

ISTRUZIONI PER L'USO

e regolazioni



IT

B6550.0
BP6550.0
CBP6550.0

A close-up photograph of a metallic surface, likely part of a kitchen appliance. The surface is brushed metal and has the brand name "Küppersbusch" engraved in a clean, sans-serif font. The lighting creates soft shadows, highlighting the texture of the metal.

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

Servizio Assistenza e Servizio Clienti

Tel.: 0209;401/ 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Indice dei contenuti

Modifiche	4
Completezza	4
Software	4
Disponibilità delle istruzioni	4
1. Spiegazione simboli e funzioni.....	6
2. Indicazioni di sicurezza e Avvertenze	8
2.1. Collegamento e funzionamento.....	8
2.2. Accensione e Utilizzo.....	8
2.3. Forno	9
2.4. Per persone	10
2.5. Prima del primo uso.....	10
2.6. Tutela dell'ambiente.....	11
2.7. Indicazioni del consumo di energia	11
2.8. Scopo previsto.....	12
3. Istruzioni di sicurezza microonde	13
3.1. Per tutte le superfici.....	13
3.2. Pulizia dello sportello del forno.....	15
3.3. Pulizia Pirolytica forno	16
4. Prima del primo uso	17
4.1. Importanti informazioni	17
5. Accessori	18
5.1. Guida telescopica a scorrimento con clip pieghevole	19
5.2. Guida telescopica a scorrimento con clip diretta	19
5.3. Pulire gli accessori del forno.....	20
6. Manutenzione	20
6.1. Sostituire la lampada forno.....	20
6.2. Rimuovere lo sportello del forno	22
6.3. Smontare/montare il vetro interno dello sportello	24
6.4. Smontare/montare le guide telescopiche	26
6.5. Smontare la parete posteriore	27
7. Panoramica del forno	28
7.1. Pannello di controllo - tasti del sensore e display.....	29
7.2. Impostare l'orologio	30
8. Tabella per dolci e per arrostire.....	32
8.1. Valori orientativi per la cottura	32
8.2. Valori orientativi per arrostire.....	34
8.3. Valori orientativi per grigliare	36
8.4. Valori orientativi di cottura con la termosonda.....	38
8.5. Valori orientativi per la cottura a bassa temperatura	40
9. Funzioni del forno	41
9.1. Programmi.....	41
9.2. Funzioni speciali.....	43
10. Uso del forno	45
10.1. Accendere e spegnere il forno.....	45
10.2. Modalità sleep	45
10.3. Mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta	45
10.4. Selezionare una funzione di cottura	47
10.5. Selezionare una funzione speciale.....	48
10.6. Modificare le impostazioni durante il processo di cottura.....	48
10.7. Programma Automatico	49
10.8. Modificare peso e temperatura	50
10.9. Impostazioni del Timer.....	52
10.10. Riscaldamento rapido (è attivo come impostazione di fabbrica).....	57
11. Preferiti	58
11.1. Richiamare un preferito	58
11.2. Salvare preferiti.....	58
11.3. Cancellare i preferiti	59
12. Altre funzioni	59
12.1. Impostare la Modalità Dimostrazione	59
12.2. Serratura di sicurezza per i bambini	59
12.3. Impostazioni di serie.....	60
12.4. Conferma automatica	60
12.5. Modalità ECO	61
12.6. Impostazioni suono di avvio	61
12.7. Impostazioni unità.....	62
13. Termometro per arrostire	62
13.1. Utilizzare il termometro per arrostire per funzioni di cottura.....	63
13.2. Utilizzare il termometro per arrostire per programmi automatici	64
14. Impostazioni speciali specifiche per modello, funzioni e impostazioni aggiuntive.....	65
14.1. Funzione di pirolisi.....	65
10. Cosa fare se.....	66

Servizio clienti Küppersbusch Germania

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

Siamo raggiungibili:

Da lunedì a giovedì dalle 8.30 alle 18.00
venerdì dalle 8.30 alle 17.00

Al di fuori di questi orari di servizio,
vi preghiamo di contattarci via fax
o email all'indirizzo di posta elettronica
www.kueppersbusch.de.

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Vienna

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

Siamo raggiungibili:

Da lunedì a giovedì dalle 8.00 alle 17.00

Al di fuori di questi orari di servizio, vi preghiamo
di contattarci via fax o email all'indirizzo di
posta elettronica www.kueppersbusch.at

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

Copyright

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

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

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

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche a questo manuale dovute al continuo sviluppo del prodotto.

Completezza

Questo libretto è composto da 74 pagine. Il libretto è completo solo se tutte le pagine sono numerate consecutivamente.

Software

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

Disponibilità delle istruzioni

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

Gentile nuovo utente Küpperbusch...

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

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

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

Scopo del manuale d'istruzioni

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

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

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

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

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





1. Spiegazione simboli e funzioni

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


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


Il funzionamento sicuro dell'apparecchio è garantito solamente seguendo attentamente le istruzioni d'uso. Questi messaggi hanno significati diversi:


Nel libretto sono presenti i seguenti simboli di avvertenza:

	PERICOLO Questa indicazione identifica un minaccia imminente che può provocare lesioni gravi o mortali
	ATTENZIONE Questa indicazione identifica un minaccia imminente che può provocare lesioni gravi o mortali
	AVVERTENZA Questa indicazione identifica una situazione pericolosa che può provocare lesioni lievi o danni all'apparecchio
	AVVISO Nota da rispettare per facilitare l'utilizzo dell'apparecchio.

Nel libretto sono presenti i seguenti simboli di avvertenza:

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

	<p>RISPETTARE LE NORME PER COMPONENTI E MODULI ELETTROSTATICAMENTE SENSIBILI (ESD).</p> <p>I componenti e i moduli elettrostatici in pericolo sono situati dietro le coperture con il simbolo adiacente. Non toccare MAI i collegamenti a spina, i conduttori a striscia o i perni. Solo i membri del personale qualificato, esperti di ESD, sono autorizzati a svolgere qualsiasi intervento tecnico.</p>
---	---


	<p>SUPERFICI CALDE!</p> <p>Questo simbolo è stato applicato sulle superfici che si riscaldano. Pericolo di scottature o ustioni. Le superfici possono essere calde anche dopo aver spento l'apparecchio. Questo simbolo indica rischio di scottatura.</p>
---	--

Controllo spedizione

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

Assicurarsi che la spedizione sia completa.

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

	<p>AVVERTENZA!</p> <p>Non utilizzare mai l'apparecchio se danneggiato!</p>
--	--

2. Indicazioni di sicurezza e Avvertenze

2.1. Collegamento e funzionamento

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

2.2. Accensione e Utilizzo

- Tenere i bambini lontano dal forno in funzione in quanto può raggiungere temperature molto elevate.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il forno.

