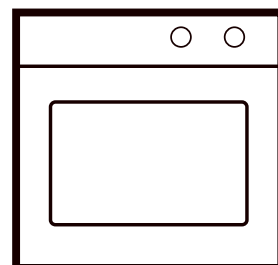


ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

- (E) Instrucciones de uso y de montaje
- (P) Instruções de uso e de montagem
- (GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗ 11ΗΣ

EEB 960.0



(E)	Contenido	16
(P)	Índice	29
(GR)	Περιεχόμενα	42

Qui trovate...

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

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

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

Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti:

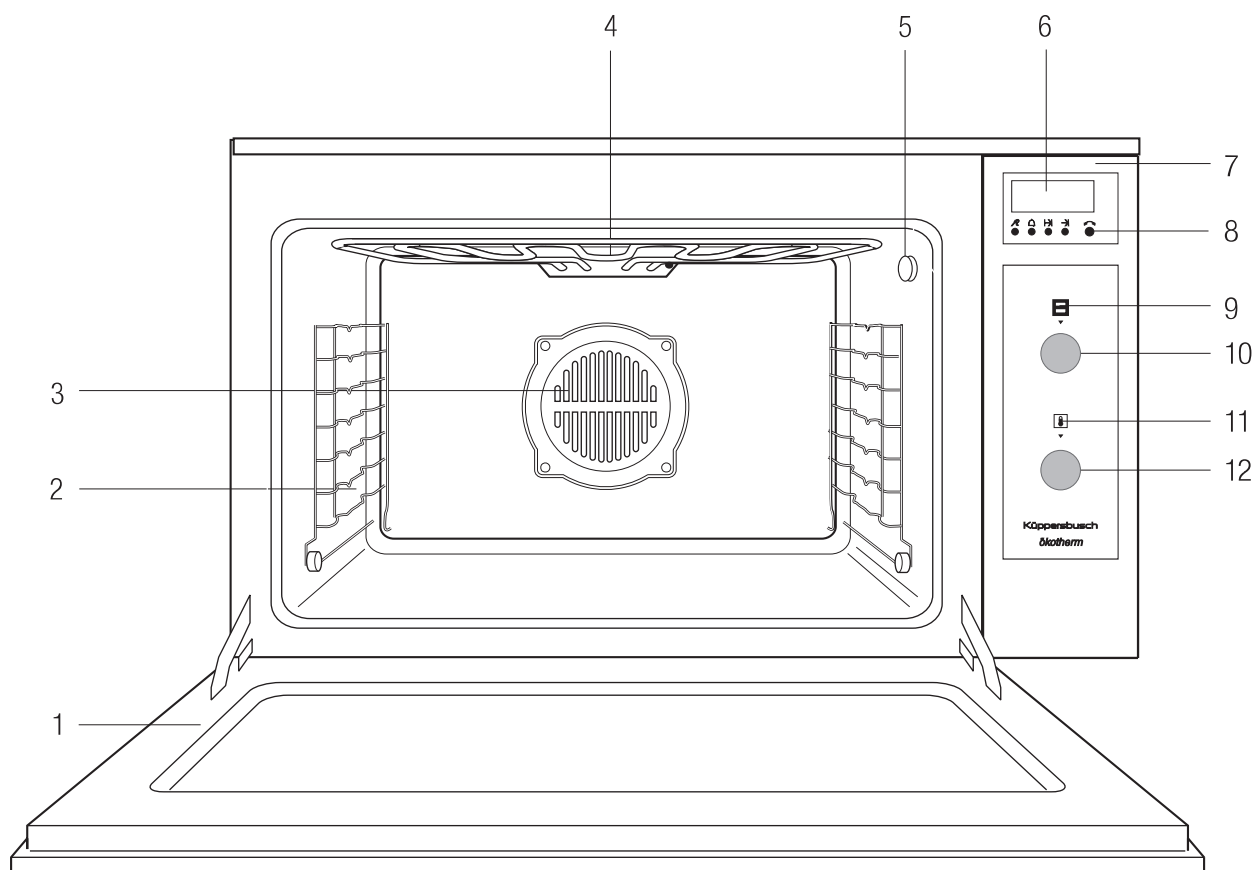
 Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.

 L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

Contenuto

Visione d'insieme dell'apparecchio	4
Indicazioni di sicurezza	5
per il collegamento ed il funzionamento	
per il forno	
per la termosonda	
Prima del primo uso	5
Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio	
Prima pulizia	
Regolazione dell'ora	
Uso del forno	6
Spegnere ed accendere il forno	
Simboli di comando e tipi di funzionamento	
Spia di riscaldamento e di funzionamento	
Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno	
Accessori del forno	
Livelli di inserimento	
Guide telescopiche estraibili sing. (acc. no. 601)	
Preriscaldamento rapido	
Cottura	
Cuocere la pizza	
Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»	
Valori indicativi per la cottura di dolci	
Valori orientativi per la cottura di sformati e pietanze al forno	
Valori indicativi per la cottura di piatti pronti surgelati	
Arrostire	
Valori indicativi per l'arrostimento	
Cottura ai ferri	
Valori indicativi per la cottura ai ferri	
Scongellare	
Cottura per conservazione	
La termosonda	11
Come utilizzare la termosonda	
Impostazione della funzione della temperatura interna	
Valori indicativi delle temperature interne	
Timer elettronico	12
Regolazione dell'ora	
Regolazione del contaminuti con suoneria	
Spegnimento automatico	
Accensione e spegnimento automatici	
Impostazione della funzione della temperatura interna	
Pulizia e cura	13
Forno	
Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®	
Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?	14
Targhetta con i dati	
Istruzioni per il montaggio per personale specializzato	15
Dimensioni per il montaggio	
Collegamento elettrico	
Inserimento nell'arredo della cucina	

