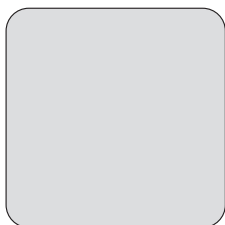
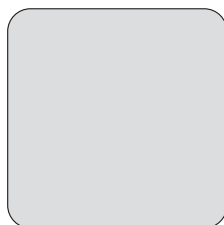
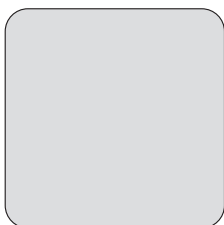
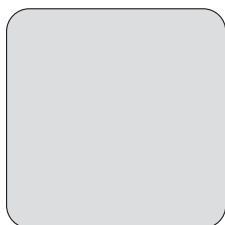
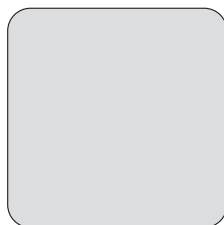
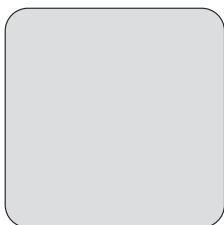


Istruzioni per  
l'uso



Forno



EEBP6750.0J

---

# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

## INDICE

Informazioni per la sicurezza	2	Utilizzo degli accessori	16
Istruzioni di sicurezza	3	Funzioni aggiuntive	18
Descrizione del prodotto	7	Consigli e suggerimenti utili	20
Pannello dei comandi	8	Pulizia e cura	36
Preparazione al primo utilizzo	10	Risoluzione dei problemi	39
Utilizzo quotidiano	10	Dati tecnici	41
Funzioni del timer	14	Efficienza energetica	41
Programmi automatici	15		

Con riserva di modifiche.

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

### **Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili**

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

## Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Una fuoriuscita eccessiva deve essere rimossa prima di avviare la pulizia per pirolisi. Rimuovere tutte le parti dal forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

### Installazione



**ATTENZIONE!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
  - Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
  - Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

## Collegamento elettrico



**ATTENZIONE!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.

- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

## Utilizzo



**ATTENZIONE!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.

- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



**ATTENZIONE!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o

al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

## Pulizia e cura



**ATTENZIONE!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detersivo di alcun tipo.

## Pulizia per pirolisi



Rischio di lesioni/Incendi/  
Emissioni chimiche (Fumi) in  
Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire una funzione di pulizia automatica per pirolisi o prima del primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
  - qualsiasi residuo di cibo e schizzo/deposito di grasso.

- qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide ecc. forniti con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni riguardanti la pulizia per pirolisi.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante la pulizia per pirolisi.  
L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può provocare la formazione di fumi prodotti dai residui di cottura e dai materiali strutturali, di conseguenza gli utenti sono fortemente invitati a:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- A differenza delle persone, alcune specie di uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai fumi che possono venire prodotti durante il processo di pulizia dei forni pirolitici.
  - Allontanare eventuali animali domestici (in particolare gli uccelli) dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e prevedere prima di tutto un funzionamento alla massima temperatura in un'area ben ventilata.
- I piccoli animali domestici sono anche estremamente sensibili alle variazioni di temperatura in prossimità dei forni pirolitici quando il programma di pulizia automatica per pirolisi è in corso.
- Superfici antiaderenti di pentole, teglie, utensili, ecc., possono venire

danneggiate dall'alta temperatura utilizzata per la pulizia per pirolisi in tutti i forni pirolitici e diventare fonte di vapori relativamente nocivi.

- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi neonati o persone affette da malattie.

## Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



**ATTENZIONE!** Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## Smaltimento



**ATTENZIONE!** Rischio di lesioni o soffocamento.

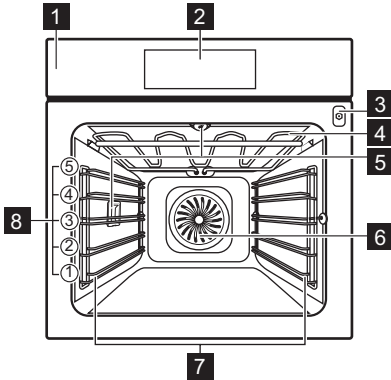
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

## Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

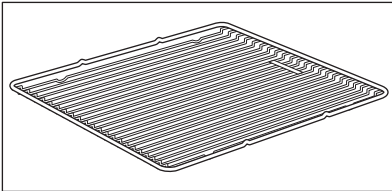
### Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Presa per la termosonda
- 4 Resistenza
- 5 Lampadina
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, smontabile
- 8 Posizioni della griglia

