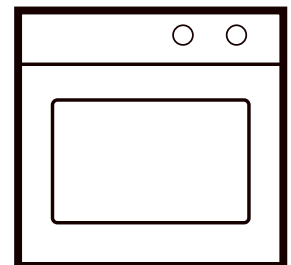


ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

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

EEB 60.1



(E) Contenido	15
(P) Índice	27
(GR) Περιεχόμενα	39

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.


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 piccoli guasti in modo autonomo evitando così i 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.

Indice

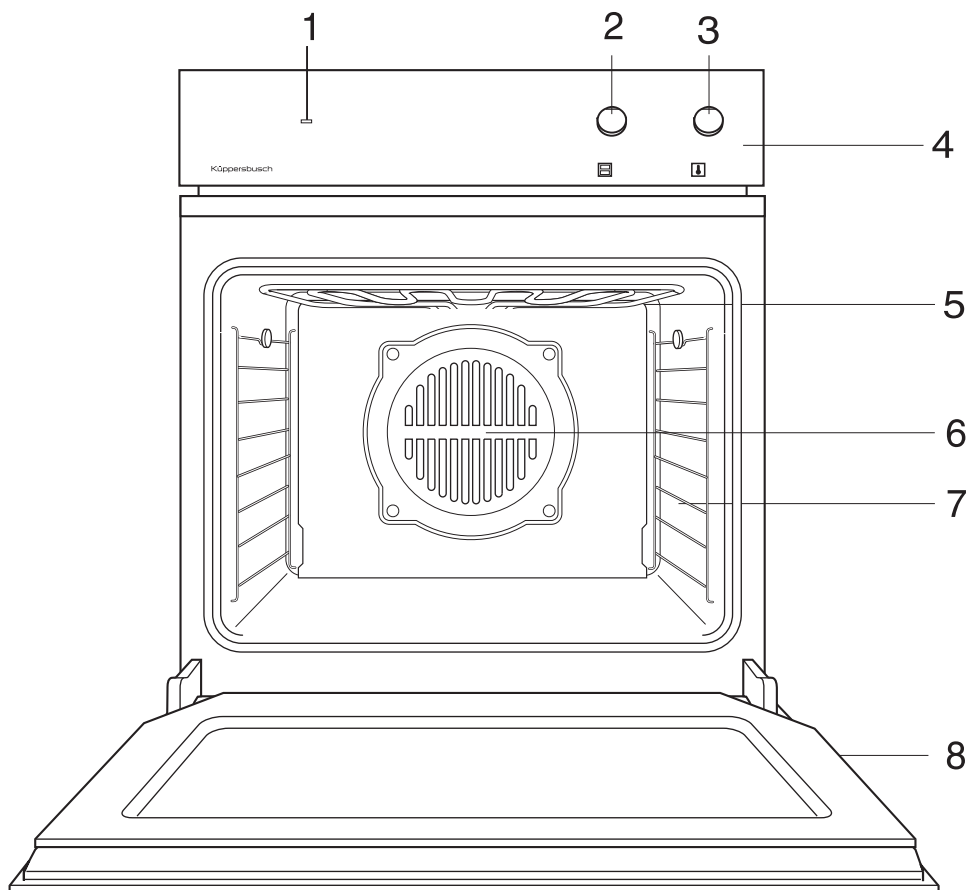
Visione d'insieme dell'apparecchio	4
Indicazioni di sicurezza	5
Collegamento e funzionamento	
Forno	
Prima del primo uso	5
Smaltimento degli imballi e dell'apparecchio usato	
Prima pulizia	
Utilizzo del forno	6
Suggerimenti di carattere generale	
Elementi di comando e spie per il forno	
Simboli di comando e modi di funzionamento	
Spegnimento ed accensione del forno	
Indicatori di riscaldamento e di funzionamento	
Accessori del forno	
Livelli di inserimento	
Preriscaldamento	
Arrostitura	
Valori indicativi per l'arrostitura	
Cottura	
Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»	
Valori indicativi per la cottura di dolci	
Scongelamento senza cottura	
Cottura di alimenti per conservarli	
Cottura ai ferri	
Valori indicativi per la cottura ai ferri	
Pulizia e manutenzione	11
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	
Guarnizione porta	
Manopole	
Montaggio e smontaggio della porta del forno	
Montaggio e smontaggio delle griglie laterali	
Cosa fare in caso di mancato funzionamento?	13
Sostituzione dell'illuminazione del forno	
Sostituzione della guarnizione porta	
Targhetta dati	13
Istruzioni di montaggio per personale specializzato	14
Collegamento elettrico	
Dimensioni per il montaggio	
Inserimento nell'arredo della cucina	