Visione d'insieme dell'apparecchio



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

Accessori di serie:

Griglia
2 teglie (smaltate)
Leccarda (smaltata)
Termosonda

Accessori opzionali disponibili:

Mattone per pizza con sollevatore (acc. no. 146)
Guida telescopica estraibile singolarmente (acc. no. 601)

per le guide telescopiche estraibili singolarmente:

Griglia per arrostiti abbassata, ad esempio per pollame di grosse dimensioni (acc. no. 752)
Leccarda di vetro, idonea unicamente se abbinata all'accessorio n° 752 (acc. no. 753)

Indicazioni di sicurezza



per il collegamento ed il funzionamento

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

per il forno

- Durante la riparazione e la sostituzione della lampada del forno, l'apparecchio non deve essere collegato alla rete d'alimentazione (spegnere l'interruttore generale o staccare la presa della corrente).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, poiché in caso di accensione involontaria si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione mentre si lavora nel forno acceso. Utilizzare presine, guanti per forni o materiali simili.
- La porta del forno deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle guarnizioni, alle cerniere, alle superfici delle guarnizioni o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- **Attenzione!** Durante l'apertura e la chiusura della porta del forno non maneggiare le cerniere che possono provocare ferite!
- Chiudere sempre completamente la porta del forno durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

per la termosonda

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

Prima del primo uso

Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio

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

Prima pulizia

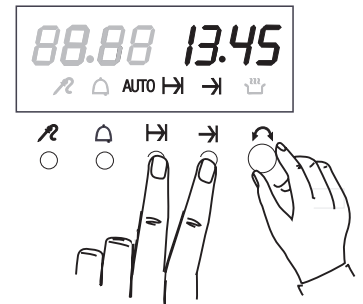
- Eliminare le parti estranee e l'imballo.
- Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**. Pulire la leccarda, la griglia ecc. con un panno umido ed un po' di detergente.
- **Riscaldare il forno.** Chiudere la porta del forno. Riscaldare il forno con una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

Regolazione dell'ora

- ☞ Prima di mettere il forno in funzione per la prima volta o dopo una perdita di corrente (rete) è necessario regolare l'orologio. Il forno funziona unicamente dopo che è stato regolato l'orologio.
- ☞ Se l'orologio non è stato regolato, lampeggiano il display sinistro «0.00» ed i simboli $\rightarrow$ e $\rightarrow$.

Regolare l'orologio come segue:

- Tenere premuti i tasti $\rightarrow$ e $\rightarrow$ e s'illumineranno i simboli «0.00» $\rightarrow$ e $\rightarrow$.
- Regolare l'ora effettiva con il tasto $\rightarrow$. Essa appare nel display destro.
- Dopo avere rilasciato il tasto l'orologio comincia a funzionare. I simboli $\rightarrow$ e $\rightarrow$ si spengono.



Uso del forno

⚠ Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 5!

⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Non coprire il fondo del forno con dei fogli di alluminio!

☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare la scatola del forno, nel momento in cui l'alloggiamento del corpo stesso si riscalda si accende un ventilatore. Esso continua a funzionare finché il forno non si è raffreddato ed anche dopo il suo spegnimento.

Tutti i rumori del ventilatore sono dei normali rumori di funzionamento.

Non si tratta di un guasto.

Spegnere ed accendere il forno

☞ Le manopole sono a scomparsa e possono essere inclinate in corrispondenza di qualsiasi posizione. Premendole per breve tempo si estraggono. Quando esse sono nella posizione a scomparsa non è possibile regolare il forno.

Scelta del modo di funzionamento

- Ruotare il selettore della temperatura (interruttore superiore) verso destra, fino a quando la freccia non è sulla posizione desiderata.



Regolazione della temperatura

- Ruotare il selettore del modo di funzionamento (interruttore superiore) verso destra, fino a quando la freccia non è sulla posizione desiderata.



Spegnimento del forno

- Girare entrambi gli interruttori all'indietro fino allo «0».

Simboli di comando e tipi di funzionamento

Simbolo di comando	Tipo di funzionamento	predisposto per
0	SPENTO	
	Illuminazione	
	Aria fredda di ricircolo	senza regolazione della temperatura, utile per sbrinare e raffreddare
	Aria calda ventilata	con regolazione della temperatura, utile per l'arrostire, cuocere al forno e su più livelli
	Calore superiore/inferiore	Preriscaldamento, cottura ed arrostitura su di un livello
	Calore inferiore	Precottura di torte molto morbide
	Calore superiore	Gratinare
	Grill	Cottura alla griglia di piccole quantità di cibo. Porre i pezzi di carne in mezzo alla griglia
	Grill di grande superficie	Cottura alla griglia di grandi quantità di cibo (bistecche, pesce, e salsicce, utile anche per gratinare toast e croste)
	Aria calda ventilata intensa	Cottura di torte in teglia con fondo asciutto, come ad esempio crostate, Arrostitura intensa di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oche e tacchini.
	Modo Pizza	Cottura di pane, pizza e torte morbide, sterilizzazione

Spia di riscaldamento e di funzionamento

La spia di riscaldamento posta sul pannello di comando si accende durante il riscaldamento e si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta. Essa rimane accesa anche durante il funzionamento, mentre il forno si scalda, per mantenere la temperatura desiderata.

La spia di funzionamento rimane illuminata, fino a quando il forno è in funzionamento.

Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno

L'illuminazione del forno è attivata, se il selettore della modalità di funzionamento non è abbassato. Se il selettore del tipo di funzionamento è premuto, le luci sono spente.

