

# Manuale d'uso

per il vostro forno a incasso

Modello: **EB8019EDP**



**Grazie mille!**

.....

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato questo apparecchio KKT KOLBE. L'apparecchio che avete acquistato è stato progettato per ~~soddisfare~~ le esigenze della vostra famiglia.

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, che descrivono le possibilità di utilizzo e le funzioni dell'apparecchio da incasso KKT KOLBE.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da un'installazione errata o impropria dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai tipi di apparecchi le modifiche necessarie per la facilità d'uso e la protezione dell'utente e dell'apparecchio, nel rispetto delle norme tecniche vigenti.

In caso di reclami nonostante il nostro accurato controllo di qualità, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti interno.

Saranno felici di aiutarvi.

**Il vostro team KKT KOLBE**

**Servizio clienti KKT KOLBE**



**Tel. 09502 667930**

**Mail: [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)**

**www: [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**

→Ulteriori dati e documenti sono disponibili sul nostro sito web alla voce "Domande e risposte".

Si noti che la documentazione del manuale viene costantemente aggiornata.

**Se dovete riscontrare delle discrepanze:**

**La versione più recente del manuale d'uso è sempre disponibile sulla pagina del prodotto corrispondente o nella sezione Domande e risposte del nostro negozio online all'indirizzo [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**



**Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche in vista del continuo sviluppo, Deviazioni o errori senza preavviso. Ciò vale in particolare anche per le dimensioni e le misure di taglio.**

**Manuale d'uso**

Modello EB8019EDP

Versione 1.5

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE è un marchio registrato.

## Indice dei contenuti

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Note e simboli</b> .....                                  | 4  |
| <b>Uso previsto</b> .....                                    | 5  |
| <b>Importanti istruzioni di sicurezza</b> .....              | 6  |
| <b>Dimensioni e installazione</b> .....                      | 10 |
| • Schizzo dimensionale                                       |    |
| • Istruzioni per l'installazione                             |    |
| <b>Prima del primo utilizzo</b> .....                        | 11 |
| • Messa in servizio                                          |    |
| • Impostare l'ora                                            |    |
| <b>Funzionamento del dispositivo</b> .....                   | 12 |
| • Pannello di controllo                                      |    |
| • Tipi di riscaldamento / modalità di riscaldamento          |    |
| • Tempo massimo di funzionamento / ventola di raffreddamento |    |
| • Utilizzo efficiente dell'energia                           |    |
| • Funzioni e impostazioni                                    |    |
| <b>Applicazione</b> .....                                    | 16 |
| • Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione           |    |
| • Tabelle di applicazione                                    |    |
| • Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura           |    |
| <b>Accessori</b> .....                                       | 23 |
| • Accessori in dotazione                                     |    |
| • Inserimento di accessori                                   |    |
| <b>Pulizia e manutenzione</b> .....                          | 24 |
| • Agenti di pulizia                                          |    |
| • Tavolo di pulizia                                          |    |
| • Suggerimenti / Processo di pulizia a vapore                |    |
| • Pirolisi autopulente                                       |    |
| • Porta dell'apparecchio / smontaggio / montaggio /          |    |
| Rimozione del rivestimento                                   |    |
| • Griglie laterali a scorrimento                             |    |
| • Rimozione/montaggio degli estraibili telescopici           |    |
| • Sostituzione della lampada del forno                       |    |
| • Sostituzione del cavo di alimentazione                     |    |
| <b>Soluzione del problema</b> .....                          | 32 |
| • Possibili errori, cause e soluzioni                        |    |
| <b>Dati tecnici</b> .....                                    | 33 |
| • Dati tecnici - tabella                                     |    |
| • Efficienza energetica                                      |    |
| • CE - Dichiarazione di conformità                           |    |

## Note e simboli

---

### In questo manuale

#### Simboli di pericolo e informazioni



**Questo simbolo segnala un pericolo.**

In particolare, si trova in tutte le descrizioni delle fasi di lavoro che possono comportare un rischio per le persone.  
Osservare le presenti istruzioni di sicurezza e prestare la dovuta cautela.  
Trasmettete queste avvertenze agli altri utenti.



**Questo simbolo mette in guardia da eventuali danni.**

Lo troverete nella descrizione delle fasi di lavoro che richiedono particolare attenzione per evitare danni all'apparecchio.  
Si prega di trasmettere queste istruzioni di sicurezza anche a tutti gli utenti del dispositivo.



**Questo simbolo indica suggerimenti e consigli.**

Questo simbolo indica consigli utili e richiama l'attenzione su procedura e comportamento corretti.  
L'osservanza delle istruzioni contrassegnate da questo simbolo vi eviterà molti problemi.