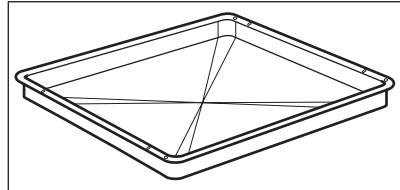
### Accessori

#### Ripiano a filo



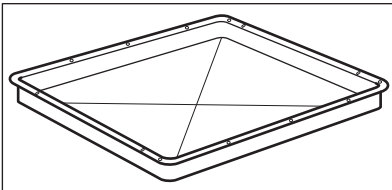
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

#### Leccarda



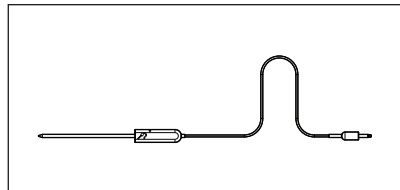
Per cuocere al forno, arrostiti o come recipiente per raccogliere i grassi.

#### Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

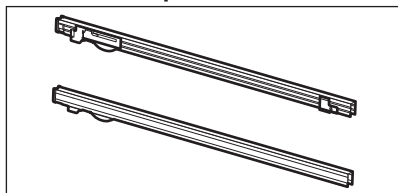
#### Termosonda



Per misurare quanto in profondità sono cotti i cibi.

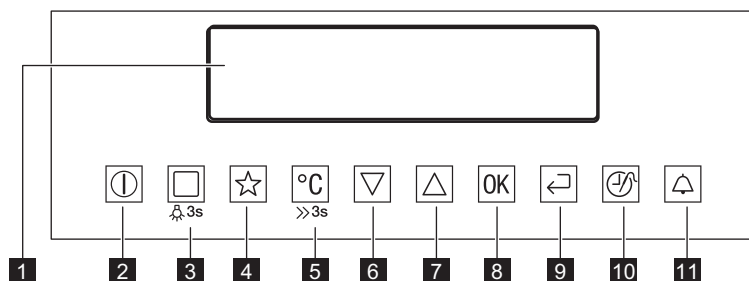
Per griglie e teglie.

## Guide telescopiche



## PANNELLO DEI COMANDI






### Programmatore elettronico



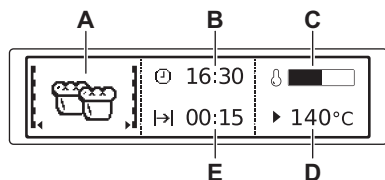
Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display	Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura.
2		ACCESO/SPEN-TO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
3		Funzioni cottura oppure Cottura guidata	Sfiorare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menù: Cottura guidata. Sfiorare nuovamente il tasto sensore per passare da un menù all'altro: Funzioni cottura, Cottura guidata. Per attivare o disattivare la luce forno, premere il tasto per 3 secondi. È inoltre possibile accendere la luce forno con l'apparecchiatura spenta.
4		Favoriti	Per salvare ed accedere ai favoriti.
5		Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno dell'apparecchiatura. Sfiorare il tasto sensore per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione: Riscaldamento rapido.



	Tasto sensore	Funzione	Commento
6		Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7		Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.
8	OK	OK	Per confermare la selezione o le impostazioni.
9		Tasto Home	Per tornare a un livello precedente del menù. Per visualizzare il menù principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
10		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, sfiorare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco Tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go. È anche possibile modificare le impostazioni della termosonda.
11		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.







## Display



- A) Funzione cottura
- B) Imposta ora
- C) Indicatore riscaldamento
- D) Temperatura
- E) Durata od orario fine di una funzione

Altri indicatori sul display:

Simbolo	Funzione	
	Contaminuti	La funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.

Simbolo	Funzione	
	Visualizza ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere $\nabla$ e $\triangle$ contemporaneamente per resettare il tempo.
	Calcolo	L'apparecchiatura calcola il tempo di cottura.
	Indicatore riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.
	Indicatore riscaldamento rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è attiva.

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

Systemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

### Primo collegamento

Una volta collegata l'apparecchiatura alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere  $\triangle$  o  $\nabla$  per impostare il valore.
2. Premere **OK** per confermare.

## UTILIZZO QUOTIDIANO



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Per navigare tra i menù

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere  $\nabla$  o  $\triangle$  per impostare l'opzione del menù.






3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con  $\leftarrow$ .


