
Comunicateci eventuali richieste tramite fax o internet al di fuori di questi orari uffici all'indirizzo www.kueppersbusch-home.com.

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Vienna

Tel.: +43 1 8 66 80-15
Fax: +43 1 8 66 80-50
Internet: www.kueppersbusch.at

Siamo raggiungibili:
Da lunedì a giovedì dalle 8.00 alle 17.00
Fuori da questi orari di servizio, vi preghiamo di contattarci via fax o email all'indirizzo di posta elettronica www.kueppersbusch.at

1. Attenzione:
Affinché il nostro Servizio d'assistenza tecnica possa programmare con cura gli interventi e rendere disponibili i pezzi di ricambio necessari abbiamo bisogno delle seguenti informazioni:
2. Il Vostro indirizzo preciso
3. Il numero telefonico ed eventualmente di fax
4. In che orari il nostro Servizio di Assistenza Tecnica può venire a farvi visita?
5. La denominazione precisa del vostro apparecchio: Numero modello e numero di produzione (F-No.) (vedere il nome impresso sulla piastra di identificazione e/o la ricevuta)
6. La data di acquisto o di consegna
7. La descrizione precisa del problema o della vostra richiesta di assistenza. Tenete a portata di mano lo scontrino di acquisto. In questo modo ci aiutate a lavorare in modo più efficace e a risparmiare tempo e costi.

Copyright

Questo libretto è protetto da copyright. Tutti i diritti debitamente derivati, in particolare quelli riguardanti la traduzione o riproduzione, estrazione di immagini, trasmissioni radiofoniche, riproduzione fotomeccanica o simili, e il deposito nei sistemi di elaborazione dati, sono riservati, anche in caso di utilizzo parziale.

KÜPPERSBUSCH non rilascia alcuna dichiarazione o garanzia in merito al contenuto di queste istruzioni d'uso e declina esplicitamente ogni responsabilità per eventuali richieste implicite di difetti.

KÜPPERSBUSCH si riserva inoltre il diritto di aggiornare e modificare questa pubblicazione senza darne comunicazione.

Modifiche

I testi, le immagini e i dati sono conformi agli standard tecnici del forno al momento in cui le presenti istruzioni operative sono state stampate. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche a questo manuale dovute al continuo sviluppo del prodotto.

Completezza

Questo libretto è composto da 60 pagine. Il libretto è completo solo se tutte le pagine sono numerate consecutivamente.

Software

Le presenti istruzioni si applicano a diverse serie di apparecchi. Potrebbero essere riportati dettagli che non si applicano a questo prodotto.

Disponibilità delle istruzioni

Le istruzioni d'uso devono essere permanentemente a disposizione dell'utente per garantire un uso corretto del prodotto. Le istruzioni devono essere conservate in un luogo facilmente accessibile per poter essere visualizzate in qualsiasi momento.

Caro nuovo utente Küpperbusch...

Niente paura, non è poi così tanto complicato. Abbiamo fatto del nostro meglio per strutturare queste informazioni in modo breve e sintetico, chiaro ed esplicito, e soprattutto logico.

Oltre alle informazioni fornite dal nostro Servizio Clienti, queste istruzioni hanno lo scopo di consentire un utilizzo rapido dell'apparecchio.

I singoli capitoli sono divisi per argomenti per darvi una panoramica migliore e un accesso più rapido. Si prega di leggere attentamente le informazioni contenute in questo libretto prima di utilizzare il forno per la prima volta. Qui trovate importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, che vi permetteranno di rimanerne soddisfatti a lungo.

Scopo delle presenti istruzioni operative

Prima di usare il forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso, che vi porteranno passo dopo passo attraverso le singole funzioni, applicazioni e fasi operative.

Il capitolo **“Indicazioni di sicurezza e Avvertenze”** fornisce importanti informazioni sulla sicurezza e sull'utilizzo, la cura e la manutenzione dell'apparecchio e dei relativi accessori. Fornisce inoltre informazioni su eventuali pericoli.

Il capitolo **“Istruzioni d'uso”** introduce l'apparecchio, dice cosa è, cosa può fare e come funziona, mostra come configurarlo e mostra la guida dei menù.

Il capitolo **“Come fare se...?”** è da consultare nel caso si dovesse presentare un guasto. Qui trovate informazioni utili sulle anomalie e guasti più comuni.

Quando avrà familiarizzato un po' con l'apparecchio, se avrà dubbi potrà consultare i capitoli o gli argomenti specifici. Conservare con cura queste istruzioni. Consegnare queste istruzioni d'uso ai nuovi proprietari per la loro sicurezza e informazione.





1. Spiegazione simboli e funzioni

Questo apparecchio è stato prodotto utilizzando la tecnologia più avanzata. Le macchine generano comunque dei rischi che non possono essere evitati strutturalmente.


Al fine di garantire un'adeguata sicurezza per l'uso, vengono inoltre fornite le indicazioni di sicurezza. Queste indicazioni sono contrassegnate da messaggi illustrati qui di seguito.

Una sufficiente sicurezza nel funzionamento può essere garantita solo con il rispetto delle presenti istruzioni. Questi messaggi hanno significati diversi:

Nel libretto sono presenti i seguenti simboli di avvertenza:

| | |
|---|--|
|  | PERICOLO Questa indicazione identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni gravi o mortali. |
|  | AVVERTENZA Questa indicazione identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni gravi o mortali. |
|  | ATTENZIONE Questa indicazione identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni leggere o medie. |
|  | AVVISO Nota da rispettare per facilitare l'utilizzo dell'apparecchio. |

Nel libretto sono presenti i seguenti simboli di avvertenza:

| | |
|---|---|
|  | ATTENZIONE ENERGIA ELETTRICA RISCHIO DI FERITA LETALE! I componenti sotto tensione sono stati installati vicino a questo simbolo. Le rimozioni delle coperture contraddistinte da questo segno possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato. |
|---|---|



RISPETTARE LE NORME PER COMPONENTI E MODULI ELETTROSTATICAMENTE SENSIBILI (ESD).

I componenti e i moduli elettrostatici in pericolo sono situati dietro le coperture con il simbolo adiacente. Non toccare MAI i collegamenti a spina, i conduttori a striscia o i perni. Solo i membri del personale qualificato, esperti di ESD, sono autorizzati a svolgere qualsiasi intervento tecnico.



SUPERFICI CALDE!

Questo simbolo è stato applicato sulle superfici che si riscaldano. Pericolo di scottature o ustioni. Le superfici possono essere calde anche dopo aver spento l'apparecchio. Questo simbolo indica rischio di scottatura.

Controllo spedizione

Trasportare il forno in un luogo adatto e rimuoverlo dall'imballaggio. I lavori di installazione e assemblaggio devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

Assicurarsi che la spedizione sia completa.

- Controllare l'apparecchio al momento della consegna per eventuali danni di trasporto.
- Contattare il nostro Servizio di Assistenza Tecnica se la spedizione è incompleta o se il forno mostra danni al trasporto.



AVVERTENZA!

Non utilizzare mai l'apparecchio se danneggiato!

2. Indicazioni di sicurezza e Avvertenze

2.1. Collegamento e funzionamento

- Qualsiasi manipolazione o riparazione dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata da personale del Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato, impiegando pezzi di ricambio originali. Le riparazioni e la manipolazione da parte di terzi possono provocare danni o malfunzionamento dell'apparecchio, con conseguenti problemi di sicurezza.
- Le normative statutarie e le specifiche di connessione rilasciate dalla società di alimentazione locale devono essere rispettate rigorosamente.
- L'alimentazione elettrica deve essere scollegata quando la lampada del forno è collegata, riparata o sostituita. Scollegare il fusibile o staccare la spina di alimentazione.
- L'installazione deve garantire la massima sicurezza contro qualsiasi contatto potenziale.
- La modifica della posizione di installazione di una spina e la sostituzione del cavi alimentazione devono essere effettuati da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- È essenziale che i dati di connessione (frequenza e tensione) del forno siano conformi a quelli dell'alimentazione elettrica per evitare che il forno venga danneggiato. Confrontare questi dati quando si collega il forno. In caso di dubbio, contattare un elettricista.
- Le prese multiple e le prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (rischio di incendio). Non utilizzarli per collegare il forno alla rete elettrica.
- Utilizzare il forno a installazione completa per garantire che funzioni correttamente.
- Assicurarci che nessun cavo elettrico proveniente da un apparecchio da parete o da interno a muro faccia contatto con il forno.

2.2. Accensione e Utilizzo

- Tenere i bambini lontano dal forno in funzione in quanto può raggiungere temperature molto elevate.

- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il forno.
- L'apparecchio non è destinato all'impiego da parte di persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, eccetto sotto supervisione o dopo aver ricevuto le istruzioni relative all'impiego dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Toccare le connessioni in tensione e modificare la costruzione elettrica e meccanica del forno vi metterà a rischio e potrebbe causare il malfunzionamento del forno. Non aprire mai il rivestimento del forno.
- Il forno deve essere completamente scollegato dalla presa elettrica quando sono in corso interventi di installazione, manutenzione o riparazioni, ad es. quando l'illuminazione del vano è difettosa (vedere capitolo "Cosa fare se...?")
Assicurarsi di
 - disinserire i fusibili dall'impianto elettrico, oppure
 - svitare e togliere dall'alloggiamento i fusibili a vite dell'installazione elettronica, oppure
 - togliere la spina (se presente) dalla presa elettrica.Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

2.3. Forno

- Scollegare il forno se danneggiato.
- Se il vetro è rotto: spegnere immediatamente il piano di cottura, scollegarlo dall'alimentatore e contattare il nostro Servizio di Assistenza Tecnica o il rivenditore specializzato.
- NON aprire l'apparecchio.
- Le riparazioni devono essere effettuate da tecnici qualificati.
- Il forno deve sempre funzionare con lo sportello chiuso.
- Il fabbricante non è responsabile nel caso di un uso del forno diverso dalla preparazione di alimenti in ambito domestico.
- Utilizzare il forno solo quando è stato installato all'interno del mobile.
- Non conservare olio, grassi o materiali infiammabili all'interno dell'apparecchio. Possono costituire un pericolo se il forno viene azionato.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto del forno. Potrebbe danneggiarsi o porre problemi di sicurezza.
- Per cucinare qualsiasi alimento, introdurre il vassoio o la griglia forniti nelle guide laterali presenti nella cavità interna del forno. Il vassoio e la griglia dispongono di un sistema per facilitare la loro estrazione parziale e manipolare gli alimenti.

- Non depositare recipienti né alimenti sul fondo del forno. Utilizzare sempre i vassoi e la griglia.
- Non versare acqua sul fondo del forno durante il funzionamento, dato che può danneggiare lo smalto.
- Durante la cottura, aprire lo sportello del forno il meno possibile. Così il consumo di energia è ridotto.
- Utilizzare i guanti di protezione per operare all'interno del forno.
- Durante le cotture con un alto contenuto di liquidi è normale che si formi della condensa sullo sportello del forno.
- Durante l'impiego del forno, quest'ultimo diventa caldo. Al fine di raffreddare il corpo del forno, quando questo si surriscalda, si aziona il ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione fino a che la struttura è fredda, anche dopo aver spento l'apparecchio. I rumori provocati dal ventilatore sono rumori normali propri del funzionamento e non costituiscono un guasto.