Visione d'insieme dell'apparecchio

- 1 Indicatore di riscaldamento (rosso)
- 2 Selettore del modo di funzionamento
- 3 Regolatore della temperatura del forno
- 4 Pannello di comando
- 5 Calore superiore e grill
- 6 Ventilatore ad aria calda
- 7 Livelli d'inserimento
- 8 Porta del forno

Accessori di serie:

- Griglia per arrosti
- Teglia (smaltata)



Accessori opzionali disponibili:

- Griglia con sollevatore (acc. N° 125)
- Griglia per arrosti (acc. N° 124)
- Lamiera arrosti come paraspruzzi (acc. N° 441)
- Teglia (smaltata) (acc. N° 541)
- Teglia (d'alluminio) (acc. N° 542)
- Leccarda (acc. N° 543)



Collegamento e funzionamento

- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati al di sopra di 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 o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Durante il funzionamento la superficie del forno si scalda. Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- 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 la vostra incolumità!**
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi in ambito domestico.

Forno

- Durante la riparazione o la sostituzione delle lampade del forno, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete d'alimentazione (staccare l'interruttore generale).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, in quanto, 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.
- Prestare attenzione quando si apre il forno caldo. Non chinarsi subito sulla porta del forno aperta. All'apertura della porta può scorrere un flusso d'aria calda oppure anche del vapore acqueo.
- Se si desidera che la porta del forno non si surriscaldi eccessivamente (p.e. per la presenza di bambini piccoli in casa), rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- La porta del forno si deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle cerniere 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.
- Una guarnizione danneggiata deve essere immediatamente sostituita. Non far funzionare il forno con una guarnizione della porta danneggiata.
- Chiudere la porta del forno sempre e completamente durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

Prima del primo uso

Smaltimento degli imballi e dell'apparecchio usato

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente.

In Germania è il negoziante presso cui si è acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti. Gli apparecchi usati contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnare pertanto l'apparecchio usato presso un punto di raccolta. Gli apparecchi usati devono essere resi inutilizzabili prima di essere smaltiti al fine di prevenire incidenti dovuti all'uso improprio degli stessi.

Prima pulizia

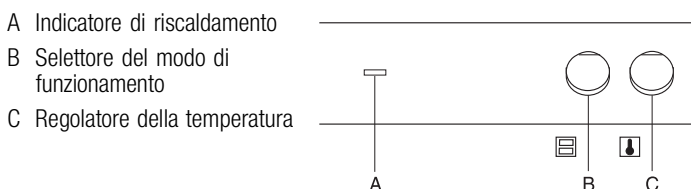
- Rimuovere le parti estranee e l'imballo.
- Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**. Pulire l'interno del forno, la teglia e la griglia e le altre parti con un panno umido ed un po' di detergente.
- **Riscaldare il forno**. Chiudere la porta del forno.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

Utilizzo del forno

Suggerimenti di carattere generale

- ⚠ Rispettare le indicazioni di sicurezza riportate alla pagina 5!
- ⚠ **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.

Elementi di comando e spie per il forno



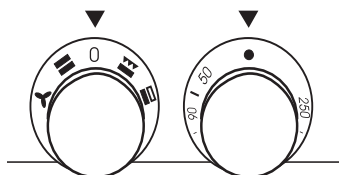
Simboli di comando e modi di funzionamento

Simbolo	Modo di funzionamento	Predisposto per
0	SPENTO	
	Calore superiore/inferiore	Preriscaldamento, cottura ed arrostitura su di un livello.
	Aria fredda di ricircolo	Senza regolazione della temperatura, utile per scongelare e raffreddare.
	Aria calda ventilata	Con regolazione della temperatura, utile per arrostiture, cuocere al forno e su più livelli, conservazione e pizza.
	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.
	Grill di grande superficie e Aria di ricircolo	Cottura ed arrostitura su di un livello, gratinare
	Calore inferiore	Precottura di torte molto morbide.
	Grill e Calore inferiore	Arrostitura nella pentola

Spegnimento ed accensione del forno

Scelta del modo di funzionamento

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



Regolazione della temperatura

- Girare verso destra il regolatore della temperatura (manopola destra).