## Sommario dei menu

### Menu principale












Sim-bolo	Voce menu	Applicazione
	Cottura guidata	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni cottura.
	Pirolisi	Pulizia per pirolisi.
	Impostazioni base	Consentono di specificare altre impostazioni.
	Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.






### Sottomenu per: Impostazioni base

Sim-bolo	Sottomenu	Descrizione
	Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
	Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne l'apparecchiatura.
	Set + Go	Quando è attiva, nella finestra di Selezione Opzioni è possibile scegliere la funzione: Set + Go.
	Pronto da servire	Quando è attiva, nella finestra di Selezione Opzioni è possibile scegliere la funzione: Pronto da servire.
	Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione prolunga cottura.
	Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto del display.
	Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità del display.
	Lingua	Imposta la lingua del display.
	Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
	Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore Acceso/Spento.
	Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
	Promemoria pulizia	Mostra un promemoria per la pulizia dell'apparecchiatura.
	Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

Simbolo	Sottomenu	Descrizione
	Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

## Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura tradizionale.
 Cottura pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura tradizionale.
 Cottura ventilata delicata	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Cottura tradizionale	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette, involtini primavera.
 Doppio grill ventilato	Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
 Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
 Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
 Cottura ecoventilata	Per risparmiare energia durante la cottura di cibi asciutti. Anche per cucinare cibi asciutti in teglie o su una posizione della griglia. Questa funzione è stata usata per definire la classe energetica conformemente alla normativa EN50304.
 Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
 Scongelo	Per scongelare degli alimenti congelati.

Funzione cottura		Applicazione
	Cottura finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Lievitazione pasta	Per controllare la lievitazione della pasta prima della cottura.
	Pane	Per cuocere il pane.
	Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.
	Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
	Asciugatura	Per essiccare frutta in fette (ad es. mele, prugne, pesche) e verdure (ad es. pomodori, zucchine, funghi).
	Scaldapiatti	Per preriscaldare il piatto da servire.
	ECO grill	Le funzioni ECO permettono di ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Come prima cosa, è necessario impostare il tempo di cottura. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura con la funzione equivalente.

## Per attivare una funzione cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Impostare una funzione cottura.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.

## Indicatore di riscaldamento

Quando si attiva una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta.

## Indicatore riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.







Per attivare la funzione, tenere premuto  $^{\circ}\text{C}$  per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

## Calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

## FUNZIONI DEL TIMER

### Tabella funzioni orologio

Funzione dell'orologio		Applicazione
	Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con l'apparecchiatura spenta. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e <b>OK</b> per avviare.
	Durata	Per impostare la durata di una modalità (max. 23 h 59 min).
	Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 h e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.






Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il dispositivo spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato. L'apparecchiatura si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

### Impostazione delle funzioni orologio



- Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare la funzione cottura e la temperatura. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
- È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora.
- Le funzioni: Durata e Orario fine non funzionano quando si utilizza la termosonda.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne. Il display mostra un messaggio.

5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.


## Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80°C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni base.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80°C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.

## PROGRAMMI AUTOMATICI



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Cottura guidata con Programma automatico

Quest'apparecchiatura ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura guidata. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.



Quando utilizzare la funzione: Manuale, l'apparecchiatura utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

5. Premere **OK** per confermare. Al termine della funzione, viene emesso un segnale acustico.



La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni cottura.

### Prolunga cottura

La funzione: Prolunga cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.





Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso automatico.  
Non disponibile per funzioni cottura con termosonda.

1. Terminato il tempo di cottura viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto sensore. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere **OK**.

### Cottura guidata con Peso automatico

Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per poter usare la funzione bisogna inserire il peso del cibo.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura guidata. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare la funzione: Peso automatico. Premere **OK** per confermare.
5. Sfiurare  o  per impostare il peso del cibo. Premere **OK** per confermare.

Il programma automatico si avvia.

6. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere  $\Delta$  o  $\nabla$  per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Sfiurare il tasto sensore per disattivare il segnale.

**i** Con alcuni programmi è necessario girare il cibo dopo 30 minuti. Il display mostra un promemoria.

## UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Termosonda

Le due temperature da impostare sono: la temperatura del forno e la temperatura interna.

La termosonda misura la temperatura interna della carne. Quando la carne raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchiatura si disattiva.

