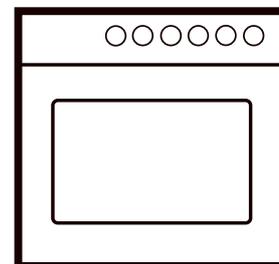


ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

- Ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
- ⒫ Instruções de uso e de montagem
- ⒼⓇ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗ ΪΙΗΣ

KEH 6500.0



Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. 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.

Indice

Visione d'insieme dell'apparecchio	3
Indicazioni di sicurezza	4
Collegamento alla rete elettrica e funzionamento	
Zone di cottura	
Forno	
Prima del primo uso	4
Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio	
Regolazione dell'ora	
Prima pulizia	
L'uso del piano di cottura	5
Uso dei bruciatori	
Accensione e spegnimento delle zone di cottura	
Croce per pentole piccole (solo per piani in vetroceramica)	
Indicazioni sulle pentole adatte	
Utilizzo del forno	6
Suggerimenti di carattere generale	
Elementi di comando e spie per il forno	
Simboli di comando e modi di funzionamento	
Indicatori di riscaldamento e di funzionamento	
Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno	
Spegnimento ed accensione del forno	
Accessori del forno	
Livelli di inserimento	
backmobil® (acc. N° 600A)	
Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 601)	
Preriscaldamento rapido	
Arrostitura	
Valori indicativi per l'arrostitura	
Cottura	
Cuocere la pizza	
Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»	
Valori indicativi per la cottura di dolci	
Cottura ai ferri	
Valori indicativi per la cottura ai ferri	
Scongellamento	
Cottura di alimenti per conservarli	
Timer elettronico	11
Regolazione/modifica dell'ora	
Regolazione tempo breve	
Così si programmano le funzioni di comando	
Modifica di una regolazione	
Se si raggiunge il termine della cottura	
Regolare la $\text{I} \rightarrow$ durata della cottura (funzione di spegnimento)	
Regolare il termine della cottura $\rightarrow \text{I}$ (funzione di spegnimento)	
Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici	

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.

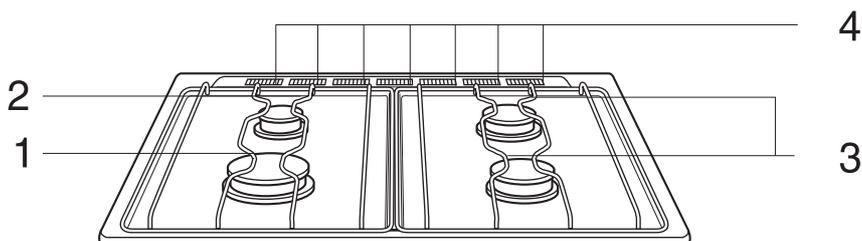
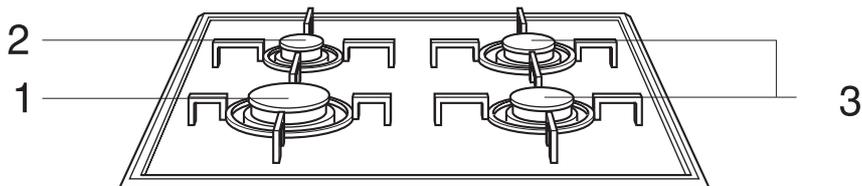
Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentanza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata dalla pezza giustificativa dell'acquisto.

Pulizia e manutenzione	13
Per tutte le superfici	
Eliminazione delle incrostazioni	
Uso di un raschietto per vetro	
Utilizzo di spray per la pulizia forni	
Superfici smaltate	
Acciaio legato	
Vetro	
Superfici in vetroceramica	
Alluminio	
Bruciatore	
Manopole	
Montaggio e smontaggio della porta forno	
Montaggio e smontaggio delle griglie laterali	
Sollevare/abbassare l'elemento riscaldante	
Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®	
Cosa si deve fare in caso di mancato funzionamento?	15
Sostituzione dell'illuminazione del forno	
Targhetta dei dati	15
Istruzioni di montaggio per personale specializzato	16
Indicazioni di sicurezza	
Condizioni di incasso	
Progettazione delle condutture del gas	
Inserimento nell'arredo della cucina	
Montaggio della superficie in vetroceramica	
Incasso del piano di cottura	
Montaggio dei bruciatori	
Controllo dei tubi d'alimentazione	
Provare il bruciatore	
Regolazione di fabbrica / possibilità di commutazione	20
Set di conversione degli iniettori	
Tabella degli iniettori	
Adattamento del bruciatore ad un altro tipo di gas	
Montaggio finale	
Dati tecnici	22
Tabella dei tipi e delle pressioni di gas ammesse	
Tabella di carico	
Collegamento elettrico	
Valore di combustione all' EN 437	

Visione d'insieme dell'apparecchio

- 1 Bruciatore potente
- 2 Bruciatore di cottura
- 3 Bruciatore normale
- 4 Aperture di ventilazione
- 5 Tasti di comando del timer elettronico
- 6 Display del comando del timer elettronico
- 7 Indicatore di funzionamento
- 8 Indicatore di riscaldamento
- 9 Selettore del modo di funzionamento
- 10 Regolatore della temperatura del forno
- 11 Manopole di comando delle zone di cottura
- 12 Pannello di comando
- 13 Grill e calore superiore
- 14 Ventilatore ad aria calda
- 15 Listelli di immissione
- 16 Porta del forno

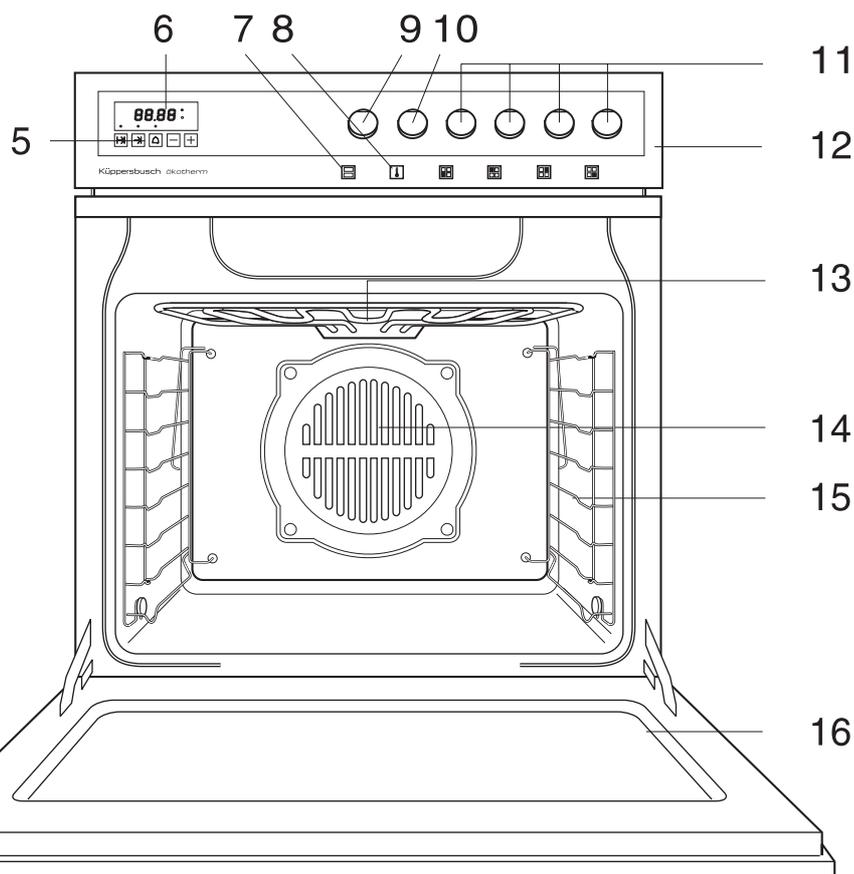


Accessori di serie:

- Griglia per arrostiti
- Teglia (smaltata)
- Leccarda
- Croce per pentole piccole (solo per piani in vetroceramica)

Accessori opzionali disponibili:

- | | |
|---|----------------|
| Croce per pentole piccole | (acc. N° 160) |
| Griglia con sollevatore | (acc. N° 125) |
| Mattone per pizza | (acc. N° 145) |
| Griglia per arrostiti | (acc. N° 124) |
| Lamiera arrostiti come paraspruzzi | (acc. N° 441) |
| Teglia (smaltata) | (acc. N° 541) |
| Teglia (d'alluminio) | (acc. N° 542) |
| Leccarda | (acc. N° 543) |
| backmobii® | (acc. N° 600A) |
| Guide telescopiche estraibili singolarmente | (acc. N° 601) |





Collegamento alla rete elettrica e funzionamento

- L'utilizzo di una cucina Küppersbusch è consentito solo se essa è abbinata ai piani di cottura Küppersbusch.
- L'apparecchio deve essere installato ed allacciato conformemente alle norme di installazione in vigore.
- Usare l'apparecchio soltanto in luoghi sufficientemente ventilati, perché altrimenti la fiamma consuma troppo ossigeno ed il luogo d'installazione diventa troppo caldo ed umido.
Aprire almeno una finestra o una porta o far funzionare un sistema di scarico d'aria come una cappa aspirante.
- Il passaggio ad un altro tipo di gas come anche i lavori di regolazione possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato. È necessario attenersi strettamente ai regolamenti validi a norma di legge e alle condizioni di allacciamento previste dall'impresa locale fornitrice di gas.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per il riscaldamento di locali.
- In caso di guasto, interrompere l'alimentazione del gas.
- I lavori di manutenzione e la riparazione devono essere eseguiti solo da personale autorizzato. Durante la riparazione di dispositivi conduttori di gas è necessario interrompere l'alimentazione. Eventuali lavori eseguiti in modo inappropriato possono essere pericolosi.
- Per il funzionamento della cucina con gas liquido (propano/ butano) devono essere chiusi ermeticamente tutti i giunti tra bombola del gas e l'apparecchio.
- Cavi di collegamento e tubi di alimentazione non devono entrare in contatto né con fornelli caldi, né devono essere incastrati.
- Durante il funzionamento le superfici, la porta del forno e il piano di cottura si riscaldano fortemente. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- 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! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo per la vostra incolumità!**
- Attenzione! In caso di mancanza di corrente elettrica non funzionerà nemmeno l'accensione elettrica a mano! Si devono utilizzare dei fiammiferi.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Non trasportare l'apparecchio tenendolo per la maniglia.