Spegnimento del forno

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

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.

Dopo aver selezionato il modo di funzionamento si accende l'illuminazione del forno - il forno è in funzione.

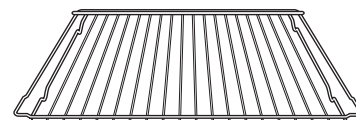
Accessori del forno

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 (acc. N° 543) e la teglia 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).

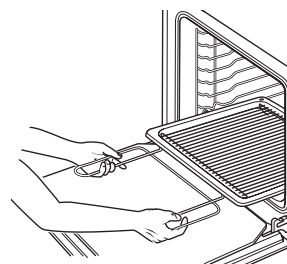


Leccarda (accessorio)

- Per la cottura di torte umide e come recipiente di raccolta per la cottura normale ed ai ferri raccomandiamo di usare la leccarda.

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)

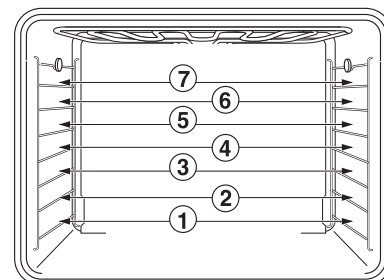
- La griglia viene inserita nella leccarda ed evita che il grasso spruzzi fuori dalla leccarda.

Livelli di inserimento

Le griglie laterali hanno 7 livelli di inserimento (1 – 7) che si contano partendo dal basso.

Griglia laterale

Il livello di inserimento 1 è il livello più basso possibile.






Preriscaldamento

- ☞ Preriscaldare il forno utilizzando Calore superiore/inferiore.
- ☞ Inserire l'alimento da cuocere o da arrostitire nel forno unicamente quando il preriscaldamento è terminato.
- Chiudere la porta.
- Impostare quindi il modo di cottura desiderato.
- Selezionare la temperatura desiderata. L'indicatore di riscaldamento si accende.
- Non appena l'indicatore di riscaldamento si spegne, introdurre nel forno l'alimento da cuocere.

Arrostitura

- 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 	Leccarda: Livello 2 Griglia: Livello 3
Calore superiore/inferiore 	Leccarda: Livello 2 Griglia: Livello 3
Grill di grande superficie con Aria di ricircolo 	Arrostito piatto Leccarda: Livello 2 Griglia: Livello 3 Arrostito alto Leccarda: Livello 2 Griglia: Livello 3
Grill con Calore inferiore 	Griglia: Livello 1 o 2


Arrostitura sulla griglia

- ☞ Usare la griglia e la teglia come gocciolatoio.
- ☞ Durante la cottura, evitare un traboccamento della teglia. Cucinare gli arrostiti molto grassi o con molto sugo in uno stampo per sformati o in un recipiente apposito.
- È possibile cuocere dei grossi arrostiti direttamente in uno stampo piatto o direttamente sulla griglia, ponendo la teglia in basso (ad esempio: tacchino, oca, polli o stinco di maiale).
- Girare l'arrostito trascorsi i 2/3 del tempo di cottura.

Arrostitura nella pentola (forno)





- ☞ Selezionare Grill/Calore inferiore  ad una temperatura di 160-200 °C.
- Le carni magre chiuse (come ad esempio l'arrostito di vitello, l'arrostito all'agro, lo stufato di manzo o la carne surgelata) dovrebbero essere arrostitite in delle casseruole per l'arrostito 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'arrostito già preparato (aromatizzato) nella pentola. Porre su di essa il coperchio e mettere il tutto sulla griglia a forno freddo.
 - Regolare Grill/Calore inferiore  ad una temperatura di 160-200 °C.
- 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/inferiore 	Grill di grande superficie con Aria di ricircolo 	Grill con Calore inferiore 	Durata dell'arrostitura
	Temperatura in °C				
Arrostito di manzo	160	170-180		180-200	18
Rostbeef	180	190-210	180-200		8-10
Filetto	180	190-210	190-210		8-10
Carne di vitello	150-160	170-180		160-180	10-12
Arrostito di maiale	160	170-190	170-180	180-200	12-15
Arrostito di maiale con la cotica	160	170-180	160-180	180-200	12-15
Costoletta alla Kassel	160	170-180		160-180	8-10
Selvaggina	160	170-180		180-200	12-15
Cinghiale	160	170-190		180-200	12-15
Filetto di selvaggina	180	190-210	180-200		8-10
Carne d'agnello	160	170-180		160-180	12-15
Anatra	160	170-180	160-180	180-200	12-12
Oca	160	170-190	170-180		12-14
Tacchina	160	170-180	160-170		10-12
Pollo	160	180-200	180-190		8-10*
Pesce intero	180	180-190	180-200		8-10


