

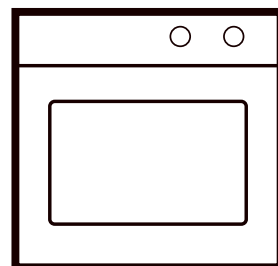
# ISTRUZIONI DI L'USO

e di montaggio

- Ⓔ Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje
- Ⓕ Instruções de uso com indicações para montagem

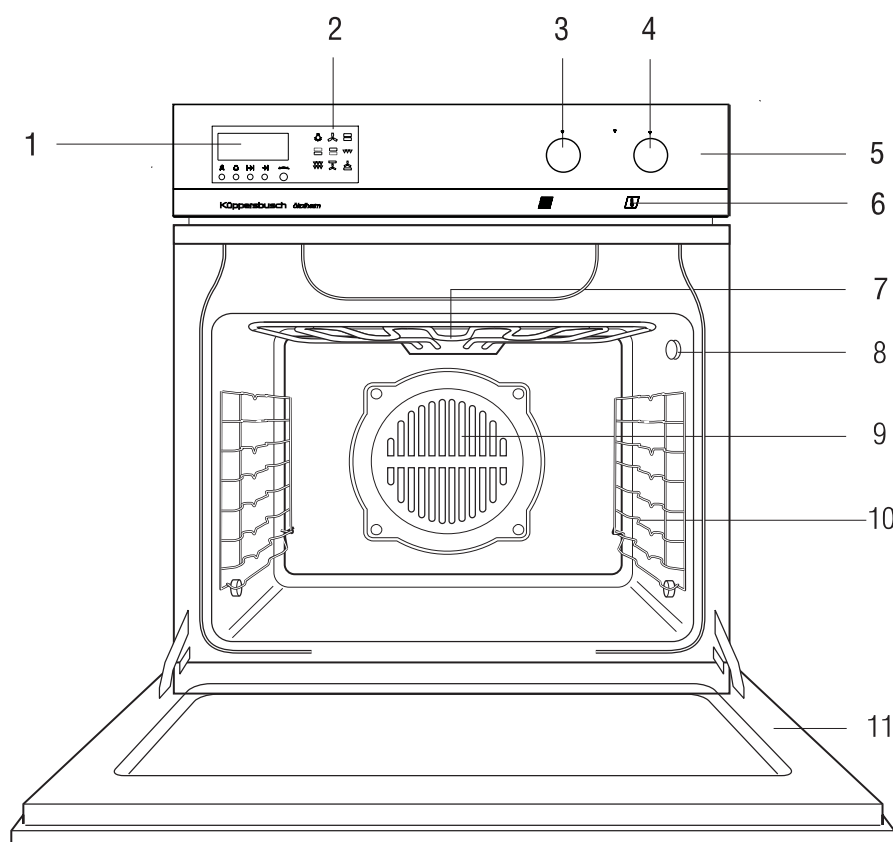
EEB 660.0

---





# Panoramica dell'apparecchio



- 1 Il contaminuti elettronico
- 2 Campi dei simboli dei programmi di riscaldamento
- 3 Interruttore del forno
- 4 Regolatore della temperatura del forno
- 5 Pannello dei comandi
- 6 Presa per termosonda
- 7 Grill ribaltabile (calore superiore/grill ribaltabile)
- 8 Presa per termosonda
- 9 Aria ventilata
- 10 Listelli di immissione
- 11 Porta forno

## Accessori disponibili:

Griglia per il grill con sollevatore	acc.-no. 125
Mattone per pizza	acc.-no. 126
Griglia	acc.-no. 440
Lamiera	acc.-no. 441
Teglia (smaltata)	acc.-no. 541
Leccarda	acc.-no. 543
backmobil®	acc.-no. 600

# Istruzioni per la sicurezza



## per il collegamento ed il funzionamento

- Gli apparecchi Küppersbusch sono costruiti in conformità alle disposizioni di sicurezza. La cucina Küppersbusch può essere combinata solo con un piano di cottura Küppersbusch.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a eseguire collegamenti, manutenzione o riparazioni dell'apparecchio secondo le vigenti disposizioni di sicurezza. Operazioni eseguite in modo non appropriato possono essere pericolose.
- Fare funzionare l'apparecchio solo quando è incassato!
- Le pareti e la superficie della cucina, lo sportello del forno e l'apparecchio di cottura durante il funzionamento si surriscaldano. Tenere lontano i bambini.
- Non posare il cavo di alimentazione dell'apparecchio sui fornelli accesi e non chiuderlo nello sportello del forno.

## per il forno

- Durante la riparazione o la sostituzione della lampada del forno, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete di alimentazione (staccare la presa della corrente).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, poichè in caso di involontaria accensione si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione nell'uso del forno acceso. Utilizzare presine o guanti per forni o simili.
- Lo sportello del forno deve essere ben chiuso. In caso di danneggiamento alle guarnizioni dello sportello, alle cerniere, alle superfici delle guarnizioni o di rottura del vetro dello sportello, spegnere immediatamente l'apparecchio fino a che un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni e i controlli.
- Attenzione! Durante l'apertura e la chiusura dello sportello del forno non maneggiare le cerniere che possono provocare ferite.
- Chiudere sempre completamente lo sportello del forno durante l'uso.
- Mantenere una distanza minima di 5 cm dalla zona di sopracalore e dal

## per la sonda della temperatura interna

- Utilizzare solo la sonda originale.
- Non stringere il cavo della sonda della temperatura interna nella porta forno.
- In caso di non utilizzo, estrarre la sonda dal forno.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal calore superiore.