Zone di cottura

- Non utilizzare mai i bruciatori caldi con delle pentole vuote.
- Controllare che i sostegni ed i copribruciatori siano appoggiati in modo corretto.
- Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi, come p.es. le patate fritte. Se oli o grassi prendono fuoco, non spegnerli mai con acqua! Coprire la pentola e toglierla dalla zona di cottura calda dopo averla spenta.
- Controllare sempre le pentole a pressione fino al raggiungimento della pressione corretta. Regolare i bruciatori sulla potenza massima e poi (secondo le indicazioni del produttore) abbassare al momento giusto.
- Non coprire mai le aperture di ventilazione del piano di cottura. (solo per piani di cottura in acciaio).
- In caso di crepe, di fessure o di rottura del piano di cottura in vetroceramica, sconnettere immediatamente l'apparecchio ed avvertire il Servizio clienti.

Forno

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

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.

Regolazione dell'ora

☞ **Il forno funziona unicamente dopo che è stato regolato l'orologio.**

Prima della messa in funzionamento e dopo cadute dell'alimentazione è necessario regolare di nuovo l'ora. Se l'ora non è stata regolata, nel display lampeggia il simbolo «0.00».

- Utilizzare i tasti con i simboli «+» e «-» per regolare l'orario effettivo. Dopo circa 3 secondi compare l'orario effettivo ed il display non lampeggia più.



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 il piano di cottura in vetroceramica, l'interno del forno, le teglie, 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 Calore superiore / inferiore a temperatura massima per 60 min. L'odore di nuovo che si sente non è nocivo, quando arieggiare bene la cucina.

L'uso del piano di cottura

 Rispettare le indicazioni di sicurezza a pagina 4!

Uso dei bruciatori

Le potenze nominali dei diversi bruciatori sono elencati nella tabella «Tabella di carico» a pag. 22.

Uso dei diversi bruciatori

Il **bruciatore potente** viene usato per

- arrostitre la carne,
- per far bollire grandi quantità di liquido.

Il **bruciatore normale** viene usato per

- la cottura di quantità medie di cibi,
- per arrostitre la carne.

Il **bruciatore di cottura** viene usato per

- per cuocere a fuoco lento e tenere in caldo,
- per la preparazione di piccole quantità di cibi,
- per la cottura di cibi che si attaccano facilmente.

Accensione e spegnimento delle zone di cottura

Ogni zona di cottura possiede un proprio regolatore. Tutti i regolatori sono a scomparsa.

Grazie ai simboli che si trovano sul cruscotto, potete vedere quale regolatore è associato a quale zona di cottura.

I bruciatori delle zone di cottura si accendono tramite scintilla elettrica.

Naturalmente, possono essere accesi anche con un fiammifero o con mezzi analoghi (ad es. se dovesse mancare la corrente).

Accensione dei bruciatori delle zone di cottura

– Premere per estrarre il regolatore a scomparsa della zona di cottura.

– Girare il regolatore a sinistra sulla posizione a fiamma piena e premere a metà fino a che fa resistenza. La fiamma si accende.

– Tenere premuto il regolatore ancora per 5-10 secondi e spingere ancora una volta con forza prima di lasciarlo. Ora la fiamma brucia.

Se la prima volta l'accensione non dovesse verificarsi, ripetere la sequenza dopo ca. 2 secondi. Premere in giù il regolatore un po' più a lungo e più forte.

Regolazione del grado di cottura:

Sui regolatori sono indicati i gradi massimo e minimo. I bruciatori sono regolabili al qualsiasi potenza intermedia.

– Scegliere possibilmente un grado elevato per iniziare la prima cottura e continuare a cuocere su un livello più basso.

Spegnimento dei bruciatori

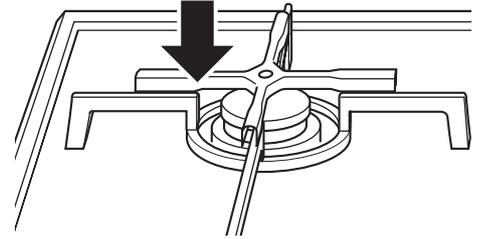
– Girare il regolatore a destra in posizione zero.

 Tutti i bruciatori delle zone di cottura sono termoeletttricamente protetti.

Se la fiamma dovesse spegnersi senza sorveglianza (ad es. a causa del trabocco di una pentola o di un forte colpo d'aria), l'immissione di gas si arresterebbe automaticamente.

Croce per pentole piccole (solo per piani in vetroceramica)

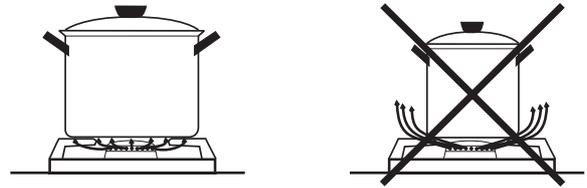
La croce per pentole piccole può essere posizionata sopra il bruciatore di cottura per poter mettere in modo sicuro anche le pentole piccole.



Indicazioni sulle pentole adatte

Utilizzando le pentole adatte si risparmia tempo ed energia.

Scegliere delle pentole il cui diametro si adatta alla zona di cottura.



Conciliare il bruciatore e la grandezza della pentola. Preferibilmente la fiamma dovrebbe coprire completamente il fondo della pentola. Non deve essere più grande del fondo!

Diametro delle pentole consigliato:

Bruciatore potente 22 -24 cm

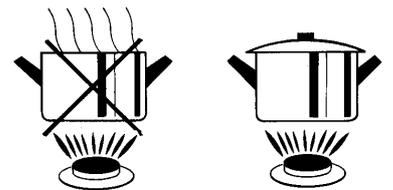
Bruciatore normale 18 -20 cm

Bruciatore di cottura* 12 -16 cm

* Pentole piccole possono essere posizionate solo sul bruciatore di cottura con l'aiuto dell'apposito croce per pentole piccole.

Porre sempre un coperchio sulla pentola.

I cibi traboccano soltanto quando la fiamma è troppo alta. Dopo un po' di tempo si riuscirà sicuramente a regolare la fiamma in modo tale che i cibi non trabocchino nemmeno con sopra il coperchio.



Non cuocere con una pentola vuota.

 Per ragioni tecniche non è permesso utilizzare dischi di supporto sui bruciatori.

Utilizzo del forno

Suggerimenti di carattere generale

⚠ Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 4!

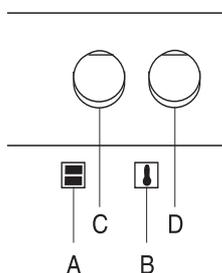
⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'uso non coprire il fondo del forno con della pellicola d'alluminio o non porre sopra delle pentole, delle padelle o dei recipienti simili, in quanto si verificherebbe un ristagno di calore che danneggerebbe lo smalto.

☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare il telaio del forno, si accende un ventilatore nel momento stesso in cui il telaio stesso si riscalda. 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.

☞ Se si prepara un piatto con alcool o lievito all'interno del forno con funzionamento ad Aria calda, Aria calda intensa e Modo pizza, si presenta un aroma di aceto. Se quest'odore disturba, si raccomanda di utilizzare gli altri funzionamenti, quali ad esempio il Calore superiore ed inferiore.

Elementi di comando e spie per il forno

- A Indicatore di funzionamento
- B Indicatore di riscaldamento
- C Selettore del modo di funzionamento
- D Regolatore della temperatura



Simboli di comando e modi di funzionamento

Simbolo	Modo di funzionamento	predisposto per
0	SPENTO	
	Illuminazione	
	Aria fredda di ricircolo	Senza regolazione della temperatura, utile per scongelare e raffreddare.
	Aria calda ventilata	Con regolazione della temperatura, utile per arrostitire, 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 nel centro della 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 es. 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, conservazione.

Indicatori di riscaldamento e di funzionamento

L'indicatore di riscaldamento posto 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.

L'indicatore di funzionamento si accende, se avete selezionato un modo di funzionamento - il forno è in funzionamento.

Spegnere ed accendere l'illuminazione del forno

Se il selettore del modo di funzionamento è in posizione a scomparsa, l'illuminazione del forno è accesa – con eccezione della posizione 0. Se il selettore è fuori, l'illuminazione è disinserita.

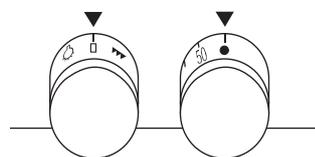
L'illuminazione funziona indipendentemente dalla scelta di un modo di funzionamento. È possibile tenere l'illuminazione spenta anche durante l'utilizzo del forno. In questo modo è possibile risparmiare energia ed allungare il tempo di funzionamento delle lampade.

Spegnimento ed accensione del forno

☞ I regolatori sono a scomparsa e possono essere inclinati in corrispondenza di qualsiasi posizione. Premendoli per breve tempo si estraggono. Quando essi sono nella posizione a scomparsa non è possibile regolare il forno.

Scelta del modo di funzionamento:

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



Regolazione della temperatura:

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

Spegnimento il forno:

– Girare entrambi i regolatori all'indietro fino allo «0».

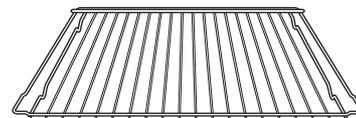
Accessori del forno

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.

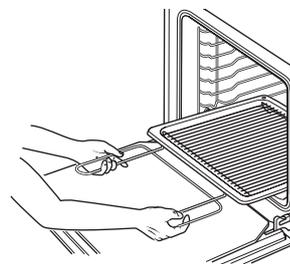
Griglia:

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



Griglia con sollevatore per l'inserimento nella leccarda (accessorio)

- La griglia viene inserita nella leccarda. Si può rimuovere griglia e leccarda insieme con l'aiuto del sollevatore. Niente gocciola e la messa in tavola è comodissima.



