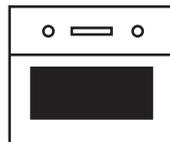


ISTRUZIONI PER L'USO

e regolazioni



IT

CBM6550.0



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

Servizio Assistenza e Servizio Clienti

Tel.: 0209;401/ 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Indice dei contenuti

1. Spiegazione simboli e funzioni	4
2. Pulizia e manutenzione	6
2.1. Per tutte le superfici	6
3. Manutenzione	9
3.1. Sostituire la lampada forno	9
3.2. Smontare/montare le guide	9
4. Prima del primo uso	10
4.1. Importanti informazioni	11
5. Panoramica del forno	12
5.1. Pannello di controllo	13
5.2. Accessori	14
6. Funzioni del forno	15
6.1. Funzioni di cottura	15
6.2. Funzioni speciali	17
7. Uso del forno	19
7.1. Accensione e spegnimento del forno	19
7.2. Modalità sleep	19
7.3. Mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta	19
7.4. Selezionare una funzione di cottura	20
7.5. Selezionare una funzione speciale	21
7.6. Modificare le impostazioni durante il processo di cottura .	21
7.7. Programma Automatico	22
7.8. Modifica dei parametri	23
7.9. Impostazioni del Timer	24
7.10. Riscaldamento rapido	26
8. Microonde	26
8.1. Funzioni microonde	26
8.2. Funzione avvio rapido	27
8.3. Modifica del livello di potenza del microonde	27
8.4. Modifica della durata della cottura al microonde	27
8.5. Aggiunta del microonde a una funzione di cottura	27
9. Preferiti	28
9.1. Richiamare un preferito	28
9.2. Salvare preferiti	28
9.3. Cancellare i preferiti	28
10. Impostazioni	29
10.1. Idioma	29
10.2. ECO	29
10.3. Impostazioni suono di avvio .	29
10.4. Impostazioni unità	29
10.5. Impostazioni data e ora	30
11. Altre funzioni	30
11.1. Impostare la Modalità Dimostrazione	30
11.2. Blocco di sicurezza	30
11.3. Impostazioni di serie	31
11.4. Conferma automatica	31
12. Termometro per arrostire	31
12.1. Utilizzare il termometro per arrostire per funzioni di cottura	32
12.2. Utilizzare il termometro per arrostire per programmi automatici	33
13. Cosa fare se... ..	34

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 36 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.

Modulo di Contatto



Caro nuovo utente Küpperbusch...

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

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

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

Scopo delle presenti istruzioni operative

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

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

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

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

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

1. Spiegazione simboli e funzioni

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

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

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

Nel libretto sono presenti i seguenti simboli di avvertenza:

	PERICOLO Questa indicazione identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni gravi o mortali.
--	--

	AVVERTENZA Questa indicazione identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni gravi o mortali.
--	--



ATTENZIONE

Questa indicazione identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni leggere o medie.



AVVISO

Nota da rispettare per facilitare l'utilizzo dell'apparecchio.



ATTENZIONE ENERGIA ELETTRICA RISCHIO DI FERITA LETALE!

I componenti sotto tensione sono stati installati vicino a questo simbolo. Le rimozioni delle coperture contraddistinte da questo segno possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.



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

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



SUPERFICI CALDE!

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

Controllo spedizione

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

Assicurarsi che la spedizione sia completa.

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



AVVERTENZA!

Non utilizzare mai l'apparecchio se danneggiato!

2. Pulizia e manutenzione

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

2.1. Per tutte le superfici

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

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

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

	NON PULIRE MAI CON
	<ul style="list-style-type: none">□ 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.

2.1.1 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.

2.1.2 Consigli per l'utilizzo dello spray per forno

Rispettare sempre le istruzioni del produttore.

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

L'alluminio viene danneggiato dallo spray per forni, come anche le superfici verniciate e quelle di plastica.

Per motivi ambientali, bisognerebbe rinunciare allo spray per forni. Se, nonostante tutto, lo si volesse utilizzare, spruzzare il prodotto solo nello spazio interno e nei vassoi smaltati del forno.

Modanature cromate del forno

Porta frontale e moderna con cromatura, con guarnizione nera

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



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

Acciaio inox

Porta in acciaio inox e pannello di controllo



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



AVVERTENZA!

