

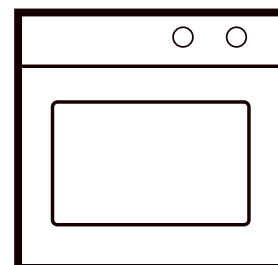
# ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

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

EEB 6600.0

---




# Qui trovate...


Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale, prima di mettere in funzione il vostro forno. Qui trovate importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Spesso è possibile riparare dei piccoli guasti in maniera autonoma evitando così gli inutili costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

## Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti

 Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.

 L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.




# Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentanza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata dalla pezza giustificativa dell'acquisto.

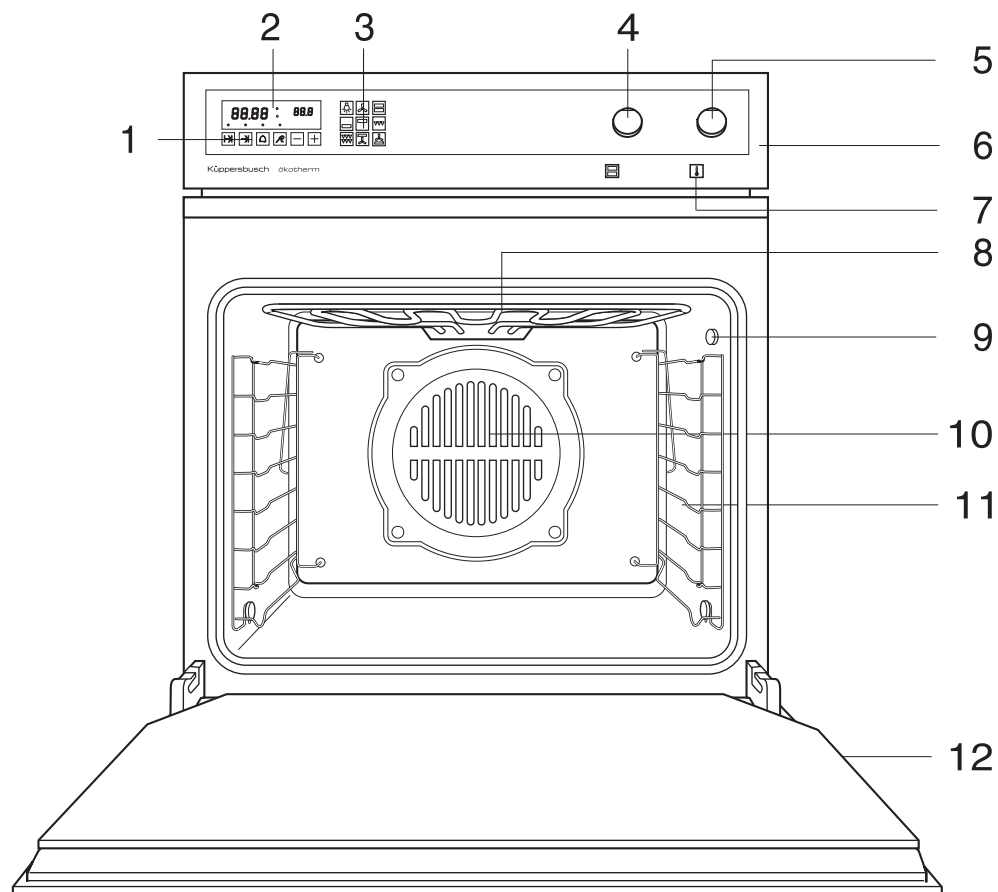
# Indice

<b>Visione d'insieme dell'apparecchio</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> . . . . .	<b>4</b>
Collegamento e funzionamento	
Forno	
Termosonda	
<b>Prima del primo uso</b> . . . . .	<b>4</b>
Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio	
Regolazione dell'ora	
Prima pulizia	
<b>Utilizzo del forno</b> . . . . .	<b>5</b>
Suggerimenti di carattere generale	
Elementi di comando e spie per il forno	
Simboli di comando e tipi di funzionamento	
Spie di riscaldamento e di funzionamento	
Spegnered accendere l'illuminazione del forno	
Spegnimento ed accensione del forno	
Accessori del forno	
Livelli di inserimento	
backmobil® (acc. N° 600)	
Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601)	
Preriscaldamento rapido	
Arrostitura	
Valori indicativi per l'arrostitura	
Cottura	
Cuocere la pizza	
Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»	
Valori indicativi per la cottura di dolci	
Cottura ai ferri	
Valori indicativi per la cottura ai ferri	
Scongellare	
Cottura di alimenti per conservarli	

<b>Timer elettronico</b> . . . . .	<b>10</b>
Regolazione/modifica dell'ora	
Regolazione tempo breve	
Così si programmano le funzioni di comando	
Modifica di una regolazione	
Se si raggiunge il termine della cottura	
Regolare la $\rightarrow$ durata della cottura (funzione di spegnimento)	
Regolare il termine della cottura $\rightarrow$ (funzione di spegnimento)	
Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici	
<b>La termosonda</b> . . . . .	<b>12</b>
Come utilizzare la termosonda	
Impostazione della funzione della temperatura interna	
Funzione della temperatura interna con accensione ritardata	
Valori indicativi delle temperature interne	
<b>Pulizia e manutenzione</b> . . . . .	<b>14</b>
Per tutte le superfici	
Eliminazione delle incrostazioni	
Uso di un raschietto per vetro	
Utilizzo di spray per la pulizia forni	
Superfici smaltate	
Acciaio legato	
Vetro	
Alluminio	
Guarnizione porta	
Manopole	
Montaggio e smontaggio della porta forno	
Montaggio e smontaggio delle griglie laterali	
Sollevare/abbassare l'elemento riscaldante	
Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®	
<b>Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?</b> . . . . .	<b>16</b>
Sostituzione di una lampada alogena	
Sostituzione della guarnizione porta	
<b>Targhetta con i dati</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato</b> . . . . .	<b>18</b>
Collegamento elettrico	
Dimensioni per il montaggio	
Inserimento nell'arredo della cucina	

 <b>Contenido</b> . . . . .	<b>19</b>
 <b>Índice</b> . . . . .	<b>35</b>
 <b>Περιεχόμενα</b> . . . . .	<b>51</b>

# Visione d'insieme dell'apparecchio



- 1 Tasti di comando del timer elettronico
- 2 Display del timer elettronico
- 3 Campi di visualizzazione delle funzioni del forno (anche Indicatore di funzionamento)
- 4 Selettore del tipo di funzionamento
- 5 Regolatore della temperatura
- 6 Pannello di comando
- 7 Spia del riscaldamento
- 8 Grill ribaltabile (calore superiore/grill)
- 9 Presa per la termosonda
- 10 Ventilatore ad aria calda
- 11 Livelli d'inserimento
- 12 Porta del forno

## Accessori di serie:

- Griglia per arrostiti
- Teglia (smaltata)
- Leccarda
- Termosonda

## Accessori opzionali disponibili:

- Griglia con sollevatore (acc. N° 125)
- Mattoncino per pizza (acc. N° 145)
- Griglia per arrostiti (acc. N° 124)
- Lamiera arrostiti (acc. N° 441)
- Teglia (smaltata) (acc. N° 541)
- Teglia (d'alluminio) (acc. N° 542)
- Leccarda (acc. N° 543)
- backmobil® (acc. N° 600)
- Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601)

## Accessori opzionali disponibili

### per le guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601):

- Griglia per arrostiti abbassata, ad esempio per pollame di grosse dimensioni (acc. N° 750)
- Leccarda di vetro, idonea se abbinata all'accessorio N° 750 (acc. N° 751)

# Indicazioni di sicurezza



## Collegamento e funzionamento

- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati al di sopra di un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria od a riparare l'apparecchio, naturalmente nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni di sicurezza. Eventuali lavori eseguiti in modo inappropriato possono essere pericolosi.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Durante il funzionamento la superficie del forno si scalda. Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Verificare che il cavo dell'alimentazione non rimanga incastrato nella porta del forno.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore e a pressione per la pulizia del forno! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo per la vostra incolumità!**
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparare cibi nell'ambito domestico.