# Prima di utilizzarla per la prima volta

## Eliminare il materiale di imballaggio ed il vecchio apparecchio

Eliminare l'imballaggio di trasporto rispettando il più possibile l'ambiente. In Germania è il negoziante presso cui avete acquistato l'apparecchio riprenderà l'imballaggio. La reimmissione dei materiali di imballaggio nel circolo di produzione consente il risparmio delle materie prime e fa 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 scorretto.

## Prima pulizia

Eliminare le parti estranee e l'imballaggio.

Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario pulire a fondo l'interno del forno e tutti gli accessori. Pulire il piano le teglie, la leccarda, la griglia, la sonda della temperatura interna ecc. con un panno umido ed un po' di detergente.



### Preriscaldare il forno:

chiudere la porta forno, preriscaldare il forno con il calore superiore e inferiore alla **temperatura 250 °C per 60 minuti**, allo stesso tempo arieggiare bene la cucina.

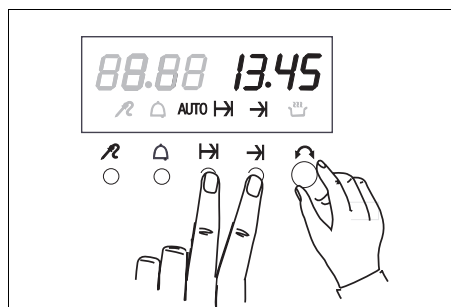
## Regolazione dell'ora








La cucina funziona solo se l'orologio è stato regolato.

Prima di mettere la cucina in funzione per la prima volta, oppure in seguito ad una caduta di corrente (rete) è necessario regolare l'orologio.

Se l'orologio non è stato regolato, l'indicazione di destra „0.00“ ed i simboli  e  lampeggiano..

Regolare l'ora come segue:



- Tenere premuti i tasti  e  „0.00“ ed i simboli  e  lampeggiano.
- Regolare l'ora attuale per mezzo del tasto . Questa compare nell'indicazione di destra.
- Una volta rilasciati i tasti, il tempo inizia a scorrere. I simboli  e  si spengono.

# Forno

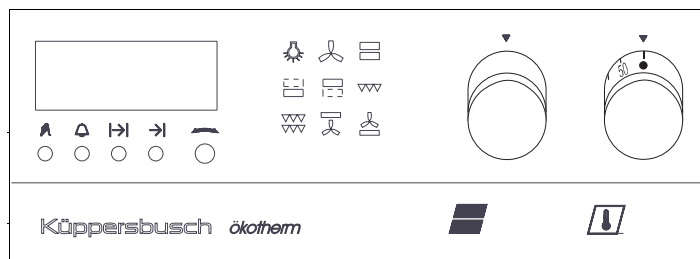


**Si prega di prestare attenzione alle indicazioni di sicurezza a pagina 4!**

Il forno vi offre 9 tipi di funzionamento.

Durante l'uso il forno si riscalda. Con temperature superiori a 95 °C si mette in funzione il ventilatore di raffreddamento - anche con il forno disinserito.

## Scelta del tipo di funzionamento e della temperatura



### Scelta del tipo di funzionamento:

Girare verso destra il selettore di funzionamento del forno (manopola a sinistra).

### Regolare la temperatura:

Girare verso destra il selettore della temperatura (seconda manopola da sinistra).

L'indicazione di preriscaldamento sul cruscotto si illumina durante il preriscaldamento e si spegne non appena la temperatura regolata viene raggiunta.

Le manopole sono a scomparsa e possono essere inclinati in corrispondenza di qualsiasi regolazione. Premendo per breve tempo si estraggono. Quando le manopole sono in posizione a scomparsa non è possibile regolare il forno. Se il selettore del forno è inclinato l'illuminazione del forno si spegne.

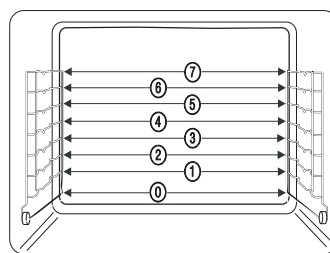
## Simboli e tipi di funzionamento

Simboli e tipi di funzionamento	Utilizzi	
0	Spegnimento	
	Illuminazione	
	Aria calda ventilata	Arrostitura, cottura in forno, cottura su più livelli.
	Aria fredda circolata	Senza regolazione di temperatura, utile per scongelare e raffreddare.
	Calore superiore ed inferiore	Preriscaldare, Cottura di biscotti e di torte umide.
	Calore inferiore	Precottura di torte molto umide, sterilizzazione.
	Calore superiore	Gratinare.
	Grill	iccole grigliate. Ponete i cibi in mezzo alla griglia.
	Grill di grande superficie	Grigliate di grandi quantità di cibo ad. es. di bistecche, pesce, e salsicce, utile anche per gratinare le pietanze.
	Aria calda ventilata intensiva	Cottura di torte in teglia con fondo asciutto ad es. crostate. Arrostitura intensiva di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad. es. oche e tacchini.
	Grado Pizza	Cottura di pane, pizza e torte umide, sterilizzazione.