**L'acciaio inox si graffia molto facilmente! Non utilizzare raschietti!
Eliminare immediatamente i resti di calcare, grasso e amido, poiché si formerebbero delle macchie.**



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

Smalto

Interno forno, parte anteriore e le teglie

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



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

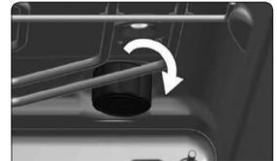
3. Manutenzione

3.1. Sostituire la lampada forno

	<p>ATTENZIONE!</p> <p>Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di sostituire la lampada del forno.</p> <p>Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.</p> <p>Possano essere ordinate presso il nostro Centro Assistenza.</p>
--	--

3.1.1 Sostituzione della lampadina superiore

- Svitare la calotta di vetro.
- Sostituire la lampadina.
- Fissare nuovamente la calotta di vetro.

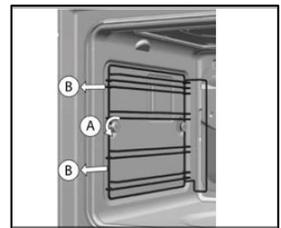


3.2. Smontare/montare le guide

Sono disponibili 4 livelli per i ripiani, sulle cremagliere laterali. I livelli del vengono contati dall'alto verso il basso da 1 a 4. Il livello 1 è il più basso.

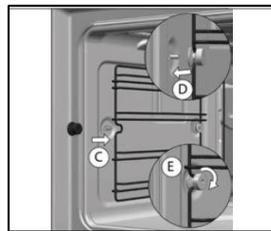
Smontare

- 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.



Prima del primo uso

- 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).



4. Prima del primo uso

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

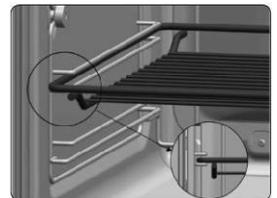
- Rimuovere l'imballaggio, compresa qualsiasi pellicola di plastica protettiva eventualmente utilizzata.
- Collegare il forno e lasciarlo funzionare sulla funzione  /  oppure  /  a 200 °C per un'ora.
- Lasciare raffreddare il forno e aprire la porta. In questo modo il forno ventilerà e nessun odore rimarrà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

4.1. **Importanti informazioni**

- Non coprire il fondo del forno con fogli di alluminio in quanto sono dannosi sia per gli alimenti che per lo smalto del forno e per gli elementi della cucina. Non versare acqua sul fondo del forno durante il funzionamento, dato che può danneggiare lo smalto.
- Quando si chiude la porta del forno durante la cottura, è possibile ascoltare il rumore provocato dal ventilatore. Questo effetto è normale a causa della pressione esercitata dalla porta quando è chiusa e dalle guarnizioni
- Non depositare recipienti né alimenti sul fondo del forno. Utilizzare sempre i vassoi e le griglie fornite con l'apparecchio.
- Per preparare yogurt, posizionare i vasetti sul fondo del vano di cottura.
- Per cucinare qualsiasi altro prodotto, inserire la griglia o la teglia nelle guide telescopiche a scorrimento all'interno del forno. Tra le due guide dei supporti laterali o su uno qualsiasi delle guide telescopiche a scorrimento estraibili, se il forno ne è dotato.
- Griglie e teglie hanno blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia. Essi devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore del forno.



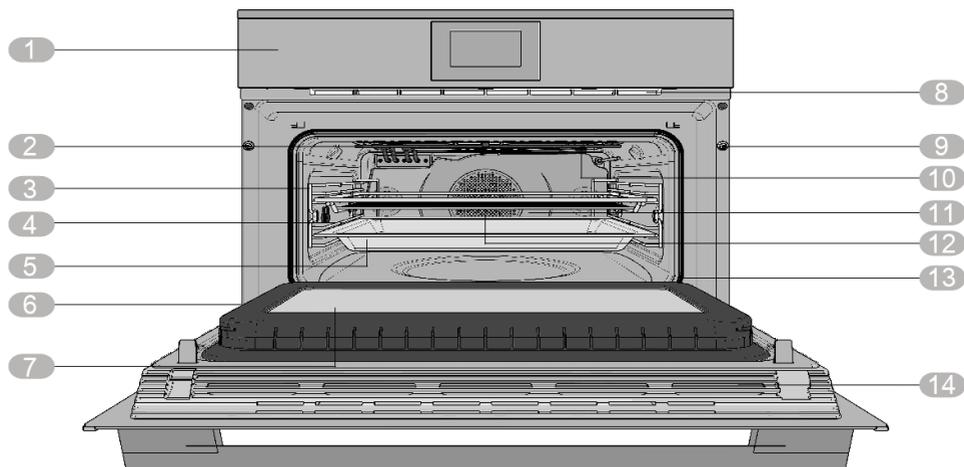
- La superficie della griglia su cui poggia il contenitore deve trovarsi sotto le guide laterali. Ciò impedisce che il contenitore scivoli accidentalmente.