## Forno

- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete d'alimentazione durante i lavori di riparazione (spegnere l'interruttore generale o staccare la presa della corrente).
- Non conservare nessun oggetto nel forno, in quanto, in caso di accensione involontaria, si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione mentre si lavora nel forno acceso. Utilizzare presine, guanti per forni o materiali simili.
- Prestare attenzione quando si apre il forno caldo. Non chinarsi subito sulla porta del forno aperta. All'apertura della porta può scorrere un flusso d'aria calda oppure anche del vapore acqueo.
- La porta del forno si deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle cerniere o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- Una guarnizione danneggiata deve essere immediatamente sostituita. Non far funzionare il forno con una guarnizione della porta danneggiata.
- Chiudere la porta del forno sempre e completamente durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

## Termosonda

- Utilizzare unicamente una termosonda originale.
- Non stringere il cavo della termosonda nella porta del forno.
- In caso di non utilizzo, estrarre la sonda dal forno.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

# Prima del primo uso

## Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio

Smaltire gli imballi per il trasporto rispettando il più possibile l'ambiente.

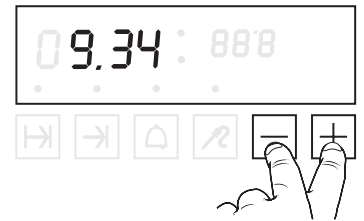
In Germania è il negoziante presso cui avete acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La remissione dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità dei rifiuti. I vecchi apparecchi contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnate il vostro vecchio apparecchio ad un punto di raccolta. Prima di essere smaltiti, i vecchi apparecchi devono essere resi inutilizzabili. In questo modo si evitano incidenti dovuti ad un uso improprio.

## Regolazione dell'ora

☞ **Il forno funziona unicamente dopo che è stato regolato l'orologio.**

Prima della messa in funzionamento e dopo cadute dell'alimentazione è necessario regolare di nuovo l'ora. Se l'ora non è stata regolata, nel display lampeggia il simbolo «0.00».

- Utilizzare i tasti con i simboli «+» e «-» per regolare l'orario effettivo. Dopo circa 3 secondi compare l'orario effettivo ed il display non lampeggia più.



## Prima pulizia

- Eliminare le parti estranee e l'imballo.
- Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**. Pulire l'interno del forno, la placca del forno, la leccarda, la griglia e le altre parti con un panno umido ed un po' di detersivo.
- **Riscaldare il forno**. Chiudere la porta del forno. Riscaldare il forno con Calore superiore/inferiore ad una temperatura di 250 °C per 60 minuti. Allo stesso tempo ventilare bene la cucina.

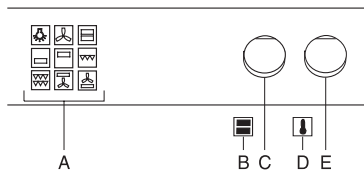
# Utilizzo del forno

## Suggerimenti di carattere generale

- ⚠️ Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 4!
- ⚠️ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'uso non coprire il fondo del forno con della pellicola d'alluminio o non porre sopra delle pentole, delle padelle o dei recipienti simili, in quanto si verificherebbe un ristagno di calore che danneggerebbe lo smalto.
- ☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare il telaio del forno, si accende un ventilatore nel momento stesso in cui il telaio stesso si riscalda. Esso continua a funzionare finché il forno non si è raffreddato ed anche dopo il suo spegnimento. Tutti i rumori del ventilatore sono dei normali rumori di funzionamento. Non si tratta di un guasto.
- ☞ Se si prepara un piatto con alcool o lievito all'interno del forno con funzionamento ad Aria calda, Aria calda intensa e Modo pizza, si presenta un aroma di aceto. Se quest'odore disturba, si raccomanda di utilizzare gli altri funzionamenti, quali ad esempio il Calore superiore ed inferiore.

## Elementi di comando e spie per il forno

- A Campi di visualizzazione
- B Simbolo del selettore del tipo di funzionamento
- C Selettore del tipo di funzionamento
- D Spia di riscaldamento
- E Regolatore della temperatura



## Simboli di comando e tipi di funzionamento

Simbolo	Funzionamento	Predisposto per
0	SPENTO	
	Illuminazione	
	Aria fredda di ricircolo	senza regolazione della temperatura, utile per scongelare e raffreddare
	Aria calda ventilata	con regolazione della temperatura, utile per arrostitire, cuocere al forno e su più livelli
	Calore superiore/inferiore	preriscaldamento, cottura ed arrostitura su di un livello
	Calore inferiore	precottura di torte molto morbide
	Calore superiore	gratinare
	Grill	cottura alla griglia di piccole quantità di cibo. Porre i pezzi di carne nel centro della griglia
	Grill di grande superficie	cottura alla griglia di grandi quantità di cibo (bisteche, pesce, e salsicce), utile anche per gratinare toast e croste
	Aria calda ventilata intensa	cottura di torte in teglia con fondo asciutto, come p.es. crostate, arrostitura intensa di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oche e tacchini
	Modo pizza	cottura di pane, pizza e torte morbide, conservazione

## Spie di riscaldamento e di funzionamento

La spia di riscaldamento posta sul pannello di comando si accende durante il riscaldamento e si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta. Essa rimane accesa anche durante il funzionamento, mentre il forno si scalda, per mantenere la temperatura desiderata. I campi di visualizzazione svolgono la funzione d'indicatore di stato di funzionamento: la funzione del forno selezionata s'illumina di rosso ed i campi degli altri simboli sono verdi, fino a quando il forno rimane in funzionamento fino a quando il forno è in funzionamento.

## Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno

Se il selettore dei modi di funzionamento è in posizione a scomparsa, l'illuminazione del forno è accesa – con eccezione della posizione 0. Se il selettore è fuori, l'illuminazione è disinserita.

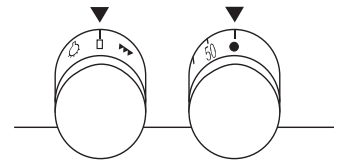
L'illuminazione funziona indipendentemente dalla scelta di un tipo di funzionamento. È possibile tenere l'illuminazione spenta anche durante l'utilizzo del forno. In questo modo è possibile risparmiare energia ed allungare il tempo di funzionamento delle lampade alogene.

## Spegnimento ed accensione del forno

- ☞ I regolatori sono a scomparsa e possono essere inclinati in corrispondenza di qualsiasi posizione. Premendoli per breve tempo si estrarono. Quando essi sono nella posizione a scomparsa non è possibile regolare il forno.

### Scelta del modo di funzionamento:

- Girare il selettore del tipo di funzionamento (manopola sinistra) del forno verso destra. I campi con i simboli sono illuminati di verde, il programma selezionato è illuminato in rosso.



### Regolazione della temperatura:

- Girare verso destra il regolatore della temperatura (manopola destra). Il forno si scalda e la spia di riscaldamento s'illumina.

### Spegnimento il forno:

- Girare entrambi i regolatori all'indietro fino allo «0».

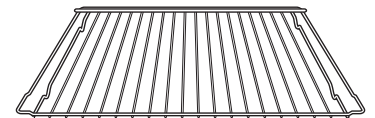
## Accessori del forno

### Teglie:

- Sollevarle leggermente durante l'estrazione. Dopo il reinserimento l'angolo obliquo della teglia deve essere orientato verso la porta del forno.
- Inserire la leccarda e la lamiera di cottura con i due fori lunghi nel forno spingendo all'indietro.

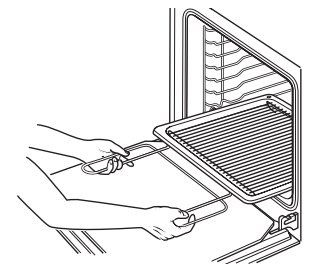
### Griglia:

- Verificare che la barra trasversale della griglia sia orientata sempre all'indietro (via da voi).