2.4. Per persone

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. È opportuno vigilare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente possono essere eseguiti dai bambini solo quando sono sorvegliati.
- Le superfici delle zone di riscaldamento e di cottura diventano calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore a otto anni sempre lontani dal forno.

2.5. Prima del primo uso

- Rimuovere l'imballaggio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato e messo a terra da un tecnico qualificato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da installazione e collegamento elettrico impropri. Per il corretto funzionamento, usare il forno solo a installazione ultimata.
- Il forno è destinato esclusivamente per cuocere e arrostitire per uso domestico; non è destinato ad un uso commerciale.

- Vietato modificare l'apparecchio.
- La sicurezza elettrica del forno è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme.
- Non collegare il forno alla rete elettrica attraverso l'uso di prolunghe elettriche.
- L'apparecchio non può essere installato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore rilasciato da questi apparecchi possono danneggiare l'unità elettronica.
- Leggere le istruzioni sulla pulizia e la cura prima di utilizzare la macchina per la prima volta.

2.6. Tutela dell'ambiente



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

2.7. Indicazioni del consumo di energia

Testato per conformarsi ai requisiti del regolamento 66/2014 (Eco-Design) e 65/2014 (Etichetta energetica) in conformità con il regolamento EN 60350-1.

Le misure di consumo di energia prese in condizioni diverse possono dare valori diversi da quelli indicati per il forno. Consultare la guida dell'utente che accompagna questo manuale per conoscere il consumo di energia del forno

2.8. Scopo previsto.

- Questo forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.

Indicazioni di sicurezza e Avvertenze

- Il forno è destinato esclusivamente ad uso domestico per arrostitire, cuocere, grigliare, scongelare, preparare conserve ed essiccare gli alimenti. Non sono consentiti altri usi.
- L'apparecchio non è destinato all'impiego da parte di persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, eccetto sotto supervisione o dopo aver ricevuto le istruzioni relative all'impiego dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. Dette persone possono usare il forno senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.
- Utilizzare il forno solo quando è stato installato all'interno del mobile. Utilizzare il forno solo come descritto nelle istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo non è consentito e può provocare danni materiali o addirittura lesioni alle persone. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da installazione impropria e collegamento elettrico.
- Il forno è destinato ad uso domestico. Non è consentito utilizzare il forno a fini commerciali.
- Questo forno non è destinato a riscaldare una stanza.
- La lampada del forno è stata fornita solo per illuminare l'interno del forno; non può essere usata per l'illuminazione della stanza.
- La porta del forno non può essere utilizzata come supporto, sedile o scalino.



L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è progettato!

3. Pulizia e manutenzione

Leggere questo capitolo attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Con una pulizia corretta e una manutenzione regolare il vostro apparecchio rimarrà bello e pulito per molti anni. I seguenti suggerimenti vi aiuteranno a pulire e trattare tutte le superfici gentilmente e a fondo senza danneggiarle.

3.1. Per tutte le superfici



PERICOLO DI MORTE!

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



PERICOLO DI SCOTTATURE!

Prima di pulire il forno, lasciar raffreddare l'apparecchio almeno fino a quando sia possibile toccarlo a mani nude.

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

Se si tratta di macchie lievi, pulire le superfici con un panno, una spazzola o spugna morbida, con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare con acqua fredda in modo che non rimanga nessuna traccia di detersivo che potrebbe decolorare la superficie o causare più macchie. Asciugare con un panno. Ecco alcune istruzioni per macchie più difficili da rimuovere per le diverse superfici ed elementi. VSR 0-FIX-C è ideale per la pulizia della vetroceramica, dello smalto e del rivestimento interno dello sportello. Questa polvere detergente può essere acquistata presso il Servizio postvendita KÜPPERBUSCH.

- È possibile smontare le griglie scorrevoli per la pulizia. A fine pulizia vanno reinstallate correttamente. Non usare mai il forno senza le griglie scorrevoli installate.
- Pulire le superfici esterne del forno e gli accessori con acqua tiepida e sapone o con un detergente delicato. Prestare attenzione alle superfici verniciate e utilizzare solo spugne o panni che non graffiano.



NON PULIRE MAI CON

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

3.1.1 *Eliminazione delle incrostazioni*

Le incrostazioni più forti devono essere innanzitutto ammorbidite. Il modo migliore per ammorbidire è utilizzare un panno umido. Così possono essere eliminate con più facilità.

Con il passare del tempo, alcuni tipi di cibo come pomodori, aceto e piatti al forno possono provocare un cambiamento del colore dello smalto. Questo è normale e non influenza il funzionamento del forno. Non cercare di rimuovere queste macchie utilizzando metodi aggressivi come quelli descritti, in quanto ciò potrebbe causare danni permanenti alla superficie.

Utilizzo di un raschietto per la pulizia



AVVERTENZA! RISCHIO DI TAGLI!

Le lamette del raschietto sono molto affilate!

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

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

3.1.2 *Consigli per l'utilizzo dello spray per forno*

Rispettare sempre le istruzioni del produttore.



AVVERTENZA!

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

L'alluminio viene danneggiato dallo spray per forni, come anche le superfici verniciate e quelle di plastica. Per motivi ambientali, bisognerebbe rinunciare allo spray per forni. Se, nonostante tutto, lo si volesse utilizzare, spruzzare il prodotto solo nello spazio interno e nei vassoi smaltati del forno.

Modanature cromate del forno

Porta frontale e moderna con cromatura, con guarnizione nera

- Eliminare immediatamente i resti di calcare, grasso e albumina, poiché si formerebbero delle macchie.
- Queste rifiniture sono particolarmente sensibili ai graffi e vengono danneggiate dallo spray per forni. Non utilizzare un raschietto, né strofinacci abrasivi, né spugne dalla fibra dura.



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

Acciaio inox

Porta in acciaio inox e pannello di controllo



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



AVVERTENZA!

L'acciaio inox si graffia molto facilmente! Non utilizzare raschietti!

Eliminare immediatamente i resti di calcare, grasso e amido, poiché si formerebbero delle macchie.



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

Smalto

Interno forno, parte anteriore e le teglie

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



Un raschietto è adatto a eliminare la sporcizia resistente. Per una pulizia profonda, si consiglia VSR 0-FIX-C. È anche possibile usare lo spray per forno.

3.2. Pulizia della porta del forno

(*non disponibile per i forni con funzione microonde)

Non utilizzare detersivi, spazzole metalliche, polveri per la pulizia o abrasivi per pulire la porta del forno, in quanto ciò può causare la graffiatura o la rottura del vetro. Pulire le superfici esterne dello sportello e gli accessori con acqua tiepida e sapone o con un detersivo delicato. Le superfici resistenti alla corrosione devono essere trattate con cura. Usare solo spugne o panni che non causano graffi.

3.2.1 Vetra dello sportello

Interno della porta - vetro rivestito



AVVERTENZA!

Se possibile non usare nessuno spray per il forno, poiché un utilizzo regolare del prodotto può provocare danni al rivestimento del vetro.



Un raschietto è adatto a eliminare la sporcizia resistente. Per una pulizia profonda, si consiglia VSR 0-FIX-C.

Rimuovere la sporcizia residua dalle guarnizioni del forno.

Parte frontale dello sportello, pannello dei comandi



Pulire solo con acqua calda e un po' di detersivo e con un panno o una spugna morbida. È anche possibile usare un detersivo per vetri.

3.2.2 Guarnizione dello sportello

Si consiglia la pulizia regolare per eliminare tracce di grasso e di cibo. Ciò impedisce che la guarnizione venga danneggiata e rotta durante le successive operazioni di cottura.

Si consiglia di pulire la guarnizione senza rimuoverla.

3.3. Auto-pulizia pirolitica del forno (secondo il modello)

La pirolisi è un processo che, portando il forno ad altissime temperature consente di carbonizzare tutto lo sporco ed i residui di cottura.

Dopo che il programma di pulizia pirolitica è stato completato, tutto quello che dovete fare è rimuovere i residui di cenere generati durante il processo con un panno umido. Gli spazi difficilmente accessibili all'interno del forno vengono puliti con un raschietto non metallico per non danneggiare il rivestimento dello smalto.

Il forno ha 3 programmi di pulizia pirolitica che funzionano rispettivamente per 60, 90 e 120 minuti. Scegliere la durata del programma di pulizia a seconda del tipo di sporco. Quanto più resistenti sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. Non è necessario avviare il programma di pulizia pirolitica ogni volta che si utilizza il forno per la cottura o l'arrosto. Si consiglia di eseguire il programma di pulizia pirolitica ogni 4,5 volte che il forno viene utilizzato per la cottura o l'arrosto, a seconda dello sporco presente all'interno del forno. Durante il programma di pulizia pirolitica, la lampadina del forno all'interno del vano di cottura resta spenta.







ATTENZIONE!

Rimuovere dalla cavità del forno tutti gli accessori e i piatti, comprese le guide per i vassoi di cottura e/o le guide telescopiche a scivolamento durante il programma di pulizia pirolitica.

Rimuovere qualsiasi residuo di cibo e deposito di grasso in quanto potrebbero prendere fuoco durante il processo di autopulizia.

4. Prima del primo uso

È possibile trovare tracce di grassi e altre sostanze nel forno derivanti dal processo di produzione. Per rimuoverle procedere come indicato qui di seguito:

- Rimuovere l'imballaggio, compresa qualsiasi pellicola di plastica protettiva eventualmente utilizzata.
- Collegare il forno e lasciarlo funzionare sulla funzione  /  oppure  /  a 200 °C per un'ora.
- Lasciare raffreddare il forno e aprire la porta. In questo modo il forno ventilerà e nessun odore rimarrà all'interno.
- Dopo che si è raffreddato, pulire il forno e gli accessori.

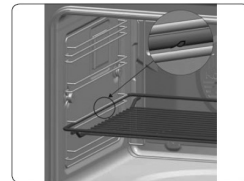
Durante la fase iniziale vengono generati fumo e odori, quindi assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.

4.1. Importanti informazioni

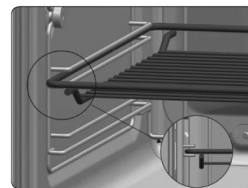
- Non coprire il fondo del forno con fogli di alluminio in quanto sono dannosi sia per gli alimenti che per lo smalto del forno e per gli elementi della cucina. Non versare acqua sul fondo del forno durante il funzionamento, dato che può danneggiare lo smalto.
- Durante le cotture con alto contenuto di liquidi è normale che si formi della condensa sullo sportello del forno.
- Quando si chiude la porta del forno durante la cottura, è possibile ascoltare il rumore provocato dal ventilatore. Questo effetto è normale a causa della pressione esercitata dalla porta quando è chiusa e dalle guarnizioni
- Non depositare recipienti né alimenti sul fondo del forno. Utilizzare sempre i vassoi e le griglie fornite con l'apparecchio.
- Per preparare yogurt, posizionare i vasetti sul fondo del vano di cottura.
- Per cucinare qualsiasi altro prodotto, inserire la griglia o la teglia nelle guide telescopiche a scorrimento all'interno del forno.

Tra le due guide dei supporti laterali o su uno qualsiasi delle guide telescopiche a scorrimento estraibili, se il forno ne è dotato.