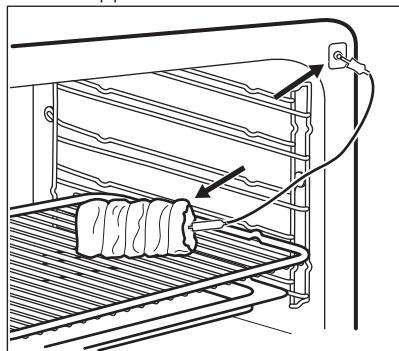


**AVVERTENZA!** Usare solo la termosonda in dotazione o componenti di ricambio adatti.



La termosonda deve rimanere all'interno della carne e nella presa in fase di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Posizionare la punta della termosonda nella parte centrale della carne.
3. Mettere la spina della termosonda nella presa sulla parte frontale dell'apparecchiatura.



Il display mostra il simbolo della termosonda.

4. Premere  $\Delta$  o  $\nabla$  entro 5 secondi per impostare la temperatura interna.
5. Impostare la funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno. L'apparecchiatura calcola un orario fine approssimativo. L'orario di fine è differente a seconda delle quantità di cibo, delle temperature del forno impostate (minimo 120°C) e delle modalità di funzionamento. L'apparecchiatura stima il tempo di fine cottura intorno ai 30 minuti.

6. Per modificare la temperatura interna, premere  $\text{⌂}$ .

Quando la carne raggiunge la temperatura interna impostata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.

7. Sfiurare il tasto sensore per arrestare il segnale.
8. Estrarre la spina della termosonda dalla presa e rimuovere la carne dal forno.



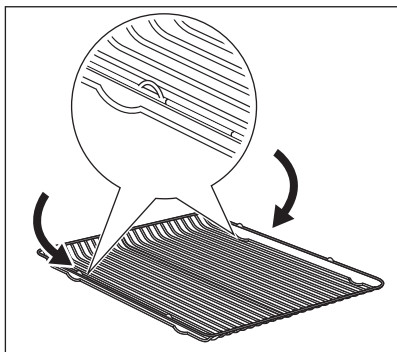
**ATTENZIONE!** La termosonda è calda. Vi è il rischio di scottature. Prestare attenzione quando si rimuove la punta e la spina della termosonda.

### Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

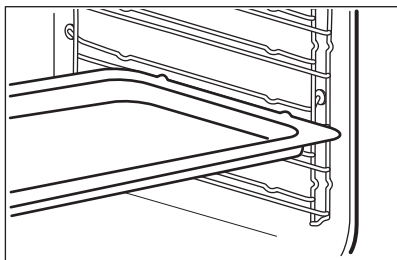
Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.





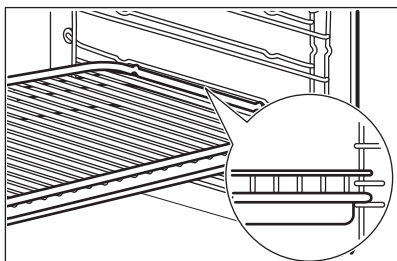
Leccarda:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto del supporto griglia.



Ripiano a filo e leccarda insieme:

Spingere la leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



- Tutti gli accessori hanno degli incavi sulla parte superiore delle estremità di destra e di sinistra al fine di aumentare la sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento.
- Lo spesso bordo attorno alla griglia serve ad evitare la caduta delle pentole.

## Guide telescopiche - inserimento degli accessori



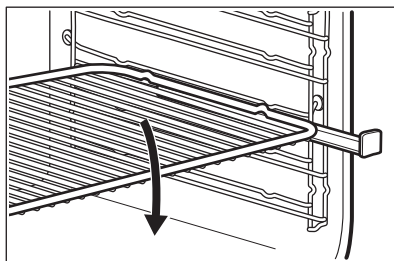
**AVVERTENZA!** Verificare di spingere le guide telescopiche fino in fondo all'apparecchiatura prima di chiudere la porta del forno.

Ripiano a filo:

Posizionare il ripiano a filo sulle guide telescopiche di modo che i piedini puntino verso il basso.

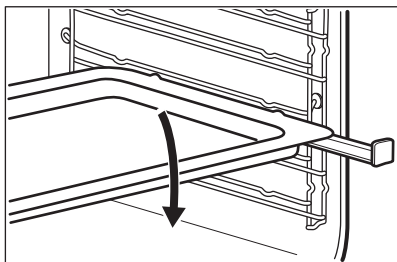


Lo spesso bordo attorno al ripiano a filo serve ad evitare la caduta delle pentole.



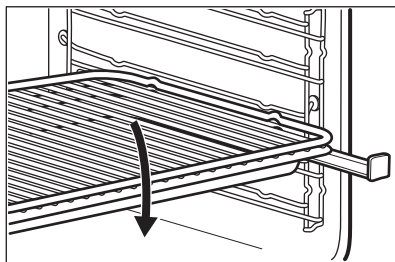
Lamiera dolci o leccarda:

Sistemare la lamiera dolci o la leccarda sulle guide telescopiche.