* galletto intero 45-60 minuti

Aria calda ventilata 


 Cottura contemporanea possibile su due livelli d'inserimento.

Altezze d'inserimento:

- 1 teglia: quarto livello d'inserimento partendo dal basso
 2 teglie: terzo e sesto livello d'inserimento 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 cuocere contemporaneamente al massimo una torta.

Calore superiore/inferiore 

 Cottura su di un livello

- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

Grill con Calore inferiore 

 Cottura su di un livello

- Per biscotti piatto da ottenere una superficie molto croccante (ad es. crostate, 2° livello da basso, 30 min.)

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

Nella tabella accanto 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 accanto!

 Preriscaldare il forno!



Dolci, Biscotti	Aria calda ventilata 		Calore superiore /inferiore 		Durata in minuti
	Livello	Temp. in °C	Livello	Temp. in °C	
Pasta frolla					
Panettone	2	150-160	2	170-180	50-65
Torta in cassetta	2	150-160	2	170-190	50-70
Pan di Spagna	2	150-160	2	160-180	60-70
Torte	2	150-160	2	170-180	40-60
Fondo di torta	3	170-180	3	180-200	20-30
Torte delicate di frutta	3	150-160	2	170-180	45-60
Biscottini	4	150-160	5	170-180	15-30
Dolce su lamierino					
Crostate asciutta	4	150-160	3	180-190	25-35
Crostate umida	4	160-170	3	170-180	35-50
Impasti					
Fondo di torta	3	170-180	3	180-200	25-35
Torta di formaggio	2	140-150	1	160-170	70-100
Biscottini	4	140-150	5	180-190	15-35
Dolce su lamierino					
Crostate	4	150-160	3	180-190	25-35
Crostate	4	160-170	2	170-180	30-50
Pasta lievitata					
Panettone	2	150-160	2	175-180	40-65
Ciambella	3	150-160	2	175-180	40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	3	150-160	2	175-180	50-70
Biscottini	4	140-150	5	180-200	15-30
Dolce su lamierino					
Crostate asciutta	4	150-160	4	175-180	30-40
Crostate umida	4	160-170	4	170-180	30-50
Pasta per biscotti					
Torte	4	150-160	3	175-180	20-35
Rotoli	4	170-180	3	180-200	12-15
Biscotti di albumina					
Meringue	4	80-90	5	100-120	80-120
Biscotti alla cannella	4	100-120	5	120-140	20-40
Amaretti	4	100-120	5	120-140	20-50
Altri tipi di pasta					
Pasta sfoglia	3	170-180	4	190-210	15-30
Pasta sfoglia lievitata	3	170-180	4	190-210	30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	3	160-180	4	180-200	30-40
Pasta per torte	3	170-180	4	190-210	30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	4	150-160	3	170-180	30-40
Pan di spezie	4	140-150	3	170-180	20-35
Pizza (preriscaldare 230 °C)	1	250	2	220	10-15
Pane					
Lievito di pasta acida e pane lievitato (preriscaldare: 230 °C, 10 min.)			2	180	50-80
Pane lievitato/pane bianco (preriscaldare: 180 °C)	2	180	2	200	30-50

Scongelamento senza cottura

- ☞ Selezionare Aria fredda ventilata  (Aria calda ventilata senza regolazione della temperatura). 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 sullo «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 teglia! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua sulla teglia, e non sul fondo del forno!
- ☞ Mettere i vasi per conserve e la tazza con dell'acqua su una teglia o meglio ancora sulla leccarda (accessorio).
- ☞ Selezionare Aria calda ventilata 
- 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 teglia o la leccarda nel primo livello d'inserimento partendo dal basso.
- Aggiungere 1 tazza piena d'acqua alla teglia.
- Regolare l'Aria calda ventilata  a 160 °C, preriscaldare ed osservare il processo di sterilizzazione. Dopo 30-50 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.