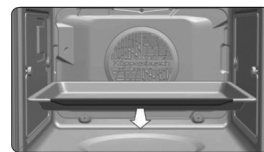
- Griglie e teglie hanno blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia. Essi devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del forno.



- La superficie della griglia su cui poggia il contenitore deve trovarsi sotto le guide laterali. Ciò impedisce che il contenitore scivoli accidentalmente.



- Le teglie hanno una linguetta sul davanti per facilitarne la rimozione. Posizionare la teglia con la linguetta rivolta verso l'esterno del forno.



5. Accessori

Alcuni modelli sono dotati di guide telescopiche.



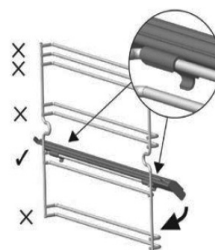
ATTENZIONE!

Le guide telescopiche a scorrimento vanno posizionate al livello di inserimento 2, partendo dal basso.

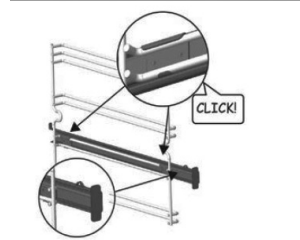
Per montare le guide telescopiche a scorrimento sui supporti cromati, procedere come riportato qui di seguito:

5.1. Guida telescopica a scorrimento con clip pieghevole

- Rimuovere la pellicola protettiva.
- Agganciare le clip grandi sulla guida superiore e estendere la parte scorrevole fino ad agganciare le piccole clip sulla guida inferiore.



- Sentirete un "clic" quando la parte scorrevole è stata fissata correttamente.
- La tacca per fissare il vassoio/supporto deve rimanere nella parte anteriore del forno.



5.2. Guida telescopica a scorrimento con clip diretta

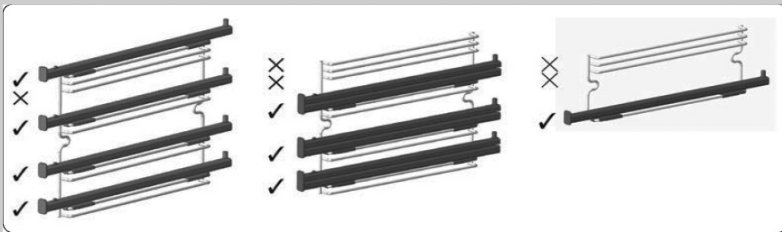


ATTENZIONE!

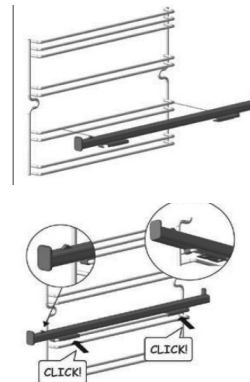
La guida singola di estrazione deve essere posta ai livelli di inserimento 1, 2, 3 e 5 a partire da sotto.

La guida doppia di estrazione deve essere posta ai livelli di inserimento 1, 2, 3 e partendo dal basso.

Nei forni da 45 cm, i ripiani scorrevoli sono posizionati al livello di inserimento 1.



- Agganciare la clip alla griglia superiore al livello desiderato.
- Sentirete un "clic" quando la parte scorrevole è stata fissata correttamente.
- La tacca per fissare il vassoio/supporto deve rimanere nella parte anteriore del forno.



AVVERTENZA!

Prima di eseguire qualsiasi operazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

5.3. Pulire gli accessori del forno

Pulire le superfici esterne del forno e gli accessori con acqua tiepida e sapone o con un detergente delicato.

Prestare attenzione alle superfici verniciate e utilizzare solo spugne o panni che non graffiano.



AVVERTENZA!

Le guide telescopiche a scorrimento non vanno lavate in lavastoviglie. Altrimenti il grasso che le permette di scivolare e le parti scorrevoli si bloccano, rendendole inutili.

6. Manutenzione

6.1. Sostituire la lampada forno



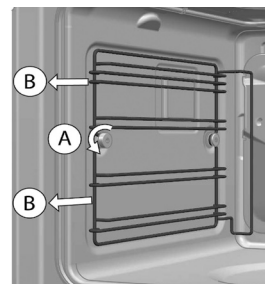
ATTENZIONE!

Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di sostituire la lampada del forno.

Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C. Possono essere ordinate presso il nostro Centro Assistenza.

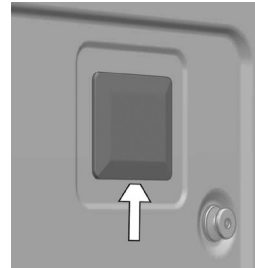
6.1.1 Sostituire la lampadina laterale

- Rimuovere i cuscinetti cromati e / o le griglie scorrevoli togliendo i dadi delle viti (A).



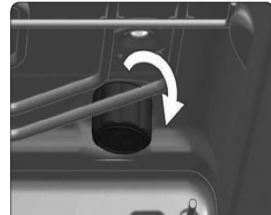
- Servirsi di un oggetto stretto e spuntato per rimuovere la calotta di vetro.
- Sostituire la lampada forno.
- Fissare nuovamente la calotta di vetro, assicurandosi che sia posizionata correttamente.

Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C. Possono essere ordinate presso il nostro Centro Assistenza.



6.1.2 Sostituzione della lampadina superiore

- Svitare la calotta di vetro.
- Sostituire la lampadina e fissare nuovamente la calotta di vetro.



6.1.3 Sostituire la lampada LED

Chiamare il Servizio Assistenza Tecnica

6.2. Rimuovere lo sportello del forno

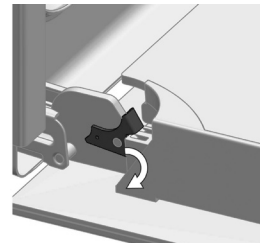
(non idoneo su forni con funzione microonde)

Per una facile pulizia, la porta può essere smontata. Seguire le istruzioni per il tipo di porta del forno.

6.2.1 Porta con cerniera

Smontare la porta

- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Bloccare la cerniera ruotando i fermi.
- Muovere la serratura verso di voi.



- Chiudere la porta nella posizione bloccata.
- Tenere la porta con entrambe le mani tenendo premuto su entrambi i lati,



Montare la porta

- Tenere la porta con entrambe le mani nella parte inferiore, inserire le braccia delle cerniere nelle loro custodie e lasciare cadere la porta fino a quando andrà.
- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Ruotare i fermi nella posizione originale.

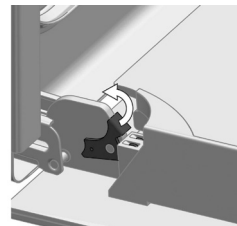


AVVERTENZA!

Assicurarsi che la porta sia completamente inserita ruotando i fermi perché altrimenti potrebbe bloccarsi.



Se i fermi sono difficili da girare, utilizzare uno strumento piatto per trasformarli.



6.2.2 Porta con cerniera

Smontare la porta

- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Bloccare la cerniera ruotando i fermi.
- Muovere la serratura verso di voi.



Manutenzione

- Chiudere la porta nella posizione bloccata.
- Tenere la porta con entrambe le mani tenendo premuto su entrambi i lati, sollevare e tirare fuori la porta del forno finché le cerniere non sono completamente staccate.
- Per montare la porta, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.



Montare la porta

- Tenere la porta con entrambe le mani nella parte inferiore, inserire le braccia delle cerniere nelle loro custodie e lasciare cadere la porta fino a quando andrà.
- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Ruotare i fermi nella posizione originale.



ATTENZIONE!

Assicurarsi che la porta sia completamente inserita ruotando i fermi perché altrimenti potrebbe bloccarsi.



Se i fermi sono difficili da girare, utilizzare uno strumento piatto per trasformarli.

6.3. Smontare/montare la porta vetro interna

A seconda del modello, il forno può avere 2, 3 o 4 pannelli di vetro. Seguire le istruzioni per il tipo di porta del forno.

Montare

A seconda del modello, il forno può avere una porta in acciaio inox completamente chiusa. Con questa porta non è possibile rimuovere i vetri del vetro.



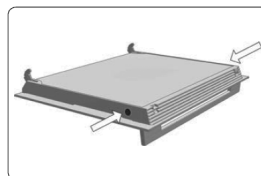
ATTENZIONE!

Se smontate i vetri con la porta montata nel forno, farlo sempre con la cerniera in posizione bloccata. In caso contrario, la porta si chiude e i vetri smontati si possono rompere e causare lesioni.

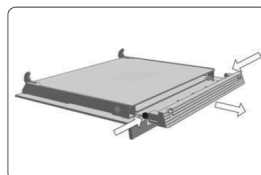


Per evitare che questo accada, smontare i vetri con la porta rimossa, seguendo le istruzioni riportate nella sezione precedente.

- Usando le dita, premere i pulsanti situati nella parte superiore di entrambi i lati della porta del forno.



- Tenerli premuti e tirare la guarnizione di plastica sopra la porta.
- Rimuovere i vetri dalla porta. Pulirli con un detergente o un sapone e un panno morbido.



ATTENZIONE!

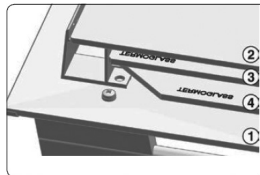
Prestare attenzione all'ordine e alla posizione dei vetri quando si rimuove, poiché devono essere riassemblati nello stesso ordine e nella posizione al termine della pulizia.

- Una volta puliti, inserire il pannello nm. 3 nella stessa posizione in modo che l'indicazione TERMOGLASS stampata su di esso sia visibile, come mostrato in figura.



Manutenzione

- Nei forni pirolitici, l'indicazione TERMOGLASS sui pannelli nm. 3 e 4 deve essere visibile come mostrato.
- Inserire il pannello n. 2 con la parte stampata rivolta verso il lato interno della porta.
- Ricollegare la guarnizione superiore della porta, assicurandosi che le linguette laterali si inseriscano nelle loro custodie.



ATTENZIONE!

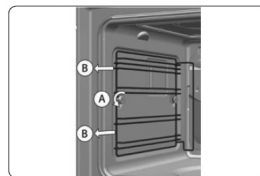
Non accendere mai il forno se manca uno dei vetri della porta.

6.4. Smontare/montare le guide telescopiche

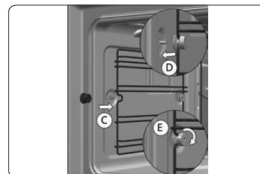
Nelle guide laterali, sono disponibili 12 livelli di inserimento. I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto dall'1 al 12. Il livello della griglia corrisponde al livello più basso.

Smontare

- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Togliere gli accessori dal forno.
- Svitare completamente il dado nella parte anteriore dell'elemento di fissaggio (A), tirare i supporti in avanti (B) e rimuoverli.
- Rimuovere le guide laterali



- Inserire la tacca posteriore nel dado di fissaggio posteriore.
- Fissare il dado di fissaggio anteriore (C) nella tacca anteriore del supporto.
- Fissare il supporto con il dado (D) e girare fino a quando non è completamente regolato (E).



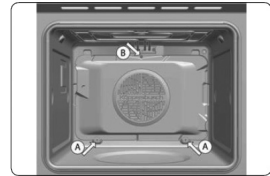
6.5. Smontare la parete posteriore



Prima di tutto rimuovere la guida telescopica laterale per rimuovere la parete posteriore, seguendo le istruzioni riportate nella sezione precedente.