Ripiano a filo e leccarda insieme:

Posare il ripiano a filo sulla leccarda.  
Sistemare il ripiano a filo e la leccarda sulle guide telescopiche.



## FUNZIONI AGGIUNTIVE

### Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.

### Salvare un programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Sfiore ripetutamente fino a che sul display non compare: SALVA.

4. Premere **OK** per confermare.  
Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.

5. Premere **OK** per confermare.
6. Inserire il nome del programma.  
La prima lettera lampeggia.

7. Sfiore o per cambiare lettera.

8. Premere **OK**.

La lettera successiva lampeggia.

9. Se necessario, ripetere il passaggio 7.

10. Tenere premuto **OK** per salvare.  
Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, sfiorare o e premere **OK** per sovrascrivere un programma esistente.

Si può cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

### Attivazione del programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere **OK** per confermare.

Premere per andare direttamente al menù: Favoriti. È anche possibile attivare questa funzione con l'apparecchiatura spenta.

### Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.


Se la funzione Piroli si è attivata, la porta si blocca automaticamente.  
Un messaggio compare sul display quando si sfiora un tasto sensore.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore contemporaneamente e fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini ripetere il passaggio 2.



## Blocco Tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile attivarla solo quando l'apparecchiatura è in funzione.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Blocco Tasti.
4. Premere **OK** per confermare.



Se la funzione di pulizia per pirolisi è attiva, la porta si blocca e si accende sul display il simbolo di una chiave.



Per disattivare la funzione sfiorare . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente , quindi **OK** per confermare.




Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

## Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un tasto sensore.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione cottura.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere **OK** per confermare.

Premere un tasto sensore (ad eccezione di ) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale acustico.



- Blocco Tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

## Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - massimo	1.5



Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, termosonda, Orario fine, Durata.

## Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
  - quando l'apparecchiatura è attiva.
  - se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
  - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

## Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici

del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

### Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

#### Scaldavivande

Usare questa funzione per mantenere un piatto in caldo.

La temperatura si regola in modo automatico su 80°C.

#### Scaldapiatti

Per riscaldare i vassoi e i piatti.

Distribuire piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Invertire la posizione dei piatti a metà tempo.

La temperatura automatica è di 70°C.

Posizione del ripiano consigliata: 3.

#### Lievitazione pasta

Questa funzione automatica può essere selezionata per qualsiasi ricetta di pasta lievitata. Offre buone condizioni di lievitazione. Versare la pasta in un piatto abbastanza grande per la lievitazione e

coprire con un panno umido o pellicola. Introdurre un ripiano a filo sul primo livello e sistemarvi il piatto. Chiudere la porta e impostare la funzione: Lievitazione pasta. Impostare il tempo necessario.

### Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.
- Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
- Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- Torte e dolci infornati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
- Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.

Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

## Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. <b>Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.</b>
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

## Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	1

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta Margherita/Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake /Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake /Torta con lievito in polvere senza grassi	Cottura tradizionale	160	35 - 50	2
Base per flan - pasta frolla	Cottura ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie /Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Apple pie /Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura tradizionale	180	70 - 90	1
Torta al formaggio	Cottura tradizionale	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

#### Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura tradizionale	170 - 190	30 - 40	3
Dolce di Natale	Cottura tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane (di se-gale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura.	Cottura tradizionale	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Bignè/Pasticcini	Cottura tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rotolo con marmellata	Cottura tradizionale	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Flan di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) <sup>2)</sup>	Cottura ventilata	150	35 - 55	3
Flan di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) <sup>2)</sup>	Cottura tradizionale	170	35 - 55	3
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura tradizionale	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

<sup>2)</sup> Utilizzare una leccarda.

## Biscotti

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35	3
Short bread / Frollini al burro/ Strisce di pasta	Cottura tradizionale	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20	3
Dolci realizzati con albume/ Meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura ventilata	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Panini	Cottura ventilata	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Panini	Cottura tradizionale	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	Cottura ventilata	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	Cottura tradizionale	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.