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

2.3. Forno

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

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

2.4. Per persone

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

2.5. Prima del primo uso

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

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

2.6. Tutela dell'ambiente



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

2.7. Indicazioni del consumo di energia

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

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

2.8. Scopo previsto.

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



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

3. Istruzioni di sicurezza microonde

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

3.1. Per tutte le superfici



PERICOLO DI MORTE!

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



PERICOLO DI SCOTTATURE!

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

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. È possibile che le macchie o i resti che non sono stati eliminati si brucino la volta successiva che si scalda l'apparecchio. Spesso, le macchie o i resti prodotti in tal modo non si possono più eliminare senza lasciare tracce.
- Se si tratta di macchie lievi, pulire le superfici con un panno, una spazzola o spugna morbida, con acqua calda e un po' di detersivo. Sciacquare con acqua fredda in modo che non rimanga nessuna traccia di detersivo che potrebbe decolorare la superficie o causare più macchie. Asciugare con un panno. Ecco alcune istruzioni per macchie più difficili da rimuovere per le diverse superfici ed elementi. VSR 0-FIX-C è ideale per la pulizia della vetroceramica, dello smalto e del rivestimento interno dello sportello. Questa polvere detergente può essere acquistata presso il Servizio postvendita KÜPPERBUSCH.
- È possibile smontare le griglie scorrevoli per la pulizia. A fine pulizia vanno reinstallate correttamente. Non usare mai il forno senza le griglie scorrevoli installate.
- Pulire le superfici esterne del forno e gli accessori con acqua tiepida e sapone o con un detergente delicato. Prestare attenzione alle superfici verniciate e utilizzare solo spugne o panni che non graffino.



NON PULIRE MAI CON

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

3.1.1 *Eliminazione delle incrostazioni*

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

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

Utilizzo di un raschietto per la pulizia



AVVERTENZA! RISCHIO DI TAGLI!

Le lamette del raschietto sono molto affilate!

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

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

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

Rispettare sempre le istruzioni del produttore.



AVVERTENZA!

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

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

Modanature cromate del forno

Sportello frontale e moderno con cromatura, con guarnizione nera

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

- Queste rifiniture sono particolarmente sensibili ai graffi e vengono danneggiate dallo spray per forni. Non utilizzare un raschietto, né strofinacci abrasivi, né spugne dalla fibra dura.



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

Acciaio inox

Parte frontale dello sportello in acciaio inox e pannello di controllo



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



AVVERTENZA!

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

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



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

Smalto

Interno forno, parte anteriore e teglie

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



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

3.2. Pulizia dello sportello del forno

(*non idoneo su forni con funzione microonde)

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

3.2.1 Vetro dello sportello

Interno dello sportello - vetro rivestito



AVVERTENZA!

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



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

Rimuovere la sporcizia residua dalle guarnizioni del forno.

Parte frontale dello sportello, pannello dei comandi



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

3.2.2 Guarnizione dello sportello

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

Si consiglia di pulire la guarnizione senza rimuoverla.

3.3. Pulizia Pirolytica forno (dipende dal modello)

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

Dopo che il programma di pulizia pirolytica è stato completato, tutto quello che dovete fare è rimuovere i residui di cenere generati durante il processo con un panno umido. Gli spazi difficilmente accessibili all'interno del forno vengono puliti con un raschietto non metallico per non danneggiare il rivestimento dello smalto. Il forno ha 3 programmi di pulizia pirolytica che funzionano rispettivamente per 60, 90 e 120 minuti. Scegliere la durata del programma di pulizia a seconda del tipo di sporco. Quanto più resistenti sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. Non è necessario avviare il programma di pulizia pirolytica ogni volta che si utilizza il forno per la cottura o per arrostitire. Si consiglia di eseguire il programma di pulizia pirolytica ogni 4,5 volte che il forno viene utilizzato per la cottura o per arrostitire, a seconda dello sporco presente all'interno del forno. Durante il programma di pulizia pirolytica, la lampadina del forno all'interno del vano di cottura resta spenta.





**ATTENZIONE!**

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

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

4. Prima del primo uso

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

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

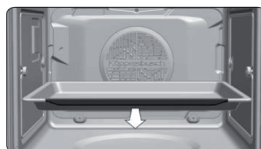
Durante la fase iniziale vengono generati fumo e odori, quindi assicurarsi che la cucina sia ben ventilata.

4.1. Importanti informazioni

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

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

- Spegneri i fusibili di installazione elettrica, oppure
- Griglie e teglie hanno blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia. Essi devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del forno.
- La superficie della griglia su cui poggia il contenitore deve trovarsi sotto le guide laterali. Ciò impedisce che il contenitore scivoli accidentalmente.
- Le teglie hanno una linguetta sul davanti per facilitarne la rimozione. Posizionare la teglia con la linguetta rivolta verso l'esterno del forno.



5. Accessori

Alcuni modelli sono dotati di guide telescopiche.



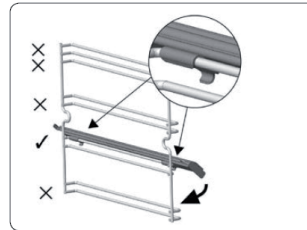
ATTENZIONE!

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

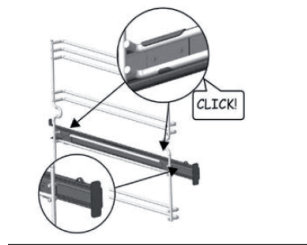
Per montare le guide telescopiche a scorrimento sui supporti cromati, procedere come riportato qui di seguito:

5.1. Guida telescopica a scorrimento con clip pieghevole

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



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



5.2. Guida telescopica a scorrimento con clip diretta



ATTENZIONE!

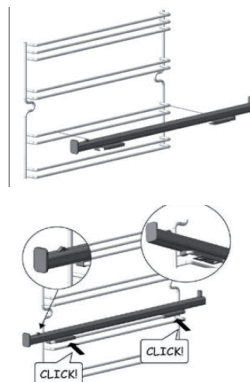
La guida singola di estrazione deve essere posta ai livelli di inserimento 1, 2 e 3 a partire dal basso.

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

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



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



AVVERTENZA!

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

5.3. Pulire gli accessori del forno

Pulire le superfici esterne del forno e gli accessori con acqua tiepida e sapone o con un detergente delicato. Prestare attenzione alle superfici verniciate e utilizzare solo spugne o panni che non graffiano.



AVVERTENZA!

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

6. Manutenzione

6.1. Sostituire la lampada forno



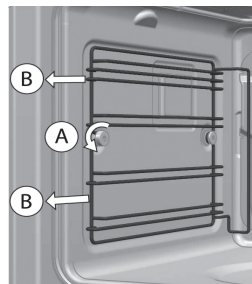
ATTENZIONE!