- Rimuovere le quattro viti inferiori (1) e poi la vite superiore (B).

Per montare la parete laterale, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta.



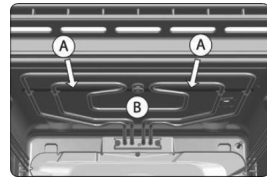
ATTENZIONE!

Per la vostra sicurezza: Non usare mai il forno senza la parete posteriore!

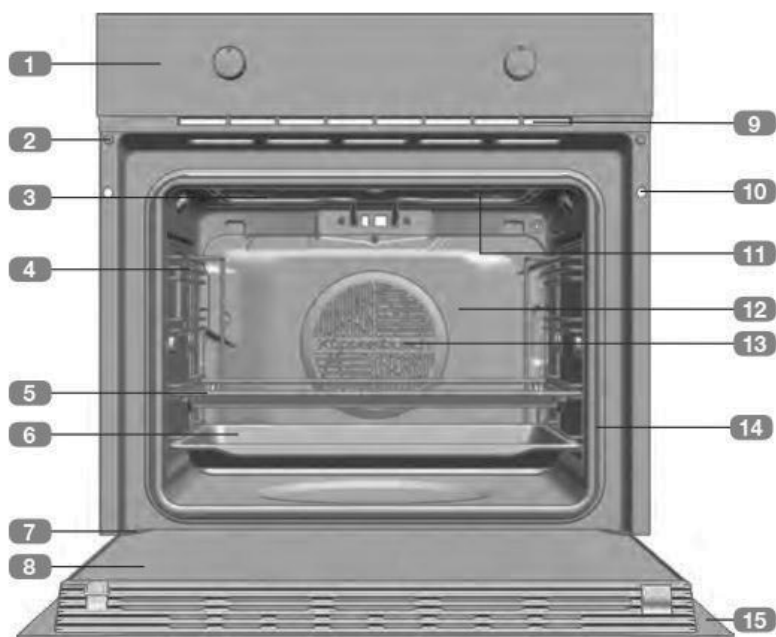
Forni con una griglia pieghevole

Per pulire la parte superiore del forno.

- Togliere gli accessori dal forno.
- Aspettare che il forno si raffreddi.
- Spingere la guida dell'elemento (A) con entrambe le mani verso la parte posteriore del forno, per liberarlo dal dado superiore di fissaggio (B).
- Lasciare cadere l'elemento e pulire la parte superiore del forno.
- Quindi posizionare l'elemento grill in posizione nella sua posizione originale e procedere in ordine inverso.



7. Panoramica del forno



Accessori optional:

Pietra per pizza

(accessorio no. 145)

Griglia del forno

(accessorio no. 124)

Leccarda

(accessorio no. 541)

Stampo per torta (accessorio no. 543)

Accessori standard:

Griglia

teglia smaltata

Leccarda smaltata

1 Pannello di controllo

2 Serratura (solo per i modelli pirolitici)

3 Elementi griglia

4 Livelli di inserimento

5 Griglia

6 Teglie da forno

7 Cardine

8 Vetro dello sportello

9 Uscita aria di cottura

10 Montaggio su unità

11 Lampada

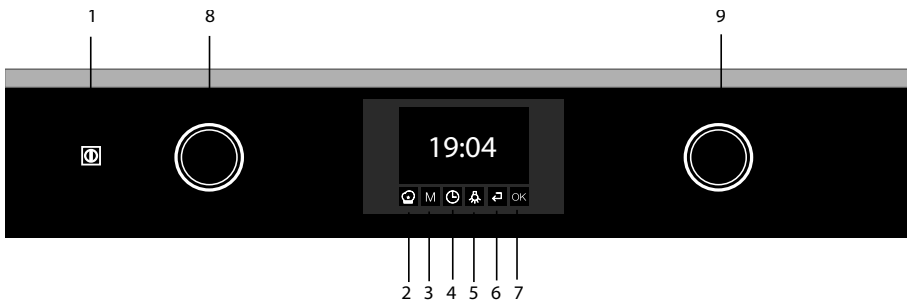
12 Parete posteriore

13 Ventilatore ad aria calda

14 Chiusura ermetica del forno

15 Sportello del forno

7.1. Pannello di controllo - tasti del sensore e display



1 Sensore ON/OFF
Per attivare e disattivare l'apparecchiatura-



2 Sensore programma automatico
Con questo tasto sensore si selezionano i programmi automatici.



3 Sensore memoria *
Con questo tasto sensore si accede al programma memorizzato.



3 Sensore funzioni di cottura a vapore*
Con questo tasto sensore si selezionano le funzioni di cottura a vapore.



3 Sensore microonde*
Con questo tasto sensore si attivano le funzioni a microonde o la funzione microonde supplementare.



3 Sensore pirolisi*
Con questo tasto sensore si seleziona il programma di pulizia pirolitica.



4 Impostazioni sensore tempo/Timer
Con questo tasto sensore si accede al menu funzioni Timer.



5 Sensore luce
Con questo tasto sensore si accendono e spengono le luci all'interno del forno.



6 Sensore indietro
Con questo tasto sensore si torna a un livello precedente del menù.



7 Sensore OK per la selezione/conferma
Con questo tasto sensore si conferma la selezione o si avvia una funzione.



8 Interruttore sinistro
... per selezionare le funzioni o i programmi



9 Interruttore destro
... per selezionare le impostazioni.

* A seconda del modello



8. Impostazioni di base

8.1. Impostare l'orologio

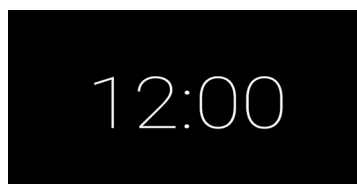
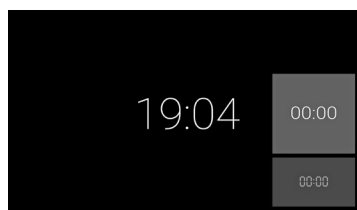
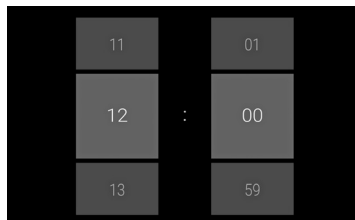
L'orologio deve essere impostato al primo utilizzo, o dopo un'interruzione di corrente. Sul display dell'apparecchio lampeggerà «12:00».

Quando si accende il forno, sul display lampeggerà «12:00».


- Girare il selettore di sinistra per selezionare l'ora.
- Girare il selettore di destra per selezionare i minuti.

- Per confermare premere . Selezionare il display dell'orologio. Girare il selettore di destra per scegliere tra lo stile standard e retro.
- Per confermare premere .

- Viene emesso un segnale acustico e il forno passa in modalità standby. Viene visualizzata l'ora impostata.



Per cambiare il tempo:

A forno spento, premere il simbolo  per 3 secondi e aspettare fino a che sul display viene visualizzato il menù Funzione Ora.

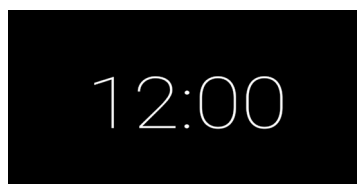
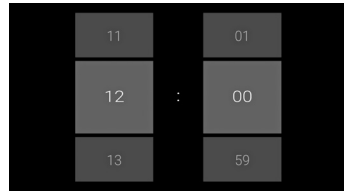


Tabella per dolci e per arrostire

- Girare il selettore di sinistra per selezionare l'ora.
- Girare il selettore di destra per selezionare i minuti.
- Per confermare premere **OK**.

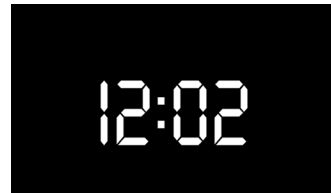


- Scegliere tra lo stile standard e retro. Girare il selettore di destra, poi confermare con **OK**.



Viene emesso un segnale acustico di conferma.
Si ritorna in modalità standby.

Viene visualizzata l'ora impostata.



9. Tabella per dolci e per arrostire

Valori orientativi per la cottura

- Il materiale di cui sono fatte le teglie di cottura è importante. Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La durata di cottura può variare a seconda del tipo di ingredienti usato. Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Quando vengono cotte torte ricoperte di frutta, l'umidità è particolarmente elevata. Non cuocere mai più di due torte di questo tipo nello stesso momento.
- Se si stanno cuocendo più torte contemporaneamente, aggiungere da 5 a 10 minuti per ogni vassoio aggiuntivo utilizzato.

Tabella per dolci e per arrostire

| Valori orientativi per la cottura | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------|------------------------------------|-------------|--|-------------|----------------------------|
| Modo operativo | Aria calda | | Resistenza Superiore/ Inferiore | | Modalità Pizza Convezione aria calda parte inferiore riscaldata | | |
| Le impostazioni preferite sono sullo sfondo grigio | Livello di inserimento | Temp. in °C | Livello di inserimento | Temp. in °C | Livello di inserimento | Temp. in °C | Tempo di cottura in minuti |
| Torte | | | | | | | |
| Impasto per torte | | | | | | | |
| Ciambella | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 60-70 |
| Torte in cassetta | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 50-70 |
| Torta Madeira | 2 | 160 | 2 | 160-180 | | | 60-70 |
| Pasticcini | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 20-30 |
| Muffin | 2 | 160-170 | 2 | 170-180 | | | 20-25 |
| Biscotti di pasta frolla | | | | | | | |
| con guarnizioni asciutte | 2 | 160-170 | 2 | 180-200 | | | 20-35 |
| con guarnizioni umide | 1-2 | 160-170 | 1-2 | 170-180 | 3 | 160-170 | 35-50 |
| Impasto lavorato | | | | | | | |
| Pasticcini | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 25-35 |
| Cheese cake | 2 | 150-160 | 1-2 | 160-170 | | | 70-80 |
| Biscotti | 2 | 170 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Biscotti di pasta frolla | | | | | | | |
| con guarnizioni asciutte | 2 | 160-170 | 2 | 180-190 | | | 25-35 |

Tabella per dolci e per arrostire

| | | | | | | | |
|---|-----|---------|-----|---------|---|---------|--------|
| con guarnizioni umide | 1-2 | 160-170 | 1-2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 30-50 |
| Pasta lievitata | | | | | | | |
| Ciambella | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-65 |
| Torta lievitata | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 40-50 |
| Pan dolce ricco (preriscaldata) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 50-70 |
| Biscotti | 2 | 140-150 | 2 | 180-200 | | | 15-30 |
| Biscotti di pasta frolla | | | | | | | |
| con guarnizioni asciutte | 2 | 150-160 | 2 | 180-190 | | | 30-40 |
| con guarnizioni umide | 1-2 | 160-170 | 1-2 | 170-180 | 3 | 160-170 | 30-50 |
| Pan di spagna | | | | | | | |
| Dolci e flan (preriscaldata) | 2 | 150-160 | 2 | 175-180 | | | 30-40 |
| Rotolo (preriscaldata) | 2 | 170-180 | 2 | 180-200 | | | 15-25 |
| Cottura dolci con bianco dell'uovo | | | | | | | |
| Meringhe | 2 | 80-90 | 2 | 100-120 | | | 80-120 |
| Stelle di cannella | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-40 |
| Macaroon | 2 | 100-120 | 2 | 120-140 | | | 20-50 |
| Altri impasti | | | | | | | |
| Sfoglia | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 15-30 |