## Sformati e gratinati

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura tradizionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura tradizionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate <sup>1)</sup>	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura tradizionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura tradizionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Cottura ecoventilata

Cibo Tipo di alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Patate gratinate	190 - 210	55 - 80	2
Dolci	180 - 200	45 - 60	2
Ciambella o brioche	160 - 170	50 - 70	1
Treccia/corona di pane	170 - 190	40 - 50	2
Torta tipo crumble (secca)	160 - 170	20 - 40	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	20 - 40	2

## Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

## Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Bigné/Eclair	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Biscotti/small cakes/pasticcini/dolci/panini

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Frollini al burro / Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Pasticcini (20 pezzi/lamiera dolci)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Cottura ventilata delicata

Usare questa funzione per preparare pezzi di carne tenera e magra e pesce dalla temperatura interna di non più di 65°C. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi. È

possibile usare la termosonda per assicurare che la carne raggiunga la temperatura interna corretta (vedere la tabella della termosonda).

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno

compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.

2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Inserire la termosonda nella carne.
4. Selezionare la funzione: Cottura ventilata delicata e impostare la temperatura interna corretta.

Cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef	1.000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Filetto di manzo	1.000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Arrosto di vitello	1.000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Bistecche	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## Cottura pizza

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (molto guarnita)	180 - 200	20 - 30	2
Crostate	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

<sup>2)</sup> Utilizzare una leccarda.

## Cottura arrosto

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
  - È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda.
  - Arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, così da far rimanere la carne più succulenta.
  - Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono essere arrostiti nella teglia senza coperchio.
  - Consigliamo di cuocere la carne e il pesce del peso di 1 kg e oltre nell'apparecchiatura.
- Al fine di evitare che il sugo di cottura o il grasso della carne bruci nella pentola, versare del liquido nella leccarda.
  - Se necessario, girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
  - Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura. In tal modo si ottengono risultati migliori.
  - È possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, così da usare il calore residuo.

## Tabelle cottura arrosto

Manzo

Cibo	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura tradizionale	230	120 - 150	1
Roastbeef o filetto: al sangue	per cm di spessore	Doppio grill ventilato	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roastbeef o filetto: cott. media	per cm di spessore	Doppio grill ventilato	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Roastbeef o filetto: ben cotto	per cm di spessore	Doppio grill ventilato	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Maiale

Cibo	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla/Coppa/ Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1,5 kg	Doppio grill ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Braciola/costole	1 - 1,5 kg	Doppio grill ventilato	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	750 g - 1 kg	Doppio grill ventilato	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	750 g - 1 kg	Doppio grill ventilato	150 - 170	90 - 120	1

## Vitello

Cibo	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	Doppio grill ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Stinco di vitello	1.5 - 2	Doppio grill ventilato	160 - 180	120 - 150	1

## Agnello

Cibo	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C) Posizione della griglia	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello/ Arrosto di agnello	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	150 - 170	100 - 120	1
Sella d'agnello	1 - 1.5	Doppio grill ventilato	160 - 180	40 - 60	1

## Selvaggina

Cibo	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/ Cosciotto di lepre	fino a 1 kg	Cottura tra- dizionale	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Sella di cer- vo	1,5 - 2 kg	Cottura tra- dizionale	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di cervo	1,5 - 2 kg	Cottura tra- dizionale	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

## Pollame

Cibo	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	200 - 250 g ciascuna	Doppio grill ventilato	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	400 - 500 g ciascuna	Doppio grill ventilato	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pol- lastra	1 - 1,5 kg	Doppio grill ventilato	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1,5 - 2 kg	Doppio grill ventilato	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3,5 - 5 kg	Doppio grill ventilato	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2,5 - 3,5 kg	Doppio grill ventilato	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6 kg	Doppio grill ventilato	140 - 160	150 - 240	1

## Pesce al vapore

Cibo	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 KG	1 - 1,5	Cottura tra- dizionale	210 - 220	40 - 60	1

## Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.

- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.
- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.



**AVVERTENZA!** Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

### Grill

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Lombo di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### Grill rapido

Cibo	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers /Hamburger	8 - 10	6 - 8	4
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	4
Salsicce	10 - 12	6 - 8	4
Filetto/Bistecche di vitello	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Toast <sup>1)</sup>	1 - 3	1 - 3	5
Toast condito	6 - 8	-	4

<sup>1)</sup> Preriscaldare il forno.

### Cibi congelati

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	3
Croquette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	2

### Pietanze pronte surgelate

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)
Pizza congelata	Cottura tradizionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Patatine fritte <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Cottura tradizionale oppure Doppio grill ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	3
Baguette	Cottura tradizionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3
Flan di frutta	Cottura tradizionale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	3

<sup>1)</sup> Le patatine fritte devono essere girate 2 o 3 volte durante la cottura.

## Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.

- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.