Cottura ai ferri

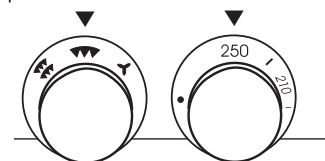
⚠ La cottura ai ferri può avvenire solamente quando la porta del forno è chiusa!

☞ Raccomandiamo di ponere una leccarda o la teglia sotto la griglia per raccogliere eventuali gocce di grasso cadenti.

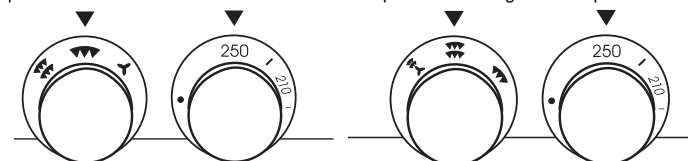
☞ Selezionare la posizione  predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne o la posizione  per la cottura di quantità più grandi. Posizionare il regolatore della temperatura su . **Eccezione:** Quando si preparano degli arrosti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura 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 o la teglia nel livello 1 o 2 partendo dal basso e la griglia per arrosti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
- Scegliere Grill  o Grill di grande superficie .
- Regolare la temperatura sulla posizione 250 °C.
- Chiudere la porta del forno.

Valori indicativi per la cottura ai ferri

Tipo di carne	Livello	Grill 		Grill di grande superficie 		Grill di grande superficie con Aria di ricircolo 		Temperatura in °C
		1° lato	2° lato	1° lato	2° lato	1° lato	2° lato	
		in minuti						
Cotoletta di maiale/scaloppina	7	12-15	7-9	15-17	7-8			
Filetto di maiale	6					10-12	8-10	180
Salsiccia	6	6-10	4-6	8-10	6-8			
Spiedino	4		5-6	14-16	10-12	10-15	8-10	180
Polpette	5	10-12	6-8	12-15	8-10	10-15	5-7	230
Filetto di manzo	7	5-7	3-5	7-8	5-6			
Roastbeef	7	6-8		8-9	6-7			
Scaloppine di vitello	6	7-10	2-3	9-11	7-9			
Bistecca di vitello	7	6-9	4-5	8-10	6-8			
Fettine di fegato	7	3-5	4-6	5-6	3-5			
Cotoletta di agnello	6	10-12	6-8	12-14	8-10			
Mezzo pollo	4		8-10	20-25	20-25	18-20	13-15	190
Coscia di pollo	5		16-18	18-20	15-18	12-15	8-10	190
Filetto di pesce	6	6-7	8-10	10-12	8-10			
Trote	4	4-7		14-16	8-10			
Pan tostato	6	2-3	3-4	3-4	3-4			
Pan tostato farcito	5	6-8	6-10	8-12				

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 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 vetroceramica, 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

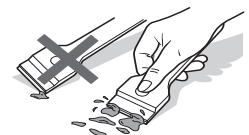
- prodotti aggressivi o candeggianti, come p.es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro od altri ingredienti corrosivi;
- detersivi graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spazzole dure, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie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

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. Uno spray per forni può essere utilizzato **però mai su un piano di cottura smaltato.**

Acciaio legato

Parte frontale, pannello di comandi, piano di cottura in acciaio inox

⚠ 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. E' possibile usare un prodotto per la pulizia di vetri.

Guarnizione porta

☞ Quando si pulisce la porta, si raccomanda di sganciare la guarnizione per poter rimuovere anche lo sporco che vi si trova sotto. Cfr. «Sostituzione della guarnizione porta» a pag. 14.

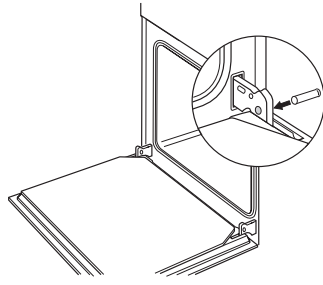
Se necessario, pulirla con un po' di detersivo e nella lavastoviglie.

Manopole

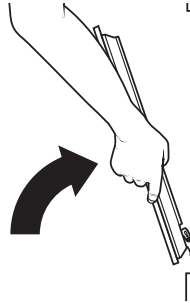
Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detersivo servendosi di un panno o di una spugna morbida.