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

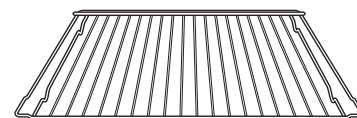
Accessori del forno

Teglie:

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

Griglia:

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

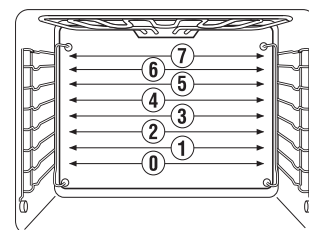


Livelli di inserimento

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

Griglie laterali:

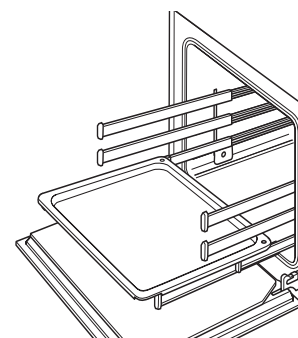
Il livello di inserimento 0 è il livello più basso possibile.



Guide telescopiche estraibili sing. (acc. no. 601)

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

Se il vostro forno è dotato di componenti estraibili singolarmente, si prega di osservare il manuale d'istruzioni allegato al componente.



Preriscaldamento rapido

⚠ Attenzione! Inserire l'alimento da cuocere o da arrostito nel forno unicamente quando il preriscaldamento rapido è terminato e se è regolato il forno ad un normale procedimento di cottura.

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

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

Cottura

Indicazioni relative alla quantità per una teglia (ad esempio pasta impastata e pasta lievitata):

Pasta impastata

350 g grassi, 270 g zucchero, 1 zucchero vanigliato, 6 uova, 670 g farina, 6 cucchiaini rasi di lievito in polvere

Pasta lievitata

670 g farina, 50 g lievito, 1 cucchiaino di zucchero, 1/4 l latte, 100 g zucchero, 2 uova, 1 zucchero a velo, 100 g margarina.

Aria calda ventilata 🌀

☞ Nessun preriscaldamento - È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.

Altezze d'inserimento:

1 teglia: terzo piano dal basso

2 teglie: terzo e sesto piano dal basso

- Quando si cuociono più torte piatte (sagomate), il tempo di cottura d'ogni piastra si prolunga di 10-15 minuti all'incirca.
- Estrarre le teglie singolarmente a seconda del grado di coloritura.
- Cuocere con aria calda 🌀 alla temperatura di 160 °C, sempre che nelle ricette non compaiano altri suggerimenti.
- **Importante:** nelle torte in cui è presente uno strato morbido di frutta, si sviluppa una quantità piuttosto elevata d'umidità. Cuocere unicamente una di queste torte alla volta.

Calore superiore/inferiore 🔥

☞ Preriscaldamento - Cottura su di un livello

- Preriscaldamento a livello pizza 🍕, dopo il raggiungimento della temperatura.

Commutazione tra il calore superiore/inferiore 🔥.

- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

Aria calda ventilata intensa 🌀

☞ Nessun preriscaldamento - cottura su di un livello

- Solo per focacce con fondo asciutto, come ad esempio crostate

Modo pizza 🍕

☞ Cottura su di un livello

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

Cuocere la pizza

☞ Regolare il modo pizza 🍕 ad una temperatura di 250 °C.

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

Ricetta per pizza

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

Cuocere la pizza sulla teglia

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

Cuocere la pizza sul mattone

- Preparare la pasta come sopra descritto.
- Posizionare il mattone sulla griglia ed inserirlo al livello di inserimento 0.
- Preriscaldare il forno nel modo Pizza 🍕 a 250 °C.
- Mettere la pasta sull'elevatore infarinato e riempirla velocemente per evitare che diventi umida. La pizza preparata in questa maniera non deve rimanere troppo a lungo sul sollevatore perché altrimenti la pasta non scivola più.
- Dopo che il preriscaldamento è terminato mettere la pizza dall'elevatore sul mattone caldo.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (modo Pizza 🍕 con 250 °C) per 15 minuti circa.

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

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

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

Valori indicativi per la cottura di dolci

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

Biscotti	Aria calda ventilata 		Calore superiore ed inferiore 		Aria calda ventilata intensiva  modo Pizza 		Durata della cottura
	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	in minuti
Pasta frolla							
Panettone	3	150-160	1	170-180			50-70
Torta in cassetta	3	150-160	1	170-190			50-70
Pan di Spagna	3	150-160	1	160-180			60-70
Torte	3	150-160	1	170-180			40-60
Fondi torte	3	170-180	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta	3	150-160	1	170-180	3	 150-160	45-60
Pasticcini	3	150	2	170-180			15-30
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	3	150-160	2	180-190	3	 150-160	30-45
Fondo umido	3	160-170	2	170-180	3	 160-170	40-60
Impasti							
Fondi torte	3	170-180	2	180-200			25-35
Torte al formaggio	3	140-150	1	160-170	3	 140-150	70-90
Pasticcini	3	140-150	2	180-190			15-35
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	3	150-160	2	180-190	3	 150-160	30-45
Fondo umido	3	160-170	2	170-180	3	 160-170	40-60
Pasta lievitata							
Panettone	3	150-160	1	175-180			40-60
Ciambella	3	150-160	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	3	150-160	2	175-180			50-70
Pasticcini	3	140-150	2	180-200			12-25
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	3	150-160	2	175-180	3	 150-160	30-45
Fondo umido	3	160-170	2	170-180	3	 160-170	40-60
Pasta per biscotti							
Torte	3	150-160	2	175-180			30-45
Rotoli	3	170-180	2	180-200			12-25
Spumoni							
Meringue	3	80-90	2	100-120			80-90
Biscotti alla cannella	3	100-120	2	120-140			15-20
Amaretti	3	100-120	2	120-140			20-40
Altri tipi di pasta							
Pasta sfoglia	3	170-180	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata	3	170-180	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	3	160-180	2	180-200			30-40
Pasta frolla	3	170-180	2	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	3	150-160	2	170-180			30-40
Pan di spezie	3	140-150	2	170-180			30-45
Pane e pizza							
Lievito e pane lievitato (Preriscaldare a 230 °C, Precottura: 10 min. a 230°C)			2	180	2/3	 160	50-65
Pane lievitato/pane bianco			2	200	3	 180	30-50
Panini/ciambelle salate (Preriscaldare: 230 °C)	3	200	2	220			15-20
Pizza (Preriscaldare a 250 °C)					0	 250	12-15