## Possibilità di immissione

Su entrambi i lati del forno si trovano delle griglie di inserimento dotate di 8 listelli. I livelli di inserimento vanno dallo 0 al 7.

**Le altezze di inserimento vengono contate a partire dal basso (si veda l'illustrazione).**



Per l'arrostitura nel listello di inserimento 0 si può inserire ad es. la teglia per pizza oppure la griglia con il mattone per pizza.

Nei listelli di inserimento da 1 a 7 vengono inserite a seconda delle necessità la griglia e/o le teglie.

Le indicazioni relative alle altezze di immissione si trovano nei rispettivi modi di utilizzo e nelle tabelle che riportano i valori indicativi.

## Componenti inseribili

### Non coprire il fondo del forno con fogli di alluminio!

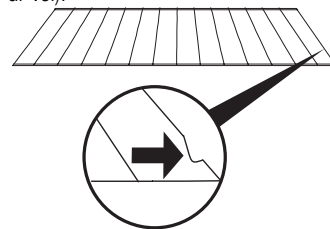
Teglie:

Sollevarle leggermente estraendo. Dopo il reinserimento l'angolo obliquo della teglia deve indicare la porta forno.

Inserire la leccarda e la lamiera di cottura con i due fori lunghi nel forno spingendo verso il retro.

Griglia:

Fate attenzione che il bordo delle griglie sia sempre girato in avanti (verso di voi).



## Il backmobil®

(Acc.-no. 600)

Il forno può essere dotato di backmobil (acc. no. 600).

Il backmobil® facilita l'utilizzo del forno.

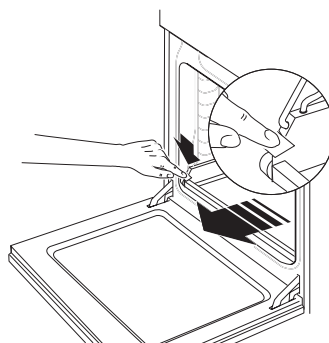
Per una buona riuscita dell'arrosto o del dolce è importante selezionare l'altezza di immissione corretta. Con il backmobil® è possibile posizionare correttamente la griglia e le teglie per la cottura e l'arrostitura già fuori dal forno.

## Utilizzo del backmobil®

### Attenzione!

Il backmobil® ed il tasto di bloccaggio possono essere molto caldi.

Utilizzare presine, guanti o altro.



### Estrarre il backmobil® :

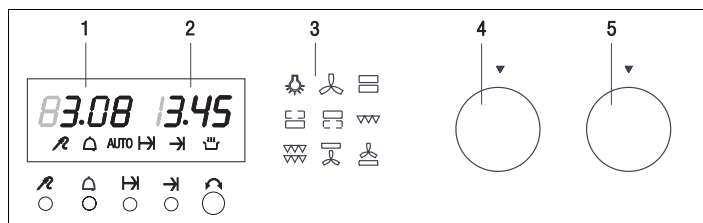
Premere la leva verso il basso

### Inserire il backmobil® :

Inserire lentamente fino a che scatta in posizione.

# Orologio elettronico

Per mezzo dell'orologio è possibile regolare la durata della cottura per tutti i tipi di funzionamento. I tipi di funzionamento selezionati possono essere inseriti e disinseriti automaticamente per mezzo dell'orologio. Attraverso il sensore della temperatura nucleare il processo di cottura può essere regolato in modo preciso attraverso il raggiungimento della temperatura nucleare. Inoltre l'orologio può essere utilizzato per ricordare l'ora (funzione di sveglia).

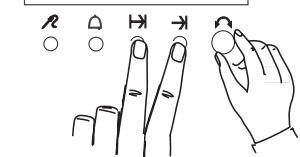


<b>Indicazioni:</b>	1	Ora del contaminuti, temperatura nucleare
	2	ora/durata di cottura/fine tempo di cottura
	3	tipi di funzionamento
<b>Selezionare:</b>		Sensore della temperatura nucleare
		Sveglia
		Durata di cottura del forno
		Fine tempo di cottura del forno
<b>Regolare:</b>		tempo/durata di cottura/temperatura nucleare
	4	manopola tipo di funzionamento
	5	manopola temperatura

## Regolazione dell'ora



Tenere premuti e e con regolare l'ora, l'ora compare nell' indicazione di destra.

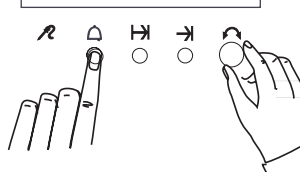


## Funzione di sveglia

La sveglia non ha nessuna funzione di spegnimento per le funzioni del forno. Essa serve esclusivamente per ricordare l'ora.



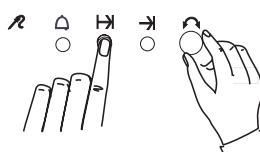
Tenere premuto , il simbolo si illumina. Regolare il tempo , il tempo regola compare nell'indicazione di sinistra. Rilasciare , il tempo inizia a decorrere subito. Il tempo residuo viene indicato. Una volta decorso il tempo regolato suona un segnale acustico. Premere : il segnale si spegne, il simbolo e l'indicazione si spengono.