Tabella per dolci e per arrostire

| | | | | | | | |
|--|---|---------|-------|---------|---|-----|-------|
| Pasta sfoglia fatta con pasta lievitata | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Pasta sfoglia fatta con formaggio di cagliata | 2 | 160-180 | 2 | 180-200 | | | 30-40 |
| Pasta Choux | 2 | 170-180 | 2 | 190-210 | | | 30-40 |
| Pasta sfoglia fatta con formaggio di cagliata e olio | 2 | 150-160 | 2 | 170-180 | | | 30-40 |
| Torta al miele | 2 | 140-150 | 2 | 170-180 | | | 20-35 |
| Pane e pizza | | | | | | | |
| Pasta dura | 2 | 180 | 2 | 180 | | | 50-70 |
| (preriscaldamento: 230 °C) | | | | | | | |
| precottura: 10 min. -230 °C) | | | | | | | |
| Pane fatto con lievito/pane bianco | 2 | 180 | 1 o 2 | 200 | | | 30-60 |
| (preriscaldamento) | | | | | | | |
| Pretzels | 2 | 200 | 2 | 220 | | | 15-20 |
| (preriscaldamento: 230°C) | | | | | | | |
| Pizza (preriscaldamento: 250°C) | | | | | 1 | 220 | 8-12 |

9.1. Valori orientativi per arrostire

- La carne ben frollata è più adatta per l'arrosto.
- Effettuare tagli incrociati sugli strati esterni di grasso della carne (ad es., articolazione).
- Gli arrosti possono essere tutti cotti con o senza l'aggiunta di grassi.
- Arrostire la carne sulla griglia con la leccarda in basso.
- Ricoprire il pollo, l'oca o il tacchino, con una marinata in polvere di olio, sale e paprica. Ciò significa che la carne non deve essere sfarinata durante l'arrostitura.

Consigli per dei risultati migliori

Non è sempre facile da giudicare dall'esterno il progresso della cottura, in particolare dei tagli grandi. Cuochi professionisti e cuochi per hobby utilizzano un termometro per arrosto. Esso fornisce informazioni affidabili sulla temperatura interna e quindi anche sul livello di arrostitura della carne.

| Valori orientativi per arrostire | | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------|--------------------------------|-------------|---------------------------------|-------------|------------------|----------------------------|
| Modo operativo | Aria calda | | Resistenza Superiore/Inferiore | | Aria calda resistenza inferiore | | Peso della carne | Tempo di cottura in minuti |
| | Livello di inserimento | Temp. in °C | Livello di inserimento | Temp. in °C | Livello di inserimento | Temp. in °C | | |
| Le impostazioni preferite sono sullo sfondo grigio | | | | | | | | |
| Tipo di carne | | | | | | | | |
| Maiale | | | | | | | | |
| Maiale arrosto | 2 | 170 | 2 | 170-190 | 2 | 160-180 | 2.000 | 120 |
| Spalla | 2 | 180 | 2 | 180-200 | 2 | 170-190 | 1.200 | 120 |

Tabella per dolci e per arrostire

| | | | | | | | | |
|---|-------|-----------|-------|------------|-------|---------|-------|-----|
| Filetto | 2 | 180 | 2 | 180-200 | 2 | 170-190 | 1.000 | 45 |
| Manzo | | | | | | | | |
| Tagliata di manzo | 2 | 170 | 2 | 170-190 | | | 2.000 | 150 |
| Roastbeef | 2 | 160 / 90* | 2 | 160 / 100* | | | 1.500 | 30 |
| Filetto | 2 | 160 / 90* | 2 | 160 / 100* | | | 1.200 | 30 |
| Vitello/agnello | | | | | | | | |
| Agnello arrosto | 2 | 160 | 2 | 170-180 | | | 1.000 | 140 |
| Arrosto di vitello | 2 | 160 | 2 | 170-180 | | | 1.000 | 90 |
| Bistecca | | | | | | | | |
| Costata di manzo (rosolata in anticipo) | 2 | 120** | 2 | 120** | | | 300 | 10 |
| Bistecca di T-bone (rosolata in anticipo) | 2 | 180** | 2 | 180-200** | | | 1.000 | 6 |
| Pollame | | | | | | | | |
| Pollo | 2 | 180 | 2 | 180-200 | 2 | 180-200 | 1.000 | 60 |
| Anatra | 2 | 170 | 2 | 170-190 | 2 | 170-190 | 1.500 | 75 |
| Oca | 1 o 2 | 160 | 1 o 2 | 170-190 | 1 o 2 | 170-190 | 3.000 | 120 |
| Tacchino | 1 o 2 | 160 | 1 o 2 | 170-190 | 1 o 2 | 170-190 | 5.000 | 180 |
| Pesce | | | | | | | | |
| Pesce intero | 2 | 200 | 2 | 200-220 | | | 1.000 | 35 |

9.2. Valori orientativi per grigliare

- La griglia deve essere preriscaldata per circa 5 minuti prima di essere utilizzata.
- Mettere la carne preparata sulla griglia in modo che il calore del corpo del grill abbia un effetto diretto. Mantenere una distanza di 3 cm.
- Posizionare sempre la padella sotto il cibo per raccogliere i succhi della carne gocciolante.
- Il cibo grigliato sulla griglia dovrà essere girato.
- Il primo lato dovrà essere grigliato un po' più lungo del secondo lato.
- Dal momento che il cibo generalmente differisce in forma, spessore e consistenza, verificare spesso se la carne è stata cucinata come richiesto. I tempi di cottura specificati possono pertanto servire solo come guida.

Consigli per risultati ottimali

Utilizzare anche un termometro per la cottura a bassa temperatura. Esso fornisce informazioni affidabili sulla temperatura interna e quindi anche sul livello di arrostitura della carne.

| Valori orientativi per grigliare | | | | | |
|----------------------------------|------------------------|--------|--------|------------------------------|--------|
| Modo operativo | | Grill | | Griglia di grande superficie | |
| | Livello di inserimento | 1 lato | 2 lato | 1 lato | 2 lato |
| Tipo di carne | | | | | |
| Maiale | | | | | |
| Pezzi di maiale | 4 | 10-12 | 8-10 | 14-15 | 8-10 |
| Stomaco | 4 | 12-15 | 8-10 | 16-18 | 10-12 |
| Filetto | 4 | 10-12 | 8-10 | 14-16 | 10-12 |
| Friggere le salsicce | 4 | 8-10 | 6-8 | 12-15 | 10-12 |
| Rotoli di salsiccia frita | 4 | 10-12 | 8-10 | 10-14 | 9-11 |
| Kebab | 3-4 | 9-11 | 7-8 | 15-20 | 10-12 |

Tabella per dolci e per arrostire

| Manzo | | | | | |
|------------------------|---|-------|-------|-------|-------|
| Filetto, al sangue | 4 | 6-7 | 5-6 | 8-10 | 6-7 |
| Filetto, medium | 4 | 7-9 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Vitello/agnello | | | | | |
| Pezzi di agnello | 4 | 7-8 | 6-7 | 9-11 | 6-9 |
| Bistecca di vitello | 4 | 8-10 | 7-8 | 10-12 | 8-9 |
| Pollame | | | | | |
| Cosce di pollo | 3 | 15-18 | 10-12 | 17-20 | 11-14 |
| Pezzi di pollo | 3 | 18-20 | 10-12 | 22-24 | 12-15 |
| Pesce | | | | | |
| Filetto | 4 | 6-7 | 4-5 | 10-12 | 7-8 |
| Pesce intero | 3 | 5-7 | 4-6 | 8-11 | 7-10 |
| Toast | | | | | |
| Toast | 3 | 2-3 | 2-3 | 4-6 | 3-4 |
| Toast farcito | 3 | 6-8 | | 10-12 | |

9.3. Valori orientativi di cottura con la termosonda

| Valori orientativi di cottura con la termosonda | | | |
|---|---------------------------|-------|-----------|
| | Temperatura di base in °C | | |
| | Al sangue | Medio | ben cotto |
| Tipo di carne | | | |
| Maiale | | | |
| Filetto | | 63 | 65 |
| Maiale arrosto/prosciutto | | 68-70 | 75 |
| Nocca | | | 80-85 |

Tabella per dolci e per arrostire

| | | | |
|----------------------|-------|-------|-------|
| Cotoletta con l'osso | | | 75-80 |
| Spalla | | | 95 |
| Prosciutto | | 55-62 | 64-68 |
| Polpettone di carne | | | 75 |
| Manzo | | | |
| Filetto | 38-55 | 58-65 | da 65 |
| Roastbeef | 38-55 | 55-60 | da 65 |
| Involtini | | | 70 |
| Tagliata di manzo | | | 85-90 |
| Manzo bollito | | | 90 |
| Entrecote | | 55-58 | |
| Vitello | | | |
| Nocca | | | 80-85 |
| Arrosto | | | 64-74 |
| Petto | | | 75-78 |
| Sella | | 65-70 | |
| Spalla | | | 75-80 |
| Controfiletto | | 60 | |
| Agnello | | | |
| Agnello | | | 79-85 |
| Coscia di agnello | | 60 | 70-72 |
| Pezzi di agnello | | 55 | |
| Sella di agnello | | 60-62 | 68 |
| Carré di agnello | | 55 | |
| Selvaggina | | | |
| Filetto di cinghiale | | 60-63 | |
| Arrosto di cinghiale | | | 75-78 |
| Coscia di cinghiale | | | 75 |
| Sella di capriolo | | 50-60 | |
| Arrosto di capriolo | | 65 | |

Tabella per dolci e per arrostire

| | | | |
|------------------|---|-------|-------|
| Sella di cervo | | 54-60 | |
| Arrosto di cervo | | 62 | 75 |
| Toast farcito | 3 | 6-8 | |
| Pollame | | | |
| Pollo | | | 80-90 |
| Anatra | | | 80-90 |
| Petto d'anatra | | 62-65 | |
| Oca | | 75-80 | 90-92 |
| Tacchino | | | 80-90 |
| Pesce | | | |
| Salmone | | 57 | 60 |
| Luccio | | 58 | 60 |
| Luccioperca | | 58 | 60 |
| Tonno | | 55 | 58 |
| Pesce rosso | | 55 | 60 |
| Merluzzo | | 54 | 60 |
| Trota | | 54 | 60 |
| Sgombro Giallo | | 54 | 60 |

9.4. Valori orientativi per la cottura a bassa temperatura

| Valori orientativi per la cottura a bassa temperatura | | | | |
|---|--------------|-------------------------------------|--|---|
| | Peso in g | Tempo di rosolatura in minuti | Tempo di cottura in minuti (temperature di base come alternativa) | Temperatura di cottura in °C (impostazioni del forno) |
| Tipo di carne | | | | |
| Maiale | | | | |
| Filetto | 400-600 | 5 | 60-90 | 85 |
| Maiale arrosto / prosciutto | 1000-1500 | 10-12 | 230-250 | 85 |
| Lombo | 1000-1500 | 10-12 | 120-150 | 85 |
| Pezzo di costola / cotoletta | 800-1000 | 8-10 | 120-140 | 85 |
| Manzo | | | | |
| Filetto | 700-1200 | 5-9 | 100-140 | 80 |
| Roastbeef | 700-1800 | 10-12 | 180-120 | 70 |
| Bistecca Point | 1500-1800 | 10-15 | 150-200 | 80 |
| Gambo di manzo | 1500-2000 | 10-12 | 200-230 | 80 |
| Entrecote | 1500-1800 | 10-12 | 150-180 | 80 |
| Vitello | | | | |
| Bistecca Point | 500-800 | 5-6 | 90-110 | 85 |
| Noce | 1500-1800 | 10-12 | 140-160 | 85 |
| Sella | 1000-1500 | 8-10 | 110-120 | 85 |
| Agnello | | | | |
| Coscia di agnello | 2000-2500 | 10-12 | 200-250 | 80 |
| Filetto di sella | 400-600 | 3-5 | 60-80 | 80 |
| Pollame | | | | |
| Petto d'anatra | 400-600 | 4-5 | 70-80 | 85 |
| Petto di tacchino | 400-600 | 3-4 | 50-60 | 85 |

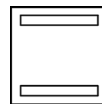
10. Funzioni del forno

Le funzioni dipendono dal modello in questione.