Leccarda come paraspruzzi per l'arrostitura e la cottura ai ferri (accessorio)

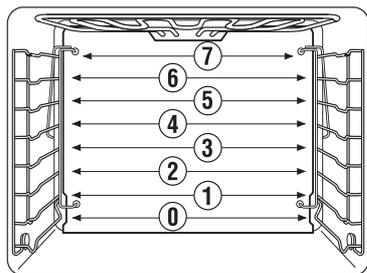
- La griglia viene inserita nella leccarda ed evita che il grasso spruzza fuori dalla leccarda.

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:

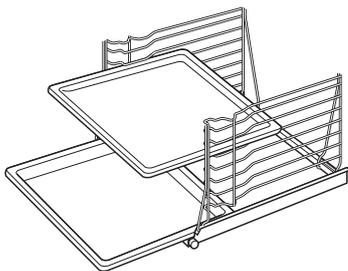
Il livello di inserimento 0 è il livello più basso possibile.



backmobil® (acc. N° 600A)

Il backmobil® sostituisce le griglie di inserimento e può essere estratto dal forno come se fosse un carrello. È un dispositivo che si può estrarre del tutto e si può smontare per la pulizia.

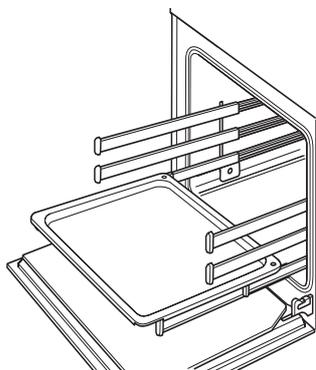
Se il vostro forno è dotato di un backmobil®, si prega di rispettare le istruzioni riportate nel manuale allegato ad esso.



Guide telescopiche estraibili singolarmente (acc. N° 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 guide telescopiche estraibili singolarmente, si prega di osservare il manuale d'istruzioni allegato.



Preriscaldamento rapido

☞ Inserire l'alimento da cuocere o da arrostitire nel forno unicamente quando il preriscaldamento rapido è terminato e se si è regolato il forno affinché funzioni con 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 🍕 con il selettore del modo di funzionamento.
- Selezionare la temperatura desiderata. L'indicatore di riscaldamento si accende.
- Non appena l'indicatore di riscaldamento si spegne, regolare il modo di funzionamento desiderato.
- Introdurre nel forno l'alimento da cuocere.

Arrostitura

☞ Utilizzare la leccarda e la griglia.

- 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 si desiderano 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 d'inserimento 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 arrosti 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 🔥 ad una 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 arrostitite in delle casseruole per l'arrosto con un coperchio chiuso. In questo modo la carne si mantiene più sugosa.
- 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'arrostitura

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati.

Tipo di carne	Aria calda ventilata 	Calore superiore ed inferiore 	Aria calda ventilata intensiva 	Durata di arrostitura
	Temperatura in °C			
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	12-15
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

Aria calda ventilata

 Nessun preriscaldamento - È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.

Altezze d'inserimento:

- 1 teglia: secondo livello d'inserimento partendo dal basso
- 2 teglie: secondo e quinto livello d'inserimento partendo dal basso
- 3 teglie: primo, quarto, e sesto livello dal basso
- 4 teglie: livelli 0, 2, 4 e 6 partendo dal basso

- Quando si cuociono più torte piatte o sagomate il tempo di cottura d'ogni piastra si prolunga di 5-10 minuti circa.
- 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. È opportuno non cuocere contemporaneamente più di due torte.

Calore superiore/inferiore

 Preriscaldamento - cottura su di un livello

- Preriscaldamento nel Modo pizza , dopo il raggiungimento della temperatura.
Cambiare a  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: preriscaldare con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane: preriscaldare

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

250 g di farina, 20 g di lievito, 1/8l 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 circa 30 minuti).
- Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lasciare riposare l'impasto per altri 15 minuti.
- Preriscaldare con il Modo Pizza  a 250 °C).
- Mettere un po' d'olio sulla teglia. Se si desidera preparare delle piccole pizzette 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 8-12 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 sullo sollevatore 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 dal sollevatore sul mattone caldo.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo pizza  a 250 °C) per 8-12 minuti.

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

Nella tabella a pagina 9 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 scompaiono le differenze di colorazione.

Valori indicativi per la cottura di dolci

Sono **evidenziati** i valori dei singoli modi di riferimento consigliati. Rispettare le indicazioni relative a questa tabella che sono riportate a pagina 8!

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	2	150-160	1	170-180			50-65
Torta in cassetta	2	150-160	1	170-190			50-70
Pan di Spagna	2	150-160	1	160-180			60-70
Torte	2	150-160	1	170-180			40-60
Fondi torte	2	170-180	2	180-200			20-30
Torte delicate alla frutta	2	150-160	1	170-180	2	 150-160	45-60
Pasticcini	2	150	2	170-180			15-30
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	35-50
Impasti							
Fondi torte	2	170-180	2	180-200			25-35
Torte al formaggio	2	140-150	1	160-170	2	 140-150	70-90
Pasticcini	2	140-150	2	180-190			15-35
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	2	150-160	2	180-190	2	 150-160	25-35
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Pasta lievitata							
Panettone	2	150-160	1	175-180			40-65
Ciambella	2	150-160	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	2	150-160	2	175-180			50-70
Pasticcini	2	140-150	2	180-200			15-30
Torte in teglia:							
Fondo asciutto	2	150-160	2	175-180	2	 150-160	30-40
Fondo umido	2	160-170	2	170-180	2	 160-170	30-50
Pasta per biscotti							
Torte	2	150-160	2	175-180			30-40
Rotoli	2	170-180	2	180-200			12-25
Spumoni							
Meringue	2	80-90	2	100-120			80-120
Biscotti alla cannella	2	100-120	2	120-140			20-40
Amaretti	2	100-120	2	120-140			20-50
Altri tipi di pasta							
Pasta sfoglia	2	170-180	2	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata	2	170-180	2	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	2	160-180	2	180-200			30-40
Pasta frolla	2	170-180	2	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	2	150-160	2	170-180			30-40
Pan di spezie	2	140-150	2	170-180			20-35
Pane e pizza							
Lievito e pane lievitato (Preriscaldare a 230 °C, Precottura: 10 min. a 230 °C)			2	180	1/2	 160	50-65
Pane lievitato/pane bianco	2	180	2	200	2	 180	30-50
Panini/ciambelle salate (Preriscaldare: 230 °C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (Preriscaldare a 250 °C)					0	 250	8-12

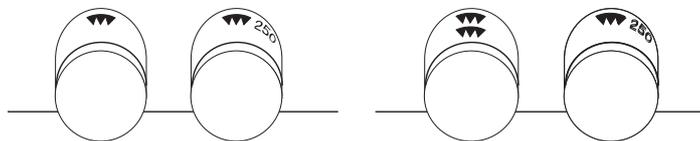
Cottura ai ferri

⚠ La cottura ai ferri può avvenire solamente quando la porta del forno è chiusa!

☞ Selezionare la posizione **▼▼** predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne o la posizione **▼▼▼** per la cottura di quantità più grandi. Posizionare il regolatore della temperatura su **▼▼▼**.

Eccezione: Quando si preparano degli arrostiti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200 °C ed i 250 °C affinché l'arrosto non bruci.

Posizione del selettore per il Grill **▼▼**: per il Grill di grande superficie **▼▼▼**:



- Preriscaldare il forno per 5-10 minuti.
- Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.
- Inserire la leccarda nel 0°o nel°livello partendo dal basso e la griglia per arrostiti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
- Scegliere Grill per la cottura ai ferri **▼▼** o Grill di grande superficie **▼▼▼** per la cottura ai ferri di grandi quantità di cibo.
- Regolare la temperatura 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	6-8	4-6	8-9	5-7
Filetto di maiale	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salsiccia arrostita	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Spiedino	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Polpette	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Filetto di manzo	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Bistecche di fegato	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Cotoletta di vitello	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Bistecca di vitello	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Cotoletta di montone	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Cotoletta di agnello	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Mezzo pollo	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filetto di pesce	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Trote	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Pane da toast	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Toast farciti	4	6-8		6-8	

Scongelamento

- ☞ Selezionare Aria fredda ventilata **⌘** (aria calda ventilata senza regolazione della temperatura) e non premere giù il selettore del modo di funzionamento per lasciare accesa la illuminazione del vano interno del forno. Il forno viene leggermente riscaldato dall'illuminazione – proprio ideale per un scongelamento delicato.
- ☞ Attenersi alle indicazioni del produttore in caso di surgelati confezionati.
- ☞ Mettere il cibo congelato e non confezionato in una scodella o un piatto e collocarlo sulla griglia che si trova nel 3° livello d'inserimento partendo dal basso.
- ☞ Girare il selettore del modo di funzionamento su **⌘** ed il regolatore della temperatura allo «0» (o sulla temperatura indicata sulla confezione).

Cottura di alimenti per conservarli

- ⚠ 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 caso di 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.
- ☞ Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua nella leccarda, e non sul fondo del forno!
- ☞ Selezionare il Modo pizza **🍕**.

- Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.
- Utilizzare al massimo 6 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.
- Utilizzare soltanto dei vasi della stessa altezza, riempirli per i 3/4.
- Non si devono toccare i vasi.
- Inserire la leccarda nel primo livello d'inserimento partendo dal basso.
- Aggiungere 1 tazza piena 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

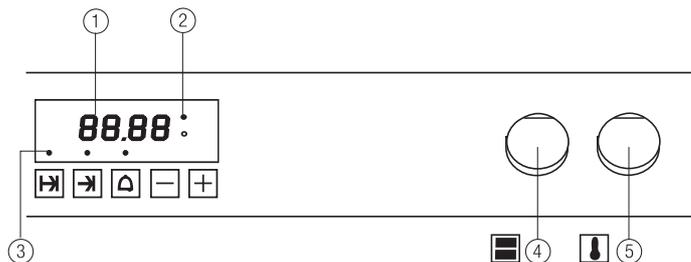
- Spegnerne poi il forno e lasciare i vasi nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).

Verdure e carne

- Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 30-60 minuti.
- Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

Timer elettronico

Il timer elettronico vi offre assieme alla funzione contaminuti anche alcune funzioni di comando per il forno: È possibile regolare la durata ed il termine della cottura. Sono possibili tutte le funzioni di comando con qualsiasi modo di funzionamento e di selezione della temperatura.