Nel caso in cui il sensore della temperatura nucleare sia in funzione, i minuti non vengono mostrati nel display, viene mostrato solo il simbolo .

## Disinserizione automatica

Una volta decorso il tempo regolato le funzioni di utilizzo selezionate per mezzo delle manopole 4 e 5 si disinseriscono automaticamente.



Tenere premuto e con regolare il tempo di cottura desiderato. Rilasciare .

Il funzionamento automatico ha inizio, nel display si illuminano e „AUTO“.

In seguito selezionare il tipo di funzionamento con la manopola 4, regolare la temperatura con la manopola 5.

### Al termine del tempo di cottura

Il simbolo si spegne, suona un segnale acustico.

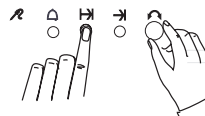
Il simbolo e la scritta „AUTO“ lampeggiano.

Esporre nuovamente gli interruttori 4 e 5.

■ Premere il tasto per riportare l'apparecchio all'utilizzo normale. Il segnale si spegne.

## Inserimento e disinserizione automatica

Le funzioni selezionate per mezzo delle manopole 4 e 5 si inseriscono automaticamente nel momento di avvio selezionato e si disinseriscono nel momento di spegnimento selezionato.



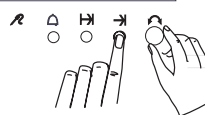
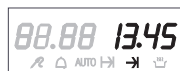
Tenere premuto e con regolare il tempo di cottura.

Rilasciare .

Tenere premuto e con

regolare il tempo di spegnimento desiderato.

Rilasciare .



In seguito selezionare il tipo di funzionamento con la manopola 4, regolare la temperatura con la manopola 5.

### Per la fine del tempo di cottura

Il simbolo si spegne, suona un segnale acustico.

Il simbolo e la scritta „AUTO“ lampeggiano.

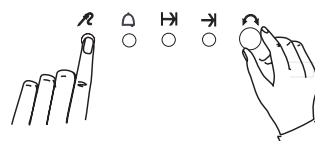
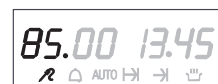
Esporre nuovamente gli interruttori 4 e 5.

■ Premere il tasto per riportare l'apparecchio al funzionamento normale. Il segnale si spegne.

## Regolazione della temperatura nucleare

Inserendo il sensore della temperatura nucleare l'indicazione della temperatura (indicazione di sinistra) viene attivata. Il simbolo si illumina.

La temperatura consigliata di 60 °C compare nell'indicazione.



Tenere premuto per confermare la temperatura consigliata oppure regolare per mezzo di la temperatura desiderata (temperatura nominale).

Rilasciare , la temperatura effettiva viene indicata nel display.

Una volta raggiunta la temperatura nominale suona un segnale acustico.

Il valore della temperatura lampeggia.

Premere : il segnale si spegne.

Estraendo il sensore della temperatura nucleare si spegne l'indicazione della temperatura. A sensore della temperatura nucleare inserito, la durata della cottura non può essere regolata.

# La sonda della temperatura interna



Osservare le norme di sicurezza della pagina 4!

La sonda della temperatura interna misura la temperatura all'interno del cibo da cuocere. Utilizzando una sonda per la temperatura interna il processo di cottura viene regolato dal raggiungimento della temperatura interna necessaria per la cottura dell'arrosto.

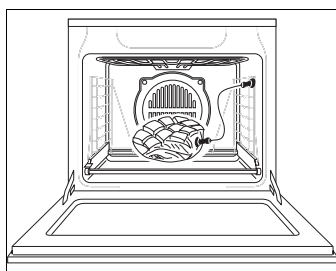
Quando questa temperatura viene raggiunta il forno si spegne automaticamente. Il processo di cottura è terminato.

A sensore della temperatura nucleare inserito non è possibile regolare nessuna funzione temporale.


L'utilizzo della sonda della temperatura interna è si consiglia in particolare per la preparazione di arrosti, la cui temperatura interna non deve superare un certo valore, come ad es. nel caso del roastbeef.



## Utilizzo del sensore della temperatura nucleare

La funzione della temperatura nucleare viene regolata tramite l'orologio elettronico.



Inserendo il sensore della temperatura nucleare nella presa all'interno del vano interno del forno la funzione della temperatura nucleare viene attivata.

Nell'indicazione della temperatura (indicazione a sinistra nel display dell'orologio) compare la temperatura consigliata di 60 °C ed il simbolo  si illumina.

La temperatura consigliata può essere modificata come segue: Tenere premuto il tasto  e regolare la temperatura necessaria a seconda del tipo di carne per mezzo del regolatore  (si veda pagina 6).

Una volta raggiunta la temperatura nucleare selezionata, suona un segnale acustico ed il forno si spegne.

I valori indicativi per le temperature nucleari si trovano nella tabella accanto.

## Indicazioni per l'uso corretto

Inserire sempre la sonda della temperatura interna fino all'impugnatura in modo che la sua punta si trovi nella parte centrale dell'arrosto e non nelle vicinanze di grasso oppure di ossa. Inserire lateralmente la sonda della temperatura interna.