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

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

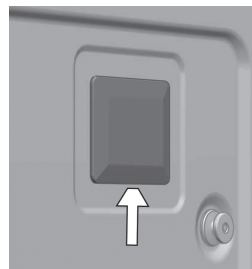
6.1.1 Sostituire la lampadina laterale

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



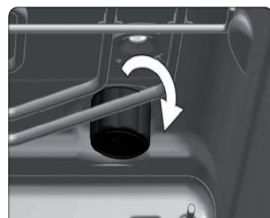
- Servirsi di un oggetto stretto e spuntato per rimuovere la calotta di vetro.
- Sostituire la lampada forno.
- Fissare nuovamente la calotta di vetro, assicurandosi che sia posizionata correttamente.

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



6.1.2 Sostituzione della lampadina superiore

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



6.1.3 Sostituire la lampada LED

Chiamare il Servizio Assistenza Tecnica

6.2. Rimuovere lo sportello del forno

(non idoneo su forni con funzione microonde)

Per una facile pulizia, lo sportello può essere smontato. Seguire le istruzioni per il tipo di sportello del forno.

6.2.1 Sportello con cerniera

Smontare lo sportello

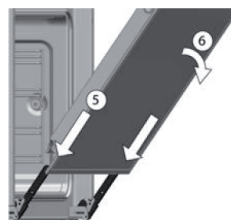
- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Bloccare la cerniera ruotando i fermi.
- Muovere la serratura verso di voi.

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



Montare lo sportello

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



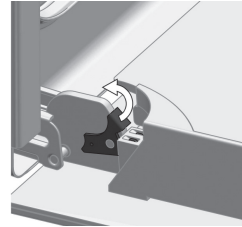


AVVERTENZA!

Assicurarsi che lo sportello sia completamente inserito ruotando i fermi perché altrimenti potrebbe bloccarsi.



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



6.2.2 Sportello con cerniera

Smontare lo sportello

- Aprire lo sportello del forno completamente.
- Bloccare la cerniera ruotando i fermi.
- Muovere la serratura verso di voi.
- Chiudere lo sportello nella posizione bloccata.
- Tenere lo sportello con entrambe le mani tenendo premuto su entrambi i lati, sollevare e tirare fuori lo sportello del forno finché le cerniere non sono completamente staccate.
- Per montare lo sportello, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta.

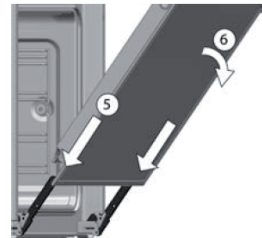


Montare lo sportello

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



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





ATTENZIONE!

Assicurarsi che lo sportello sia completamente inserito ruotando i fermi perché altrimenti potrebbe bloccarsi.

6.3. Smontare/montare il vetro interno dello sportello

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

Montare

A seconda del modello, il forno può avere uno sportello in acciaio inox completamente chiuso. Con questo sportello non è possibile rimuovere i pannelli del vetro.



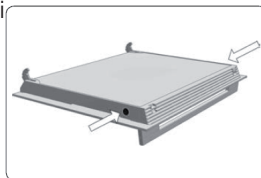
ATTENZIONE!

Se si smontano i vetri con lo sportello montato nel forno, farlo sempre con la cerniera in posizione bloccata. In caso contrario, lo sportello si chiude e i vetri smontati si possono rompere e causare lesioni.

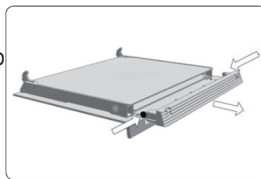


Per evitare che questo accada, smontare i vetri con lo sportello rimosso, seguendo le istruzioni riportate nella sezione precedente.

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



- Tenerli premuti e tirare la guarnizione di plastica sopra lo sportello.
- Rimuovere i vetri dallo sportello. Pulirli con un detergente per vetri o acqua e sapone e un panno morbido.

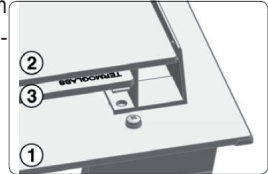




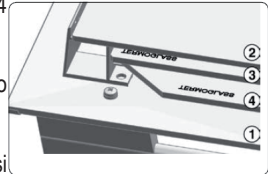
ATTENZIONE!

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

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



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



ATTENZIONE!

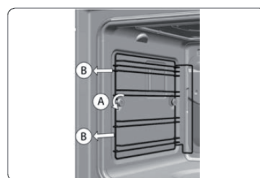
Non accendere mai il forno se manca uno dei vetri dello sportello.

6.4. Smontare/montare le guide telescopiche

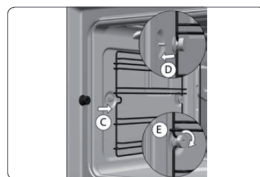
Nelle guide laterali, sono disponibili 12 livelli di inserimento. I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto dall'1 al 12. Il livello di inserimento 1 corrisponde al livello più basso.

Smontare

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



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



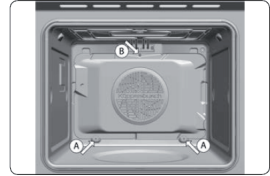
6.5. Smontare la parete posteriore



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

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

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



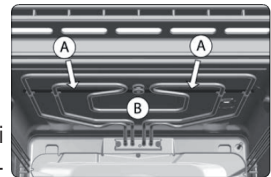
ATTENZIONE!

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

Forni con una griglia pieghevole

Per pulire la parte superiore del forno.

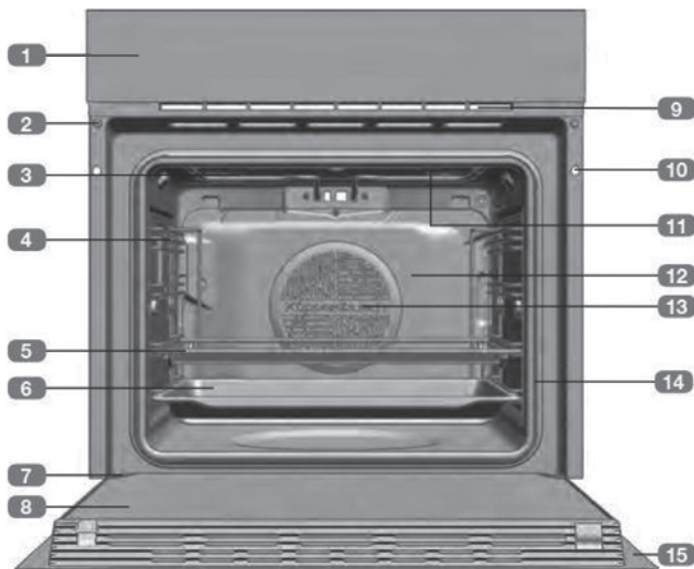
- Togliere gli accessori dal forno.
- Aspettare che il forno si raffreddi.
- Spingere la guida dell'elemento grill (A) con entrambe le mani verso la parte posteriore del forno, per liberarlo dal dado superiore di fissaggio (B).