Cibo	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

## Marmellate/Conserve

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

## Frutta morbida

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100°C in min.
Fragole/Mirtilli/Lamp- oni/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

## Frutta con noccioli

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100°C in min.
Pere/Mele cotogne/ Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Verdure

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100°C in min.
Carote <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agro-dolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/ Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Lasciare riposare nel forno spento.

**Asciugatura**

- Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.
- Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato,

aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

## Verdure

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Funghi	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Erbe	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Frutta

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane bianco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane di segale	190 - 210	50 - 70	2
Pane nero	180 - 200	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	2

## Tabella termosonda

Manzo

Cibo	Temperatura interna (°C)
Costoletta/Bistecca di filetto: al sangue	45 - 50
Costoletta/Bistecca di filetto: cott. media	60 - 65
Costoletta/Bistecca di filetto: ben cotta	70 - 75

Maiale

Cibo	Temperatura interna (°C)
Spalla/Prosciutto/Collo di maiale	80 - 82
Costoletta/Lombata di maiale affumicato	75 - 80
Polpettone	75 - 80

Vitello

Cibo	Temperatura interna (°C)
Arrosto di vitello	75 - 80

Cibo	Temperatura interna (°C)
Stinco di Vitello	85 - 90

#### Castrato/Agnello

Cibo	Temperatura interna (°C)
Cosciotto di castrato	80 - 85
Lombo di castrato	80 - 85
Arrosto di agnello/Cosciotto di agnello	70 - 75

#### Selvaggina

Cibo	Temperatura interna (°C)
Lombata di lepre	70 - 75
Coscia di lepre	70 - 75
Lepre intera	70 - 75
Sella di cervo	70 - 75
Cosciotto di cervo	70 - 75

#### Pesce

Cibo	Temperatura interna (°C)
Salmone	65 - 70
Trote	65 - 70

## PULIZIA E CURA



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Note sulla pulizia

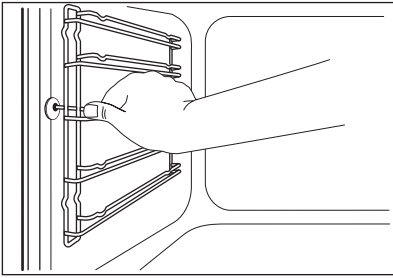
- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

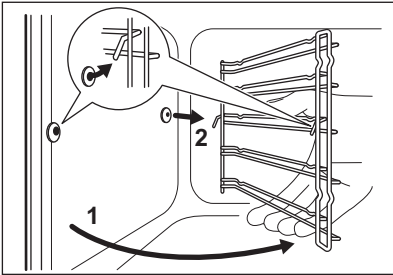
### Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.



I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

## Pirolisi



**AVVERTENZA!** Rimuovere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.



**La procedura di pulizia per pirolisi non può essere avviata:**

- se non è stata staccata la spina della termosonda dalla presa.
- se la porta del forno non è stata completamente chiusa.

Rimuovere manualmente lo sporco più consistente.



**AVVERTENZA!** Se sono presenti altre apparecchiature installate all'interno dello stesso mobile, non utilizzarle insieme alla funzione: Pirolisi. Potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

1. Pulire l'interno della porta con dell'acqua calda per evitare che eventuali residui possano bruciare per effetto dell'aria calda.
2. Attivare l'apparecchiatura e selezionare dal menù principale la funzione: Pirolisi. Premere **OK** per confermare.
3. Impostare la durata della procedura di pulizia:

Opzione	Descrizione
Leggero	1 ora per un livello di sporco ridotto
Normale	1 ora e 30 minuti per un livello di sporco normale
Intenso	2 ore e 30 minuti per un livello di sporco intenso

4. Sfiurare **OK** per confermare.



Quando inizia la pulizia per pirolisi, la porta dell'apparecchiatura è bloccata.



Per arrestare la pulizia per pirolisi anticipatamente, disattivare l'apparecchiatura.



**ATTENZIONE!** Una volta terminata la funzione, l'apparecchiatura è molto calda. Lasciare raffreddare. Vi è il rischio di scottature.



Una volta terminata la funzione, la porta rimane bloccata per la fase di raffreddamento. Alcune funzioni dell'apparecchiatura non sono disponibili durante la fase di raffreddamento.

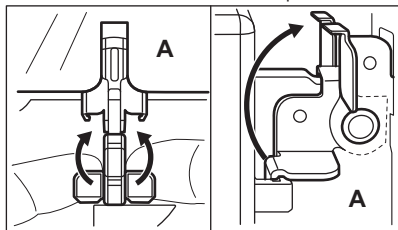
## Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.