Procedere come segue osservando le illustrazioni:

- Inserire la **punta della sonda della temperatura interna fino a toccare la parte centrale del cibo.**
- In caso di pollame fare attenzione a inserire la sonda della temperatura interna in modo che non venga a contatto con le ossa.



corretto



errato

## Valori indicativi per le temperature nucleari

Piatto	Temperatura interna per tutti i programmi di riscaldamento
	in °C
<b>Carne di manzo</b>	
Roastbeef/filetto di manzo	
al sangue	40-45
medio	50-55
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
Agnello	80-85
Arrosti ripieni	70-75
Pollame	85-90
Pesce	70-80

## Arrostire

Utilizzare la leccarda e la griglia.

La durata dell'arrostitura dipende dal tipo di carne e dal suo spessore. Per carne con uno strato di grasso il tempo di cottura può aumentare fino al doppio.

**Attenersi alle indicazioni relative all'altezza dell'inserimento!**

### Aria calda ventilata intensiva

Leccarda nella cornice e griglia nel primo listello di immissione a partire dal basso.

### Aria calda ventilata

Leccarda nel primo e griglia nel secondo listello di immissione a partire dal basso.

### Calore superiore ed inferiore

Leccarda nel primo e griglia nel secondo listello di immissione a partire dal basso.

### Arrostitura con pentola (forno)

Selezionate il tipo di funzionamento  Aria calda ventilata intensiva a 180 fino a 200 °C.

Potete utilizzare qualsiasi tipo di pentola (acciaio smaltato, ghisa o vetro), che non sia dotata di maniglie in materiale sintetico. (Se si utilizza una pentola alla romana, si devono seguire le indicazioni del produttore).

Vi consigliamo di seguire il seguente procedimento:

- Pulire la pentola con acqua oppure introdurvi del grasso.
- Mettere l'arrosto già preparato (speziato) nella pentola. Sistemare il coperchio e mettere il tutto sulla griglia a forno freddo.
- Regolare l'aria calda ventilata intensiva a una temperatura di 180 fino a 200 °C.
- Alla fine del tempo di arrostitura preparate la salsa in modo tradizionale.

Pietanza	Aria calda ventilata	Aria calda ventilata intensiva	durata di cottura
Girare sempre l'arrosto	temperatura in °C		ogni cm di altezza della carne in min.
Arrosto di manzo	160		18
Roastbeef	180	180-200	8-10
Filetto	180	180-200	8
Carne di vitello	160	160-180	12
Carne di maiale	160	160-180	12-15
Costola alla Cassel	160	160-180	8
Spalla di maiale	160	160-180	12-15
Arrosto di maiale con cotenna	160	160-180	12-15
Selvaggina	160		15
Cinghiale	160		15
Filetto - selvaggina	180	180-200	8-10
Carne di montone	150-160		15
Anatra	160	160-180	12
Oca	160	160-180	12
Pollo*	160	160-180	8
Tacchino	160	160-180	12
Pesce	160		8

\* galletto intero 45 - 60 min

## Cottura

### Indicazioni per la cottura

#### Aria calda ventilata

**Nessun preriscaldamento - E' possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.**

#### Altezze di inserimento:

Una teglia                    terzo piano da sotto  
 due teglie                    terzo e sesto piano da sotto  
 tre teglie                    primo, quarto, e settimo piano da sotto  
 quattro teglie                primo, terzo, quinto, settimo piano da sotto

Nella cottura di più torte piatte (sagomate) il tempo di cottura per ogni teglia si prolunga di ca. 5 fino a 10 minuti.

#### Estraete le teglie solo a seconda del grado di coloratura.

Cuocete con aria calda ventilata a 160 °C, se nelle vostre ricette non sono contenute indicazioni in merito all'aria calda ventilata.

#### importante:

Con torte dotate di strato umido con frutta si sviluppa una quantità piuttosto elevata di umidità. Al massimo possono essere cotte due torte contemporaneamente.

#### Calore superiore ed inferiore

Preriscaldamento - Cottura su di un livello.

Preriscaldamento con aria calda ventilata intensiva, dopo il raggiungimento della temperatura riportare a calore superiore ed inferiore. Sono particolarmente adatte teglie nere e in alluminio.

#### Aria calda ventilata intensiva

Nessun preriscaldamento - cottura su un livello.

Solo per torte in teglia con fondo asciutto ad es crostate.

#### Grado pizza

##### Cottura su un livello

- per torte umide
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane

## Scongelare

con  l'aria calda ventilata
















Porre il cibo congelato senza confezione su una piastra e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3. listello di immissione a partire da sotto.

Regolare la temperatura a 150 °C.




# Cottura conforme ai valori indicativi

I valori dei tipi di funzionamento da utilizzare di preferenza vengono indicati.