- Lasciare cadere l'elemento e pulire la parte superiore del forno.
- Quindi posizionare l'elemento grill nella sua posizione originale e procedere in ordine inverso.



7. Panoramica del forno



Accessori opzionali:

- 1 completamente scorrevole (Acc. N. ZB1002) Professionale + Set Cucina (Acc. N. ZB 8030) Professionale + Set Cucina (Acc. N. ZB 8031) Pietra per pizza con maniglia (Acc N. 145)

Accessori standard:

- 1 x Vassoio smaltato per cottura al forno
- 1 Leccarda smaltata/ Universale
- 1x Griglia, parzialmente scorrevole (ZB 1003)

- 1 Pannello di controllo
- 2 Serratura (solo per i modelli pirolitici)
- 3 Elementi griglia
- 4 Livelli di inserimento
- 5 Griglia
- 6 Teglie da forno
- 7 Cardine
- 8 Vetro dello sportello
- 9 Uscita aria di cottura
- 10 Montaggio su unità
- 11 Lampada
- 12 Parete posteriore
- 13 Ventilatore ad aria calda
- 14 Chiusura ermetica del forno
- 15 Sportello del forno

7.1. Pannello di controllo - tasti del sensore e display



- 1 ON/OFF**
Con questo sensore si può attivare e disattivare l'apparecchiatura.



- 2 Funzioni**
Con questo tasto sensore si selezionano le funzioni di cottura.



- 3 Programmi**
Con questo tasto sensore si selezionano i programmi automatici.



- 4 Preferiti**
Con questo tasto sensore si accede al programma memorizzato.



- 5 Convezione aria calda***
Con questo tasto sensore si selezionano le funzioni di convezione aria calda.



- 5 Pirolisi***
Con questo tasto sensore si seleziona il programma di pulizia pirolitica.



- 5 Microonde***
Con questo tasto sensore si attivano le funzioni microonde o la funzione microonde supplementare.



- 6 Impostazioni**
Con questo tasto sensore si accede al menu di impostazione.



- 7 Serratura di sicurezza per i bambini**
Con questo tasto sensore si può attivare o disattivare la serratura di sicurezza per i bambini.



- 8 Riscaldamento rapido**
Con questo tasto sensore si può attivare o disattivare la funzione di riscaldamento rapido.



- 9 Impostazioni tempo/Timer**
Con questo tasto sensore si accede al menu funzioni Timer.



- 10 Luce**

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



- 11 Indietro**
Con questo tasto sensore si torna a un livello precedente del menù.



- 12 OK per la selezione/conferma**
Con questo tasto sensore si conferma la selezione o si avvia una funzione.



- 13 su - giù**
Con questi tasti sensori è possibile scorrere su e giù in un menu.



- 15 Impostazione tempo delle funzioni di cottura**
È possibile determinare il tempo di cottura o la fine del programma di cottura.



- 16 Temperatura**
Con questo tasto sensore è possibile modificare la temperatura che è stata impostata.















- 17 Peso**
Con questo tasto sensore è possibile modificare le impostazioni di peso.

* a seconda del modello


7.2. Impostare l'orologio










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




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

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'ora.
Premere per confermare .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare i minuti.
Premere per confermare .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il display dell'orologio.
Premere per confermare .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il formato del display e premere per confermare .
- Viene emesso un segnale acustico e il forno passa in modalità standby. Viene visualizzata l'ora impostata.

Per cambiare il tempo:

A forno spento, premere il simbolo  per 3 secondi e aspettare fino a che sul display viene visualizzata l'impostazione ora.

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'ora.
Premere per confermare .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare i minuti e premere per confermare .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il display dell'orologio e premere per confermare .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il formato del display.
Premere per confermare .

Il forno passa in modalità standby. Viene visualizzata l'ora impostata.

8. Tabella per dolci e per arrostire

8.1. Valori orientativi per la cottura

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

Valori orientativi per la cottura							
Modalità di funzionamento	Aria calda		Calore Superiore/ Inferiore		Modalità Pizza Calore inferiore convezione aria calda		
Le impostazioni preferite sono sullo sfondo grigio	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in min.
Torte							
Impasto per torte							
Gugelhupf	2	170	2	170-190			60-70
Torte in cassetta	2	170	2	170-190			50-70
Torta Madeira	2	160	2	160-180			60-70
Pasticcini	2	170	2	170-190			20-30
Muffin	2	160-170	2	170-180			20-25
Base per torte							
con guarnizioni asciutte	2	160-170	2	180-200			20-35
con guarnizioni umide	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50

Impasto lavorato							
Pasticcini	2	170-180	2	180-200			25-35
Cheese cake	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Biscotti	2	170	2	180-200			15-30
Biscotti di pasta frolla							
con guarnizioni asciutte	2	160-170	2	180-190			25-35
con guarnizioni umide	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Pasta lievitata							
Gugelhupf	2	150-160	2	175-180			40-65
Torta lievitata	2	150-160	2	175-180			40-50
Pan dolce ricco (preiscaldato)	2	150-160	2	175-180			50-70
Biscotti	2	140-150	2	180-200			15-30
Biscotti di pasta frolla							
con guarnizioni asciutte	2	150-160	2	180-190			30-40
con guarnizioni umide	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Pan di spagna							
Dolci e flan (preiscaldamento)	2	150-160	2	175-180			30-40
Rotoli (preiscaldamento)	2	170-180	2	180-200			15-25
Cottura dolci con bianco dell'uovo							
Meringhe	2	80-90	2	100-120			80-120
Stelle di cannella	2	100-120	2	120-140			20-40
Macaroon	2	100-120	2	120-140			20-50
Altri impasti							
Sfoglia	2	170-180	2	190-210			15-30

Tabella per dolci e per arrostitire

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

8.2. Valori orientativi per arrostitire

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

Consigli per risultati migliori

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

Valori orientativi per arrostitire								
Modalità di funzionamento	Aria calda		Calore Superiore/ Inferiore		Calore inferiore convezione aria calda			
Le impostazioni preferite sono sullo sfondo grigio	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Livello di inserimento	Temp. in °C	Livello di inserimento	Temperatura in °C	Peso della carne	Tempo di cottura in minuti
Tipo di carne								
Maiale								
Maiale arrosto	2	170	2	170-190	2	160-180	2.000	120
Spalla di maiale	2	180	2	180-200	2	170-190	1.200	120
Filetto	2	180	2	180-200	2	170-190	1.000	45
Manzo								
Tagliata di manzo	2	170	2	170-190			2.000	150
Roastbeef	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.500	30
Filetto di manzo	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.200	30
Vitello/agnello								
Agnello arrosto	2	160	2	170-180			1.000	140
Arrosto di vitello	2	160	2	170-180			1.000	90
Bistecca								
Costata di manzo (rosolata in anticipo)	2	120**	2	120**			300	10