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



5. Panoramica del forno



- 1 Pannello di controllo
- 2 Elementi griglia
- 3 Livelli di inserimento
- 4 Griglia
- 5 Teglie da forno
- 6 Cardine
- 7 Vetro dello sportello

- 8 Uscita aria di cottura
- 9 Montaggio su unità
- 10 Lampada
- 11 Parete posteriore
- 12 Ventilatore ad aria calda
- 13 Chiusura ermetica del forno
- 14 Sportello del forno

5.1. Pannello di controllo



1 ON/OFF
1 Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.



9 Impostazioni tempo/Timer
9 Accede al menu funzioni Timer.



2 Funzioni
2 Selezionare le funzioni di cottura.



10 Luce
10 Accendono e spengono le luci all'interno del forno.



3 Programmi
3 Selezionare le programmi automatici.



11 Indietro
11 Torna a un livello precedente del menù.



4 Preferiti
4 Accede al programma memorizzato.



12 OK
12 Conferma la selezione o si avvia una funzione.



5 Microonde*
5 Selezionare le funzioni microonde o attivare la funzione microonde aggiuntiva.



13 Ssu - giù
13 Scorrere su e giù in un menu.



6 Impostazioni
6 Accede al menu di impostazione.



15 Impostazione tempo delle funzioni di cottura
15 Determinare il tempo di cottura o la fine del programma di cottura.



7 Blocco di sicurezza
7 Attivare o disattivare le blocco di sicurezza.



16 Temperatura
16 Modificare la temperatura che è stata impostata.



8 Riscaldamento rapido
8 Attivare o disattivare la funzione di riscaldamento rapido.



17 Peso
17 Modificare le impostazioni di peso.

5.2. Accessori

5.2.1 Accessori standard

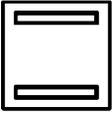
- 1 Griglia
- 1 Vassoio di vetro
- 1 Sonda per carni

5.2.2 Accessori opzionali

- Griglia
- Vassoio di vetro

6. Funzioni del forno

6.1. Funzioni di cottura



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.



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.



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

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.



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.



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 superiore / inferiore con ventola

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



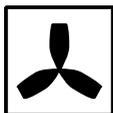
Aria calda intensiva ÖkoTherm

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, arrosti e piatti gratinati.



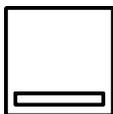
ECO

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.



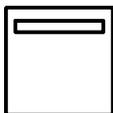
Aria calda ÖkoTherm

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 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

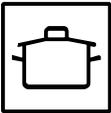
Il calore viene emesso solo dalla resistenza superiore. Per gratinare e dorare gli alimenti.

6.2. 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.



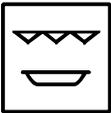
Scaldavivande

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.



Gratinare

Perfetto per gratinare piatti, sfornati e soufflés.



Conservazione

Perfetto per conservare cibi come frutta e verdura.



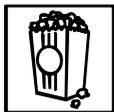
Essiccazione

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.



Popcorn

Questo programma è ideale per cucinare popcorn per microonde.



Zuppa

Questo programma è ideale per riscaldare la zuppa.



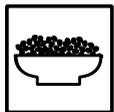
Patate

Questo programma è ideale per cuocere le patate.



Bacon

Questo programma è ideale per grigliare il bacon.



Riso

Questo programma è ideale per mangiare e cucinare il riso.

7. Uso del forno



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

7.1. Accensione e spegnimento del forno

- Per accendere il forno premere il tasto .



Se non viene eseguita alcuna azione dopo aver premuto questo tasto, il forno si spegne o va in modalità Sleep (se la conferma manuale è attiva. Cfr. capitolo impostazioni).

- Per spegnere il forno premere nuovamente il tasto .