### Griglia con sollevatore per l'inserimento nella leccarda

- La griglia viene inserita nella leccarda. Si può rimuovere griglia e leccarda insieme con l'aiuto del sollevatore. Niente gocciola e la messa in tavola è comodissima.



### Leccarda come paraspruzzi per l'arrostitura e la cottura ai ferri (accessorio)

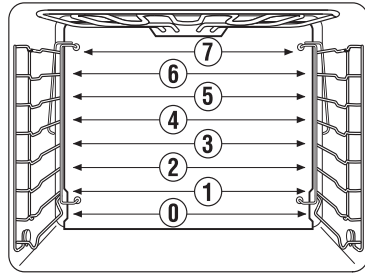
- La griglia viene inserita nella leccarda ed evita che il grasso spruzzi fuori dalla leccarda.

## Livelli di inserimento

Le griglie laterali hanno 8 livelli di inserimento (0 – 7) che si contano partendo dal basso. Il livello inferiore (livello di inserimento 0) serve ad esempio per la lamiera d'arrosti.

### Griglie laterali:

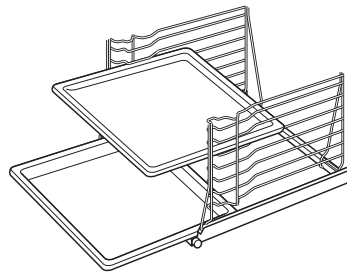
Il livello di inserimento 0 è il livello più basso possibile.



## backmobil® (acc. N° 600)

Il backmobil® sostituisce le griglie di inserimento e può essere estratto dal forno come se fosse un carrello. È un dispositivo che si può estrarre del tutto e si può smontare per la pulizia.

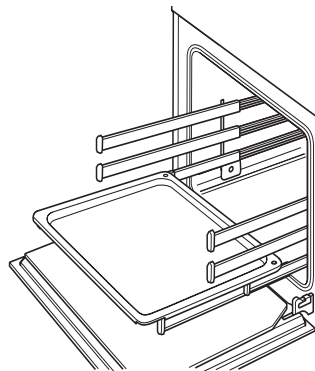
Se il vostro forno è dotato di un backmobil®, si prega di rispettare le istruzioni riportate nel manuale allegato ad esso.



## Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601)

Le guide telescopiche sono degli accessori che sostituiscono le griglie laterali e facilitano essenzialmente il lavoro nel forno caldo. Le lamiere e le teglie vengono messe sulle guide e possono essere inserite ed estratte singolarmente ed una indipendentemente dall'altra.

Se il vostro forno è dotato di guide telescopiche estraibili singolarmente, si prega di osservare il manuale d'istruzioni allegato.



## Preriscaldamento rapido

☞ Inserire l'alimento da cuocere o da arrostitire nel forno unicamente quando il preriscaldamento rapido è terminato e se si è regolato il forno affinché funzioni con un normale procedimento di cottura.

☞ Con il Modo Pizza 🍕, il forno vuoto può essere preriscaldato in breve tempo.

- Chiudere la porta.
- Selezionare il Modo Pizza 🍕.
- Selezionare la temperatura desiderata. La spia di riscaldamento si accende.
- Non appena la spia del riscaldamento si spegne, regolare il modo di funzionamento desiderato.
- Introdurre nel forno l'alimento da cuocere.

## Arrostitura

☞ Utilizzare la leccarda e la griglia.

☞ La termosonda è di notevole aiuto cuocendo a punto il vostro arrosto. Leggere le indicazioni a pagina 12.

- Cuocere nel forno unicamente la carne o il pesce aventi un peso non inferiore a 1 kg.
  - La durata dell'arrostitura dipende dal tipo di carne, dalla qualità e dal suo spessore. Per effettuare delle misurazioni, è necessario sollevare delicatamente la carne, poiché essa tende a diminuire a causa del suo stesso peso.
  - La durata d'arrostitura della carne, in presenza di uno strato di grasso, può aumentare fino a raddoppiare.
  - Quando si desiderano cuocere diversi piccoli pezzi di carne o pollame, la durata della cottura si prolunga di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura per un pollo è di 60 minuti, per due polli di 65 - 75 minuti.
- ☞ Attenersi alle indicazioni relative al livello d'inserimento!

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

**Aria calda ventilata intensa** 🌀 Leccarda: Livello d'inserimento 0  
Griglia: Livello d'inserimento 1

**Aria calda ventilata** 🌀 Leccarda: Livello d'inserimento 1  
Griglia: Livello d'inserimento 2

**Calore superiore/inferiore** ☰ Leccarda: Livello d'inserimento 1  
Griglia: Livello d'inserimento 2

### Arrostitura sulla griglia

- È possibile cuocere dei grossi arrosti direttamente sulla leccarda o sulla griglia, ponendo la leccarda in basso (ad esempio: tacchino, oca, 3 - 4 polli o stinco di maiale).
- Girare l'arrosto dopo 2/3 del tempo di cottura, a meno che non si utilizzi l'Aria calda ventilata 🌀.

### Arrostitura nella pentola (forno)

- ☞ Selezionare il modo di funzionamento Aria calda ventilata intensa 🌀 ad una temperatura di 180 - 200 °C.
- Le carni magre chiuse (come ad esempio l'arrosto di vitello, l'arrosto all'agro, lo stufato di manzo o la carne surgelata) dovrebbero essere arrostitite in delle casseruole per l'arrosto con un coperchio chiuso. In questo modo la carne si mantiene più sughosa.
  - Si può utilizzare ogni tipo di pentola (d'acciaio, smaltata, di ghisa o di vetro) che non ha dei manici di legno o plastica ed è resistente al calore.
  - Se si utilizza una pentola alla romana, si devono rispettare le istruzioni per l'uso del produttore.

Si consiglia di seguire il seguente procedimento:




- Pulire la pentola con acqua oppure introdurre del grasso.
- Mettere l'arrosto già preparato (aromatizzato) nella pentola. Porre su di essa il coperchio e mettere il tutto sulla griglia a forno freddo nel primo livello d'inserimento.
- Regolare l'Aria calda ventilata intensa 🌀 ad una temperatura di 180-200 °C.

Ad arrostitura ultimata, preparare il sugo in maniera tradizionale.



# Valori indicativi per l'arrostitura


Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati.

Tipo di carne	Aria calda ventilata 	Calore superiore ed inferiore 	Aria calda ventilata intensiva 	Durata di arrostitura
	Temperatura in °C			ogni cm di altezza della carne in min.
Arrosto di manzo	<b>160</b>	<b>170-190</b>		18
Roastbeef	180	200-220	<b>180-200</b>	8-10
Filetto	180	200-220	<b>180-200</b>	8
Carne di vitello	<b>160</b>	170-190	160-180	12
Carne di maiale	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Costola alla Cassel	<b>160</b>	170-190	160-180	8
Spalla di maiale	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Arrosto di maiale con cotenna	160	170-190	<b>160-180</b>	12-15
Selvaggina	<b>160</b>	170-190		15
Cinghiale	<b>160</b>	170-190		15
Filetto-selvaggina	<b>180</b>	200-220	180-200	8-10
Carne di montone	150-160	<b>170-190</b>		15
Anatra	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Oca	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Pollo*	160	180-200	<b>160-180</b>	8*
Tacchino	<b>160</b>	200-220	160-180	12
Pesce	<b>160</b>	200-220		8


\* pollo intero 45-60 min.

## Cottura




### Aria calda ventilata

 Nessun preriscaldamento - È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.


#### Altezze d'inserimento:

- 1 teglia: secondo livello d'inserimento partendo dal basso
- 2 teglie: secondo e quinto livello d'inserimento partendo dal basso
- 3 teglie: secondo, quarto, e sesto livello dal basso
- 4 teglie: livelli 0, 2, 4 e 6 partendo dal basso
- Quando si cuociono più torte piatte o sagomate il tempo di cottura d'ogni piastra si prolunga di 5-10 minuti all'incirca.
- Estrarre le teglie singolarmente a seconda del grado di coloritura.
- Cuocere con Aria calda  alla temperatura di 160 °C, sempre che nelle ricette non compaiano altri suggerimenti.
- **Importante:** Nelle torte in cui è presente uno strato morbido di frutta, si sviluppa una quantità piuttosto elevata d'umidità. È opportuno cuocere contemporaneamente al massimo due torte.