10.1. Programmi

Calore superiore / inferiore

Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso per una cottura uniforme su un solo livello. Per torte e guarnizioni delicate, come pasta lievitata, cheesecake, ecc.



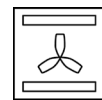
Aria calda Ökotherm

La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Il calore distribuito uniformemente in tutto il forno permette una cottura uniforme a più livelli senza che gli odori vengano trasmessi.



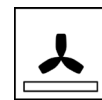
Calore superiore / inferiore con ventola

La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato sia dalla resistenza posteriore che da quella inferiore. Ideale per biscotti e arrosti.



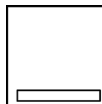
Impostazioni Ökotherm pizza

Si riscaldano la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore. Per cuocere basi croccanti con farcitura umida. Perfetto per pizza, biscotti, torte umide di frutta e pasticcini.



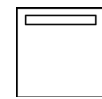
Calore Inferiore

Il calore viene emesso solo dalla resistenza inferiore. Per basi più croccanti e / o che più dorate sul fondo. Perfetto per torte di frutta molto umide e per basi di pasticceria cotta.



Calore superiore

Il calore viene emesso solo dalla resistenza superiore. Per gratinare e dorare gli alimenti.



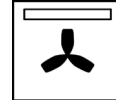
ECO

ECO consente di cucinare piatti con un consumo energetico inferiore rispetto alla media. Il forno si spegne automaticamente pochi minuti prima della fine del tempo di cottura, e per cuocere il cibo utilizza il calore rimanente nel forno.



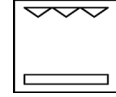
Aria calda intensiva Ökotherm

Il calore emesso della resistenza superiore si aggiunge all'aria calda emessa dalla ventola. Per una crosta deliziosa e una doratura intensa. Perfetto per la cottura di patate al forno, arrostiti e piatti gratinati.



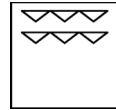
Grill / calore inferiore

Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. Perfetto per la cottura di carne. Produce un effetto croccante.



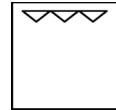
Grill di grande superficie

Perfetto per la cottura di grosse quantità di cibo, come pesce o carne. Consente di gratinare porzioni più grandi rispetto al grill. Per gratinare e rendere i cibi ancora più croccanti.



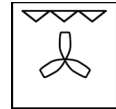
Grill

Per gratinare e rendere i cibi più croccanti. Il piccolo grill risparmia energia quando vengono cotte piccole quantità di cibo. Perfetto per la cottura di piccole quantità di pesce e carne. Per rendere croccante la parte esterna senza toccare l'interno del cibo.



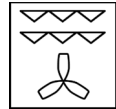
Cottura ventilata assistita

La ventola distribuisce il calore da tutte le estremità in modo uniforme su tutto il vano del forno. Per una cottura ai ferri croccante fuori e succosa dentro. Perfetto per la cottura ai ferri di pollo e anatra.



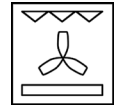
Cottura ventilata assistita intensiva

Oltre al ventilatore, si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. Gli alimenti rimangono succosi all'interno e estremamente croccanti e dorati all'esterno. Perfetto per la cottura di grosse quantità di pollame.



Cottura ventilata assistita intensiva + calore inferiore

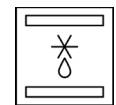
Oltre al ventilatore e al calore inferiore si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. Gli alimenti rimangono succosi all'interno e estremamente croccanti e dorati all'esterno. Perfetto per arrostiti ripieni o pollame.



10.2. Funzioni speciali

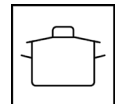
Scongelare

Per scongelare delicatamente alimenti congelati.



Cottura a bassa temperatura

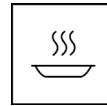
Il cibo è cotto molto dolcemente a basse temperature, mantenendolo anche molto succoso. Perfetto per la cottura di manzo, maiale, agnello, vitello e pollame.



Funzioni del forno

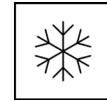
Scaldavivande

Gli alimenti vengono mantenuti caldi a basse temperature, senza continuare la cottura. Perfetto per mantenere piatti al caldo.



Cibi congelati

La distribuzione ottimale del calore leggermente riscaldato nel vano del forno rende questo programma ideale per lo scongelamento di alimenti.



Pietanze calde

Il buon cibo ha un sapore migliore alla giusta temperatura. Questa modalità riscalda le piastre a bassa temperatura poco prima di servire il cibo. Ciò evita che si raffreddi troppo rapidamente quando vengono messe nei piatti in modo che tutto possa essere servito caldo.



Gratinati

Perfetto per gratinare piatti, sformati e soufflés.



Conservazione

Perfetto per conservare cibi come frutta e verdura.



Essiccazione

Con la modalità di essiccazione l'acqua viene estratta dal cibo per prolungarne la sua durata. Vengono preservate vitamine e minerali. Perfetto per la produzione di frutta secca, carne secca, purea di frutta e merluzzo essiccato.



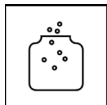
Pane

Perfetto per ottenere una consistenza perfetta tra mollica leggera con una crosta dorata.



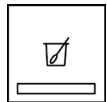
Dimostrazione

Perfetto per consentire la lievitazione dell'impasto, per esempio.



Yogurt

Lo yogurt è veramente buono con questa modalità e lo yogurt diventerà perfetto.




11. Uso del forno




Il ventilatore è acceso in qualche programma e spento in qualche altro, ma questa non è un'indicazione di un guasto.




11.1. Passare alla funzione forno

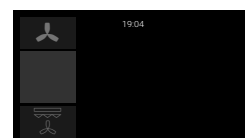
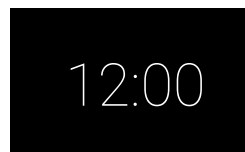
Per utilizzare il forno per la cottura degli alimenti, è necessario premere sul simbolo . Se nessuna funzione o programma automatico è selezionato, il forno si spegnerà di nuovo dopo pochi secondi e visualizzerà l'ora corrente.

11.2. Accendere il forno


Premere il simbolo .

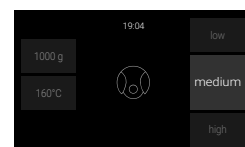
11.3. Scelta di un programma

- Accendere il forno premendo sul simbolo .
- Girare il selettore verso sinistra per scegliere un programma.
- Conferma le impostazioni ruotando l'interruttore a destra o premendo .
- Girare il selettore verso destra per selezionare una temperatura del giardino, e confermare premendo .




Vengono visualizzate le impostazioni. È inoltre possibile impostare la durata di cottura o l'orario di fine cottura. (Vedere 11.6.1 e 11.6.3).

- Per confermare le impostazioni, premere . Si attiva il programma di cottura.



11.4. Modificare le impostazioni durante il funzionamento

Per modificare una funzione di cottura durante il processo di cottura, ruotare il selettore verso sinistra; mentre se si desidera modificare la temperatura di cottura ruotare il selettore verso destra. Quindi seguire le istruzioni riportate sopra. Durante il processo di cottura, premere simbolo , per modificare la durata di cottura o l'orario di fine cottura.







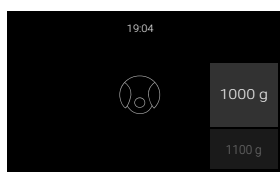
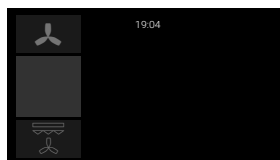
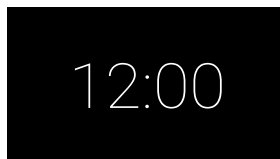
INFORMAZIONI


Le modifiche devono essere confermate premendo su OK, altrimenti lo schermo torna al vecchio display dopo 8 secondi e le nuove impostazioni non vengono salvate.

11.5. Programma Automatico

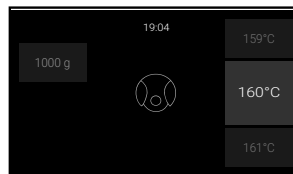
11.5.1 Selezione di un Programma Automatico


- Accendere il forno premendo sul simbolo .
- Premere il simbolo per il programma  per selezionare un programma automatico.
- Girare il selettore verso sinistra per scegliere un programma. Per confermare, premere  o ruotare l'interruttore verso destra.
- Girare il selettore nuovamente verso destra per selezionare il peso e confermare premendo .

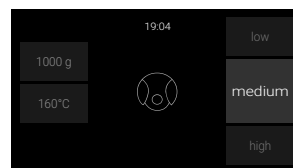


- Girare il selettore nuovamente verso destra per **selezionare la temperatura di cottura**, e confermare premendo .

(Quest'impostazione dipende dal programma e non è disponibile in alcuni programma.)

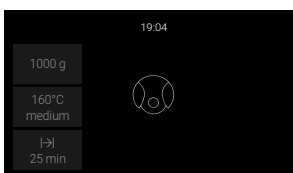


- Girare il selettore nuovamente verso destra per **selezionare le impostazioni di cottura**, e confermare premendo .



Vengono visualizzate le impostazioni. I tempi di cottura vengono calcolati in automatico. È possibile anche impostare il tempo di arresto.

(Vedere 11.6.1 e 11.6.3).



- Per confermare le impostazioni, premere .

Viene avviato il programma di cottura.




11.5.2 Informazioni importanti sui programmi di cottura



Quando un programma è attivato e in base al peso indicato, la temperatura e il programma di cottura, il forno calcola automaticamente la temperatura e il tempo necessari per cucinare quell'alimento. Tuttavia, è possibile modificare la temperatura. Se non espressamente seguito da altre informazioni, il tempo di cottura si riferisce ad un tempo di cottura **senza** il preriscaldamento.

Ecco perché è **molto importante selezionare il peso giusto dell'alimento da cucinare**, così che possa essere cucinato in maniera appropriata.

Per i **programmi di arrosto**, dopo un tempo specifico, il forno avverte di girare l'arrosto. Viene indicato attraverso un segnale acustico della durata di qualche istante. Il simbolo  non scompare dal display fino a che non si è girato l'arrosto. Se l'arrosto non viene girato, dopo alcuni minuti il forno riprende automaticamente il programma di cottura.