Estrazione della porta del forno

- Aprire completamente la porta.
- Inserire i perni di sicurezza nei fori delle cerniere.

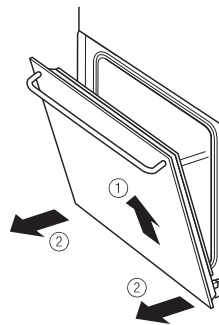


- Afferrare i lati della porta con entrambe le mani e richiuderla velocemente.



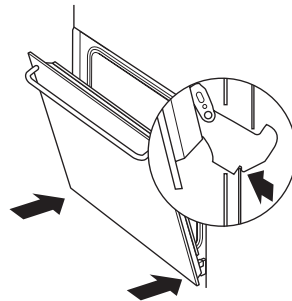
- Sollevare leggermente la porta ed estrarre le cerniere dai vani della porta portandole in avanti.

- ⚠ Attenzione! Pericolo di ferirsi!**
 Non tirare fuori dai fori i perni di sicurezza. La cerniera è tesa, e deve essere tesa anche per il montaggio. Una volta tolti i perni di sicurezza non sarà più possibile assicurare e tendere la cerniera.

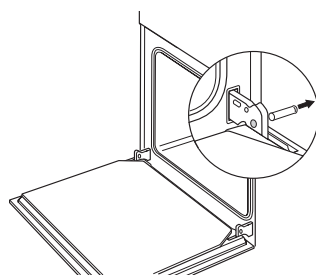


Rimontaggio della porta del forno

- Afferrare i lati della porta con entrambe le mani ed inserire le cerniere nelle apposite aperture del forno. La cerniera s'innesta nella posizione appropriata.
- Aprire la porta lentamente e per intero.

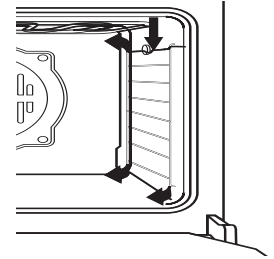


- Ritirare di nuovo i perni di sicurezza dai fori delle cerniere.
- Chiudere la porta.



Smontaggio della griglia laterale.

- Premere in giù la barra del livello superiore di inserimento e ribaltare verso l'interno la griglia.
- Sganciare prima davanti in basso e poi dietro la griglia laterale
- e rimuoverla.



Montaggio della griglia laterale

- Agganciare prima dietro e poi davanti in basso la griglia laterale.
- Premere in giù la barra del livello superiore di inserimento e ribaltare la griglia verso la parete laterale del forno fino a che la barra non incastra.

Cosa fare in caso di mancato funzionamento?

⚠ Le riparazioni possono essere effettuate unicamente da un tecnico autorizzato.

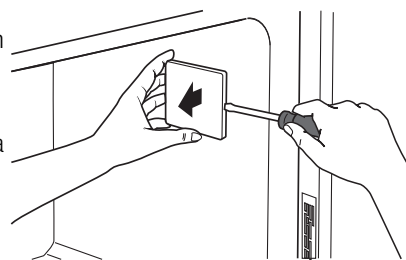
Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di un errore di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni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

Guasto	Causa	Rimedio
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 il fusibile ed eventualmente sostituirlo.
	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.	Sostituzione dell'illuminazione del forno.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio, chiamare il Servizio d'assistenza tecnica.
La guarnizione della porta è danneggiata.		Sostituzione della guarnizione porta
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.

– Sollevare con cautela il coprilampada dal suo supporto con un cacciavite.

– Estrarre la lampadina difettosa ed inserire una nuova.

– Rimettere il coprilampada di vetro.



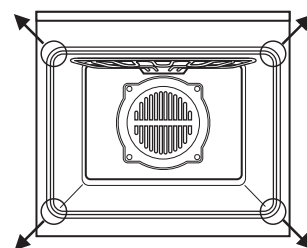
Sostituzione della guarnizione porta

⚠ Non usare mai il forno con la guarnizione difettosa o mancante!

Quando la guarnizione è difettosa o non può più essere pulita, essa va sostituita. Una guarnizione nuova è disponibile al Servizio d'assistenza tecnica KÜPPERSBUSCH.

Sganciare la guarnizione

– Per sganciare la guarnizione tirare ogni angolo con cautela verso l'esterno.