Tabella per dolci e per arrostitire

Bistecca con l'osso (rosolata in anticipo)	2	180**	2	180-200**			1.000	6
Pollame								
Pollo	2	180	2	180-200	2	180-200	1.000	60
Anatra	2	170	2	170-190	2	170-190	1.500	75
Oca	1 o 2	160	1 o 2	170-190	1 o 2	170-190	3.000	120
Tacchino	1 o 2	160	1 o 2	170-190	1 o 2	170-190	5.000	180
Pesce								
Pesce intero	2	200	2	200-220			1.000	35

8.3. Valori orientativi per grigliare

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

Consigli per risultati ottimali

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

Valori orientativi per grigliare					
Modalità di funzionamento	Livello di inserimento	Grill		Griglia di grande superficie	
		1 lato	2 lato	1 lato	2 lato
Tipo di carne					
Maiale					
Pezzi di maiale	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Stomaco	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Filetto di maiale	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Friggere le salsicce	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Rotoli di salsiccia fritta	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Manzo					
Filetto di manzo, al sangue	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Filetto di manzo, medio	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Vitello/agnello					
Pezzi di agnello	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Bistecca di vitello	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Pollame					
Cosce di pollo	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Pezzi di pollo	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Pesce					
Filetto di pesce	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Pesce intero	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Toast					
Toast	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Toast farcito	3	6-8		10-12	

8.4. Valori orientativi di cottura con la termosonda

Valori orientativi di cottura con la termosonda			
	Temperatura di base in °C		
	Al sangue	Medio	ben cotto
Tipo di carne			
Maiale			
Filetto di maiale		63	65
Maiale arrosto/prosciutto		68-70	75
Zampetto			80-85
Cotoletta con l'osso			75-80
Spalla			95
Prosciutto		55-62	64-68
Polpettone di carne			75
Manzo			
Filetto di manzo	38-55	58-65	da 65
Roastbeef	38-55	55-60	da 65
Involtini			70
Tagliata di manzo			85-90
Manzo bollito			90
Entrecote		55-58	
Vitello			
Zampetto			80-85
Arrosto			64-74
Petto			75-78
Sella		65-70	
Spalla			75-80
Controfiletto		60	

Agnello			
Agnello			79-85
Coscia di agnello		60	70-72
Pezzi di agnello		55	
Sella di agnello		60-62	68
Carré di agnello		55	
Selvaggina			
Filetto di cinghiale		60-63	
Arrostito di cinghiale			75-78
Coscia di cinghiale			75
Sella di capriolo		50-60	
Arrostito di capriolo		65	
Sella di cervo		54-60	
Arrostito di cervo		62	75
Toast farcito	3	6-8	
Pollame			
Pollo			80-90
Anatra			80-90
Petto d'anatra		62-65	
Oca		75-80	90-92
Tacchino			80-90
Pesce			
Salmone		57	60
Luccio		58	60
Lucciooperca		58	60
Tonno		55	58
Pesce rosso		55	60
Merluzzo		54	60
Trota		54	60
Sgombro Giallo		54	60

8.5. Valori orientativi per la cottura a bassa temperatura

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

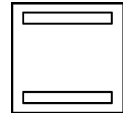
9. Funzioni del forno

Le funzioni dipendono dal modello in questione.

9.1. Programmi

Calore superiore / inferiore

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



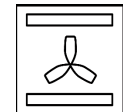
Aria calda Ökotherm

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



Calore superiore / inferiore con ventola

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



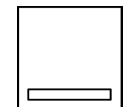
Impostazioni Ökotherm pizza

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



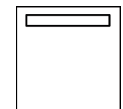
Calore Inferiore

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



Calore superiore

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



ECO

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



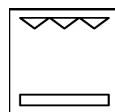
Aria calda intensiva Ökotherm

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



Grill / calore inferiore

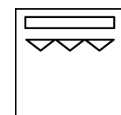
Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. Perfetto per la cottura di carne. Produce un effetto croccante.



Grill di grande superficie

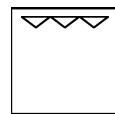
Perfetto per la cottura di grosse quantità di cibo, come pesce o carne.

Consente di gratinare porzioni più grandi rispetto al grill. Per gratinare e rendere i cibi ancora più croccanti.



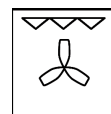
Grill

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



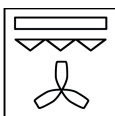
Cottura ventilata assistita

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



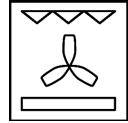
Cottura ventilata assistita intensiva

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



Cottura ventilata assistita intensiva + calore inferiore

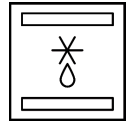
Oltre al ventilatore e al calore inferiore si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill. Gli alimenti rimangono succosi all'interno e estremamente croccanti e dorati all'esterno. Perfetto per arrostiti ripieni o pollame.



9.2. Funzioni speciali

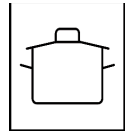
Scongelare

Per scongelare delicatamente alimenti congelati.



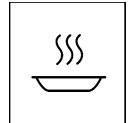
Cottura a bassa temperatura

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



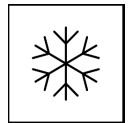
Scaldavivande

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



Cibi congelati

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



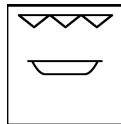
Pietanze calde

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



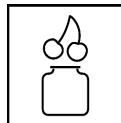
Gratinare

Perfetto per gratinare piatti, sformati e soufflés.



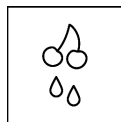
Conservazione

Perfetto per conservare cibi come frutta e verdura.



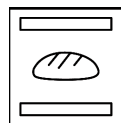
Essiccazione

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



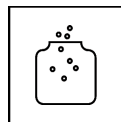
Cottura del pane

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



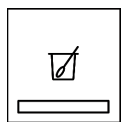
Dimostrazione

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



Yogurt

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



10. Uso del forno



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

10.1. Accendere e spegnere il forno



Per utilizzare il forno per la cottura degli alimenti, è necessario premere sul simbolo .

Se non viene selezionata nessuna funzione o nessun programma automatico, il forno si rispegne dopo qualche secondo e mostra l'ora corrente o passa alla modalità sleep se la conferma manuale è attivata (vedere sezione sulla Modalità Sleep).

Spegnere il forno premendo il simbolo .