I programmi per il pane bianco, il pane nero e l'impasto sottile della pizza vengono azionati con il preriscaldamento a forno vuoto, cioè prima che il cibo da cuocere sia messo nel forno. Ciò significa che il forno raggiunge la giusta temperatura per essere in grado di cucinare meglio il cibo.


La procedura per la cottura con questi programmi è la seguente:

- Innanzitutto scegliere il programma. Si attiva il programma di cottura.



È possibile inserire il cibo nel forno solo quando appare la barra di colore verde.






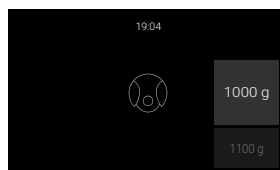
- Per i programmi automatici che richiedono una fase di preriscaldamento, viene visualizzata una barra di avanzamento arancione che mostra la temperatura di cottura corrente. Questa barra è visibile fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- Non appena la temperatura specificata per il programma è stata raggiunta, il forno emette un segnale acustico. È ora possibile inserire il cibo nel forno.
- Il processo di cottura inizia quando la porta viene aperta e chiusa, premendo il simbolo  o automaticamente dopo alcuni minuti.
- Seguendo la cottura del programma selezionato. A fine cottura viene emesso un segnale acustico. Premere qualsiasi tasto per spegnere sia il segnale acustico che il forno. Altrimenti il forno si spegne in modo automatico dopo 7 minuti.


11.5.3 Modificare il peso del cibo

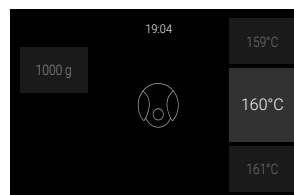
Per modificare il peso del piatto che si vuole cucinare, è possibile cambiare sia la durata che la temperatura corrispondenti al programma selezionato.


Per modificare il peso procedere come indicato qui di seguito:

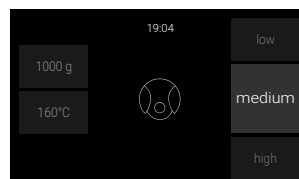
- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  più volte fino a raggiungere le impostazioni di peso.
- Girare il selettore verso destra per modificare il peso e confermare premendo .



- Girare il selettore nuovamente verso destra per selezionare la temperatura di cottura, e confermare premendo .



- Girare il selettore nuovamente verso destra per selezionare le impostazioni di cottura, e confermare premendo .



Viene visualizzato il menù delle impostazioni o il processo di cottura. I tempi di cottura vengono calcolati in automatico. È possibile anche impostare il termine e il tempo di cottura. (Vedere 11.6.1 e 11.6.3)



INFORMAZIONI




Se è già stato avviato un processo di cottura, è possibile modificare le impostazioni di cottura entro i primi 10 minuti.

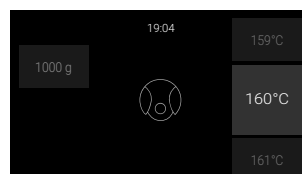
11.5.4 Modificare la temperatura di cottura

Una temperatura di cottura è stata preimpostata per tutti i programmi.

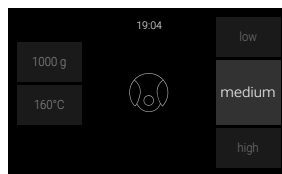
La temperatura può essere modificata solo in un intervallo specificato se si applica il metodo dei programmi di cottura. La temperatura di una determinata funzione può essere modificata entro un intervallo di 30°C (senza dover impostare la temperatura) e 300°C.

11.5.5 Per modificare la temperatura di cottura:

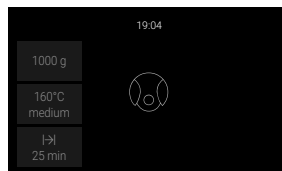
- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  più volte fino a raggiungere le impostazioni temperatura di cottura.
- Girare il selettore nuovamente verso destra per selezionare la temperatura di cottura, e confermare premendo .



- Ruotare l'interruttore verso destra per selezionare il programma di cottura e confermare premendo **OK** per salvare le impostazioni.



Vengono visualizzate le impostazioni. I tempi di cottura vengono calcolati in automatico. È possibile anche impostare il termine e i tempo di cottura. (Vedere 11.6.1 e 11.6.3)





INFORMAZIONI

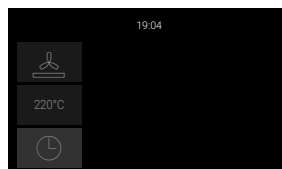
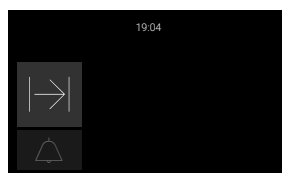
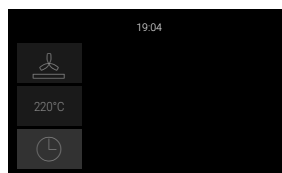
Se è già stato avviato un processo di cottura, è possibile modificare le impostazioni di cottura entro i primi 10 minuti.

11.6. Impostazioni del Timer

11.6.1 Impostazioni tempo di cottura

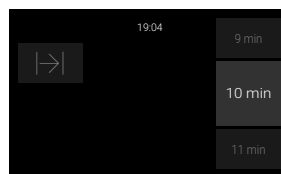
Nei programmi automatici il tempo di cottura è preimpostato, ma può essere modificato. Non esiste un tempo prestabilito per le funzioni di cottura. È possibile impostare la durata di cottura prima o durante un processo di cottura.

- Premere il simbolo .
- Selezionare la funzione durata di cottura  e premere **OK** per confermare.
- Girare il selettore di destra per impostare il tempo di cottura. Per confermare premere **OK**.



Girare il selettore di destra per impostare la fine del ciclo di cottura (quando la fine della durata di cottura proposta viene confermata, si avvia il programma di cottura).

Per confermare premere **OK**.



Viene visualizzato il menù delle impostazioni. Le impostazioni sono state salvate.




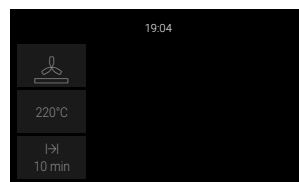
INFORMAZIONI


A programma terminato, viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne. Premere **OK** per spegnere il segnale acustico. Sul display viene visualizzata l'ora corrente.

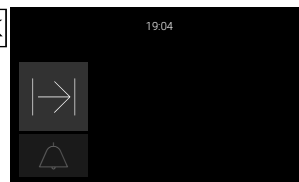
Il forno è spento.

11.6.2 Modifica di un tempo di cottura

□ Premere il simbolo .



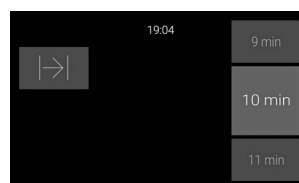
□ Selezionare la funzione durata di cottura  e premere **OK** per confermare.



□ Girare il selettore di destra per modificare la durata di cottura.


□ Portare il selettore su "0" per disattivare la durata di cottura.

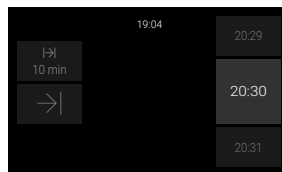
□ Per confermare premere **OK**.



Nel prossimo passaggio bisogna selezionare la fine del ciclo di cottura. Confermare la fine del ciclo di cottura proposto per avviare immediatamente il programma. Quando si modifica il termine di un intervallo di cottura, potrete avviare anche la procedura di cottura (Vedere 11.6.3).

(questo passaggio non è necessario quando il tempo di cottura viene impostato durante il processo di cottura).

- Per confermare premere .

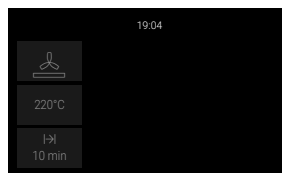


INFORMAZIONI


Se nel passaggio precedente è stata disattivata la durata di cottura, non è necessario impostare la ora.

Viene visualizzato il menù delle impostazioni.


- Per confermare premere . Viene avviato il programma di cottura.



INFORMAZIONI

A programma terminato, viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne. Premere  per spegnere il segnale acustico.


Sul display viene visualizzata l'ora corrente. Il forno è spento.


È possibile modificare il tempo di cottura preimpostato o il termine premendo il simbolo dell'orologio  in modalità standby. Modificare il tempo di cottura e il termine seguendo le fasi descritte sopra.

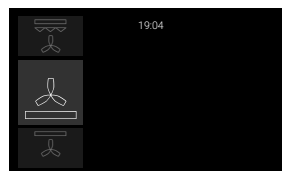
11.6.3 Rinviare la fine del ciclo di cottura



(consentito solo prima di avviare il programma di cottura)

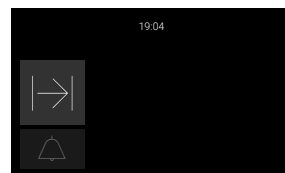
La fine del ciclo di cottura determina lo spegnimento del forno. È possibile far combaciare il tempo di cottura con la fine del programma di cottura.


Una volta impostato il tempo di cottura  (vedere 11.6.1), è possibile impostare la fine del ciclo di cottura.

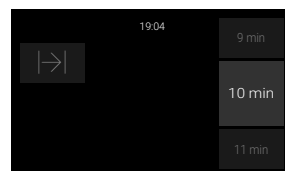
- Premere il simbolo .




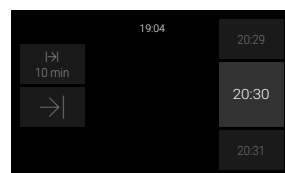
- Selezionare la funzione fine del ciclo di cottura  e premere  per confermare.




- Girare il selettore di destra per impostare il tempo di cottura. Per confermare premere .

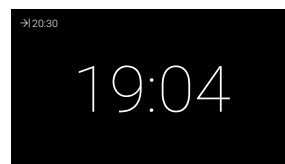



- Girare il selettore di destra per modificare la fine del ciclo di cottura. Confermare premendo .
(questo passaggio non è necessario quando il tempo di cottura viene impostato durante il processo di cottura).



Viene visualizzato il menù delle impostazioni.


- Per confermare le impostazioni, premere . Quando viene avviato il programma di cottura il display torna in standby.




A programma terminato, viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne. Premere  per spegnere il segnale acustico. Sul display viene visualizzata l'ora corrente. Il forno è spento.

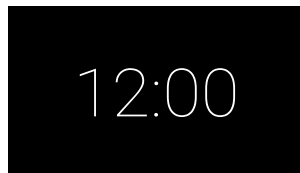



INFORMAZIONI

Per cancellare un programma di cottura preimpostato premere il tasto . Viene emesso un segnale acustico e lo stato di fine del ciclo di cottura sparisce dal display.

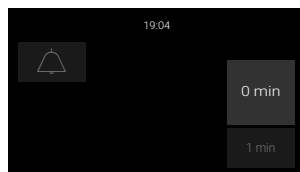
11.6.4 Impostazione del contaminuti

- Premere il simbolo  in standby.



Girare il selettore di destra per impostare l'ora. Per confermare premere .



Il forno ritorna in modalità standby.



Alla fine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

- Premere  per spegnere il segnale acustico.