- Display:
- ① Orario, tempo breve, (valore effettivo in ogni caso)
 - ② Le spie mostrano il forno acceso.
 - ③ Spie (relative a ciascun selettore/a ciascuna funzione)
- Selettori:
- ↔ Durata di cottura
 - Termine della cottura
 - △ Tempo breve
- Regolare:
- +/- Per modificare i valori di tutte le funzioni
 - ④ Selettore del modo di funzionamento
 - ⑤ Regolatore della temperatura

Regolazione/modifica dell'ora

- Premere contemporaneamente «↔» e «→», fino a quando l'orario non lampeggia nel display.



- Essa può essere cambiata con «+/-».
- Premere un selettore od attendere fino a quando il display non cessa di lampeggiare. L'ora è stata memorizzata, il punto posto tra ore e minuti lampeggia in base ai secondi.



Regolazione tempo breve

È possibile utilizzare il contaminuti indipendentemente dalle funzioni di comando.

- Premere il tasto △. La spia lampeggia. Nel display compare «0.00».



- Regolare la durata desiderata in min.sec. con «+/-».
- Avviare il contaminuti con △ oppure attendere fino a quando la spia non lampeggia più. Nel display compare il tempo che deve ancora comparire fino alla tonalità del segnale.



Dopo la scadenza del tempo breve predeterminato, viene emesso un segnale acustico.

- Premere un tasto a piacere ed il segnale acustico tace. Nel display compare di nuovo l'orario effettivo.

Così si programmano le funzioni di comando

1. Scelta delle funzioni

- Premere il selettore della funzione che si desidera utilizzare. La spia posta sopra il rispettivo selettore comincia a lampeggiare e nel display compare un valore.

2. Modifica/regolazione delle funzioni

- Modificare il valore visualizzato con «+» e «-».

3. Avviamento della funzione

Se non premete alcun tasto per 3 secondi, la funzione s'avvia in maniera autonoma; la spia lampeggia ora in maniera permanente.

- ☞ Premendo un selettore è possibile abbreviare i tempi:
 - il selettore selezionato in precedenza conferma l'inserimento ed avvia la funzione.
 - un altro selettore selezionato in precedenza conferma l'inserimento ed avvia la nuova funzione.

4. Regolazione delle funzioni del forno (unicamente nelle funzioni di comando)

- Scegliere con ④ il modo di funzionamento e con ⑤ la temperatura. E' possibile selezionare la temperatura ed il modo di funzionamento, prima di programmare il timer.

Modifica di una regolazione

Se si desidera modificare un valore regolato in precedenza – anche se una funzione è già in attività – si deve premere di nuovo il selettore desiderato e modificare con «+/-» il valore nel display.

Se si raggiunge il termine della cottura

il forno si spegne e nel display compare «End». Si sente un segnale acustico. Entrambe le spie accanto al display non lampeggiano più.



- Premere un tasto a piacere per disattivare il segnale acustico. Nel display compare ora nuovamente l'orario. Il forno comincia di nuovo.
- Girare il regolatore della temperatura ed il selettore del modo di funzionamento portandoli a «0».

Regolare la \rightarrow durata della cottura (funzione di spegnimento)

Il forno si spegne autonomamente al termine della durata predeterminata.

- Premere \rightarrow , la spia lampeggia e nel display compare «0.00».



- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore.min. «+/-».



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente. Nel display si vede il tempo rimanente. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

Regolare il termine della cottura \rightarrow (funzione di spegnimento)

Utilizzare questa funzione, se il forno deve spegnersi automaticamente in un momento determinato.

- Premere \rightarrow , la spia lampeggia e nel display compare l'ora effettiva.



- Regolare l'orario di spegnimento desiderato con «+/-».



Dopo circa 3 secondi si avvia il timer, la spia s'illumina continuamente. Nel display si vede il tempo di cottura rimanente. Entrambe le spie poste accanto al display lampeggiano alternatamente.



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici

Se si desidera utilizzare il forno a tempo ritardato, è possibile abbinare la durata ed il termine della cottura. L'inizio della cottura, su cui il forno viene attivato automaticamente, è conseguenza di entrambe le regolazioni e non può essere regolato.

- Non è possibile regolare una parte della cottura, in prossimità della scadenza della cottura stessa. Si sente un segnale ed il valore nel display non cambia. Se è stato immesso un tempo di cottura troppo lungo, si prega innanzitutto di correggerlo, prima di regolare nuovamente il termine della cottura.

Esempio:

Sono le 8.00 e desiderate potere estrarre per le ore 13.00 un arrosto dal forno, che deve essere arrostito per 90 minuti.

Regolare la durata della cottura \rightarrow da 0.00 a 1.30. Spostare in seguito il termine di cottura desiderato \rightarrow dalle 09.30 alle 13.00.

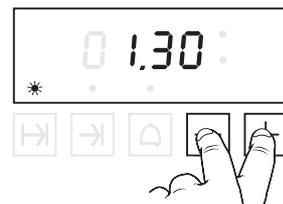
Dopo che i valori impostati sono stati memorizzati compare nel display «Auto» ed il forno si accende alle 11.30 e si spegne alle 13.00.

Così si regola l'accensione e lo spegnimento automatici:

- Premere \rightarrow , la spia lampeggia e nel display compare «0.00».



- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore.min. con i tasti «+» e «-».
(Esempio: 90 minuti)



- Premere \rightarrow per confermare l'inserimento dei dati e stabilire il termine della cottura. Nel display compare un'ora (l'ora del termine della cottura, se il forno cominciasse a funzionare immediatamente).



- Regolare il termine di cottura desiderato con «+».



Dopo ca. 3 secondi le spie rimangono continuamente illuminate. Durante il tempo di attesa fino all'inizio della cottura, nel display compare la dicitura «Auto».



- Impostare temperatura e modo di funzionamento.

- All'inizio della cottura si accende il forno ed entrambe le spie lampeggiano alternatamente. L'indicatore mostra il tempo rimanente fino al termine dell'arrostitura.



Pulizia e manutenzione

Si prega di leggere attentamente questo capitolo, prima di usare l'apparecchio. L'apparecchio si manterrà bello e pulito se verrà pulito correttamente e ad intervalli regolari. Elenchiamo qui di seguito alcuni suggerimenti su come pulire le singole superfici in modo effettivo e delicato.

Per tutte le superfici

⚠ Non utilizzare apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo per la vostra incolumità!**

⚠ **Pericolo di scottature!** Lasciar raffreddare l'apparecchio almeno a temperatura media prima di pulirlo.

⚠ Rispettare le istruzioni d'uso allegate a tutti i detersivi.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Anche i più piccoli residui di sporco si possono carbonizzare se riscaldati e, spesso, tali incrostazioni non possono più essere eliminate.

Rimuovere lo sporco leggendo con un panno, una spazzola o una spugna morbida e con un po' d'acqua calda e detersivo. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua pura, perchè altrimenti potrebbero rimanere sulla superficie e causare cambiamenti di colore o macchie. In seguito asciugare bene.

☞ Per le macchie più resistenti, si prega di leggere attentamente le indicazioni delle singole superfici ed elementi.

☞ VSR O-FIX-C è ideale per la pulizia di vetrocermica, lo smalto e la parte interna rivestita delle porte. Si può richiedere tale polvere di pulizia presso il Servizio clienti KÜPPERSBUSCH.

Non usare in nessun caso

- prodotti aggressivi o candeggianti, come p.es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro od altri ingredienti corrosivi;
- detersivi graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spazzole dure, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

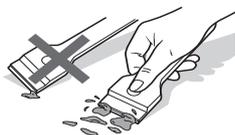
Eliminazione delle incrostazioni

Per poter rimuovere più facilmente le incrostazioni più resistenti ammorbidirle prima con un panno bagnato. Così possono essere asportate più facilmente.

Uso di un raschietto per vetro

⚠ Attenzione! Pericolo di ferite! La lama del raschietto è molto tagliente. Appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni.

⚠ Fare attenzione che l'angolo del raschietto non graffi l'apparecchio o danneggi le guarnizioni.



Utilizzo di spray per la pulizia forni

⚠ Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Lo spray per la pulizia di forni danneggia l'alluminio, le superfici verniciate e quelle di plastica!

⚠ Non spruzzare nell'apertura del ventilatore posta sulla parete posteriore del forno!

Per motivi di protezione dell'ambiente consigliamo di evitare l'uso di tali spray. Se ciò non fosse possibile, invitiamo ad usarli esclusivamente per il vano interno del forno e per le teglie smaltate.

Superfici smaltate

Vano interno del forno, parte frontale, leccarda, piano di cottura smaltato

Si possono utilizzare alcuni tipi di spugna di plastica con un lato abrasivo. Esistono però dei prodotti contenenti dei granelli sul lato abrasivo che potrebbero graffiare l'apparecchio. Fare una prova in un punto nascosto!

☞ Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Raccomandiamo di pulire accuratamente con VSR O-FIX-C o con uno spray per forni. **Si può utilizzare uno spray per la pulizia di forni sul piano di cottura, però mai su un piano di cottura smaltato!**

Acciaio legato

Parte frontale della porta, pannello di comandi, backmobil (acc. N°. 600)

⚠ L'acciaio legato è molto sensibile! **Non usare un raschietto per vetro!**

⚠ Eliminare il prima possibile eventuali residui di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo i quali potrebbero macchiare l'apparecchio!

Per la pulizia delle superfici in acciaio utilizzare gli appositi detersivi per acciaio legato.

Vi consigliamo di usare un tale detersivo una volta alla settimana. Si forma così una pellicola protettiva che impedisce le variazioni cromatiche.

Vetro

Parte interna della porta – vetro rivestito

⚠ Vi sconsigliamo l'uso degli spray per la pulizia di forni, perchè, utilizzati regolarmente, danneggiano la superficie rivestita del vetro.

Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.

☞ Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C o un raschietto per vetro.

Frontale della porta, pannello di comando

☞ Pulire la **parte frontale della porta** solo con dell'acqua calda e un po' di detersivo ed un panno o una spugna morbida. È possibile usare un prodotto per la pulizia di vetri.