### Calore superiore/inferiore

-  Preriscaldamento - cottura su di un livello
- Preriscaldamento nel Modo pizza , dopo il raggiungimento della temperatura. Cambiare a  Calore superiore/inferiore.
- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

### Aria calda ventilata intensa

-  Nessun preriscaldamento - cottura su di un livello
- Solo per focacce con fondo asciutto, come ad esempio crostate

### Modo pizza

-  Cottura su di un livello
- per torte umide
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane: preriscaldamento

# Cuocere la pizza



 Regolare il Modo pizza  a una temperatura di 250 °C.

- Usando un mattone per pizze (accessorio opzionale) il suo fondo diventa particolarmente croccante. Il tempo di preriscaldamento deve essere di almeno 30 minuti!
- Respettare le istruzioni d'uso allegate al mattone per pizze.



## Ricetta per pizza

250 g di farina, 20 g di lievito, 1/8. l d'acqua tiepida, 3 cucchiaini da tavola d'olio, sale.

## Cuocere la pizza sulla teglia

- Fare un impasto con gli ingredienti sopra descritti.
- Fare lievitare la pasta fino al raddoppiamento del suo volume (in circa 30 minuti).
- Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lasciare riposare l'impasto per altri 15 minuti.
- Preriscaldare con il Modo pizza  a 250 °C).
- Mettere un po' d'olio sulla teglia.  
Se si desidera preparare delle piccole pizzette di forma rotonda è possibile sin da ora inserire la teglia nel forno e preriscaldarla.
- Spianare la pasta, metterla sulla teglia e formare un orlo.
- Riempire velocemente la pasta per evitare che diventi umida.
- **Pizzette:** Mettere la pasta riempita sulla teglia preriscaldata.
- Inserire la teglia nel livello di inserimento 0.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo Pizza  con 250 °C) per 8-12 minuti circa.

## Cuocere la pizza sul mattone

- Preparare la pasta come sopra descritto.
- Posizionare il mattone sulla griglia ed inserirlo al livello di inserimento 0.
- Preriscaldare il forno nel Modo pizza  a 250 °C.
- Mettere la pasta sullo sollevatore infarinato e riempirla velocemente per evitare che diventi umida. La pizza preparata in questa maniera non deve rimanere troppo a lungo sul sollevatore perché altrimenti la pasta non scivola più.
- Dopo che il preriscaldamento è terminato mettere la pizza dal sollevatore sul mattone caldo.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo pizza  a 250 °C) per 8-12 minuti.
















## Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»

Nella tabella a pagina 8 compare una scelta di dolci con le rispettive indicazioni di temperatura, dei tempi di cottura e dei livelli di inserimento.

- Le temperature sono indicative perché variano secondo la composizione e la quantità della pasta e dello stampo usato.
- La prima volta si raccomanda di utilizzare una temperatura piuttosto bassa. Si può scegliere una temperatura più elevata se si desidera una coloritura più intensa o il tempo di cottura è troppo lungo.
- In assenza di suggerimenti concreti per la propria ricetta, orientarsi a dei dolci simili.
- Differenze nell'altezza della pasta da cuocere possono portare ad una coloritura diversa già all'inizio della cottura nel forno. In questo caso si consiglia di non modificare la regolazione della temperatura. Durante la cottura scompaiono le differenze di colorazione.

# Valori indicativi per la cottura di dolci

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati. Rispettare le indicazioni relative a questa tabella che sono riportate a pagina 7!

Biscotti	Aria calda ventilata 		Calore superiore ed inferiore 		Aria calda ventilata intensiva  modo Pizza 		Durata della cottura
	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	in minuti
<b>Pasta frolla</b>							
Panettone	2	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Torta in cassetta	2	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Pan di Spagna	2	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torte	2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Fondi torte	2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta	2	150-160	1	170-180	2	 <b>150-160</b>	45-60
Pasticcini	2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Torte in teglia:</b>							
Fondo asciutto	2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Impasti</b>							
Fondi torte	2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Torte al formaggio	2	140-150	1	160-170	2	 <b>140-150</b>	70-90
Pasticcini	2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Torte in teglia:</b>							
Fondo asciutto	2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Pasta lievitata</b>							
Panettone	2	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Ciambella	2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	2	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Pasticcini	2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Torte in teglia:</b>							
Fondo asciutto	2	150-160	2	175-180	2	 <b>150-160</b>	30-40
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Pasta per biscotti</b>							
Torte	2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rotoli	2	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Spumoni</b>							
Meringue	2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Biscotti alla cannella	2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Amaretti	2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Altri tipi di pasta</b>							
Pasta sfoglia	2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata	2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Pasta frolla	2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Pan di spezie	2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pane e pizza</b>							
Lievito e pane lievitato (Preriscaldare a 230 °C, Precottura: 10 min. a 230 °C)			2	180	1/2	 <b>160</b>	50-65
Pane lievitato/pane bianco	2	<b>180</b>	2	200	2	 180	30-50
Panini/ciambelle salate (Preriscaldare: 230 °C)	2	<b>200</b>	2	220			15-20
Pizza (Preriscaldare a 250 °C)					0	 <b>250</b>	8-12



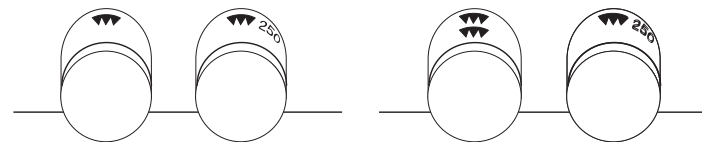
## Cottura ai ferri

**⚠** La cottura ai ferri può avvenire solamente quando la porta del forno è chiusa!

☞ Selezionare la posizione **▼▼** predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne o la posizione **▼▼▼** per la cottura di quantità più grandi. Posizionare il regolatore della temperatura su **▼▼**.

**Eccezione:** Quando si preparano degli arrostiti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200 °C ed i 250 °C affinché l'arrostito non bruci.

Posizione del selettore per il Grill **▼▼**:      per il Grill di grande superficie **▼▼▼**:



- Preriscaldare il forno per 5-10 minuti.
- Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.
- Inserire la leccarda nel 0 o nel 1 livello partendo dal basso e la griglia per arrostiti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
- Scegliere Grill per la cottura ai ferri **▼▼** o Grill di grande superficie **▼▼▼** per la cottura ai ferri di grandi quantità di cibo.
- Regolare la temperatura sulla posizione **▼▼**.
- Chiudere la porta del forno.

## Valori indicativi per la cottura ai ferri

Pietanza	Inserimento	Grill <b>▼▼</b>		Grill di grande superficie <b>▼▼▼</b>	
		1° lato	2° lato	1° lato	2° lato
in min.					
Cotoletta di maiale/ cotoletta	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Filetto di maiale	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salsiccia arrostita	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Spiedino	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Polpette	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Filetto di manzo	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Bistecche di fegato	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Cotoletta di vitello	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Bistecca di vitello	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Cotoletta di montone	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Cotoletta di agnello	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Mezzo pollo	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filetto di pesce	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Trote	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Pane da toast	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toast farciti	4	6-8		6-8	

## Scongelare

☞ Selezionare Aria fredda ventilata **⌘** (Aria calda ventilata senza regolazione della temperatura) e non premere giù il selettore per lasciare accesa la illuminazione del vano interno del forno. Il forno si scalda leggermente grazie all'illuminazione – proprio ideale per un scongelamento delicato.

☞ Attenersi alle indicazioni del produttore in caso di surgelati confezionati.

– Mettere il cibo congelato e non confezionato in una scodella o un piatto e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3° livello d'inserimento partendo dal basso.

– Girare il selettore del tipo di funzionamento su **⌘** ed il regolatore della temperatura allo «0» (o sulla temperatura indicata sulla confezione).