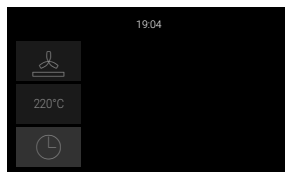
Cambiare il timer per un contaminuti



- Premere il simbolo  in standby.
- Girare il selettore di destra per impostare l'ora.
- Portare il selettore su "0" per disattivare il programma di cottura.
- Per confermare premere . Il forno ritorna in modalità standby.

11.6.5 Impostazione del timer relativo a un programma di cottura


L'impostazione della funzione Timer durante il processo di cottura serve come allarme, per esempio se si volesse girare il cibo in un preciso istante durante il programma di cottura.

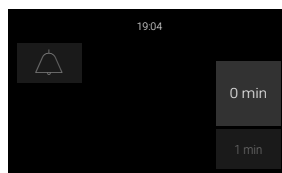
- Premere il simbolo  nel menù delle impostazioni o durante un programma di cottura.



- Girare il selettore di sinistra e selezionare la funzione Timer . Per confermare, premere  oppure girare il selettore di destra.



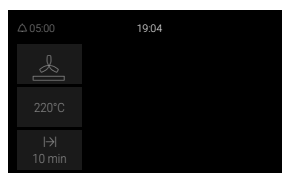
- Girare il selettore di destra per impostare l'ora. Per confermare premere .



Viene visualizzato il menù principale. In questo caso è il menù delle impostazioni. L'ora impostata a partire da questo punto viene visualizzata nel display.

Alla fine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

- Premere  per spegnere il segnale acustico.



INFORMAZIONI


L'impostazione del timer non dipende dal tempo di cottura e non ha alcuna influenza sul processo di cottura.


11.7. Funzione Memoria (dipende dal modello in questione)

Il forno è dotato di una funzione di memoria, che consente di salvare un processo funzionale e un programma automatico.





11.7.1 Salvare un programma aggiuntivo

- Selezionare una funzione o un programma automatico.
- Impostare tutti i parametri necessari.

- Tenere premuto il simbolo  finché non viene visualizzata sul display la funzione Memoria.

Il programma ora può essere salvato con  e può essere utilizzato come qualsiasi altro programma di cottura, arrosto o riscaldamento.


11.7.2 Accedere un programma aggiuntivo

- Premere il simbolo  sulla schermata iniziale per aprire le impostazioni di cottura memorizzate.
- Premere il simbolo  per il programma  per selezionare un programma automatico.
- Per iniziare il processo, premere .






Il programma viene aperto. I valori impostati possono essere modificati senza doverli memorizzare.



INFORMAZIONI

Le impostazioni della funzione Memoria possono essere modificate seguendo i passaggi appena descritti. Per sovrascrivere le impostazioni di cottura modificate, premere il simbolo , finché non viene emesso un segnale acustico.

11.8. Riscaldamento rapido (è attivo come impostazione di fabbrica)

- Premere  e il simbolo  contemporaneamente per 3 secondi finché viene visualizzato lo schermo seguente.
- Girare il selettore di destra per accendere e spegnere la funzione di Riscaldamento Rapido che si trova nelle funzioni di cottura  permesse dal forno .
- Per confermare premere .






Le impostazioni vengono salvate finché non verranno nuovamente modificate.




11.9. Serratura per i bambini

La serratura per bambini, oltre a funzionare come protezione aggiuntiva, copre il forno da eventuali modifiche delle impostazioni. I dati impostati non possono essere modificati e il forno non si può accendere.

11.9.1 Attivare la serratura per i bambini

- La serratura a prova di bambini può essere attivata quando il forno è spento o durante il processo di cottura.
- Quindi premere i simboli  e  contemporaneamente per almeno 3 secondi finché non si sente un segnale acustico e il simbolo  riappare. I tasti e gli interruttori ora sono disabilitati.

11.9.2 Disattivare la serratura per i bambini





- Premere i simboli  e  contemporaneamente per almeno 4 secondi alla fine di disattivare la serratura per bambini. Il forno emette un lungo segnale acustico e il simbolo  sparisce. I tasti e gli interruttori ora funzionano di nuovo.












INFORMAZIONI

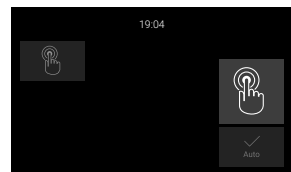
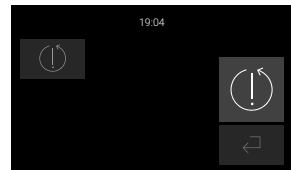
I forni pirolitici hanno un sistema a doppia protezione: quando viene attivata la serratura per bambini, anche la porta non si apre.

11.10. Impostare la Modalità Dimostrazione



- Premere i simboli  e  contemporaneamente per almeno 3 secondi finché non si sente un segnale acustico e il simbolo  appare sul display.
- Disabilitare la Modalità Dimostrazione tenendo premuti gli stessi simboli per almeno 4 secondi finché non si sente un segnale acustico e il simbolo  scompare dal display.

11.11. Impostazioni di serie

- Premere  e il simbolo  contemporaneamente per 3 secondi finché non appare lo schermo seguente.
- Girare il selettore di destra e selezionare . Per confermare premere . L'apparecchio ritorna in modalità standby e tutte le impostazioni vengono cancellate.
- Premere  e il simbolo  contemporaneamente per 3 secondi finché non appare lo schermo seguente.
- Girare il selettore di destra e selezionare Conferma Automatica  oppure Conferma Manuale 
- Per confermare premere .



Si ritorna in modalità standby.

Nel caso di Conferma Manuale occorre confermare attivamente ogni passaggio. Nel caso di conferma automatica le impostazioni vengono salvate automaticamente dopo 8 secondi. Inoltre, mentre la Conferma Automatica è attiva, le impostazioni possono essere confermate premendo  (per ragioni di sicurezza tutti i processi che servono a riscaldare il forno devono essere confermati attivamente premendo .) (Per ragioni di sicurezza tutti i processi che servono a riscaldare il forno devono essere confermati attivamente premendo .)

12. Impostazioni speciali e aggiuntive e funzioni specifiche per i modelli

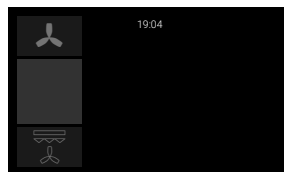
12.1. Funzione di pirolisi



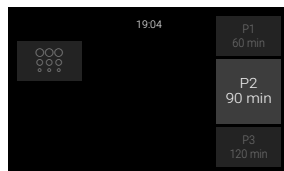
NOTA

Si prega di rimuovere tutti gli oggetti estranei dal forno prima di avviare il processo pirolitico.

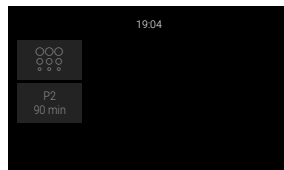
- Premere il simbolo



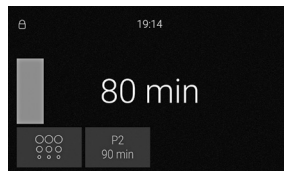
- Girare il selettore di destra per selezionare la funzione Pulizia Pirolytica.
- Per confermare premere



- Per confermare le impostazioni, premere



- Viene avviato il processo di pulizia. Lo sportello del forno si blocca automaticamente e, per ragioni di sicurezza, rimane bloccato durante tutto il lavaggio. A fine processo viene emesso un segnale acustico. Premere
- Si ritorna in modalità standby. Il simbolo nella barra di stato rimane visibile finché non si apre nuovamente lo sportello del forno.



13. Cosa fare se ...




Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati!

Se l'apparecchio è difettoso, consultate le istruzioni per l'uso e accertatevi di non poter risolvere il problema da soli. Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Qui sotto troverete un elenco dei guasti più comuni.

| Se... | Cosa fare se...? |
|--|---|
| ... il forno non si riscalda | Accendere il forno. |
| | Impostare l'ora come richiesto. |
| | Controllare le impostazioni per verificare se sono corrette. |
| | Per ulteriori informazioni leggere la sezione "Spegnimento Automatico". |
| | Leggere la sezione "Uso della serratura per i bambini" |
| | Chiudere lo sportello con attenzione. |
| | Controllare il fusibile ed eventualmente sostituirlo. Contattare un elettricista qualificato e autorizzato se il fusibile si attiva ripetutamente. |
| ... L'illuminazione del forno non funziona | Sostituire l'illuminazione del forno. |
| ... non funzionano né i sensori né l'illuminazione? | Controlla: È stata inserita la presa nella spina di corrente? La scatola dei fusibili nell'abitazione è in condizioni operative? L'alimentazione della corrente è guasta? È stata attivata la serratura per i bambini? |
| ... quando uno o più sensori non rispondono al tatto, ma le luci possono essere accese | Aspetta circa 15 secondi o attiva il fusibile e riaccendilo. Potrebbe essere necessario ripetere questa procedura! I tasti sensori non rispondono al tocco. |
| ... uno o più sensori nemmeno rispondono quando il fusibile viene attivato e riacceso | Dopo che il fusibile è stato attivato due volte ed è stato nuovamente acceso, spingerlo ancora una volta e informare il Servizio Assistenza Tecnica |

Cosa fare se ...

| Se... | Cosa fare se...? |
|--|--|
| ... Si è rotto il vetro dello sportello del forno? | Spegnere l'apparecchio e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica |
| ...La guarnizione della porta è danneggiata? | Sostituire la guarnizione dello sportello. Leggere la sezione "Sostituire la guarnizione dello sportello".  ... Non usare il forno se la guarnizione della sportello è danneggiata! |
| ... La lampada del forno è danneggiata? | Si può usare il forno. Sostituire la lampada alogena il più presto possibile quando il forno è freddo. Leggere la sezione "Sostituire la lampada del forno". |
| ... Si sente un odore forte | Riciclare il catalizzatore ökotherm®. Leggere la sezione "Riciclare il catalizzatore ökotherm®". |
| Il display visualizza F111 erscheint | Inserire la spina del sensore KT nella presa il più profondamente possibile |
| ... sul display viene visualizzato un codice di errore che non si trova sul libretto | Spegnere e riaccendere il forno utilizzando il fusibile di sicurezza della casa o l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili. Contattare il Servizio Assistenza Tecnico se il codice di errore appare di nuovo sul display. |
| ... il vapore e la condensa vengono depositi sui cibi e all'interno del forno | Non lasciare che il cibo rimanga nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura o dopo che il processo di cottura sia terminato. |



ENERG

енергия · ενεργεια



Küppersbusch

B6350.0



70_L

0.81 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

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

65/2014

| | |
|----------------------|-------|
| EEl _{cav} * | 81 |
| N° cav * | 1 |
| M | 32 kg |

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet




ENERG Y IJA
 енергия · ενέργεια IE IA


Küppersbusch **CB6350.0**




44 L



0.67 kWh/cycle*



0.59 kWh/cycle*

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

65/2014

| | |
|----------------------|-------|
| EEl _{cav} * | 81 |
| N° cav * | 1 |
| M | 26 kg |

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενεργεια

Y IJA
IE IA

Küppersbusch **BP6350.0**



70 L

0.99 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

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

65/2014

| | |
|----------------------|-------|
| EEl _{cav} * | 81 |
| N° cav * | 1 |
| M | 35 kg |

* заты.отдел. · οντηριμ · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



K01-180170/01

Cod.: 3370690-00

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch-home.com

Teka Austria GmbH

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