7.2. Modalità sleep

- Se è attivata la conferma manuale (impostazione predefinita) e se non viene eseguita alcuna azione durante i 30 secondi successivi alla pressione del tasto , il forno passa in modalità sleep
- La modalità Sleep è attiva per 5 minuti e permette di ritornare alla schermata precedente premendo .
- Tutte le impostazioni programmate verranno salvate durante questi 5 minuti. Dopo 5 minuti, il forno si spegne e mostra l'ora.

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

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario impostare la lingua, la data, l'ora, le unità di temperatura e di peso.

7.3.1. Prime impostazioni

Impostare la lingua

- Premere il simbolo  o  per selezionare la lingua desiderata.
- Per confermare premere OK.

Impostazioni data e ora

- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare l'anno.
- Per confermare premere OK.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare mese.
- Per confermare premere OK.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare giorno.
- Per confermare premere OK.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare l'ora.
- Per confermare premere OK.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare i minuti.
- Per confermare premere OK.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare l'aspetto dell'orologio (Standard o Retro).
- Per confermare premere OK.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare il formato dell'ora.
- Per confermare premere OK.

Impostazioni unità

- Premere \wedge o \vee per selezionare l'unità di peso (chilogrammi per impostazione predefinita).
- Per confermare premere OK.
- Premere \wedge o \vee per selezionare l'unità della temperatura (gradi Celsius per impostazione predefinita).
- Per confermare premere OK.

Dopo tutte le impostazioni iniziali, il forno passa alla schermata di Home.

7.4. Selezionare una funzione di cottura

- Accendere il forno premendo il simbolo .
- Premere il tasto  per accedere al menu di selezione delle funzioni.
- Premere \wedge o \vee per selezionare i programmi di cottura .
- Per confermare premere OK.
- Premere \wedge o \vee per selezionare il programma.
- Per confermare premere OK.
- Premere \wedge o \vee per selezionare la temperatura di cottura.
- Per confermare premere OK.
- Premere OK per avviare la funzione.



Per programmare un tempo di cottura e la fine di un tempo di cottura, fare riferimento al capitolo "Impostazioni del tempo"



È possibile aggiungere le microonde a una funzione di cottura, fare riferimento al capitolo "Aggiunta del microonde a una funzione di cottura".

7.5. **Selezionare una funzione speciale**

- Accendere il forno premendo il simbolo .
- Premere il tasto  per accedere al menu di selezione delle funzioni.
- Premere  o  per selezionare le funzioni speciali .
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per selezionare il programma.
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per selezionare la temperatura, peso o tempo di cottura (a seconda della funzione selezionata)
- Per confermare premere OK.
- Premere OK per avviare la funzione

7.6. **Modificare le impostazioni durante il processo di cottura**

- Premere il simbolo  per modificare la funzione.
- Premere il simbolo  per modificare la temperatura di cottura durante il funzionamento.
- Premere il simbolo  per modificare o impostare la durata di cottura. (Vedere "Impostazioni del Timer")
- Premere il simbolo  per terminare la procedura.



INFORMAZIONI

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

7.7. Programma Automatico

7.7.1. Selezione di un Programma Automatico

- Accendere il forno premendo il simbolo .
- Premere  per accedere alle opzioni dei programmi automatici.
- Premere  o  per selezionare la categoria.
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per selezionare il programma automatico.
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per selezionare il peso desiderato (disponibile solo in alcune funzioni).
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per selezionare il livello di cottura.
- Premere OK per avviare la funzione.



INFORMAZIONI

Per alcuni programmi è presente una fase di preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento del forno, esso emette un segnale acustico e la temperatura sul display inizia a lampeggiare. Lo sportello deve essere aperto e il display mostra il livello su cui deve essere posizionato il cibo.

7.7.2. 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.

7.8. Modifica dei parametri

7.8.1. Modificare il peso del cibo

Il peso di un programma automatico può essere modificato procedendo come segue:

- Premere il tasto  per tornare alla visualizzazione delle impostazioni.
- Premere il simbolo .
- Premere \wedge o \vee per impostare un nuovo peso.
- Per confermare premere OK.
- Premere OK fino a quando tutte le impostazioni sono confermate e far continuare il programma automatico.

Il peso può anche essere modificato facendo quanto segue:

- Premere diverse volte il tasto  fino a raggiungere il peso impostato.
- Premere \wedge o \vee per impostare un nuovo peso.
- Per confermare premere OK.
- Premere OK fino a che ogni impostazione non è confermata. Il forno continua la procedura di cottura con le impostazioni di cottura adatte.