#### Nota sulle illustrazioni

Le illustrazioni contenute in questo manuale sono solo a scopo illustrativo e possono differire leggermente dall'aspetto reale.

### Per dispositivi, componenti e accessori



**Questo simbolo indica che sono disponibili istruzioni per l'uso che devono essere rispettate.**

Leggere attentamente il presente manuale e le relative sezioni prima di utilizzare i prodotti contrassegnati da questo simbolo.

### Protezione ambientale e smaltimento

#### Simboli per lo smaltimento



**Questo simbolo indica che l'apparecchio etichettato non deve essere smaltito come un normale rifiuto domestico.**

Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici e dispositivi elettronici.

A tal fine, scollegare il cavo di rete e spegnere l'apparecchio.  
Dispositivo di chiusura della porta inutilizzabile.



**Questo simbolo indica che il prodotto etichettato è riciclabile.**

Deve essere separato dai rifiuti residui per essere smaltito secondo le istruzioni di differenziazione allegate.

#### Note sulla dismissione

- Lo smaltimento improprio può danneggiare l'ambiente e mettere a rischio la salute umana.  
Assicurandovi che l'apparecchio e il suo imballaggio siano smaltiti correttamente, contribuirete a evitare potenziali pericoli.
- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati selezionati con cura e devono essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e i rifiuti.  
Separare i componenti per tipo e smaltirli di conseguenza.
- Le informazioni sulle attuali vie di smaltimento e sul riciclaggio possono essere ottenute presso le autorità locali, l'azienda di smaltimento dei rifiuti o il venditore.

#### Nota sulla protezione dell'ambiente e sul risparmio energetico

- Osservare le istruzioni per il risparmio energetico contenute in questo manuale al fine di proteggere l'ambiente.

## Uso previsto

**Il presente manuale costituisce la base per l'utilizzo del dispositivo.**

**Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare il dispositivo.**

Il produttore non è responsabile di lesioni, danni o problemi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni, da un'installazione non corretta o da un uso improprio.

Per evitare lesioni o danni e per garantire un funzionamento senza problemi dell'apparecchio, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal suo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato, pulito o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, senza esperienza o conoscenza, se sono sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o se sono stati istruiti da quest'ultima sull'uso sicuro del dispositivo e hanno compreso i pericoli associati.
- Assicurarsi che i bambini non possano giocare con o sopra l'apparecchio, i suoi componenti o nelle vicinanze dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in mobili da cucina. Per l'installazione, seguire le istruzioni riportate nel relativo capitolo.
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in casa ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande. Utilizzatelo esclusivamente per lo scopo previsto!
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un telecomando separato o tramite un timer esterno.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono emettere un odore particolare e un leggero fumo. Si tratta di un fenomeno normale e innocuo. In questo caso, lasciate che l'apparecchio funzioni a vuoto fino a quando non saranno evaporate e poi pulite la camera di cottura con un panno umido. È quindi possibile utilizzare il forno per riscaldare i cibi.
- Gli apparecchi inutilizzati rappresentano un rischio per la sicurezza. Non lasciare mai l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete di alimentazione se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo.



## Importanti istruzioni di

### sicurezza Pericolo di morte e di

### lesioni

- Conservare tutti i materiali di imballaggio  
Tenere tutti i materiali, gli accessori di montaggio e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici! Possono essere molto pericolosi se, ad esempio, vengono tirati in testa o ingeriti.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato ~~dal~~ <sup>durante</sup> il disimballaggio. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. È pericoloso! Contattare il servizio clienti.
- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni. Prestare la dovuta attenzione durante l'installazione e proteggersi se necessario, ad esempio con guanti da lavoro.
- Durante l'apertura e la chiusura dell'apparecchio sussiste il rischio di intrappolamento. Non toccare le cerniere.
- Se lo sportello del forno si stacca dalla cerniera ~~per~~ <sup>per</sup> negligenza, può ~~provocare~~ <sup>causare</sup> lesioni. Assicurarsi sempre che lo sportello sia montato in modo sicuro.

### Pericolo dovuto al magnetismo

- Il pannello di controllo e gli elementi di comando contengono magneti permanenti. Possono essere  
impianti elettronici.

Ad esempio, pacemaker o pompe per insulina.  
I portatori di protesi elettroniche devono tenersi a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.