Biscotti	 Aria calda ventilata		 Calore superiore ed inferiore		 Aria calda ventilata intensiva,  Grado pizza		Durata di cottura in min.
	Inserimento	Temperatura in °C	Inserimento	Temperatura in °C	Inserimento	Temperatura in °C	
<b>Pasta frolla</b>							
Panettone	3	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Torta in cassetta	3	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Pan di Spagna	3	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torte	3	<b>150-160</b>	1	170-190			40-60
Fondi torte	3	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta	3	150-160	1	170-180	3	 <b>150-160</b>	45-60
Pasticcini	3	150	2	<b>170-180</b>			15-30
Torte in teglia :							
Fondo asciutto	3	150-160	2	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Fondo umido	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Impasti</b>							
Fondi torte	3	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Torte al formaggio	3	140-150	1	160-175	3	 <b>140-150</b>	70-90
Pasticcini	3	140-150	2	<b>180-200</b>			15-35
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	3	150-160	2	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Fondo umido	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Pasta lievitata</b>							
Panettone	3	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Ciambella	3	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	3	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Pasticcini	3	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	3	150-160	2	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Fondo umido	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Pasta per biscotti</b>							
Torte	3	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rotoli	3	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Spumoni</b>							
Baci di dama	3	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Biscotti alla cannella	3	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Amaretti	3	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Pasta sfoglia</b>							
Pasta sfoglia	3	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata	3	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	3	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Pasta frolla	3	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	3	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Pan di spezie	3	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Pane e pizza</b>							
Lievito e pane lievitato: Preriscaldare			2	180	2/3	 <b>160</b>	50-65
Pane lievitato/pane bianco			2	200	3	 <b>180</b>	30-50
Panini/brezeln, preriscaldare	1	<b>200</b>	2	220			15-20
Pizza, preriscaldare a 250 °C					0	 <b>250</b>	8-12


## Cuocere la pizza

- Preriscaldare il forno a 250 °C.
- Posizionare il selettore di funzionamento (manopola a sinistra) sul  grado pizza.
- Regolare la temperatura a 250 °C per mezzo del selettore della temperatura.

### Esempio: Ricetta per pizza

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

Fare un impasto con gli ingredienti sopra descritti. Fare lievitare la pasta fino a che avrà raggiunto il doppio del suo volume (ca. 30 minuti). Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lasciare riposare l'impasto ancora per 15 minuti. Dividere la pasta in due, al massimo tre parti, spianare formando dei dischi di pasta, fare un bordo e guarnire in fretta, in modo che la pasta non si inumidisca.

- Inserire la teglia nella cornice del forno
- preriscaldare con il  grado pizza a 250 °C
- cuocere con il grado pizza a 250 °C per circa 8 -12 minuti.

## Sterilizzare

### Selezionate il Grado pizza.

Utilizzate solo cibi freschi e preparati secondo le ricette consuete. Sterilizzate un massimo di 6 recipienti da 1-1,5 litri.

Utilizzate solo recipienti adatti per la sterilizzazione aventi altezze uguali e riempiteli con lo stesso contenuto. I recipienti non devono toccarsi.

### Frutta

- Inserire la leccarda nel primo listello di immissione a partire da basso, mettere ca. 1 litro d'acqua nella leccarda.
- Regolare il grado pizza su 180 °C ed osservare il processo di sterilizzazione. Da 20 fino a 40 minuti dopo i primi recipienti iniziano a trasudare, generalmente il primo recipiente in avanti a destra.
- Spegnerlo poi il forno e lasciare i recipienti ancora 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata ad es. fragole) a forno chiuso.

### Verdure e carne



- Preparare dei recipienti per la sterilizzazione, inserirli nella leccarda all'interno del forno e regolare la temperatura come sopra.
- Se i recipienti trasudano, diminuire la temperatura a 150 °C e continuare a cuocere ancora per 30 fino a 60 minuti.
- Spegnerlo poi il forno e lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

Materiale da sterilizzare	Durata della sterilizzazione (continuazione della cottura)	Calore residuo
	in min.	
Cavolo	60-80	30
Fagioli	60-80	30
Piselli	80-90	30
Cetrioli	spegnerlo	30
Carote	60-80	30
Funghi	60-80	30
Cavolini di Bruxelles	60-70	30
Asparagi	80-90	30
Pomodori	spegnerlo	30

### Attenzione!

Durante la cottura, nel vano interno del forno si sviluppa molta umidità a causa dell'evaporazione acqua, che esce dalle aperture di sfiato. Il cruscotto può pertanto riscaldarsi.

## Grigliatura di superfici

Tipo di funzionamento  **Grill** per piccole quantità di cibo oppure per il  **Grill di grande superficie**.

La grigliatura avviene solo a porta forno chiusa.

- Preriscaldare il forno da 5 a 10 minuti.
- Inserire le pietanze da grigliare nel forno.  
La durata della grigliatura si basa sui dati della seguente tabella
- Leccarda con lamiera (accessorio speciale) nel 2., 3. listello di immissione a partire dal basso, la griglia va inserita nel listello di immissione indicato nella tabella.