Valori orientativi per la cottura di sformati e pietanze al forno

Piatto	Aria calda ventilata 		Durata della cottura
	Livello	Temperatura in °C	in minuti
Pasta al forno	2	170-180	40-60
Lasagne	2	160-180	30-45
Verdure gratinate	2	180-200	15-30
Pane gratinato	2	200-220	15-30
Soufflé di dolci	2	160-180	40-60
Sformati di pesce	2	170-180	40-70
Verdure ripiene	2	160-180	40-70
Patate gratinate	2	160-180	50-80

Valori indicativi per la cottura di piatti pronti surgelati

Piatto	Livello	Modo di funzionamento	Temperatura in °C	Durata della cottura
Pizza surgelata (riscaldare a 250 °C)	0	Modo Pizza 	250	6-9 min.
Patate frite (600 - 1000g)	2	Aria calda ventilata 	180-200	20-30 min.
Baguettes (pane)	2	Aria calda ventilata 	-	-
Torta di frutta	2	Aria calda ventilata 	-	-

Arrostire

-  Utilizzare la leccarda e la griglia.
-  La termosonda è di notevole aiuto. Leggere le indicazioni a pagina 11.
- Cuocere nel forno unicamente la carne o il pesce aventi un peso non inferiore a 1 kg.
- La durata dell'arrostitura dipende dal tipo di carne, dalla qualità e dal suo spessore.
Per effettuare delle misurazioni, è necessario sollevare delicatamente la carne, poiché essa tende a diminuire a causa del suo stesso peso.
- La durata d'arrostitura della carne, in presenza di uno strato di grasso, può aumentare fino a raddoppiare.
- Quando volete cuocere diversi piccoli pezzi di carne o pollame, la durata della cottura si prolunga di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura per un pollo è di 60 minuti, per due polli di 65 - 75 minuti.

 Attenersi alle indicazioni relative al livello d'inserimento!

Livelli di inserimento (partendo dal basso!):

- Aria calda ventilata intensa**  Leccarda: Livello 0
Griglia: Livello d'inserimento 1
- Aria calda ventilata**  Leccarda: Livello d'inserimento 1
Griglia: Livello d'inserimento 2
- Calore superiore/inferiore**  Leccarda: Livello d'inserimento 1
Griglia: Livello d'inserimento 2

Arrostitura sulla griglia

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

Arrostitura nella pentola (forno)

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

Si consiglia di seguire il seguente procedimento:

- Pulire la pentola con acqua oppure introdurre del grasso.
 - Mettere l'arrosto già preparato (aromatizzato) nella pentola. Porre su di essa il coperchio e mettere il tutto sulla griglia a forno freddo.
 - Regolare l'aria calda ventilata intensa  ad una temperatura di 180-200 °C.
- Ad arrostitura ultimata, preparare il sugo in maniera tradizionale.

Valori indicativi per l'arrostitimento

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

* pollo intero 45-60 min.

Cottura ai ferri

- ⚠ La cottura ai ferri può avvenire solamente quando la porta del forno è chiusa!
- ☞ Posizionare il selettore sulla posizione  predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne da cuocere ai ferri o sulla posizione  per la cottura di quantità più grandi.
- Posizionare il regolatore della temperatura su . **Eccezione:** quando si preparano degli arrosti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200 °C ed i 250 °C affinché l'arrosto non bruci.
- Preriscaldare il forno per 5-10 minuti.
 - Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.
 - Inserire la leccarda con la teglia per gli arrosti nel 1° livello partendo dal basso e la graticola nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
 - Scegliere la modalità di funzionamento per la cottura ai ferri  o per la cottura ai ferri di grandi quantità di cibo .
 - Regolare il termostato sulla posizione .
 - Chiudere la porta del forno.

Valori indicativi per la cottura ai ferri

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

Scongellare

- ☞ Con l'aria calda ventilata  a 150 °C.
- Mettere il cibo congelato non confezionato in una scodella e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3° livello d'inserimento partendo dal basso.