Superfici in vetroceramica

Macchie resistenti ed incrostazioni possono essere asportate per mezzo di un raschietto per vetro e preferibilmente dalla superficie ancora calda.

Pulire la superficie raffreddata con dell'acqua calda e un po' di detersivo, oppure servendosi anche di un prodotto per la pulizia del vetro o con VSR O-FIX-C. Risciacquare con dell'acqua fredda ed asciugare la superficie di cottura.

☞ I residui di sporco possono causare delle variazioni cromatiche al riscaldamento successivo. Tali cambiamenti di colore possono essere provocati anche da panni o spugne che vengono generalmente utilizzati per pulire altre superfici.

☞ Pulendo settimanalmente la vetroceramica con un prodotto speciale, si evitano le variazioni cromatiche o formano delle macchie resistenti alla pulizia.

Alluminio

Listelli e maniche delle porte in alluminio, teglia (acc. N. 543)

⚠ Detersivi aggressivi, come gli spray per la pulizia dei forni, potrebbero danneggiare le parti in alluminio!

Non usare un raschietto per vetro!

Bruciatore

I coperchi ed i sostegni sono lavabili in lavastoviglie.

Pulire i copribruciatori e i sostegni con una miscela di acqua calda e detergente. Farli asciugare bene prima di rimetterli,

Fare attenzione che siano correttamente riposizionati. Incastrare i copribruciatori girandoli.

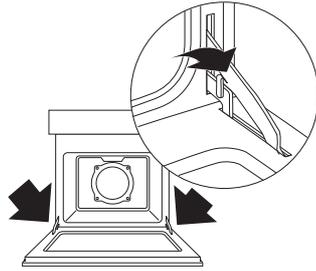
Manopole

Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detergente servendosi di un panno o di una spugna morbida.

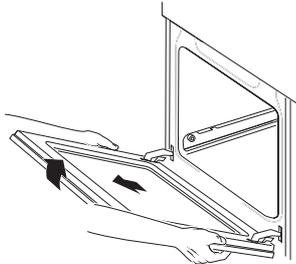
Montaggio e smontaggio della porta forno

Smontaggio della porta forno

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

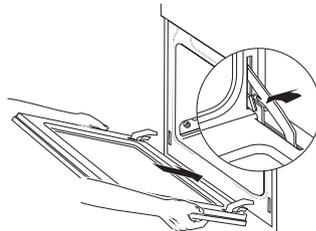


- Afferrare la porta da entrambi i lati e chiuderla lentamente con entrambe le mani.
- A circa metà della chiusura le cerniere si sganciano dal loro dispositivo di bloccaggio.
- La porta del forno può essere ora asportata.



Montaggio della porta del forno

- Afferrare i lati della porta con entrambe le mani ed inserire le cerniere nelle apposite aperture del forno.
- Aprire la porta lentamente e per intero.
- Abbassare di nuovo le staffe poste sulle cerniere delle porte.
- Chiudere la porta.



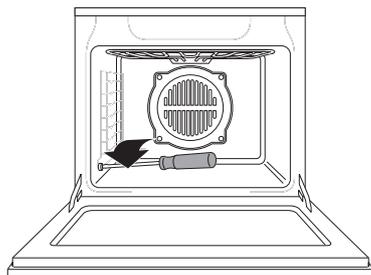
Montaggio e smontaggio delle griglie laterali

Smontaggio delle griglie laterali

- Allentare le viti.
- Togliere la griglia.

Montaggio delle griglie laterali

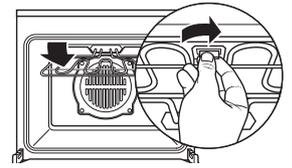
- Inserire le griglie laterali avvitandole in avanti.



Sollevare/abbassare l'elemento riscaldante

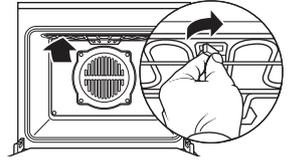
Ribaltare la resistenza (Calore superiore/Grill)

- Aprire il dispositivo di bloccaggio ed abbassare l'elemento riscaldante.



Sollevare l'elemento riscaldante

- Sollevare l'elemento riscaldante e chiudere di nuovo il dispositivo di bloccaggio.



Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

- Selezionare l'Aria calda ventilata  con il selettore del modo di funzionamento.
 - Posizionare il regolatore della temperatura su .
- Riscaldare il forno vuoto per 60 minuti ca.

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	Rimedio
I bruciatori non si accendono.	Mancanza di gas o corrente	Fusibile in ordine? Spina non inserita? Controllare l'alimentazione del gas.
I bruciatori non si accendono.	Residui di cibi o di detergente tra il perno di accensione ed il bruciatore.	Pulire con cautela.
	Candela d'accensione difettosa.	Contattare il Servizio clienti. Nel frattempo utilizzare fiammiferi.
	Sostegni, copribriatore, candela d'accensione e/o termosonda umidi.	Asciugarli bene e completamente.
Un bruciatore non si accende - nessun rumore di accensione.	La manopola si è allentata, in posizione incastrata risale un po' dal pannello dei comandi.	Inserire del tutto la manopola, si ripositiona correttamente da sola. ⚠ Quando premete le manopole per farle uscire non fatele scattare fuori perché eventualmente si allentano dal loro supporto e non possono più accendere.
La struttura della fiamma cambia all'improvviso.	I sostegni o i copribriatori sono malposizionati.	Far scattare eventualmente il coperchio del bruciatore facendolo girare.
	Sostegni, copribriatore, candela d'accensione e/o termosonda umidi.	Asciugarli bene e completamente.
Quando si apre un cassetto o una porta di un armadio in cucina, la fiamma si spegne in posizione di fiamma minima.	Struttura d'aria irregolare a causa dei mobili malposizionati.	Contattare il Servizio clienti Küppersbusch per una soluzione soddisfacente.
Senza motivo, si deve premere più lungo il regolatore del bruciatore fino a che non si accende la fiamma.	Termostato piegato.	Ripiegarlo con cautela nella posizione verticale.
	I sostegni o i copribriatori sono malposizionati.	Incastrarli.
	Sostegni, copribriatore, candela d'accensione e/o termosonda umidi.	Asciugarli bene e completamente.
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.	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.
	Il timer elettronico lampeggia - l'orario non è stato ancora regolato.	Regolazione dell'orario. Vedere a pag. 4
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio, chiamare il Servizio d'assistenza tecnica.
La porta del forno non chiude.	Porta o guarnizione della porta sporca.	Pulire con un po' di detergente ed un panno umido.
La guarnizione della porta è danneggiata.		Sostituzione della guarnizione porta

Guasto	Causa	Rimedio
Nonostante il catalizzatore ökotherm [®] , permane un forte odore di cottura dei cibi.	Il catalizzatore ökotherm [®] deve essere rigenerato.	«Rigenerazione del catalizzatore ökotherm [®] » a pag. 14.
Forte odore di aceto durante la cottura.	Pasticcini al lievito. Alimenti con alcool. Utilizzo un funzionamento con ricircolo dell'aria.	Utilizzare un modi di funzionamento senza ricircolo dell'aria, ad esempio il Calore superiore/inferiore.
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 rimosibili.

Sostituzione dell'illuminazione del forno

- ⚠ **Attenzione, pericolo di scosse elettriche!** Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di sollevare il coprilampada del forno. Disinserire o svitare il fusibile!
- ⚠ Prima di procedere alla sostituzione della lampadina lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la lampadina stessa! Dopo aver funzionato a lungo, le lampade alogene diventano bollenti!
- ⚠ Se il coprilampada non si lascia facilmente rimuovere (p.es. dopo l'uso o a causa dello sporco), può succedere sollevandolo che il vetro si rompe in schegge. Coprire con un panno per poter raccogliere eventuali schegge.

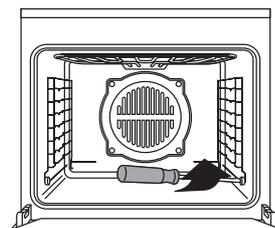
Tipo: 25 W, 230/240 V, porta-lampada E14

Importante: **termoresistente fino a 300 °C!**

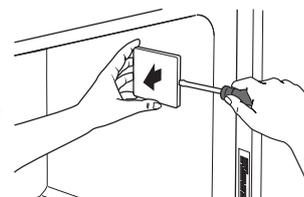
Le lampade sono disponibili presso il servizio clienti KÜPPERSBUSCH oppure presso i negozi specializzati

Sostituzione di una lampadina:

- Svitare la griglia.



- Sollevare con cautela il coprilampada dal suo supporto con un cacciavite.
- Estrarre la lampadina difettosa ed inserire una nuova.
- Rimettere il coprilampada di vetro.

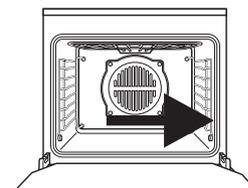


Targhetta dei dati

Si prega di comunicare i dati riportati sulla targhetta al Servizio d'assistenza tecnica in occasione di riparazione e d'ordinazione di pezzi di ricambio.

La targhetta del forno si trova a destra sulla parete laterale ed è visibile dopo l'apertura della porta del forno.

- Annotare i seguenti dati per eventuali comunicazioni al Servizio d'assistenza tecnica.



Numero di fabbricazione del forno									

Denominazione del modello del forno									

Denominazione del modello del piano di cottura									

Istruzioni di montaggio per personale specializzato

Indicazioni di sicurezza

Rispettare le istruzioni di sicurezza riportate alla pagina 4!

- **Attenzione!** La categoria ammessa per l'allacciamento può variare a seconda delle regioni. In caso di dubbio, chiedere all'impresa locale fornitrice del gas quale categoria di gas si può usare. Controllare se le indicazioni riportate sulla targhetta dei dati coincidono con le condizioni di allacciamento locali (tipo e pressione del gas) e con la regolazione dell'apparecchio. In caso di deviazione dai parametri, l'apparecchio deve essere modificato di conseguenza! Tutti i valori di regolazione sono contenuti in queste istruzioni d'uso. Questo apparecchio non va allacciato ad una condotta del gas.

- Nell'allacciamento alla rete del gas è in particolar modo importante osservare le norme e le direttive stabilite dalle istituzioni del paese in cui l'apparecchio viene messo in funzione.