Pietanza	Inserimento	Grill		Grill di grande superficie	
		1. lato in min.	2. lato in min.	1. lato in min.	2. lato in min.
Cotoletta di maiale/ cotoletta	6	8-10	6-8	10-15	8-10
Filetto di maiale	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Salsiccia arrosto	6	8-10	6-8	15-20	10-15
Spiedino	6	7-8	5-6	18-20	8-10
Polpette	6	8-10	6-8	10-15	10-12
Filetto di manzo	7	6-7	5-6	10-11	9-10
Bistecche di fegato	7	3-4	2-3	7-8	6-7
Cotoletta di vitello	6	5-7	4-5	9-11	8-9
Bistecca di vitello	6	6-8	4-6	10-12	8-10
Cotoletta di montone	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Cotoletta di agnello	6	8-10	6-8	12-14	10-12
Mezzo pollo	3	10-12	5-7	14-16	9-11
Filetto di pesce	7	6-7	4-5	10-11	8-9
Trote	4	4-7	3-6	8-11	7-10
Pane da toast	5	2-3	2-3	6-7	6-7
Toast farciti	4	6-8		10-12	

# Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia lasciare raffreddare completamente l'apparecchio ed il cruscotto!

In generale è sufficiente pulire dopo ogni uso con un panno umido ed un po' di detersivo per le mani. In seguito asciugare a fondo.



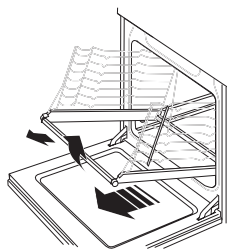
- Per la pulizia non utilizzare detersivi o strumenti aggressivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.
- Non utilizzare detersivi contenenti candeggina o cloro.
- Rimuovere il più in fretta possibile le macchie di calcare, di grasso, di amido e di bianco d'uovo altrimenti gli apparecchi in acciaio inox possono manifestare fenomeni di corrosione dovuta alla mancanza d'aria che non può accedere al di sotto degli strati di sporco.
- Per la cura degli apparecchi in acciaio inox utilizzare gli appositi detersivi in commercio. Rispettare in dettaglio le avvertenze del produttore e provare il prodotto su di una piccola superficie prima di utilizzarlo su tutto l'apparecchio.
- Dopo la pulizia eliminare completamente i resti di detersivo.
- Le superfici di tenuta della porta forno devono essere mantenute ben pulite.

## backmobil®

(Acc.-no. 600)

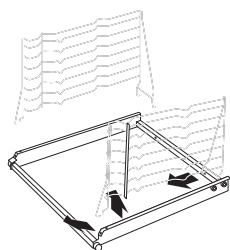
L'apparecchio è dotato di serie di backmobil®.

Per la pulizia del backmobil® è necessario procedere come segue:



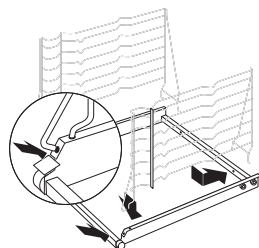
### estrarre il backmobil®

premere verso il basso la leva sotto a sinistra sul telaio del backmobil®. Tirare fuori il backmobil® ed estrarlo obliquamente verso l'alto.



### scomporre il backmobil®

estrarre prima le sbarre d'arresto dei listelli di immissione partendo dai fori anteriori e poi da quelli posteriori che si trovano sul telaio del backmobil®. Quindi si possono levare i listelli di immissione.

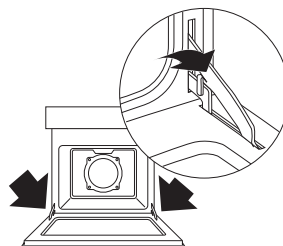


### ricomporre il backmobil®

rimettere le sbarre d'arresto dei listelli di immissione nei fori del telaio del backmobil® in sequenza inversa rispetto alla scomposizione. Spingere il backmobil® nel forno e far scattare la leva in posizione.

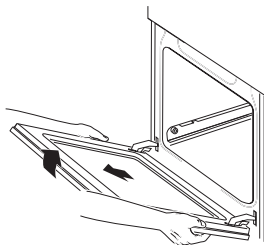
# Il forno

Di quando in quando si deve eseguire una pulizia a fondo del forno. A tale scopo è consigliabile smontare alcuni componenti.

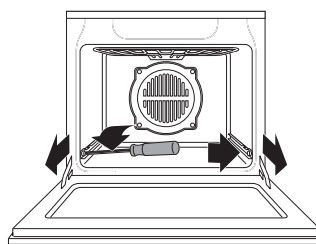


### Togliere la porta forno.

Aprire completamente la porta. Ribaltare la staffa presso le cerniere della porta.

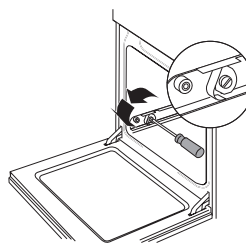


Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e chiudere lentamente. A circa metà della chiusura le cerniere si sganciano dal loro dispositivo di bloccaggio. La porta del forno può ora essere tolta.



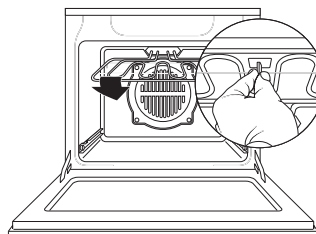
### Smontaggio dei listelli di immissione

Mollare le viti e togliere la griglia.