## Cottura di alimenti per conservarli

**⚠ Attenzione!** Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in occasione di un nuovo utilizzo!

☞ Sono particolarmente idonei dei vasi tradizionali per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio). Le latte di metallo non sono idonee.

☞ Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua nella leccarda, e non sul fondo del forno!

☞ Selezionare il Modo pizza **🍕**.

■ Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.

■ Utilizzare al massimo 6 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.

■ Utilizzare soltanto dei vasi che hanno la stessa altezza, riempirli per i 3/4.

■ Non si devono toccare i vasi.

– Inserire la leccarda nel primo livello d'inserimento partendo dal basso.

– Aggiungere 1 tazza piena d'acqua alla leccarda.

– Regolare il Modo pizza **🍕** a 160 °C ed osservare il processo di sterilizzazione.

Dopo 10-20 minuti il liquido contenuto nei primi vasi (vasi di 1 litro) comincia a gocciolare, in particolare nel vaso anteriore destro.

### Frutta

– Spegner poi il forno e lasciare i vasi nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).

### Verdure e carne

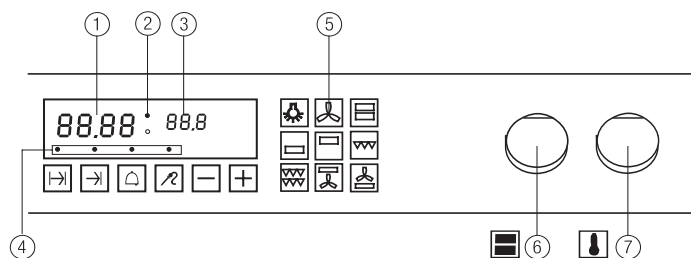
– Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 30-60 minuti.

– Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

# Timer elettronico

➔ Alla pagina 12 è possibile desumere come utilizzare la funzione della temperatura interna.

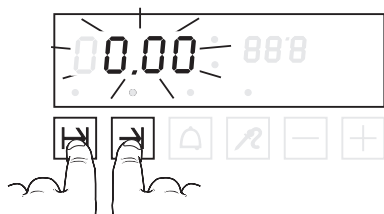
Il timer elettronico vi offre assieme alla funzione contaminuti anche alcune funzioni di comando per il forno. È possibile regolare la durata ed il termine della cottura e la temperatura interna. Sono possibili tutte le funzioni di comando con qualsiasi modo di riscaldamento e di selezione della temperatura.



- Display:
- ① Orario, breve durata (valore effettivo in ogni caso)
  - Temperatura interna (valore regolato)
  - ② Le spie mostrano il forno acceso.
  - ③ Temperatura interna (valore regolato)
  - ④ Spie (relative a ciascun selettore/a ciascuna funzione)
  - ⑤ Modi di funzionamento
- Selettori:
- ↔ Durata di cottura
  - Termine della cottura (limitatamente alla termosonda: tempo d'avviamento)
  - △ Breve durata
  - ↻ Funzione della temperatura interna
- Regolazione:
- +/- Per modificare i valori di tutte le funzioni
  - ⑥ Selettore del tipo di funzionamento
  - ⑦ Regolatore della temperatura

## Regolazione/modifica dell'ora

– Premere contemporaneamente «↔» e «→», fino a quando l'orario non lampeggia nel display .



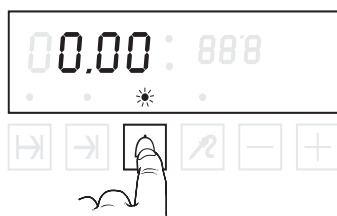
- Essa può essere cambiata con «+»/«-».
- Premere un selettore od attendere fino a quando il display non cessa di lampeggiare. L'ora è stata memorizzata, il punto posto tra ore e minuti lampeggia in base ai secondi.



## Regolazione tempo breve

È possibile utilizzare il contaminuti con suoneria indipendentemente dalle funzioni di comando.

- Premere il tasto «△». La spia lampeggia. Nel display compare «0.00».



- Regolare la durata desiderata in min.sec. con «+/-».
- Avviare il contaminuti con suoneria con «△» oppure attendere fino a quando la spia non lampeggia più. Nel display compare il tempo che deve ancora comparire fino alla tonalità del segnale.



Dopo la scadenza del tempo predeterminato, viene emesso un segnale.

- Premere un tasto a piacere per spegnere il segnale. Nel display compare di nuovo l'orario effettivo.

## Così si programmano le funzioni di comando

### 1. Scelta delle funzioni

- Premere il selettore della funzione che si desidera utilizzare. La spia posta sopra il rispettivo selettore comincia a lampeggiare e nel display compare un valore.

### 2. Modifica/regolazione delle funzioni

- Modificare il valore visualizzato con «+» e «-».

### 3. Avviamento della funzione

Se non premete alcun tasto per 3 secondi, la funzione s'avvia in maniera autonoma; la spia lampeggia ora in maniera permanente.

➔ Premendo un selettore è possibile abbreviare i tempi.

- Il selettore selezionato in precedenza conferma l'inserimento ed avvia la funzione.
- Un altro selettore selezionato in precedenza conferma l'inserimento ed avvia la nuova funzione.

### 4. Regolazione delle funzioni del forno (unicamente nelle funzioni di comando):

- Scegliere con ⑥ il tipo di funzionamento e con ⑦ la temperatura. È possibile selezionare la temperatura ed il modo di funzionamento, prima di programmare il timer.

## Modifica di una regolazione

Se si desidera modificare un valore regolato in precedenza – anche se una funzione è già in attività – si deve premere di nuovo il selettore desiderato e modificare con «+/-» il valore nel display.

## Se si raggiunge il termine della cottura

il forno si spegne e nel display compare «End». Si sente un segnale acustico. Entrambe le spie accanto al display non lampeggiano più.



- Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico. Nel display compare ora nuovamente l'orario. Il forno comincia di nuovo; (unicamente se la termosonda è inserita).
- Girare il regolatore della temperatura ed il selettore del tipo di funzionamento portandoli a «0».

## Regolare la $\rightarrow$ durata della cottura (funzione di spegnimento)

Il forno si spegne autonomamente al termine della durata predeterminata.

- Premere  $\rightarrow$ , la spia lampeggia e nel display compare «0.00».



- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore.min. con «+/-».



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente. Nel display si vede il tempo rimanente. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

## Regolare il termine della cottura $\rightarrow$ (funzione di spegnimento)

Utilizzare questa funzione, se il forno deve spegnersi automaticamente in un momento determinato.

- Premere  $\rightarrow$ , la spia lampeggia e nel display compare l'ora effettiva.

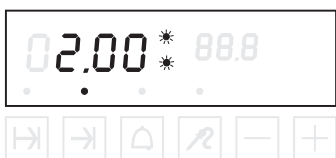


- Regolare l'orario di spegnimento desiderato con «+/-».



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente.

Nel display si vede il tempo di cottura rimanente. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

## Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici

Se si desidera utilizzare il forno a tempo ritardato, è possibile abbinare la durata ed il termine della cottura. L'inizio della cottura, su cui il forno viene attivato automaticamente, è conseguenza di entrambe le regolazioni e non può essere regolato.

- Non è possibile regolare una parte della cottura, in prossimità della scadenza della cottura stessa. Si sente un segnale ed il valore nel display non cambia. Se è stato immesso un tempo di cottura troppo lungo, si prega innanzitutto di correggerlo, prima di regolare nuovamente il termine della cottura.

### Esempio:

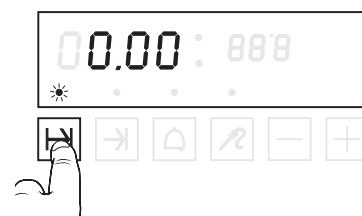
Sono le 8.00 e desiderate potere estrarre per le ore 13.00 un arrosto dal forno, che deve essere arrostito per 90 minuti.

Regolare la durata della cottura  $\rightarrow$  da 0.00 a 1.30. Spostare in seguito la fine desiderata  $\rightarrow$  dalle 09.30 alle 13.00.

Dopo che i valori impostati sono stati memorizzati compare nel display «Auto» ed il forno si accende alle 11.30 e si spegne alle 13.00.