Cottura per conservazione

- ⚠ **Attenzione!** Durante la cottura, nel vano interno del forno si sviluppa molta umidità a causa del vapore acqueo, che esce dallo sfiatatoio. Il pannello di comando si può pertanto riscaldare.
- ⚠ **Attenzione!** Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio e ci si potrebbe ustionare.
- ⚠ **Attenzione!** Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in occasione di un nuovo utilizzo!
- ☞ Sono particolarmente idonei dei vasi tradizionali per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio).
Le latte di metallo non sono idonee.
- ☞ Selezionare il modo pizza .
- Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.
 - Utilizzare al massimo 8 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.
 - Utilizzare soltanto dei vasi che hanno la stessa altezza, riempirli per i 3/4.
 - Non si devono toccare i vasi.
- Inserire la leccarda nel primo listello di immissione partendo dal basso.
 - Aggiungere 2 tazze piene d'acqua alla leccarda
 - Regolare il modo pizza  a 160 °C ed osservare il processo di sterilizzazione.
Dopo 10-20 minuti il liquido contenuto nei primi vasi (vasi di 1 litro) comincia a gocciolare, in particolare nel vaso anteriore destro.
- Frutta**
- Spegnerne poi il forno e lasciare i vasi nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).
- Verdure e carne**
- Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 60-90 minuti.
 - Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

La termosonda

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

Una volta che è stata raggiunta la temperatura interna, il forno si spegne automaticamente. Quando la termosonda è inserita, non è possibile determinare né la durata della cottura né il momento in cui essa deve terminare.

L'utilizzo della termosonda è consigliato in particolare per la preparazione di arrosti, la cui temperatura interna non deve superare un certo livello, come ad esempio il roastbeef.

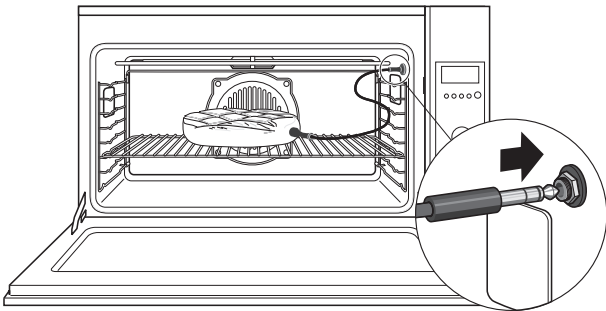
Nella tabella «Valori indicativi delle temperature interne» è possibile trovare indicazioni relative ai singoli piatti.

A tal scopo si tenga in considerazione quanto segue:

- infilare la punta della termosonda in senso orizzontale fino al centro della vivanda da cuocere.
- Inserire la termosonda sempre fino al manico.
- La punta non deve trovarsi vicino al grasso od all'osso.
- Anche se si cuoce del pollame, si deve prestare attenzione a inserire la sonda in modo che non venga a contatto con le ossa.

Come utilizzare la termosonda

– Porre l'arrosto preparato con la termosonda posta nel suo interno nel forno.



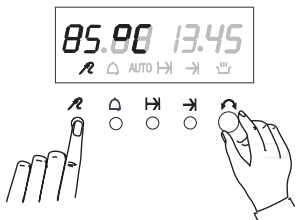
- Introdurre la spina della termosonda nella spina d'inserimento posta in alto a destra nella parete laterale del forno.
- Chiudere la porta del forno ed azionare la funzione della temperatura interna.

Impostazione della funzione della temperatura interna

La funzione della temperatura interna è controllata tramite il timer elettronico. Inserendo la termosonda nella presa posta all'interno del forno, si attiva la funzione della temperatura interna.

Nella display della temperatura (posto sul timer a sinistra), appare la temperatura proposta di 60 °C ed il simbolo  s'illumina.

- Tenere premuto il tasto  per confermare la temperatura proposta. Regolare la temperatura desiderata (temperatura nominale) con o con .
- Rilasciare ; la temperatura interna effettiva viene visualizzata nel display.
- Scegliere il tipo di funzionamento e la temperatura.



Una volta che è stata raggiunta la temperatura interna predeterminata, il forno si spegne automaticamente.

Squilla un segnale. Il valore della temperatura nel display lampeggia.

- Premendo il tasto  cessa il segnale.
- Disinnestare di nuovo il tipo di funzionamento e la temperatura del forno.
- Premere nuovamente il tasto  per portare di nuovo l'apparecchio ad un funzionamento normale.

La funzione della temperatura interna è disattivata di nuovo, se si toglie la termosonda dalla spina.

Valori indicativi delle temperature interne

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

Timer elettronico

Con il timer è possibile controllare il tempo di cottura di tutti i tipi di funzionamento. I tipi di cottura preselezionati possono essere azionati e deselezionati automaticamente mediante il timer. Grazie alla termosonda è possibile controllare con esattezza il processo di cottura anche dopo il raggiungimento della temperatura interna. Inoltre il timer può servire come richiamo (funzione contaminuti)

Display

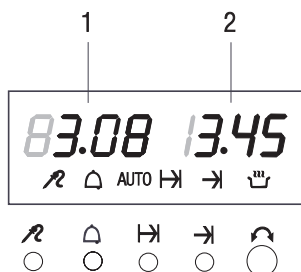
- 1 Orario, contaminuti, temperatura interna
- 2 Orario/durata della cottura/termine della cottura

Scelta

- Termosonda
- Suoneria elettrica
- Durata della cottura in forno
- Termine della cottura in forno

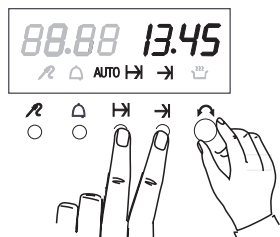
Regolazione

- per tutte le funzioni



Regolazione dell'ora

- Tenere premuti i tasti ed ,
. Esso appare nel display destro.

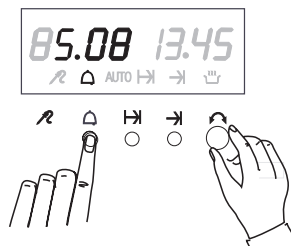


Regolazione del contaminuti con suoneria

La suoneria non ha alcuna funzione di spegnimento per la funzione del forno. Serve unicamente come strumento per ricordare.

- Il contaminuti con suoneria può essere anche utilizzato mentre la termosonda è in funzione. La breve durata non viene visualizzata nel display, ove compare unicamente il simbolo .