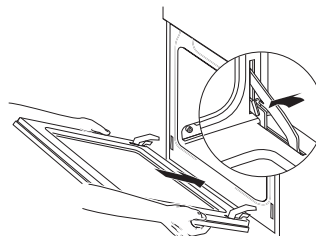
### Montaggio dei listelli di immissione

Fissarli con le viti. Regolazione dei listelli di immissione: La velocità di scorrimento del backmobil® può essere modificata girando la vite di regolazione: normale - lento - veloce



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

Allentare le viti e ribaltare la resistenza verso il basso. Ribaltare di nuovo verso l'alto e fissare la resistenza per mezzo di viti.



### Rimontaggio della porta forno

Tenere con entrambe le mani la porta ai suoi lati e inserire le cerniere nelle apposite aperture nel forno. Aprire lentamente completamente la porta. Ribaltare di nuovo le staffe alle cerniere. Bassare nuovamente le staffe. Chiudere la porta.

## ökotherm®

Riscaldare il forno vuoto con aria calda ventilata intensiva alla temperatura massima per 60 min.

# Difetti-cosa si deve fare



**Le riparazioni possono essere eseguite solo da un tecnico specializzato!**

Controllare prima se si tratta di un errore di comando. Alcuni problemi li potete eliminare voi stessi.

Difetto	Causa	Soluzione
Non è possibile spegnere il forno.	Componente elettronico difettoso.	Disinserire il fusibile, chiamare il service.
Il forno non si riscalda.	Fusibile domestico difettoso.	controllare o rinnovare il fusibile.
	Il regolatore della temperatura forno o il selettore di funzionamento non sono inseriti.	Regolare il regolatore della temperatura-forno o il selettore di funzionamento.
Il ventilatore ad aria calda si accende e si spegne.	Alternanza dei tipi di riscaldamento determinata dal programma.	Non c'è nessun difetto.
l'illuminazione forno è saltata.	Lampada difettosa.	Richiedere la sostituzione della lampada al service.
La porta forno non si chiude.	La porta o la sua guarnizione sono sporche.	Rimuovere lo sporco solo con acqua-saponata ed un panno umido dalla porta e dalla guarnizione.
Il vetro della porta è rotto.		Disinserire l'apparecchio, chiamare il service.
La ventilazione ad aria fredda va per più di 30 min. (normale 20-30 min.).	Spegnimento automatico difettoso.	Disinserire il fusibile, chiamare il service.
Forte formazione di odori nonostante il catalizzatore ökotherm.	Il catalizzatore ökotherm® deve essere rigenerato.	Riscaldare il forno vuoto con aria calda ventilata intensiva alla temperatura massima per 60 min.
Forte odore di aceto durante la preparazione.	Cibo contenente alcool, cibo di cottura contenente pasta lievitata, cibo di cottura con lievito.	La formazione di odore è inevitabile.
Succhi della frutta o macchie di bianco d'uovo sulle parti smaltate.	Dolci umidi o succhi della carne.	Modificazione non nociva dello smalto, non rimuovibile.

# Indicazioni di montaggio per il personale specializzato

- Ci si deve attenere sotto ogni aspetto alle norme ed alle condizioni di allacciamento vigenti presso l'impresa locale di approvvigionamento elettrico.
- Per l'allacciamento, la riparazione e la sostituzione della lampadina ad incandescenza del forno, togliere corrente all'apparecchio. Estrarre la spina con contatto di terra oppure disinserire il fusibile.
- La completa non accessibilità deve essere garantita attraverso l'incasso.
- Il cavo protetto deve essere abbastanza lungo da venire sollecitato solo dopo i fili conduttori del cavo in caso di mancanza di scarico di trazione.

## Parte elettrica

Forno da incasso

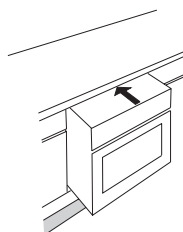
Allacciamento con spina con contatto di terra presso la presa.  
La presa deve essere dotata di fusibile da 16 A.

## Incasso nel mobile della cucina

L'apparecchio è di tipo Y per quanto riguarda la protezione dal surriscaldamento delle superfici circostanti (mobili). Questo significa che questo apparecchio, ovvero la sua parete posteriore ed una parete laterale, può essere posizionato presso pareti di mobili o di locali di qualsiasi altezza. Presso la parete laterale restante deve essere tuttavia collocato un mobile o un apparecchio che presenti la stessa altezza di questo apparecchio.

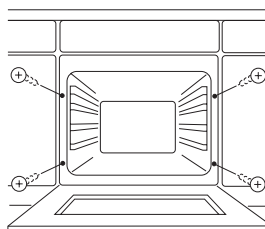
Il rivestimento in plastica e l'impiallacciatura devono essere lavorati con un adesivo resistente al calore (100°C). Questo adesivo impedisce la deformazione oppure il cedimento del rivestimento, specialmente in corrispondenza delle parti più sottili del mobile da incasso.

L'apparecchio deve assolutamente essere incassato in modo orizzontale.



### Incasso dell'apparecchio

Inserire la spina e spingere l'apparecchio nella nicchia dell'armadio. Non serrare con morsetti la linea di allacciamento dell'apparecchio!



### Fissaggio dell'apparecchio

Aprire la porta del forno avvitare l'apparecchio per mezzo delle viti allegiate - appoggiare obliquamente - partendo dall'interno verso l'esterno insieme all'elemento dell'armadio.