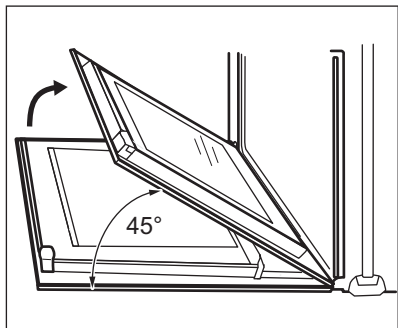


**ATTENZIONE!** Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura. La porta è pesante.

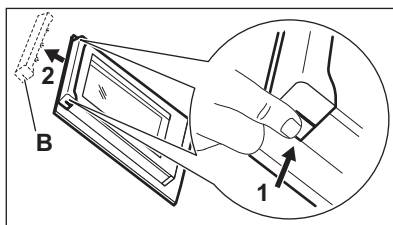
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare completamente le staffe (A) sulle due cerniere della porta.



3. Chiudere la porta fino a un'angolazione di circa 45°.

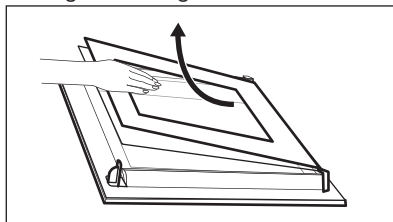


4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile per evitare graffi.
6. Afferrare sui due lati la copertura della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



**AVVERTENZA!** In caso di urti violenti si può rompere il vetro, soprattutto sui bordi del pannello in vetro anteriore.

7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare i pannelli in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, rimontare i pannelli in vetro e la porta. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande.

## Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.

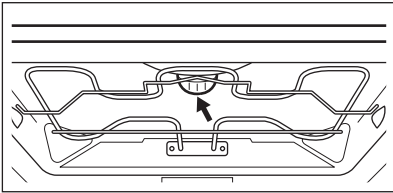


**ATTENZIONE!** Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina. La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

### Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.

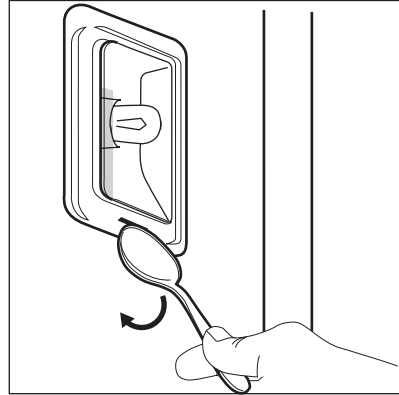


2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
4. Montare la calotta di vetro.

### Lampadina laterale

1. Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampada.

2. Servirsi di un oggetto stretto e spuntato (come ad esempio un cucchiaino da cucina) per rimuovere la calotta di vetro.



3. Pulire il rivestimento di vetro.
4. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.
5. Installare la calotta di vetro.
6. Installare la guida laterale sinistra.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



**ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie.	Verificare che tutte le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Il display mostra F111.	La spina della termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserirla in modo corretto nella presa.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo.</li> <li>• Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.</li> </ul>
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

## Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei

dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

### Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)

.....

Numero Prodotto (PNC)

.....



**Consigliamo di annotarli in questo spazio:**

Numero di serie (S.N.)

.....

**DATI TECNICI****Dati tecnici**

Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz

**EFFICIENZA ENERGETICA****Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014**

Nome fornitore	Küppersbusch
Identificativo modello	EEBP6750.0J
Indice di efficienza energetica	92.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.79 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	71 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	40.0 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

**Risparmio energetico**

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

- **Suggerimenti generali**


- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore


residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Calore residuo**
  - In alcune funzioni cottura, se è stato attivato un programma con l'impostazione del tempo (Durata, Orario fine) e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente il 10% in anticipo. La ventola e la lampadina continuano a funzionare.
- **Cottura con la lampadina spenta** - la lampadina si spegne durante la cottura e si riaccende solo in caso di necessità.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile. Il display mostra la temperatura del calore residuo.
- **Funzioni Eco** - fare riferimento a "Funzioni cottura".
- Quando utilizzare la funzione: **Cottura ecoventilata**, la lampadina si disattiva dopo 30 secondi. È possibile attivarla nuovamente secondo le esigenze.
- Quando si usano le **Funzioni Eco** la lampadina si disattiva. È possibile attivarla nuovamente secondo le esigenze.

## CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

---

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

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

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

[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)