10.2. Modalità sleep

Se la conferma manuale è attivata (viene attivata al momento della consegna in fabbrica), il forno passa in modalità Sleep dopo 30 secondi se non si effettua un'impostazione sul dispositivo entro questi 30 secondi.




La modalità Sleep è attiva per 30 secondi e permette di ritornare alla schermata precedente premendo il simbolo On/Off  o il  sensore. Tutti i sensori che sono stati premuti per l'attivazione della modalità Sleep vengono memorizzati per questo periodo.



Trascorsi 5 minuti, il forno si spegne e indica l'ora.


10.3. Mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta

Lingua, data e ora, temperatura e peso devono essere impostati prima che il forno venga utilizzato per la prima volta.


10.3.1 Impostare la lingua

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare la lingua.
- Per confermare premere .



□ Selezionare la lingua desiderata premendo il simbolo  (su) o  (giù).

□ Per confermare premere .



Si accederà al menù delle Impostazioni.

□ Per confermare l'impostazione lingua, premere .

10.3.2 Impostare data e ora


□ Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare data/ ora.



□ Confermare con .

□ Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'anno.

□ Confermare con .

□ Ripetere questi procedimenti per selezionare mese e anno.


□ Confermare sempre con .


□ Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'ora.

□ Confermare con .

□ Ripetere questi procedimenti per selezionare i minuti.


□ Confermare con . Selezionare il display dell'orologio.

□ Confermare con . Infine è necessario selezionare il formato del display.




□ Confermare con .




Si arriverà alla schermata Home.

10.3.3 Impostare data e ora - selezione rapida

A forno spento, premere il simbolo  e aspettare fino a che sul display non venga visualizzata l'indicazione della data. Quindi è possibile impostare data, ora, tipo di orologio e formato display grazie ai procedimenti precedentemente descritti.


10.3.4 Impostazioni unità









- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il peso (preimpostazione chilogrammi).
- Confermare con .




- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'unità temperatura (preimpostazione Celsius).
- Confermare con .

Dopo avere impostato le unità, la messa in funzione del dispositivo per la prima volta è terminata. Si arriverà alla schermata Home.


10.4. Selezionare una funzione di cottura

- Accendere il forno premendo il simbolo .


- Selezionare  sulla schermata home.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare i programmi di cottura .
- Premere  per confermare le impostazioni.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il programma.
- Confermare con .






- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare la temperatura di cottura.
- Confermare con .

Vengono visualizzate le impostazioni. È inoltre possibile impostare la durata di cottura o l'orario di fine cottura. (Vedere capitoli Impostazioni tempo di cottura/Fine del ciclo di cottura.)


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


10.5. Selezionare una funzione speciale


- Accendere il forno premendo il simbolo .


- Selezionare  sulla schermata home.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare le funzioni speciali .
- Confermare le impostazioni con .

10.6. Modificare le impostazioni durante il processo di cottura

Premere il simbolo  quando si desidera modificare un programma di cottura durante il funzionamento. Quindi seguire le istruzioni riportate sopra.


Premere il simbolo  quando si desidera modificare la temperatura di cottura durante il funzionamento. Quindi seguire le istruzioni riportate sopra.

Durante il processo di cottura, premere il simbolo  per modificare la durata di cottura. (Vedere capitoli Impostazioni tempo di cottura/Selezionare fine del ciclo di cottura.)

Premere il simbolo  per terminare la procedura.











INFORMAZIONI

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


10.7. Programma Automatico

10.7.1 Selezione di un Programma Automatico

- Accendere il forno premendo il simbolo .

- Selezionare  sulla schermata home.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare la categoria.
- Per confermare premere .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il programma automatico e premere  per confermare.

Quindi impostare peso e cottura nello stesso modo. I tempi di cottura vengono calcolati in automatico. È inoltre possibile impostare l'orario di fine cottura (vedere Fine del ciclo di cottura) oppure modificare il tempo di cottura.

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

* Nei programmi selezionati non è necessario impostare il peso.


A seconda del programma, il forno può indicare a quale livello deve essere inserito il cibo.



Nei programmi selezionati, il forno vuoto deve essere preriscaldato. Il forno mostrerà quando il cibo deve essere inserito e in quale livello.

10.7.2 Informazioni importanti sui programmi di cottura







Quando viene attivato un programma e in base al peso indicato, il forno calcola automaticamente la temperatura e il tempo necessario per la cottura del cibo. La temperatura può essere adattata in programmi con impostazioni di peso. Se non espressamente seguito da altre informazioni, il tempo di cottura si riferisce ad un tempo di cottura senza il preriscaldamento. Ecco perché è molto importante selezionare il peso giusto dell'alimento da cucinare, così che possa essere cucinato in maniera appropriata. Per i programmi di arrosto, dopo un tempo specifico, il forno avverte di girare l'arrosto. Viene indicato attraverso un segnale acustico della durata di qualche istante. Il simbolo  non scompare dal display fino a che non si è girato l'arrosto. Se l'arrosto non viene girato, dopo alcuni minuti il forno riprende automaticamente il programma di cottura.




10.8. Modificare peso e temperatura

10.8.1 Modificare il peso del cibo

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


Per modificare il peso procedere come indicato qui di seguito:

- Toccare il simbolo peso .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare il peso e premere  per confermare.





- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il livello di cottura.
- Per confermare premere .




Viene visualizzato il menù delle impostazioni.

- Per confermare premere .

Il processo viene eseguito mentre la modifica avviene in background. Le nuove impostazioni per il processo non vengono adottate finché non avviene la conferma premendo .

Alternativa: (Il processo è terminato.)

- Premere il simbolo  (indietro) più volte fino a raggiungere le impostazioni di peso.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare il peso e premere  per confermare.

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare il livello di cottura e premere  per confermare.

Viene visualizzato il menù delle impostazioni. I tempi di cottura vengono calcolati in automatico. È possibile anche impostare il termine e il tempo di cottura.

- Per confermare premere .





Il forno continua la procedura di cottura con le impostazioni modificate.

10.8.2 Modificare la temperatura di cottura

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

La temperatura può essere modificata solo in un intervallo specificato di programmi di cottura con le impostazioni del peso. La temperatura di una determinata funzione può essere modificata entro un intervallo di 30°C (senza dover impostare la temperatura) e 300°C.

Per modificare il peso procedere come indicato qui di seguito:

- Toccare il simbolo temperatura .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare la temperatura di cottura e premere  per confermare.

Viene visualizzato il menù delle impostazioni o il processo di cottura.

- Premere  per confermare nella schermata impostazioni.





Il forno esegue la cottura con le nuove impostazioni.

10.9. Impostazioni del Timer

10.9.1 Impostazioni tempo di cottura

La durata di cottura dei programmi ha un'impostazione predefinita. Non esiste un tempo prestabilito per le funzioni di cottura.