DVGW Associazione Tedesca per le materie acqua e gas

ÖVGW Associazione Austriaca per le materie acqua e gas

TRGI Regole tecniche per l'installazione del gas (Germania)

TRF Regole tecniche per l'installazione del gas liquido (Germania)

È necessario rispettare anche le norme previste in materia dalle imprese locali erogatrici di gas e dalle autorità (ad es. per quanto riguarda la protezione contro gli incendi).

- Sia l'allacciamento che la messa in funzione, nonché la manutenzione, la riparazione e i lavori di regolazione e di modifica possono essere eseguiti solo da un installatore del gas, conformemente alle norme di sicurezza in vigore. È necessario attenersi strettamente ai regolamenti validi a norma di legge e alle condizioni di allacciamento previste dall'impresa locale fornitrice di gas.

I lavori eseguiti in modo incompetente mettono in pericolo la sicurezza degli utenti!

- Questo apparecchio non va allacciato ad una condotta di scarico del gas. L'apparecchio deve essere installato ed allacciato conformemente alle norme di installazione in vigore. È necessario prestare particolare attenzione alle norme di aerazione adeguate.
- Se la presa di allacciamento non fosse accessibile, proteggere l'apparecchio per mezzo di un interruttore LS, di fusibili o di relè dotati almeno di 3 mm di angolo di apertura di contatto.
- Nel caso di montaggio o riparazione, staccare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiudere l'alimentazione del gas.
- Le aperture di sfogo per il calore perduto non devono essere ostruite.
- Commutando la regolazione dell'apparecchio dal gas naturale a quello liquido è necessario in ogni caso sostituire gli iniettori dei radiatori delle zone di cottura. Utilizzare solo iniettori speciali disponibili dal Servizio clienti! Ciò vale anche nel caso inverso. La modifica può essere eseguita solo da un tecnico autorizzato.
- Eventuali modifiche devono resi permanentemente ben visibili sulla targhetta dei dati. Utilizzare in ogni caso gli autoadesivi allegati agli iniettori speciali.
- È possibile apportare modifiche all'apparecchio solo dietro espressa autorizzazione del produttore.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permette il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. 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.

Condizioni di incasso

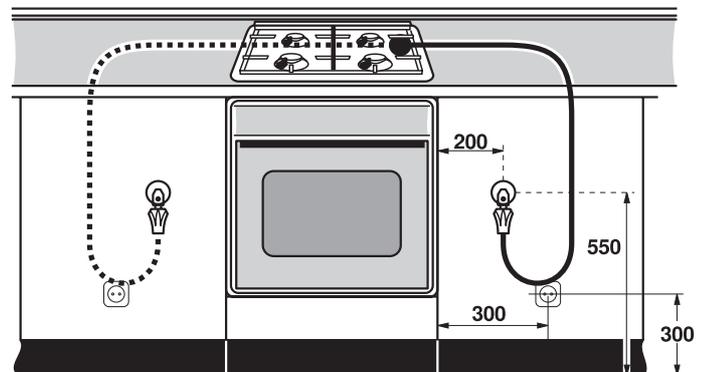
- Il locale di incasso deve avere una capacità di almeno 20 m³ e deve poter essere aerato dall'esterno per mezzo di una finestra o di una porta.
- Per l'allacciamento del gas è necessario prevedere spazio supplementare in un armadio accanto.
- Il listello di allacciamento a muro deve essere fatto di materiale resistente al calore e non deve essere provvisto di prese nell'area del piano di cottura. Si consiglia l'impiego di un supporto in plastica dotato di listello di copertura in alluminio. La lunghezza della parte appoggiata sul piano di lavoro non deve oltrepassare i 30 mm.
- La parete posta al di sopra del listello di allacciamento a muro deve essere realizzata in materiale non infiammabile. Il legno, la plastica, le lastre di PVC ecc. non soddisfano questo requisito.
- Il mobile da incasso per il forno deve 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.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitarlo con un cuneo reperibile in commercio.
- La distanza laterale in direzione dei pensili deve ammontare almeno a 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra gli armadi pensili e la superficie è di 650 mm.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non deve piegarsi.
- Prima dell'installazione e dopo ogni smontaggio del piano di cottura si deve controllare ed eventualmente sostituire la guarnizione. Non incollare ulteriormente il piano di cottura con del silicone, perché altrimenti smontandolo si potrebbe danneggiare la superficie di lavoro.
Eccezione: Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario applicare la guarnizione termoresistente ed elastica per garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro (come silicone-caucciù adatto alle piastrelle p.es.) Applicare questo materiale sul perimetro di incasso del piano di cottura e mai al di sotto del piano!

Progettazione delle condutture del gas

Filettatura di raccordo dell'apparecchio: R 1/2" ISO/R 7-1

Per la progettazione delle condutture di distribuzione fare riferimento alle seguenti istruzioni:

Allacciamento alla rete con il tubo del gas di sicurezza



L'allacciamento deve essere raggiungibile e deve essere dotato di un dispositivo di chiusura. Raccomandiamo di sistemare una presa gas di sicurezza nell'armadietto destro. Un tubo del gas di protezione di 800 mm conforme al DIN 3383 viene direttamente ed ermeticamente avvitato sul bocchettone del piano di cottura.

L'allacciamento nell'armadietto sinistro necessita un tubo del gas di protezione. Lunghezza: 1,50 m max. !

L'allacciamento del gas con giunzione rigida

L'allacciamento deve essere raggiungibile e deve essere dotato di un dispositivo di chiusura.

Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica del forno e l'accensione elettrica ad una mano necessita una presa collegata a terra a 230-240 V. L'apparecchio viene fornito con un cavo pronto per inserire nella presa.

Inserimento nell'arredo della cucina

L'installazione dell'apparecchio deve necessariamente avvenire in posizione orizzontale.

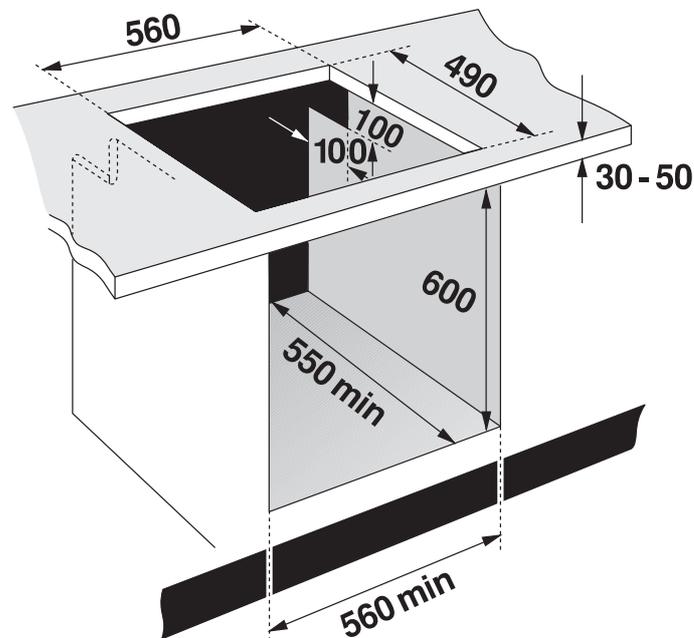


Raccomandiamo di impermeabilizzare ulteriormente lo spazio d'incasso posteriore verso il muro ed armadi adiacenti dopo l'installazione. Con ciò si evita che anche con una situazione insufficiente per la circolazione dell'aria, che la fiamma in posizione minima si spenga alla chiusura di una cassetto o una porta.

Preparazione del mobiletto da incasso

– Ritagliare un pezzo 100 x 100 mm nella parte superiore della parete laterale per le condutture di distribuzione.

Importante: Eventuali traverse tra le pareti laterali e la parete posteriore devono essere tolte!



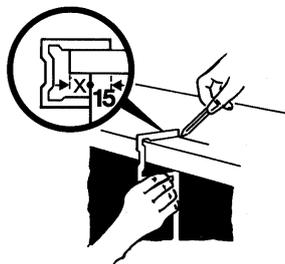
Ritaglio del piano di lavoro

- **Importante:** Eseguire il ritaglio del piano di lavoro soltanto con il piano definitivamente montato.
- Il piano di lavoro deve assolutamente essere montato in piano e ritagliato precisamente!
- Sotto l'area di intaglio del piano di lavoro non devono trovarsi eventuali listelli trasversali. Se sono presenti, ritagliarli conformemente alle dimensioni del ritaglio. **Rimuovere completamente la traversa anteriore!**

Le dimensioni per l'apertura del piano di lavoro sono date dall'apposita maschera per la fresatura allegata alla presente.

Appoggiare la maschera al bordo frontale dell'armadio.

Tracciare e di seguito tagliare il piano di lavoro.



Impermeabilizzazione delle superfici del ritaglio

– Consigliamo di impermeabilizzare le superfici di ritaglio dei piani di lavoro per lavelli incassati e piani di cottura con una vernice protettiva.

Controllo o sostituzione della guarnizione

- Controllare, che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.
Applicare una massa sigillante resistente al calore attorno al piano di cottura per garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti di un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle ad es.)
- Applicare una tale massa mai al di sotto del piano di cottura perché smontandola si potrebbe danneggiare la superficie di lavoro.

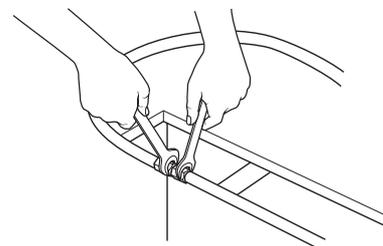
Eliminare le protezioni di trasporto.

- Rimuovere i fermagli in plastica dai coperchi e dai tubi dei bruciatori.
- Estrarre dai quattro bruciatori i copribruciatori ed i sostegni.
- Per garantire un'ulteriore protezione durante il trasporto, entrambi i bruciatori anteriori sono stati avvitati su custodie in lamiera, che vanno svitate.

Effettuare l'allacciamento del gas

Prima dell'allacciamento, controllare se i dati sulla targhetta dei dati (si rimanda a pag.15) corrispondono alla situazione locale del gas. Altrimenti si deve cambiare il tipo o la qualità del gas (si rimanda a pag.20)

Il tubo del gas di protezione viene direttamente ed ermeticamente avvitato con l'aiuto di **due chiavi a bocca contropremute** sul bocchettone del piano di cottura.