7.8.2. Modificare la temperatura di cottura

È stata preimpostata una temperatura di cottura per tutti i programmi automatici. Per modificare questa temperatura preimpostata, il programma automatico deve essere arrestato/messo in pausa premendo .

Per tutte le altre funzioni di cottura, la temperatura può essere modificata in qualsiasi momento, procedendo come segue:

- Premere il simbolo .
- Premere \wedge o \vee per impostare una nuova temperatura.
- Per confermare premere OK.
- Per confermare premere OK. Il forno esegue la cottura con le nuove impostazioni.

7.9. Impostazioni del Timer

7.9.1. Impostazioni tempo di cottura

Non esiste un tempo prestabilito per le funzioni di cottura. Procedere come indicato qui di seguito:

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per impostare la durata di cottura.
- Per confermare premere **OK**. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Premere **OK** per avviare la funzione.

Dopo aver impostato il tempo, è possibile impostare la fine del tempo di cottura (Cfr. il capitolo "Selezione della fine del tempo di cottura"). Questo passaggio viene saltato se il tempo di cottura viene impostato mentre è in corso un processo.



INFORMAZIONI

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

Premere  per spegnere il segnale acustico.

7.9.2. Modifica di un tempo di cottura

- Premere il simbolo .
- Premere  o  impostare la durata di cottura.
- Per confermare premere **OK**. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Premere **OK** per avviare la funzione.

7.9.3. Cancellare un tempo di cottura

- Premere il simbolo .
- Premere  per impostare il tempo di cottura su "00:00".
- Per confermare premere **OK**.

Il forno continua il processo di cottura senza impostare l'ora e/o le impostazioni di orario non compaiono nella panoramica delle impostazioni.

7.9.4. Impostare il tempo di cottura finale

Una volta impostato il tempo di cottura, il forno offre la possibilità di programmare la fine del tempo di cottura.

- Premere  o  per impostare la fine del ciclo di cottura.
- Per confermare premere **OK**. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Premere **OK** per confermare le impostazioni.



INFORMAZIONI

Impostando la fine del tempo di cottura, l'inizio della cottura può essere ritardato (a seconda della durata della cottura + fine del tempo di cottura).

Nota bene: Per avviare immediatamente il processo di cottura in modalità standby, premere **OK**.

7.9.5. Modificare la fine del ciclo di cottura

- Premere il simbolo .
- Per confermare premere **OK**.
- Premere  o  per impostare la fine del ciclo di cottura.
- Premere **OK** per confermare le impostazioni.

7.9.6. Cancellare la fine del ciclo di cottura

- Per cancellare la fine del tempo di cottura, premere per 3 secondi .
- Premere  per mantenere la fine del tempo di raffreddamento o **OK** per eliminarlo.
- Pressione **OK** para confirmar.

7.9.7. Impostare il timer

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per impostare il tempo desiderato.
- Per confermare premere **OK**.
- Una volta scaduto il tempo programmato, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia sul display.
- Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.



INFORMAZIONI

Questa funzione è indipendente dalla procedura di cottura in corso.

Microonde

7.9.8. Modifica del timer

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per impostare il tempo desiderato.
- Per confermare premere **OK**.
- Una volta scaduto il tempo programmato, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia sul display.
- Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

7.9.8. Cancellare il timer

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per impostare il timer su "00:00".
- Per confermare premere **OK**.

7.10. Riscaldamento rapido

Il preriscaldamento rapido è attivato di default in base alle impostazioni di fabbrica. Per attivare o disattivare la modalità di preriscaldamento rapido, procedere come segue:

- In modalità standby, premere   finché sul display non appare il menu di preriscaldamento.
- Scegliere   per attivare o   per disattivare la funzione.
- Per confermare premere **OK**.

8. Microonde

8.1. Funzioni microonde

- Accendere il forno premendo il simbolo .
- Premere il tasto  per accedere alle opzioni del microonde.
- Premere  o  per impostare la potenza del microonde.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere  o  per impostare la durata del processo.
- Per confermare premere **OK**. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Premere **OK** per avviare la funzione.