Come inserire la guarnizione nuova

– Aggancaire un'angolo dopo l'altro nella facciata del forno. Fare attenzione a non deformare i ganci!

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!

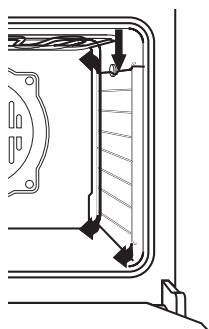
Tipo: 25 W, 230/240 V, portalampada E14

Importante! **Termoresistente fino a 300 °C!**

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

Sostituzione di una lampadina

– Sganciare la griglia come descritto.

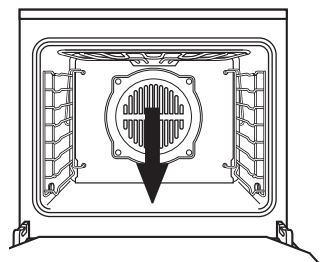


Targhetta dati

Si prega di comunicare i dati riportati sulla targhetta al Servizio d'assistenza tecnica in caso di riparazione e quando si ordinano dei pezzi di ricambio.

La targhetta del forno si trova a destra sulla fondo del vano interno del forno 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									

La targhetta della superficie di cottura si trova sulla prima pagina delle istruzioni di montaggio per la superficie di cottura.

Istruzioni di montaggio per personale specializzato

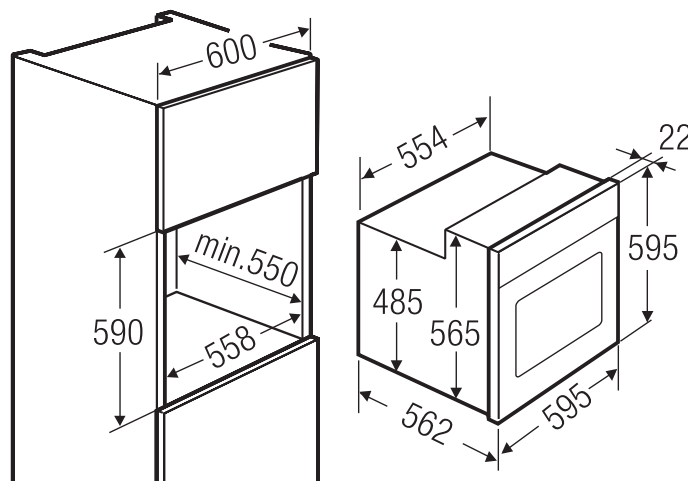
- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati al di sopra di un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta 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.
- 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 di corrente munita di messa a terra deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Il mobile da incasso per il forno deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiallacciate, 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 deve piegarsi.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitare con un cuneo reperibile in commercio.

Collegamento elettrico

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

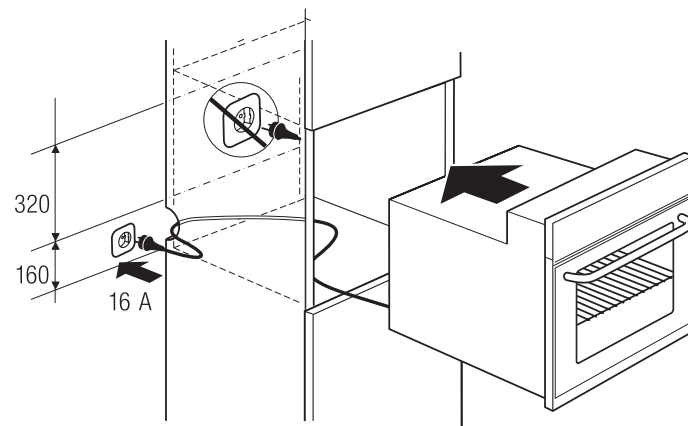
Potenza complessiva	a 230 V: 2,7 kW, a 235 V: 2,8 kW
Potenza massima allacciata:	230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A

Dimensioni per il montaggio



Inserimento nell'arredo della cucina

Montaggio dell'apparecchio



- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Inserire l'apparecchio nel vano tra i mobili fino in fondo. Non incastrare il cavo di alimentazione.

Fissaggio dell'apparecchio

- Aprire la porta del forno ed avvitare l'apparecchio con le viti allegate – tenendola in posizione obliqua – dall'interno verso l'esterno con l'elemento dell'armadio.