- Tenendo premuto il tasto s'illuminerà il simbolo .
- Con è possibile regolare l'ora, che compare sul display sinistro.
- Rilasciando inizia immediatamente il decorso dell'ora. Il tempo residuo viene visualizzato.



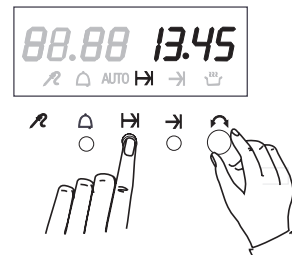
Dopo la scadenza del tempo predeterminato, si sente un segnale. Il simbolo e l'indicazione si spengono.

- Premendo il tasto cessa il segnale.

Spegnimento automatico

Regolazione della durata della cottura:

- Tenere premuto il tasto e determinare la durata della cottura desiderata con .
- Rilasciare . Inizia il funzionamento automatico, nel display s'illuminano ed «AUTO».
- Scegliere il tipo di funzionamento e la temperatura.



Una volta che è stata raggiunta la temperatura interna predeterminata, il forno si spegne automaticamente.

Squilla un segnale. Il simbolo e la scritta «AUTO» lampeggiano.

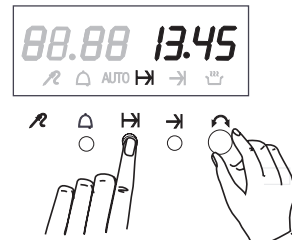
- Premendo il tasto il segnale tace.
 - Disinnestare di nuovo il tipo di funzionamento e la temperatura del forno.
 - Premere nuovamente il tasto , per portare nuovamente l'apparecchio ad un funzionamento normale.
- Se si riporta il forno ad un funzionamento di tipo normale senza spegnere prima il tipo di funzionamento e la temperatura, il forno continua a funzionare in modo conforme alle regolazioni precedenti.

Accensione e spegnimento automatici

Il forno si spegne automaticamente all'atto dell'avviamento ed al momento di spegnimento desiderato. Il momento dell'avviamento viene calcolato partendo dalla durata di cottura stabilita.

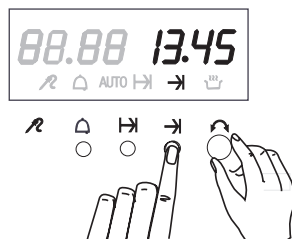
Regolazione della durata di cottura

- Tenere premuto il tasto e determinare la durata di cottura desiderata con .
- Rilasciare . Nel display s'illuminano ed «AUTO».



Regolazione della durata di cottura

- Tenere premuto il tasto e determinare la durata di cottura desiderata con .
- Rilasciare . Nel display s'illuminano ed «AUTO».
- Scegliere il tipo di funzionamento e la temperatura.



Al momento dell'avviamento predeterminato, il forno si spegne automaticamente.

Al termine della cottura il forno si spegne automaticamente.

Si sente un segnale. Il simbolo e la scritta «AUTO» lampeggiano.

- Premendo il tasto il segnale cessa.
- Disinserire di nuovo la modalità di funzionamento e la temperatura del forno.
- Premere nuovamente il tasto , per portare nuovamente l'apparecchio ad un funzionamento normale.

Impostazione della funzione della temperatura interna

- ☞ Prima di utilizzare la termosonda, si prega di leggere il capitolo «La termosonda» a pag. 11.

Nel display della temperatura (posto sul timer a sinistra), appare la temperatura proposta di 60 °C ed il simbolo  s'illumina.

- Tenere premuto  per confermare la temperatura proposta. Regolare la temperatura desiderata (temperatura nominale) con o con .

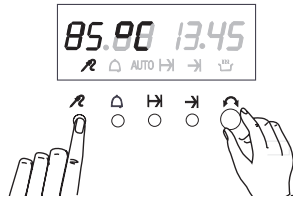
- Rilasciare ; la temperatura interna effettiva viene visualizzata sul display.

- Scegliere il tipo di funzionamento e la temperatura; il forno si avvia immediatamente.

Una volta che è stata raggiunta la temperatura interna predeterminata, il forno si spegne automaticamente.

Suona un segnale. Il valore della temperatura del display lampeggia

- Premendo il tasto , il segnale cessa di suonare.
- Disinnestare di nuovo il tipo di funzionamento e la temperatura del forno.
- Premere nuovamente il tasto  per portare di nuovo l'apparecchio ad un funzionamento normale.



Pulizia e cura

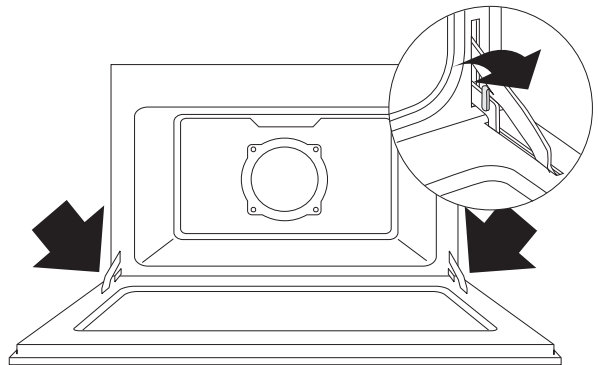
- Prima di procedere alla pulizia lasciare raffreddare completamente l'apparecchio ed il pannello di controllo!
- Per la pulizia non utilizzare detergenti o strumenti abrasivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.
- Non utilizzare detergenti contenenti candeggina o cloro.
- Detergenti alcalini e spray per il forno possono danneggiare le superfici (in particolare di alluminio). Per la pulizia del forno si raccomanda di utilizzare unicamente detergenti neutri o detergenti per il lavaggio manuale delle stoviglie.
Normalmente per effettuare una pulizia efficace bastano un panno umido ed un po' di detergente per detersivi. Strofinare poi quando è asciutto.
- Dopo la pulizia eliminare completamente i residui di detergente.
- Eliminare quanto prima possibile eventuali macchie di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Altrimenti, vista l'impossibilità di aggiungere aria, a causa delle superfici di metallo poste al di sotto di questi strati si può formare della corrosione.