Procedere come indicato qui di seguito:

- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare la durata di cottura e premere  per confermare.


Ora è possibile impostare la fine del ciclo di cottura. (Vedere capitolo Selezionare fine del ciclo di cottura.)

Questo passaggio viene saltato se si imposta il tempo di cottura finale durante l'esecuzione del processo.

- Per confermare premere .







INFORMAZIONI

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

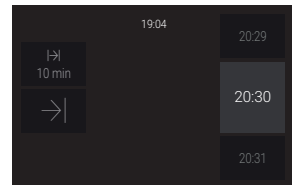
Il forno è spento.

10.9.2 Modifica di un tempo di cottura

- Premere il simbolo .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare la durata di cottura.
- Per confermare premere .

Nel prossimo passaggio bisogna selezionare la fine del ciclo di cottura. Confermare la fine del ciclo di cottura proposto per avviare immediatamente il programma.



Quando si modifica il termine di un intervallo di cottura, potrete avviare anche la procedura di cottura

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


- Per confermare premere .



INFORMAZIONI

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


Si ritorna alla panoramica impostazioni o al processo di cottura in corso.

- Per confermare premere .
Il forno esegue la cottura con le nuove impostazioni.



INFORMAZIONI

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

 per spegnere il segnale acustico.


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




10.9.3 *Cancelare un tempo di cottura*


- Eseguire i procedimenti sopra indicati e impostare il tempo di cottura su "00:00".
- Il forno continua il processo di cottura senza impostare l'ora e/o le impostazioni di orario non compaiono nella panoramica delle impostazioni.

10.9.4 *Impostare il tempo di cottura finale*

La fine del ciclo di cottura determina lo spegnimento del forno.

Una volta impostato il tempo di cottura e confermato con , è possibile impostare la fine del ciclo di cottura.

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare la fine del ciclo di cottura. Per confermare premere .

- Vengono visualizzate le impostazioni.
- Per confermare le impostazioni, premere .

- Quando viene avviato il programma di cottura il display torna in standby.

**INFORMAZIONI**

Il forno inizia il processo non appena viene confermato il tempo di cottura finale consigliato.

10.9.5 Modificare la fine del ciclo di cottura

- Premere il simbolo

Una volta impostato il tempo di cottura e confermato con , è possibile impostare la fine del ciclo di cottura.

- Premere il simbolo (su) o (giù) per impostare la fine del ciclo di cottura. Per confermare premere

Viene visualizzato il menù delle impostazioni.



- Per confermare le impostazioni, premere .

- Quando viene avviato il programma di cottura il display torna in standby.

**INFORMAZIONI**





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

10.9.6 Cancellare la fine del ciclo di cottura

- Cancellare la fine del ciclo di cottura premendo il simbolo  per 3 secondi.
- Per confermare premere .

Si arriverà alla schermata standby.

10.9.7 Impostare il timer

- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare il tempo desiderato. Per confermare premere .

Una volta scaduto il tempo programmato, viene emesso un segnale acustico e il simbolo [timer.png] lampeggia nella barra di stato.





- Premere  per spegnere il segnale acustico.



INFORMAZIONI

Questa funzione è indipendente dalla procedura di cottura in corso.

10.9.8 Modifica del timer



- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare il tempo desiderato. Per confermare premere .

Vengono visualizzate le impostazioni. Se si imposta o si modifica il timer durante il funzionamento, verrà visualizzato il display del processo.

Una volta scaduto il tempo programmato, viene emesso un segnale acustico e il simbolo lampeggia nella barra di stato.

- Premere  per spegnere il segnale acustico.

10.9.9 Cancellare il timer







- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo (su) o (giù) per impostare 00:00 e premere  per confermare.
- Si ritorna alla schermata iniziale.



INFORMAZIONI

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

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


- Premere il simbolo  (riscaldamento rapido).
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare 00:00 al fine di accendere e spegnere la funzione di riscaldamento rapido che si trova nelle funzioni di cottura  permesse dal forno .
- Per confermare premere .




Le impostazioni vengono salvate finché non verranno nuovamente modificate.

11. Preferiti

Il forno è dotato di una funzione di memoria, che consente di salvare sino a 20 programmi e impostazioni di cottura creati come preferiti.


11.1. Richiamare un preferito

- Toccare il simbolo  (Preferiti)

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il preferito.
Per confermare premere .


Vengono visualizzate le impostazioni. Adesso è possibile attivare il riscaldamento rapido, il timer e la fine del ciclo di cottura. (vedere capitoli Riscaldamento rapido/ Impostare il timer/ Selezionare fine del ciclo di cottura.)




Inoltre è possibile effettuare modifiche al programma o alle impostazioni di cottura.

- Per confermare le impostazioni, premere .
- Viene avviato il programma di cottura.

11.2. Salvare preferiti

Nella panoramica impostazioni e nella procedura di cottura, si ha la possibilità di salvare programmi e impostazioni di cottura come preferiti.

- Premere il simbolo  per salvare nel preferito.

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare lo spazio di archiviazione (1-20).
- Per confermare premere .





Si prega di attendere un momento, sarete automaticamente indirizzati alla panoramica impostazioni.



INFORMAZIONI





Se si seleziona uno spazio di archiviazione già assegnato, si sovrascrive il preferito memorizzato in esso.

11.3. Cancellare i preferiti

- Una volta nel display Home, tenere premuto il simbolo  per più di 3 secondi e si accederà alla panoramica per cancellare i preferiti.
 - Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il preferito.
 - Per confermare la procedura di cancellazione, premere .
- Vengono visualizzate le impostazioni.

12. Altre funzioni



12.1. Impostare la Modalità Dimostrazione

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



12.2. Serratura di sicurezza per i bambini

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

12.2.1 Attivare la serratura per i bambini:

- Premere il simbolo  per almeno 3 secondi finché non si sente un segnale acustico e il simbolo  riappare. I tasti e gli interruttori ora sono disabilitati.

12.2.2 Disattivare la serratura per i bambini:







- Premere il simbolo  per almeno 4 secondi finché non si sente un segnale acustico e il simbolo  sparisce.
I tasti e gli interruttori ora funzionano di nuovo.



INFORMAZIONI

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

12.3. Impostazioni di serie


- Premere  e il simbolo  contemporaneamente per 3 secondi finché non appare lo schermo seguente.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare .
- Per confermare premere .

Scollegare il dispositivo dalla corrente e quindi ricollegarlo.






Il dispositivo si attiva nuovamente.

Probabilmente si dovrà modificare nuovamente la lingua nelle impostazioni.

12.4. Conferma automatica






Con la conferma automatica , tutti i valori impostati vengono adottati automaticamente dopo 8 secondi (*si applica solo ai parametri di cottura quando un programma o una funzione di cottura sono già stati selezionati).