⚠ Fare attenzione a non piegare i tubi, perché altrimenti non si lasciano più aggiustare le manopole.

Inserire l'apparecchio

Inserire l'apparecchio in un vano dei mobili.

Portare le condutture di distribuzione attraverso il ritaglio nella parete laterale e inserire poi del tutto l'apparecchio.

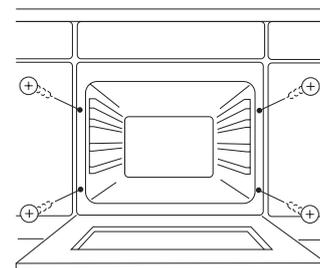
Non incastrare i cavi di allacciamento dell'apparecchio!

⚠ Non piegare o incastrare o mettere sotto tensione le condutture del gas.



Fissare l'apparecchio

- Aprire la porta del forno.
- Posizionare l'apparecchio con le viti allegate - inclinato dall'interno all'esterno - e avvitare nell'armadio.



Agiustaggio della manopola a scomparsa!

Una volta collegato l'apparecchio, si deve controllare la funzionalità delle manopole nelle varie posizioni.

Se in seguito all'allacciamento alla rete del gas o in seguito all'incasso nel mobile della cucina le manopole non dovessero più essere perfettamente funzionali, procedere come segue:

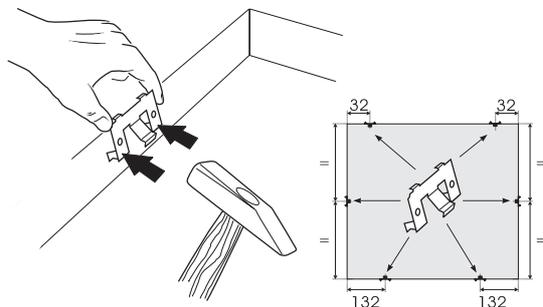
- estrarre entrambe le manopole mediane,
- svitare le viti che si trovano accanto all'asse del rubinetto, visibili attraverso le aperture delle manopole,
- alzando o abbassando gli assi del rubinetto per mezzo del cacciavite inserito nell'apertura delle manopole, centrare l'asse della manopola rispetto al punto mediano del foro e serrare di nuovo la vite con un secondo cacciavite
- posizionare la manopola e controllare ancora.

Montaggio della superficie in vetroceramica

- Se si vuole incassare il piano di cottura in un piano di lavoro in pietra, i clips non possono essere usati. Cfr. «Caso eccezionale: Incasso in un piano di lavoro in pietra» a pag. 18.
- Alla consegna le parti non sono montate.

Inserimento dei clips

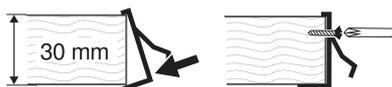
- Allineare precisamente i clips ed inserirli con un martello.



Piani di lavoro con spessore più grande di 30 mm:

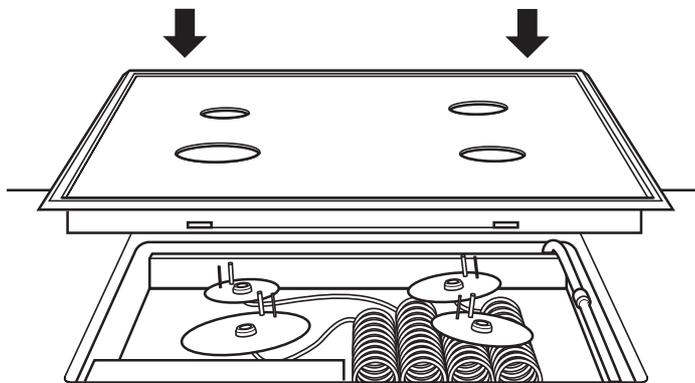


Utilizzando piani di lavoro più spessi di 30 mm, si deve avvitare ogni clip con due viti (non allegati)!



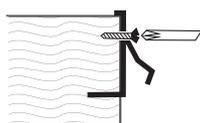
Montaggio della superficie in vetroceramica con i clips

- Posizionare la superficie in vetroceramica, allinearla e fissarla con i clips.



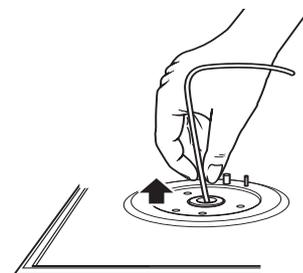
⚠ La superficie in vetroceramica deve essere piano e in modo orizzontale, perchè la superficie in ceran può rompersi se sotto tensione.

- Se la superficie in vetroceramica non è collocata bene nel ritaglio, quest'ultimo è diventato troppo grande. In questo caso avvitare i clips con due viti (non allegati), piegare i coprigiunti verso l'esterno per aumentare la loro tensione.

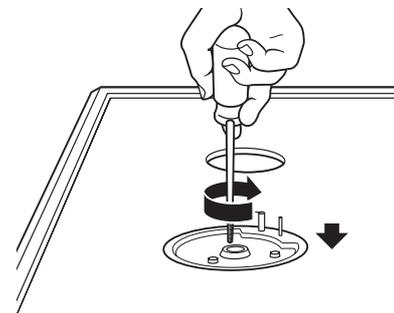


Montaggio dei bruciatori

- Rialzare il bruciatore con la leva allegata e metterlo in posizione.



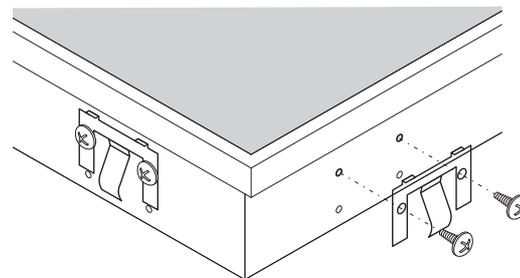
- Avvitare la lamiera di arresto del bruciatore, allegata.



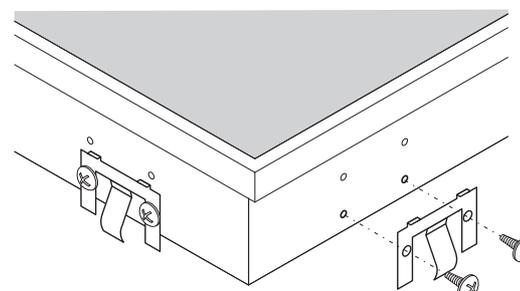
Caso eccezionale: Incasso in un piano di lavoro in pietra

Avvitare i clips direttamente al piano di cottura e non al ritaglio se usate un piano di lavoro in marmor, granite o simile.

Con piano di lavoro 30 mm

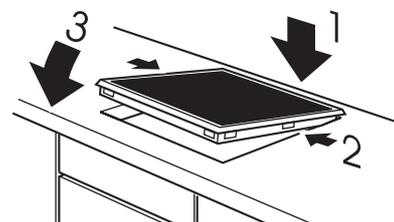


Con piano di lavoro 40 mm



- Posizionare il piano al bordo posteriore e abbassarlo con cautela. In seguito premere i clips con le mani.

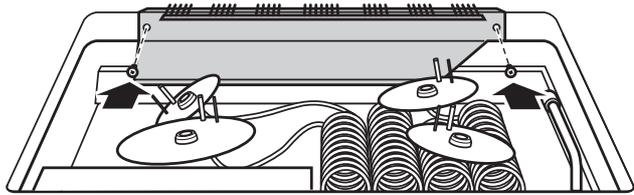
- Premere completamente in giù il piano di cottura fino a che non sia perfettamente abbassata.



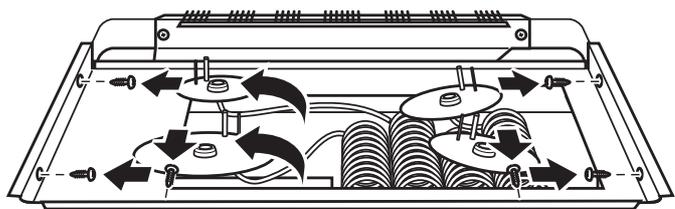
- Se il ritaglio del piano di lavoro dovesse essere diventato troppo grande è possibile aumentare la tensione piegando verso l'esterno i coprigiunti dei clips.

Incasso del piano di cottura

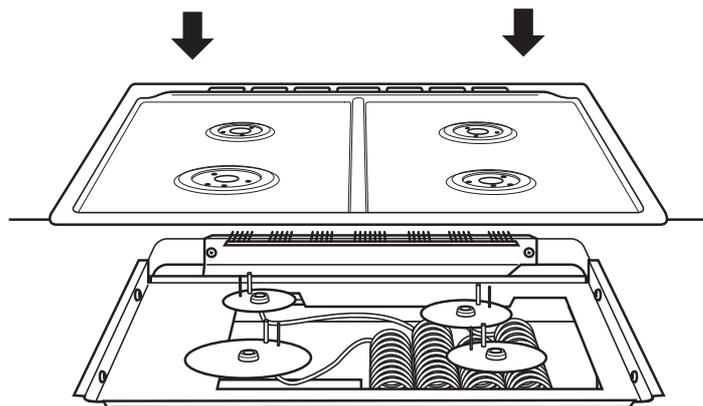
- Fissare la lamiera di protezione allegata separatamente sul retro del ritaglio del piano di lavoro.



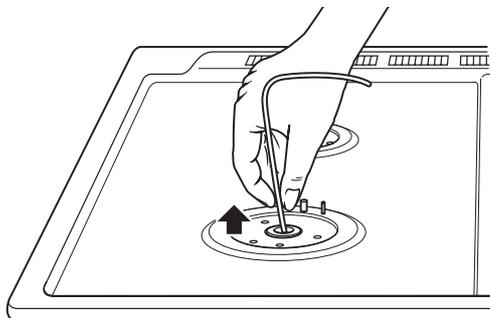
- Inserire la vasca di montaggio fissandola per mezzo di viti 4,2 x 16 mm.



- Posizionare il piano di cottura senza avvitarlo.