Forno

A volte è necessario eseguire una pulizia completa del forno.

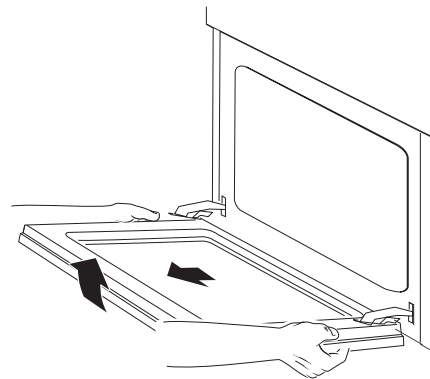
Estrarre la porta forno

- Aprire completamente la porta.
- Ribaltare la staffa vicino alle cerniere della porta.



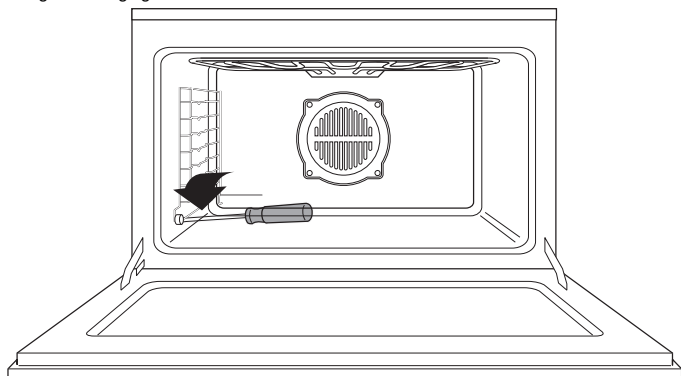
- Afferrare la porta da entrambi i lati e chiuderla lentamente con entrambe le mani. A circa metà della chiusura le cerniere si sganciano dal loro dispositivo di bloccaggio.

La porta del forno può essere ora asportata.



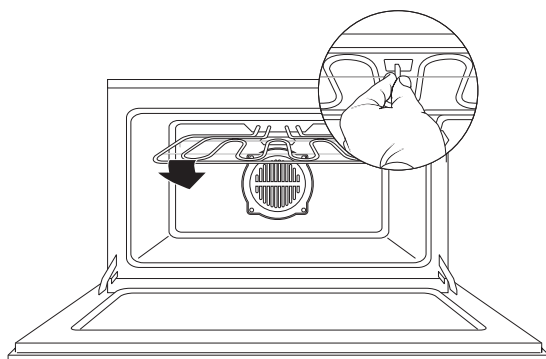
Smontaggio delle griglie laterali

- Allentare le viti.
- Togliere la griglia.



Ribaltare la resistenza (calore superiore/grill)

- Aprire il dispositivo di bloccaggio ed abbassare la resistenza.



Assemblaggio

Sollevare la resistenza

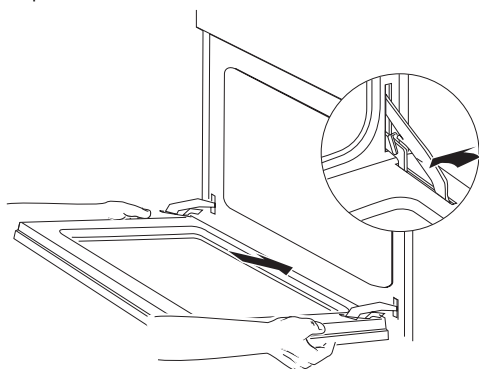
- Sollevare la resistenza e chiudere di nuovo il dispositivo di bloccaggio.

Montaggio delle griglie laterali

- Inserire le griglie laterali e fissarle avvitando in avanti.

Rimontaggio della porta forno

- Tenere con entrambe le mani la porta ai suoi lati e inserire le cerniere nelle apposite aperture nel forno.
- Aprire la porta lentamente e per intero.
- Abbassare di nuovo le staffe poste sulle cerniere delle porte.
- Chiudere la porta del forno.



Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

- Riscaldare il forno vuoto con Aria calda ventilata intensiva  a 275 °C per 60 min.

Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?

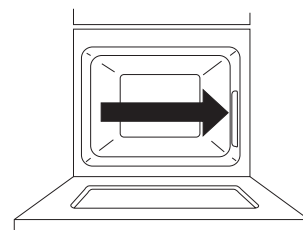
 Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

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

Guasto	Causa	Eliminazione
L'orologio lampeggia «00.00» ed il forno non funziona.	L'orologio non è regolato – in occasione della messa in funzione o dopo una caduta di tensione.	Regolazione dell'orario (v.pag.5)
Non è possibile spegnere il forno.	Uno dei componenti elettronici è guasto.	Staccare la corrente, chiamare il servizio d'assistenza tecnica
Il forno non si riscalda.	Guasto nell'alimentazione di corrente.	Controllare la presa di corrente ed eventlm. sostituirla.
	Il selettore del modo di funzionamento e/o il regolatore della temperatura non sono tarati.	Tarare il selettore del modo di funzionamento ed il termostato della temperatura.
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è guasta.	Richiedere al servizio clienti la sostituzione della spia.
La spia di funzionamento o di riscaldamento non è illuminata.	La lampadina è guasta.	Fare sostituire la lampadina dal servizio clienti.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio, chiamare il servizio clienti.
Nonostante il catalizzatore ökotherm®, permane un forte odore di cottura.	Il catalizzatore ökotherm® deve essere rigenerato.	Riscaldare il forno vuoto con aria calda ventilata intensa a 275 °C per 60 min.
Forte odore di aceto durante la cottura.	Pasticcini al lievito. Alimenti con alcool.	Inevitabili odori sgradevoli
Sulla superficie smaltata si trovano macchie di succhi di frutta o di bianco d'uovo.	Torte morbide o sughi di carne.	Insignificanti variazioni dello smalto, non rimovibili.