### Così si regola l'accensione e lo spegnimento automatici:

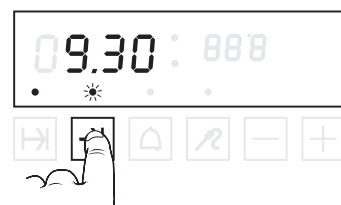
- Premere  $\rightarrow$ , la spia lampeggia e nel display compare «0.00».



- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore.min. con «+/-». (Esempio: 90 minuti)



- Premere  $\rightarrow$  per confermare l'inserimento dei dati e stabilire il termine della cottura. Nel display compare un'ora (l'ora del termine della cottura, se il forno cominciasse a funzionare immediatamente).



- Regolare l'orario di spegnimento desiderato con «+».



Dopo ca. 3 secondi le spie rimangono continuamente illuminate. Durante il tempo di attesa fino all'inizio della cottura, nel display compare la dicitura «Auto».



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

- All'inizio della cottura si accende il forno ed entrambe le spie lampeggiano alternatamente. La spia mostra il tempo rimanente fino al termine dell'arrostitura.



# La termosonda

La termosonda misura la temperatura all'interno del cibo da cuocere. Quando la temperatura ha raggiunto un determinato valore, l'arrosto è cotto "a punto": né troppo cotto né troppo al sangue.

- ☞ L'utilizzo della termosonda è consigliato in particolare per la preparazione di arrostiti, la cui temperatura interna non deve superare un certo livello, come ad esempio il roastbeef.
- ☞ In questo caso non è data nessuna temperatura fissa – la durata dell'arrostitura dipende da quanto dura fino a quando la temperatura all'interno ha raggiunto il livello finale. A seconda della grandezza e del tipo di carne, la temperatura di cottura ed il tipo d'uso possono essere di lunghezza diversa.

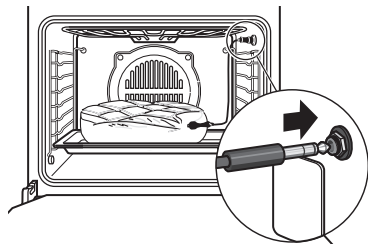
Nella tabella «Valori indicativi delle temperature interne» a pagina 13 è possibile trovare indicazioni relative ai singoli piatti.

A tal uopo si tenga in considerazione quanto segue:

- Infilare la punta della termosonda in senso orizzontale fino al centro della vivanda da cuocere.
- Inserire la termosonda sempre fino al manico.
- La punta non deve trovarsi vicino a del grasso o ad un osso o non deve essere inserita in uno spazio vuoto (come ad esempio col pollame).
- Anche se si cuoce del pollame, si deve prestare attenzione a inserire la sonda in modo che non venga a contatto con le ossa.

## Come utilizzare la termosonda

- Inserire l'arrosto già cotto nel forno assicurandosi che la termosonda sia posta al suo interno.
- Introdurre la spina della termosonda nella spina d'inserimento posta in alto a destra nella parete laterale del forno.



Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrosto.

Nell'intervallo tra 35 °C e 95 °C è possibile vedere la temperatura effettiva; in presenza di temperature al di sotto dei 35 °C, compaiono sul display due trattini orizzontali («--°C»), in caso di temperature al di sopra dei 95 °C nel display lampeggia «95 °C».

Nel display sinistro si vede la temperatura impostata di 70 °C, che può essere modificata.

- Chiudere la porta del forno ed azionare la funzione della temperatura interna.

## Impostazione della funzione della temperatura interna

☞ Questa funzione è attiva unicamente se la termosonda è inserita.

Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrosto, nel display sinistro appare «70 °C». Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.

- Se si desidera modificare questa temperatura, premere «R», e si accende la spia sopra «R».

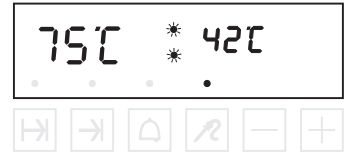


- Cambiare questa temperatura proposta di 70 °C con «+/-» portandola al livello desiderato. Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia sopra il selettore s'illumina continuamente.

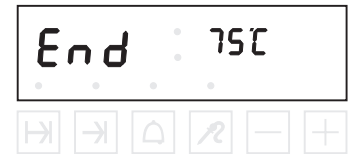


- Regolare temperatura e modo di funzionamento.

Durante la cottura, nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrosto.



Se la temperatura effettiva raggiunge il valore impostato, il forno si spegne e nel display compare la scritta «End». Si sente un segnale acustico. Entrambe le spie accanto al display non lampeggiano più.



- Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico.

Nel display a sinistra delle temperature compaiono alternatamente due trattini orizzontali – fino a quando la termosonda è inserita.



- Girare il regolatore della temperatura ed il selettore del tipo di funzionamento portandoli a «0».

- Togliere la termosonda dalla spina. Nel display compare ora nuovamente l'orario.

## Funzione della temperatura interna con accensione ritardata

Oltre all'arrostitura con la termosonda, qui è possibile selezionare un orario d'avviamento ritardato. Dal momento che non è stato determinato un tempo di cottura prefissato, è possibile impostare la fine della cottura.

☞ Questa funzione è attiva unicamente se la termosonda è inserita.

Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrosto, nel display sinistro appare «70 °C». Entrambe le spie lampeggiano alternatamente.

- Se si desidera modificare questa temperatura, premere «R», e si accende la spia sopra «R».



- Cambiare questa temperatura proposta di 70 °C con «+/-» portandola al livello desiderato. Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente.



- Premere «→|» per confermare i dati inseriti ed impostare l'orario d'avviamento. Nel display compare l'orario effettivo.



- Cambiare questa impostazione con «+/-» portandola al livello desiderato.



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente. Durante il tempo di attesa fino all'inizio della cottura, nel display compare la dicitura «Auto». Nel display destro viene visualizzata la temperatura effettiva della parte interna dell'arrosto.

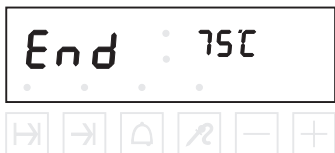


- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

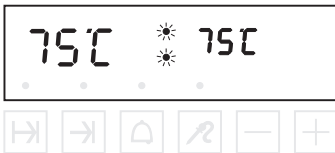
- All'inizio della cottura si accende il forno. Entrambe le spie lampeggiano alternatamente.



Se la temperatura effettiva raggiunge il valore impostato, il forno si spegne e nel display compare la scritta «End». Si sente un segnale acustico. Entrambe le spie non lampeggiano più.



- Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico. Nel display a sinistra delle temperatura compaiono alternatamente due trattini orizzontali – fino a quando la termosonda è inserita.



- Girare il regolatore della temperatura ed il selettore del tipo di funzionamento portandoli a «0».
- Togliere la termosonda dalla spina. Nel display compare ora nuovamente l'orario.

## Valori indicativi delle temperature interne

Piatto	Temperatura interna in °C
<b>Carne di manzo</b>	
Roastbeef/filetto di manzo al sangue	40-45
Roastbeef/filetto di manzo medio	50-55
Roastbeef/filetto di manzo ben cotto	60-65
Arrosto di manzo	80-85
<b>Carne suina</b>	
Lombo di suino	65-70
Arrosto di maiale/prosciutto	80-85
Cervella, piedino	80-85
Pezzo di costoletta, spalla	75-80
Costoletta senza ossa	70
Costola alla Kassel	65-70
Polpettone di carne	70-75
<b>Carne di vitello</b>	
Arrosto di vitello	70-75
Rognone di vitello	75-80
Piedino di vitello	80-85
<b>Selvaggina</b>	
Carne di selvaggina	75-80
Spalla di selvaggina	60-70
Filetto di selvaggina al sangue	40-45
Filetto di selvaggina medio	50-55
Filetto di selvaggina ben cotto	60-65
<b>Altri</b>	
Agnello	80-85
Arrosti ripieni	70-75
Pollame	85-90
Pesce	70-80

# Pulizia e manutenzione

Si prega di leggere attentamente questo capitolo, prima di usare l'apparecchio. L'apparecchio si manterrà bello e pulito se verrà pulito correttamente e ad intervalli regolari. Elenchiamo qui di seguito alcuni suggerimenti su come pulire le singole superfici in modo effettivo e delicato.