8.2. Funzione avvio rapido

- Accendere il forno premendo il simbolo .
- Premere il tasto OK e il microonde incomincerà immediatamente ad operare nella funzione microonde al massimo della potenza per 30 secondi.
- Se desiderate aumentare il tempo di funzionamento premere di nuovo il tasto . Ogni volta che questo tasto verrà selezionato il tempo di funzionamento aumenterà di 30 secondi.

8.3. Modifica del livello di potenza del microonde

È possibile regolare il livello di potenza del microonde e la durata sia prima che durante il processo. Per regolare il livello di potenza del microonde seguire i passaggi sottostanti:

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per impostare il livello di potenza del microonde.
- Per confermare premere OK. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.

8.4. Modifica della durata della cottura al microonde

È possibile regolare la durata della cottura del microonde sia prima che durante il processo. Per regolare la durata della cottura al microonde, attenersi alla procedura seguente:

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per impostare il tempo di cottura.
- Per confermare premere OK. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.

8.5. Aggiunta del microonde a una funzione di cottura

L'opzione microonde può essere attivata grazie ad alcune funzioni del forno. Può essere modificata prima o durante un processo di cottura.

- Per aggiungere la funzione microonde, impostare una funzione di cottura come descritto nei capitoli precedenti.
- Nella panoramica delle impostazioni, premere il tasto .
- Premere  o  per impostare la durata della cottura.
- Per confermare premere OK. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Per confermare premere OK.

Per spegnere il microonde, premere ripetutamente il tasto.

9. Preferiti

L'opzione preferiti è dove possono essere salvate le impostazioni di cottura più utilizzate; essa offre fino a 20 salvataggi di impostazioni.

9.1. *Richiamare un preferito*

- Premere il simbolo .
- Premere  o  per selezionare il preferito.
- Per confermare premere **OK**. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Per confermare premere **OK**.

9.2. *Salvare preferiti*

Per salvare un preferito procedere come segue:

- Nella panoramica delle impostazioni o mentre è in esecuzione una funzione, premere il tasto .
- Premere  o  per selezionare lo spazio di archiviazione (1-20).
- Per confermare premere **OK**.

9.3. *Cancellare i preferiti*

- Nelle impostazioni della Home, premere  per più di 3 secondi, fino a quando il forno non mostra il menu di eliminazione dei preferiti.
- Premere  o  per selezionare il preferito.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere  per mantenere il preferito o **OK** per eliminarlo.

10. Impostazioni

Per accedere al menu delle impostazioni, procedere come segue:

- Premere il simbolo .
- Premere \wedge o \vee per selezionare l'opzione desiderata.
- Per confermare premere OK.

Il menu delle impostazioni contiene le seguenti opzioni:

1. Lingua
2. Eco
3. Suono di avvio
4. Unità
5. Data e ora

10.1. Impostazioni lingua

- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare la lingua desiderata.
- Per confermare premere OK.

10.2. ECO

- Per attivare il ECO premere il tasto OK.
- Per disattivare il ECO premere il tasto .

10.3. Impostazioni suono di avvio

- Per attivare il suono di avvio premere il tasto OK.
- Per disattivare il suono di avvio premere il tasto .

10.4. Impostazioni unità

- Premere \wedge o \vee per selezionare le unità di peso o di temperatura.
- Per confermare premere OK.
- Premere \wedge o \vee per selezionare l'unità desiderata.
- Per confermare premere OK.

10.5. Impostazioni data e ora

Impostazioni data

- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare l'anno.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare mese.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare giorno.
- Per confermare premere **OK**.

Impostazioni ora

- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare l'ora.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare i minuti.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare l'aspetto dell'orologio (Standard o Retro).
- Per confermare premere **OK**.
- Premere il simbolo \wedge o \vee per selezionare il formato dell'ora.
- Per confermare premere **OK**.

11. Altre funzioni

11.1. Impostare la Modalità Dimostrazione

- In modalità standby, premere contemporaneamente i tasti \rightarrow e  per circa 3 secondi; il forno emette un segnale acustico e demo appare sul display.
- Per disattivare la funzione DEMO, ripetere la stessa procedura.

11.2. Blocco di sicurezza

- Per attivare il modo di sicurezza premere per circa 3 secondi, il forno emette un beep sonoro e il simbolo \rightarrow sarà visualizzato sullo schermo.
- Per disattivare il blocco di sicurezza, ripetere la stessa procedura.