Targhetta con i dati

Si trova sulla parete laterale destra ed è visibile dopo l'apertura della porta del forno.



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

- Annotare i seguenti dati per eventuali comunicazioni al servizio d'assistenza clienti.

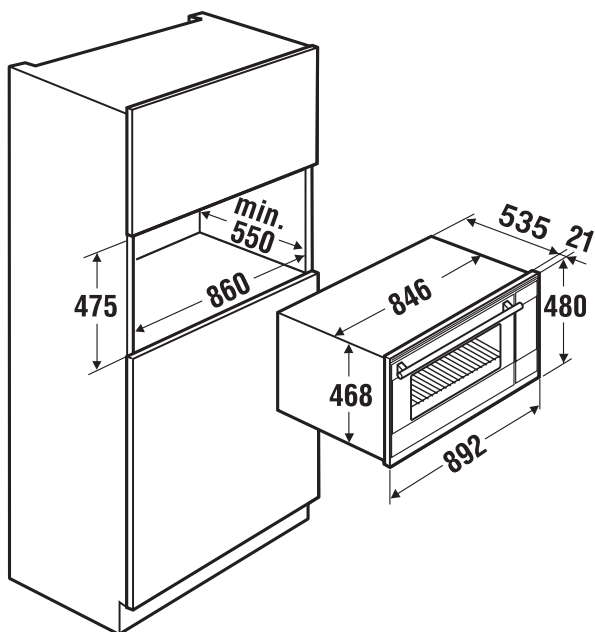
Numero di fabbricazione:											

Denominazione del modello del forno											

Istruzioni per il montaggio per personale specializzato

- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per essere utilizzati sopra un forno Küppersbusch. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- All'atto del collegamento e delle riparazioni è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve toccare nessun cavo isolato che permette il funzionamento dell'apparecchio.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore dei fili di conduzione della corrente in maniera tale che in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione sia l'ultimo a staccarsi.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato ad una spina e può essere collegato unicamente ad una presa di corrente munita di messa a terra. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista nel pieno rispetto della normativa vigente. Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa dell'apparecchio deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Se si monta il forno elettrico ad incasso EEB 960.0 allineandolo a sinistra nell'angolo di una cucina ad L, è necessario mantenere una distanza di almeno 15 cm a sinistra dall'angolo.
- Secondo le disposizioni di collaudo per il riscaldamento, l'apparecchio appartiene alla classe di sicurezza Y.
- I mobili da incasso devono potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiallacciature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino alla temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non si può piegare.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitarlo con un cuneo reperibile in commercio.

Dimensioni per il montaggio



Collegamento elettrico

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

Potenza complessiva a 230 V: 3,5 kW ed a 235 V: 3,6 kW

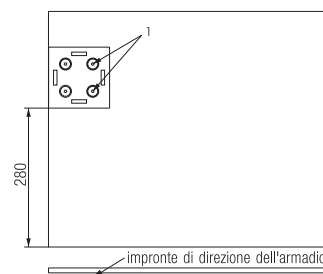
Potenza massima allacciata: 230 - 240 V, 50 Hz

Tensione del fusibile 16 A

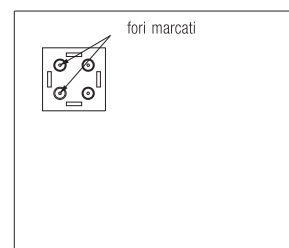
Inserimento nell'arredo della cucina

Su entrambi i lati dell'apparecchio devono essere montati i morsetti forniti assieme all'apparecchio, che s'innestano nelle lamiere di fissaggio montate sul quadro. Le lamiere di fissaggio vengono consegnate assieme all'apparecchio. Devono essere montate su entrambi i lati interni dell'apparecchio e prima del suo montaggio, come descritto nelle foto seguenti.

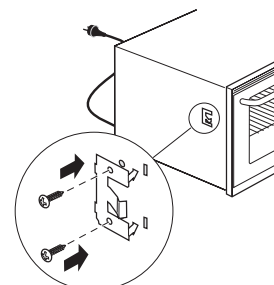
- Appoggiare la lamiera di fissaggio ad una distanza di 280 mm dallo spigolo inferiore della cucina con le impronte orientate al telaio, marcare e trafiggere i fori posti sul retro (1).



- Spostare la lamiera di fissaggio in modo che i fori anteriori si trovino sopra le perforazioni.
- Fissare la lamiera di fissaggio alla cucina con le viti fornite.



- Fissare i morsetti sulle pareti laterali.



- Collegare la presa di corrente alla rete elettrica e collocare l'apparecchio nello spazio predisposto fino a quando non è perfettamente inserito. Fare attenzione a non incastrare il cavo di collegamento all'apparecchio. Una volta completata l'installazione, il cavo di collegamento non deve entrare in contatto né col retro né col fondo dell'apparecchio.