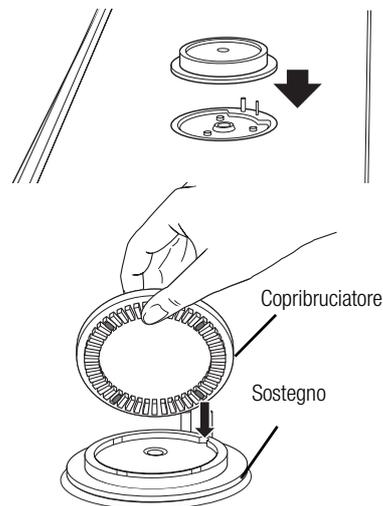
- Sollevare il bruciatore per mezzo dell'apposita leva allegata, portarlo in posizione e avvitarlo con tre viti 4,2 x 16 mm e con delle rosette che vanno inserite nei fori con filettatura a vista.



- Centrare poi il piano di cottura e fissarlo ad ogni bruciatore per mezzo delle viti da 4,2 x 32 mm e delle rosette, che vanno fatte passare per il foro ancora libero.

Montaggio dei bruciatori

- Comporre il bruciatore. Posizionare i copribruciatori e i sostegni, facendo attenzione a centrarli bene.
- Mettere in posizione i copribruciatori girandoli.



Controllo dei tubi d'alimentazione

Fornitura d'energia elettrica

- Controllare la posa del cavo di collegamento. Non deve essere incastrato, condotto sopra la cucina d'incasso, posizionato presso il condotto di scarico.

Alimentazione del gas:

- Controllare le guarnizioni di tutti i collegamenti. I tubi flessibili devono trovarsi ad una distanza sufficiente dalle fonti di calore. Non bisogna stringerli!

Provare il bruciatore

- Accendere il bruciatore e controllare la stabilità della fiamma.
- Le fiamme devono essere stabili.

⚠ Controllare se le fiamme continuano a bruciare in posizione minima anche se vengono aperti dei cassetti o porte degli armadi. Se però si spengono, si deve impermeabilizzare lo spazio d'incasso posteriore a causa della sfavorevole circolazione d'aria. Il Servizio clienti Küppersbusch dispone di una soluzione.

Regolazione di fabbrica / possibilità di commutazione

Questo apparecchio può essere regolato per un altro tipo di gas.

⚠ I lavori di regolazione e di commutazione possono essere eseguiti solo da installatori del gas autorizzati e nel rispetto delle norme Scollegare completamente l'apparecchio.

⚠ Il tipo di gas e la pressione di allacciamento devono corrispondere alla regolazione del gas indicata sull'apparecchio. La regolazione del gas effettuata in fabbrica è indicata su di una targhetta dati oppure sulla targhetta dati dell'apparecchio.

⚠ Eventuali modifiche devono resi permanentemente ben visibili sulla targhetta dei dati.

⚠ Utilizzare solo iniettori speciali indicati dal Servizio clienti.

Set di conversione degli iniettori

Tipo di gas, pressione	Kit di iniettori
Gas naturale H, E, E+, G 20 (20/25 mbar)	su richiesta
Gas naturale L, LL, G 25 (20 mbar)	Acc. no. 219
Gas naturale L, G 25 (25 mbar)	su richiesta
Gas liquido butano/propano G30 (50 mbar)	Acc. no. 211
Gas liquido butano/propano G30 (28-30/37 mbar)	Acc. no. 218
Gas liquido propano G31 (50 mbar)	su richiesta

Tabella degli iniettori

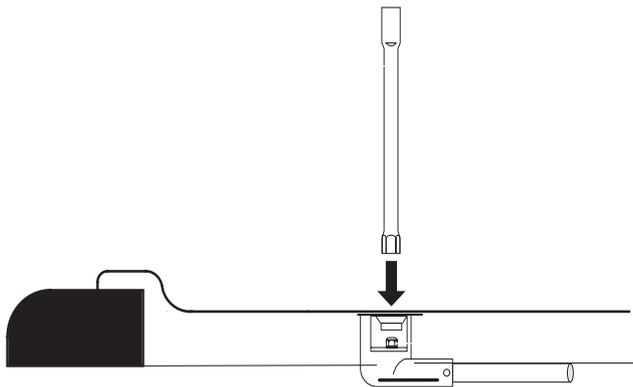
Tipo di gas, pressione	Bruciatore potente		Bruciatore normale		Bruciatore di cottura	
	Iniettore principale	Iniettore di portata ridotta	Iniettore principale	Iniettore di portata ridotta	Iniettore principale	Iniettore di portata ridotta
Gas naturale H, E, E+, G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	47	72	41
Gas naturale LL, G 25 (20 mbar)	145	62	117	52	79	47
Gas naturale L, G 25 (25 mbar)	118	61	104	49	78	44
Gas liquido butano/propano G30 (50 mbar)	73	34	62	26	49	23
Gas liquido butano/propano G30 (28-30/37 mbar)	81	39	70	28	53	24
Gas liquido propano G31 (50 mbar)	79	36	67	30	51	26

Adattamento del bruciatore ad un altro tipo di gas

Iniettori principali

Per adattare la cucina a gas ad un altro tipo o qualità di gas, è necessario cambiare l'iniettore principale.

- Togliere il coperchio del bruciatore ed il sostegno.
- Fare passare la chiave fissa a tubo attraverso il tubo emulsionatore del bruciatore ed installarlo sull'iniettore.



- Inserire il nuovo iniettore nella chiave fissa a tubo e girarlo fino in fondo.

Iniettori di portata ridotta

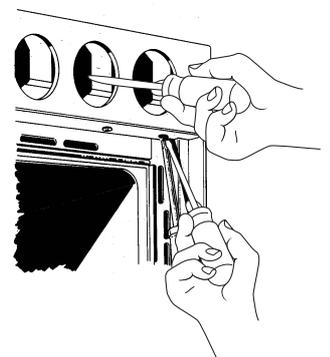
Dopo aver tolto le manopole di comando (per le zone di cottura e il forno) e il cruscotto (v.s.) si può passare ad un altro tipo di gas. Per il gas naturale e il gas liquido è necessario cambiare gli iniettori di portata ridotta. Girare gli iniettori fino in fondo (v. la tabella dei kit degli iniettori).

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (staccare la presa d'alimentazione).
- Estrarre le manopole di comando (per le zone di cottura ed il forno).
- Aprire la porta del forno.

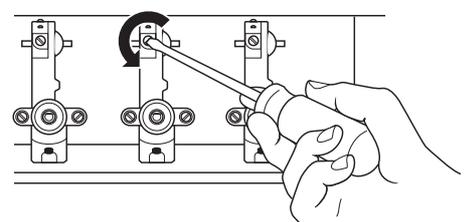


- **Attenzione!** Il cruscotto rimane collegato all'apparecchio con i cavi elettrici. Maneggiarlo con prudenza!

- Mollare le due viti a destra e a sinistra sotto e anche le due viti dietro il pannello di comando.
- Sollevare il cruscotto, tirarlo leggermente in avanti sul bordo inferiore e toglierlo con prudenza procedendo verso il basso.



- Svitare gli iniettori di portata ridotta, sostituire gli iniettori e fissare avvitando.

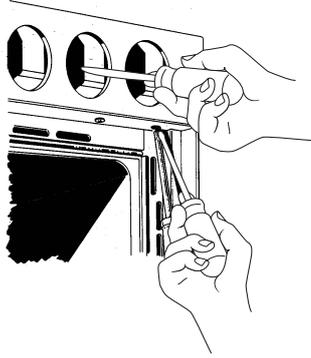


Montaggio finale

Al termine dei lavori di adattamento e di riparazione potete effettuare il montaggio finale.

- L'apparecchio correttamente incassato deve essere protetto lateralmente da una copertura che impedisca di toccare le parti di funzionamento isolate.
- Tale copertura deve essere rimovibile soltanto usando attrezzi specifici.

– Montaggio del pannello di comando.



– Applicare le manopole di comando delle zone di cottura e il regolatore di temperatura del forno.



Dati tecnici

Tabella dei tipi e delle pressioni di gas ammesse

Paese (sigla di nazionalità ISO)	Gas naturale H, E (G 20) mbar	Gas naturale LL (G 25) mbar	Gas naturale L (G 25) mbar	Coppia di pressione Gas naturale E+ (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Coppia di pressione (butano/propano) (G 30/31) mbar	Butano (butano/propano) (G 30) mbar	Categoria mbar
Germania (DE)	20	20					50	II ₂ EL3B/P
Danimarca (DK) Finlandia (FI) Svezia (SE) Islanda (IS) Norvegia (NO)	20						28-30	II ₂ H3B/P
Paesi bassi (NL)			25 25		50		28-30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
Francia (FR) Belgio (BE)				20/25		28-30/37		II ₂ E+3+
Inghilterra (GB) Spagna (ES) Italia (IT) Portugallo (PT) Irlanda (IE) Grecia (GR)	20					28-30/37		II ₂ H3+
Austria (AT)	20						50	II ₂ H3B/P
Lussemburgo (LU)	20					28-30/37		I ₂ E, I3+

Tabella di carico

Bruciatore		Gas naturale 20 mbar 25 mbar	Butano/Propano	
		Carico kW	Carico kW	Passaggio del gas g/h
Bruciatore di cottura	grande	1,1	1,1	79
	piccolo	0,3	0,3	22
Bruciatore normale	grande	1,9	1,9	137
	piccolo	0,38	0,38	27
Bruciatore potente	grande	2,8	2,8	202
	piccolo	0,56	0,56	40

Carico termico nominale complessivo = 7,7 kW
 Valore di allacciamento dell'apparecchio = 555 g/h

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

Valore di combustione all' EN 437

Tipo di gas	Valore di combustione H _S 15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gas naturale (G 20)	37,78	10,5		
Gas naturale L (G 25)	32,49	9,03		
Butano (G 30)			49,47	13,75
Propano (G 31)			50,37	14,00

Il valore di combustione per il funzionamento H_{SB} deve essere richiesto alla azienda di approvvigionamento locale del gas.

L'alimentazione del gas viene calcolata come segue.

Alimentazione del gas l/min = $\frac{\text{carico kW} \times 1000}{\text{valore di funzionamento kWh/m}^3 \times 60}$