11.3. Impostazioni di serie

- Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, in modalità standby, premere contemporaneamente i tasti  e OK per circa 3 secondi.
- Premere  o  per selezionare  o .
- Per confermare premere OK.
- Il forno riavvia il sistema.

11.4. Conferma automatica

- Per selezionare la conferma automatica, in modalità standby, premere contemporaneamente i tasti  e OK.
- Premere  o  per selezionare  Auto (automatico) o  (manuale).
- Per confermare premere OK.



INFORMAZIONI

La conferma automatica implica l'accettare i valori impostati dopo 8 secondi. Ciò avviene solo quando è selezionata una funzione di cottura o un programma.

12. Termometro per arrostire

	AVVERTENZA!
	Quando la sonda non è in uso, si dovrà coprire la presa all'interno della cavità. Ciò eviterà di danneggiare l'unità. Utilizzare solamente la sonda raccomandata per questo forno!

La sonda per carni misura la temperatura interna del cibo cucinato e termina la funzione attiva al raggiungimento della temperatura selezionata.

Termometro per arrostire

Il termometro per arrostire può essere utilizzato con tutte le modalità di riscaldamento e alcune funzioni speciali. Quando la sonda viene tirata, l'apparecchio ritorna in modalità stand-by.

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.

Utilizzare il termometro per arrostire

- Posizionare l'arrosto preparato con il termometro inserito nel forno.
- Collegare il termometro alimentare alla presa all'interno della cavità.
- Il simbolo  appare sul display quando il termometro viene inserito.

12.1. Utilizzare il termometro per arrostire per funzioni di cottura

- Accendere il forno premendo il simbolo .
- Premere il tasto  per accedere al menu di selezione delle funzioni.
- Premere  o  per selezionare i programmi di cottura.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere  o  per selezionare il programma.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere  o  per selezionare la temperatura di cottura.
- Per confermare premere **OK**.
- Premere  o  per impostare la temperatura del Termometro.
- Per confermare premere **OK**. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni.
- Premere **OK** per avviare la funzione.

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

12.2. Utilizzare il termometro per arrostire per programmi automatici

- Accendere il forno premendo il simbolo ①.
- Premere  per accedere alle opzioni dei programmi automatici.
- Premere  o  per selezionare la categoria.
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per selezionare il programma automatico.
- Per confermare premere OK.
- Premere  o  per impostare la temperatura del Termometro.
- Per confermare premere OK. Il forno entra nella visualizzazione delle impostazioni
- Premere OK per avviare la funzione.

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.

13. Cosa fare se...

	AVVERTENZA!
	Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati

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

Se...	Cosa fare se...?
...il forno non si riscalda	Accendere il forno.
	Impostare l'ora come richiesto.
	Controllare le impostazioni per verificare se sono corrette.
	Leggere la sezione "Blocco di sicurezza"
	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?	Controlla: È stata inserita la presa nella spina di corrente? La scatola dei fusibili nell'abitazione è in condizioni operative? L'alimentazione della corrente è guasta? È stata attivata il Blocco di sicurezza?
...quando uno o più sensori non rispondono al tatto, ma le luci posso- no essere accese	Aspetta circa 15 secondi o attiva il fusibile e riaccendilo. Potrebbe essere necessario ripetere questa procedura! I tasti sensori non rispondono al tocco.
...uno o più sensori nemmeno rispondono quando il fusibile viene attivato e riacceso	Dopo che il fusibile è stato attivato due volte ed è stato nuovamente acceso, spingerlo ancora una volta e informare il Servizio Assistenza Tecnica
...Si è rotto il vetro dello sportello del forno?	Spegnere l'apparecchio e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica

<p>...La guarnizione della porta è danneggiata?</p>	<p>Sostituire la guarnizione dello sportello. Leggere la sezione "Sostituire la guarnizione dello sportello".</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>AVVERTENZA! Non usare il forno se la guarnizione della sportello è danneggiata!</p> </div>
<p>... La lampada del forno è danneggiata?</p>	<p>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".</p>
<p>... Si sente un odore forte</p>	<p>Riciclare il catalizzatore ökotherm®. Leggere la sezione "Riciclare il catalizzatore ökotherm®".</p>
<p>... sul display viene visualizzato un codice di errore che non si trova sul libretto</p>	<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>
<p>... il vapore e la condensa vengono depositi sui cibi e all'interno del forno</p>	<p>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.</p>



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