## Per tutte le superfici

⚠ Non utilizzare apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo per la vostra incolumità!**

⚠ **Pericolo di scottature!** Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno a temperatura media prima di pulirlo.

⚠ Rispettare le istruzioni d'uso allegate a tutti i detersivi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Anche i più piccoli residui di sporco si possono carbonizzare se riscaldati e, spesso, tali incrostazioni non possono più essere eliminate.

Rimuovere lo sporco leggendo con un panno, una spazzola o una spugna morbida e con un po' d'acqua calda e detersivo. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua pura, perchè altrimenti potrebbero rimanere sulla superficie e causare cambiamenti di colore o macchie. In seguito asciugare bene.

☞ Per le macchie più resistenti, si prega di leggere attentamente le indicazioni delle singole superfici ed elementi.

☞ VSR O-FIX-C è ideale per la pulizia di vetroceramica, lo smalto e la parte interna rivestita delle porte. Si può richiedere tale polvere di pulizia presso il Servizio clienti KÜPPERSBUSCH.

### Non usare in nessun caso

- prodotti aggressivi o candeggianti, come p.es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro od altri ingredienti corrosivi;
- detersivi graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spazzole dure, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

## Eliminazione delle incrostazioni

Per poter rimuovere più facilmente le incrostazioni più resistenti ammorbidirle prima con un panno bagnato. Così possono asportate più facilmente.

## Uso di un raschietto per vetro

⚠ Attenzione! Pericolo di ferite! La lama del raschietto è molto tagliente. Appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni.

⚠ Fare attenzione che l'angolo del raschietto non graffi l'apparecchio o danneggi le guarnizioni.



## Utilizzo di spray per la pulizia forni

⚠ Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Lo spray per la pulizia di forni danneggia l'alluminio, le superfici verniciate e quelle di plastica!

⚠ Non spruzzare nell'apertura del ventilatore posta sulla parete posteriore del forno! Il catalizzatore ökotherm® viene rovinato tramite lo spray.

Per motivi di protezione dell'ambiente consigliamo di evitare l'uso di tali spray. Se ciò non fosse possibile, invitiamo ad usarli esclusivamente per il vano interno del forno e per le teglie smaltate.

## Superfici smaltate

### Vano interno del forno, parte frontale, leccarda

Si possono utilizzare alcuni tipi di spugna di plastica con un lato abrasivo. Esistono però dei prodotti contenenti dei granelli sul lato abrasivo che potrebbero graffiare l'apparecchio. Fare una prova in un punto nascosto!

☞ Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C. È possibile usare uno spray per forni.

## Acciaio legato

### Parte frontate, pannello di comandi, piano di cottura, guide telescopiche estraibili singolarmente (acc.N° 601) e backmobil (acc. N° 600).

⚠ L'acciaio legato è molto sensibile!

**Non usare un raschietto per vetro!**

⚠ Eliminare il prima possibile eventuali residui di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo i quali potrebbero macchiare l'apparecchio!

Per la pulizia delle superfici in acciaio utilizzare gli appositi detersivi per acciaio legato.

Vi consigliamo di usare un tale detersivo una volta alla settimana. Si forma così una pellicola protettiva che impedisce le variazioni cromatiche.

## Vetro

### Parte interna della porta – vetro rivestito

⚠ Vi sconsigliamo l'uso degli spray per la pulizia di forni, perchè, utilizzati regolarmente, danneggiano la superficie rivestita del vetro.

Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C o uno spray per la pulizia di vetri.

### Frontale della porta, pannello di comando

☞ Pulire la **parte frontale della porta** solo con dell'acqua calda e un po' di detersivo ed un panno o una spugna morbida. È possibile usare un prodotto per la pulizia di vetri.

## Alluminio

### Listelli e maniche delle porte in alluminio, teglia (acc. N° 543)

⚠ Detersivi aggressivi, come gli spray per la pulizia dei forni, potrebbero danneggiare le parti in alluminio!

**Non usare un raschietto per vetro!**

## Guarnizione porta

☞ Quando si pulisce la porta, si raccomanda di sganciare la guarnizione per poter rimuovere anche lo sporco che vi si trova sotto. Cfr. «Sostituzione della guarnizione porta» a pag. 16.

Se necessario, pulirla con un po' di detersivo e nella lavastoviglie.

## Manopole

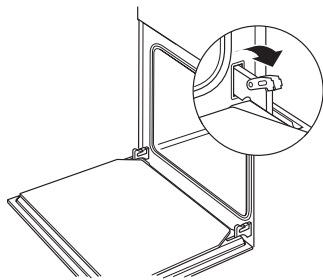
Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detersivo servendosi di un panno o di una spugna morbida.



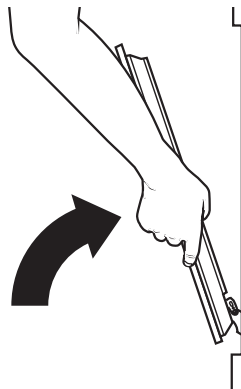
## Montaggio e smontaggio della porta forno

### Estrarre la porta del forno

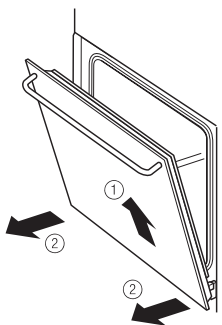
- Aprire completamente la porta.
- Ribaltare in avanti le staffe collocate sulle cerniere.



- Afferrare i lati della porta con entrambe le mani e richiuderla velocemente.

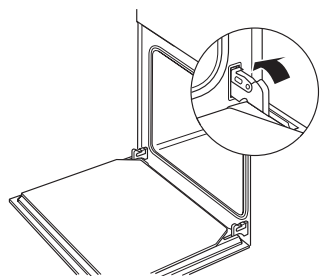
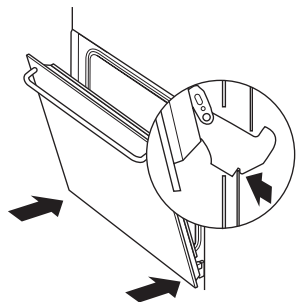


- Sollevare leggermente la porta ed estrarre le cerniere dai vani della porta portandole in avanti.



### Rimontaggio della porta

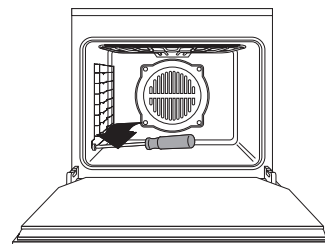
- Afferrare i lati della porta con entrambe le mani ed inserire le cerniere nelle apposite aperture del forno. La cerniera s'innesta nella posizione appropriata.
- Aprire la porta lentamente e per intero.
- Abbassare di nuovo le staffe poste sulle cerniere delle porte.
- Chiudere la porta.



## Montaggio e smontaggio delle griglie laterali

### Smontaggio delle griglie laterali

- Allentare le viti.
- Togliere la griglia.



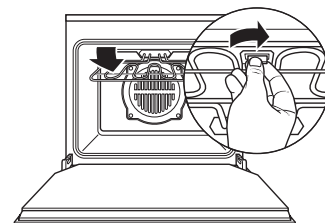
### Montaggio delle griglie laterali

- Inserire le griglie laterali avvitandole in avanti.

## Sollevare/abbassare l'elemento riscaldante

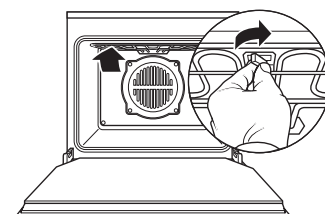
### Ribaltare la resistenza (Calore superiore/Grill)

- Aprire il dispositivo di bloccaggio ed abbassare l'elemento riscaldante.