- Tenere premuti i simboli  e  in modalità standby per almeno 3 secondi finché non appare lo schermo a lato.

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) e quindi selezionare conferma automatica o  conferma manuale .
- Per confermare premere .

Si ritorna in modalità standby.

12.5. Modalità ECO

- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare ECO.
- Confermare premendo  o  per disattivare la modalità ECO.







Si arriverà alla schermata Home.



INFORMAZIONI





Se la modalità ECO è attiva, non viene visualizzato nessun tempo sulla schermata standby.




12.6. Impostazioni suono di avvio




- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il suono di avvio.
- Per confermare premere .
- Per attivare il suono di avvio, premere , oppure premere  per disattivare il suono di avvio.

Si tornerà alla schermata Home.

12.7. Impostazioni unità

- Premere il simbolo .
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'unità.
- Per confermare premere .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'unità di peso.
- Per confermare premere .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare l'unità temperatura.
- Per confermare premere .

Si arriverà alla schermata Home.

13. Termometro per arrostire

Il termometro per arrostire misura la temperatura all'interno del cibo. Non appena la temperatura determinata dal termometro ha raggiunto un certo valore, l'arrosto è pronto, cioè non troppo asciutto o crudo, ma piuttosto "giusto".

La cottura continua finché la temperatura all'interno dell'arrosto non ha raggiunto il rispettivo valore. Ecco perché non può essere impostata. La durata può variare a seconda della dimensione e del tipo della carne, temperatura di cottura e modalità di funzionamento selezionata.


Il termometro per arrostire può essere utilizzato con tutte le modalità di riscaldamento.

Inserire correttamente il termometro per arrostire





- Inserire la punta del termometro per arrostire orizzontalmente dal lato sino a che non raggiunge il centro dell'alimento.
- Inserire sempre il termometro per arrostire sino all'impugnatura.
- La punta non deve essere posizionata vicino al grasso o all'osso della carne.




- Anche per il pollame bisogna assicurarsi che la punta non entri in contatto con un osso.




Utilizzare il termometro per arrostire




- Posizionare l'arrosto preparato con il termometro inserito nel forno.
- Inserire il rebbio del termometro per arrostire nella presa situata nella parte superiore sinistra della parete laterale del forno.
- Il simbolo  appare sul display quando il termometro viene inserito.

13.1. Utilizzare il termometro per arrostire per funzioni di cottura

- Selezionare  sulla schermata home.
- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare le funzioni di cottura.
- Per confermare premere .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il programma.
- Per confermare premere .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare la temperatura per questa funzione di cottura.
- Per confermare premere .


- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare la temperatura interna.
- Per confermare premere .

Vengono visualizzate le impostazioni.





- Per confermare premere .




Viene avviato il programma di cottura.




Non appena l'interno dell'alimento raggiunge la temperatura selezionata, il forno si spegne.

Se si desidera modificare la temperatura impostata o la temperatura consigliata del termometro per arrostire, premere il simbolo . Quindi seguire le istruzioni riportate sopra.

13.2. Utilizzare il termometro per arrostire per programmi automatici

- Selezionare il programma  sulla schermata home, quindi premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare la categoria.
- Per confermare premere .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il programma automatico.
- Per confermare premere .

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per impostare la temperatura desiderata del termometro per arrostire.
- Per confermare premere .

Vengono visualizzate le impostazioni.

- Per confermare premere .

Viene avviato il programma di cottura.

Non appena l'interno dell'alimento raggiunge la temperatura selezionata, il forno si spegne.



INFORMAZIONI

Il termometro per arrostire non può essere utilizzato con tutti i programmi automatici. Quando si seleziona questo programma viene emesso un suono e il forno rimane sulla schermata corrente.


14. Impostazioni speciali specifiche per modello, funzioni e impostazioni aggiuntive




14.1. Funzione di pirolisi




NOTA

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

- Selezionare  (Pirolisi) sulla schermata home.

- Premere il simbolo  (su) o  (giù) per selezionare il programma di pirolisi. Qui è possibile effettuare una selezione tra tre programmi che differiscono nel tempo di pulizia.
- Per confermare premere . Vengono visualizzate le impostazioni.

- Per confermare le impostazioni, premere .

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


1. Cosa fare se...



Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati!

Se l'apparecchio è difettoso, verificare se è possibile risolvere il problema da soli consultando le presenti istruzioni per l'uso. Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Qui sotto troverete un elenco dei guasti più comuni.

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

Se...	Cosa fare se...?
...si è rotto il vetro dello sportello del forno?	Spegnere l'apparecchio e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica
...la guarnizione dello sportello è danneggiata?	<p>Sostituire la guarnizione dello sportello. Leggere la sezione "Sostituire la guarnizione dello sportello".</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: flex; align-items: center;">  <p>Non usare il forno se la guarnizione della sportello è danneggiata!</p> </div>
...la guarnizione dello sportello è danneggiata?	Si può usare il forno. Sostituire la lampada alogena il più presto possibile quando il forno è freddo. Leggere la sezione "Sostituire la lampada del forno".
...si sente un odore forte	Riciclare il catalizzatore ökotherm®. Leggere la sezione "Riciclare il catalizzatore ökotherm®".
...il display visualizza F111	Inserire la spina del sensore KT nella presa il più profondamente possibile
...sul display viene visualizzato un codice di errore che non si trova sul libretto	<p>Spegnere e riaccendere il forno utilizzando il fusibile di sicurezza della casa o l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.</p> <p>Contattare il Servizio Assistenza Tecnico se il codice di errore appare di nuovo sul display.</p>
...il vapore e la condensa vengono depositati sui cibi e all'interno del forno	Non lasciare che il cibo rimanga nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura o dopo che il processo di cottura sia terminato.

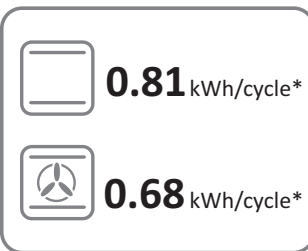


ENERG
енергия · ενέργεια



Küppersbusch

B6550.0



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

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	33 kg

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




ENERG Y UA
енергия · ενεργεια IE IA


Küppersbusch **BP6550.0**




70 L



0.99 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

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

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	36 kg

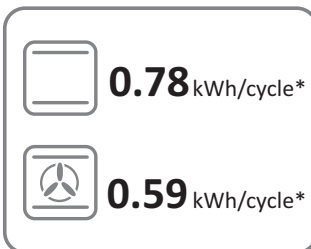
* затв.отдел. · ovnrúm · θαλάμου · prostor za pečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενέργεια



Küppersbusch **CBP6550.0**



* цикл · cyclus · portion · zcyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsúkkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	29 kg

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



K01-180186/01

Cod. 3371000-02

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

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