### Sollevare l'elemento riscaldante

- Sollevare l'elemento riscaldante e chiudere di nuovo il dispositivo di bloccaggio.



## Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

- Selezionare l'Aria calda ventilata  con il selettore del tipo di funzionamento.
- Posizionare il regolatore della temperatura su .
- Riscaldare il forno vuoto per 60 minuti ca.



# Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?

⚠ Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di errori di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni seguenti.

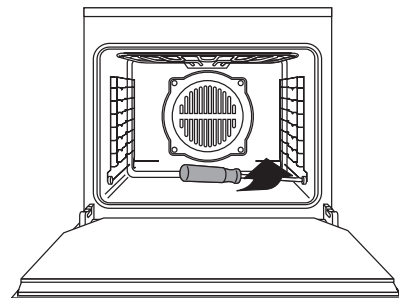
Guasto	Causa	Rimedio
Non è possibile spegnere il forno.	Uno dei componenti elettronici è guasto.	Staccare la corrente, chiamare il Servizio clienti.
Il forno non si riscalda.	Guasto nell'alimentazione di corrente.	Controllare il fusibile ed eventualmente sostituirlo.
	Spina non inserita?	Inserire la spina
	Il selettore del modo di funzionamento e/o il regolatore della temperatura non sono tarati.	Tarare il selettore del modo di funzionamento ed il termostato della temperatura.
L'illuminazione del forno non funziona.	Il timer elettronico lampeggia – l'orario non è stato ancora regolato.	Regolazione dell'orario. Vedere a pag. 4
	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio, chiamare il Servizio clienti.
La guarnizione della porta è danneggiata.		Sostituzione della guarnizione porta
Nonostante il catalizzatore ökotherm <sup>®</sup> , permane un forte odore di cottura dei cibi.	Il catalizzatore ökotherm <sup>®</sup> deve essere rigenerato.	Vedere a pag. 15 «Rigenerazione del catalizzatore ökotherm <sup>®</sup> »
Forte odore di aceto durante la cottura.	Pasticcini al lievito. Alimenti con alcool. Utilizzo un funzionamento con ricircolo dell'aria.	Utilizzare una modalità di funzionamento senza ricircolo dell'aria, ad esempio il calore superiore/inferiore.
Sulla superficie smaltata si trovano macchie di succhi di frutta o di bianco d'uovo.	Torte morbide o sughi di carne.	Insignificanti variazioni dello smalto, non rimosibili.
Sul display del sensore di regolazione della temperatura compare lampeggiando «-- °C» o «95 °C».	La temperatura si trova al di fuori dell'ambito di visualizzazione.	Vedere a pag. 12 «Come utilizzare la termosonda»
Nel display destro appare "Err 1».	La termosonda è difettosa.	Sostituire la termosonda. Utilizzare unicamente una termosonda originale, ottenibile tramite il servizio clienti! Il forno può essere utilizzato senza dovere fare ricorso alla funzione della temperatura interna.
	Presenza difettosa.	Fare controllare la presa

## Sostituzione di una lampada alogena

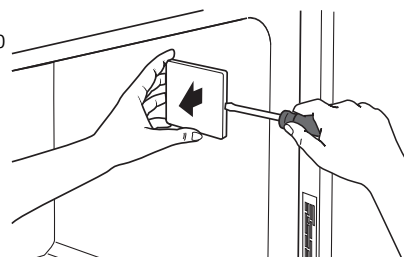
- ⚠ **Attenzione!** Dopo aver funzionato a lungo, le lampade alogene diventano bollenti. Esse dovrebbero quindi essere sostituite quando sono fredde.
- ⚠ Sostituire le lampade alogene solo con lampade dello stesso tipo. Lampade alogene nuove sono disponibili al Servizio d'assistenza tecnica KÜPPERSBUSCH.
- ☞ Non afferrare la lampada alogena con le mani nude. Le impronte digitali si imprime infatti nel vetro della lampada, diminuendone l'intensità luminosa e la durata.

### Sostituzione di una lampada alogena

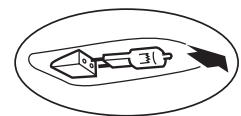
– Svitare la griglia.



– Sollevare con cautela il coprilampada dal suo supporto con un cacciavite.



– Estrarre la lampada alogena dal suo portalamпада.



– Inserire una nuova lampada alogena nel portalamпада **aiutandosi con un panno** (p.es. un fazzoletto di carta).

– Rimettere il coprilampada di vetro.

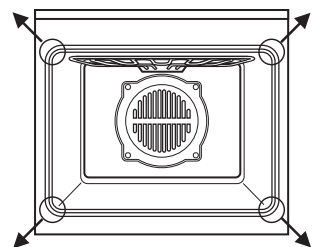
– Riavvitare la griglia.

## Sostituzione della guarnizione porta

⚠ Non usare mai il forno con la guarnizione difettosa o mancante! Quando la guarnizione è difettosa o non può più essere pulita, essa va sostituita. Una guarnizione nuova è disponibile al Servizio d'assistenza tecnica KÜPPERSBUSCH.

### Sganciare la guarnizione

– Per sganciare la guarnizione tirare ogni angolo con cautela verso l'esterno.



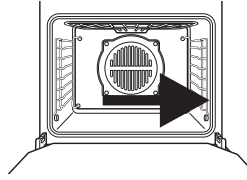
### Come inserire la guarnizione nuova

– Aggancaire un'angolo dopo l'altro nella facciata del forno. Fare attenzione a non deformare i ganci!

# Targhetta con i dati

Si prega di comunicare i dati riportati sulla targhetta al Servizio d'assistenza clienti ed in occasione dell'ordinazione di pezzi di ricambio.

La targhetta del forno si trova a destra sulla parete laterale ed è visibile dopo l'apertura della porta del forno.



– Annotare i seguenti dati per eventuali comunicazioni al Servizio clienti.

Numero di fabbricazione del forno													

Denominazione del modello del forno													

# Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato

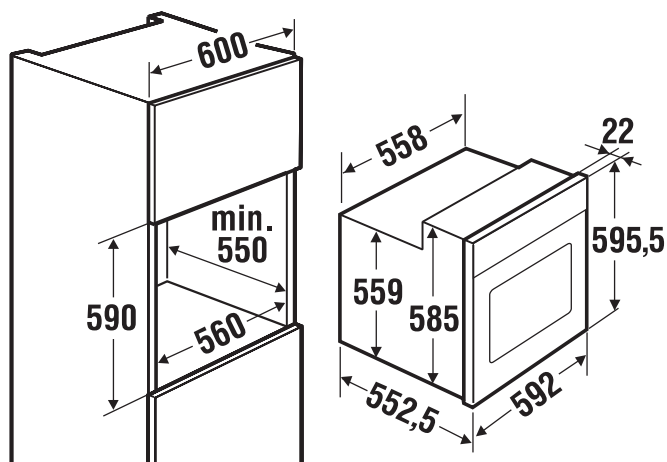
- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati al di sopra di un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permette il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa di corrente munita di messa a terra deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Il mobile da incasso per il forno deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiallacciature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino alla temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non deve piegarsi.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitare con un cuneo reperibile in commercio.

## Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.

Potenza complessiva	a 230 V: 3,5 kW, ed a 235 V: 3,6 kW
Potenza massima allacciata:	230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A

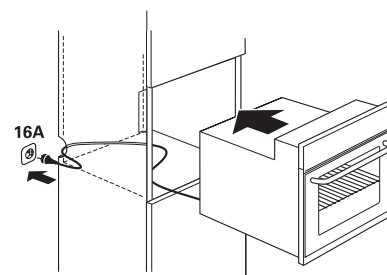
## Dimensioni per il montaggio



## Inserimento nell'arredo della cucina

### Montaggio dell'apparecchio:

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Inserire l'apparecchio nel vano tra i mobili fino in fondo. Non incastrare il cavo di alimentazione.



### Fissaggio dell'apparecchio:

- Aprire la porta del forno ed avvitare l'apparecchio con le viti allegate – tenendola in posizione obliqua – dall'interno verso l'esterno con l'elemento dell'armadio.