## Uso previsto

### Rischio di scosse elettriche

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi e spegnerlo prima della pulizia.
- L'installazione e la messa a terra dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista certificato, in conformità alle norme vigenti, al fine di garantire la necessaria sicurezza. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento in loco.
- Verificare che i dati tecnici (V e Hz) riportati sulla targhetta dell'apparecchio corrispondano a quelli dell'impianto domestico. Se non corrispondono, riportare l'apparecchio al punto vendita. In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica.
- L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato a una presa con messa a terra installata in conformità a tutte le norme vigenti per evitare scosse elettriche. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista certificato.
- Assicurarsi che vi siano

interruttore di isolamento (fusibile) facilmente accessibile e testato che possa essere utilizzato per isolare completamente l'apparecchio se necessario.  
dell'apparecchio dalla rete elettrica.

scossa elettrica.

- In caso di malfunzionamento o di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti elementari, interrompere l'uso dell'apparecchio e scollegarlo immediatamente dall'alimentazione elettrica rimuovendo il fusibile per evitare qualsiasi rischio associato.

In caso contrario, sussiste il rischio di scosse elettriche potenzialmente letali! Questo vale in particolare per i danni in cui i componenti interni possono diventare liberamente accessibili.

- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione e i relativi pericoli, assicurarsi che non sia attorcigliato o schiacciato durante l'installazione e afferrare la spina per estrarla dalla presa.
- La sostituzione del cavo di rete, le riparazioni e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista certificato. Non tentare mai di apportare modifiche all'apparecchio, al suo cavo o alla spina di rete e non smontarlo.
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a dispersioni di corrente, non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o umide e indossare calzature durante il funzionamento.
- La penetrazione di umidità può causare un cortocircuito o una

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o getti di vapore per pulire l'apparecchio.

### **Rischio di ustioni**

- Durante e dopo l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio sono molto calde e possono causare ustioni. Assicurarsi che le superfici riscaldate Non toccare l'apparecchio, in particolare gli elementi riscaldanti e le superfici interne della camera di cottura, con il corpo, gli indumenti o gli oggetti e tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi quando il forno è in funzione. Proteggersi sempre dalle scottature, ad esempio indossando guanti da forno per rimuovere gli oggetti dalla camera di cottura riscaldata.
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio durante o dopo il funzionamento, possono fuoriuscire vapori caldi, che possono non essere visibili a seconda della temperatura. Per evitare lesioni, afferrare sempre la maniglia dello sportello al centro e tenersi a distanza dai bordi dello sportello.
- Non versare acqua nella camera di cottura calda. In questo modo si crea vapore caldo che può causare lesioni. La variazione di temperatura che ne consegue può anche danneggiare il rivestimento dello smalto.

## Pericolo di incendio

- Non ~~over~~esostanze altamente infiammabili o esplosive vicino al forno per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento.
- I vapori di alcol possono prendere fuoco nella camera di cottura calda. Riscaldare solo piccole quantità di alimenti ad alto contenuto alcolico. Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso! Gli alimenti possono bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco. Gli alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o alcol possono incendiarsi rapidamente.
- Prima del funzionamento, rimuovere la sporcizia grossolana dalla camera di **cottura**, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori. I residui di cibo, il grasso e i succhi di cottura possono incendiarsi.
- Non lasciare mai oggetti infiammabili nella camera di cottura. Questi possono incendiarsi, sciogliersi, deformarsi o danneggiarsi quando la camera di cottura si riscalda.
- La carta da forno, ecc. può prendere fuoco toccando gli elementi riscaldanti.  
Assicurarsi sempre che non sporga, tagliarlo a misura se necessario e caricarlo in modo che non possa

essere spostato dalla circolazione dell'aria del ventilatore o dalla corrente d'aria quando si apre la porta, ad esempio.

- Se si sviluppa un incendio o del fumo nella camera di cottura, non aprire la porta dell'apparecchio. Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina di rete o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Far controllare l'apparecchio da un elettricista certificato dopo che si è raffreddato.

potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.

- Non utilizzare stampi in silicone, -tappetini, coperture o accessori contenenti silicone. Possono danneggiare il sensore del forno.

### **Cause del danno e delle menomazioni funzionali**



- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che tutti i materiali di imballaggio e le protezioni per il trasporto siano stati rimossi dall'apparecchio, in particolare dalla camera di **cottura**.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente con temperature elevate, vicino a un fornello a gas o a un fornello a paraffina.
- Non coprire la base della camera di cottura con pellicola, carta da forno o accessori e non appoggiare le stoviglie sulla base della camera di cottura se è impostata una temperatura superiore a 50 °C. In questo modo il calore si accumula e lo smalto si danneggia.
- Assicurarsi che i fogli di alluminio presenti nella camera di cottura non entrino in contatto con il vetro della porta. Ciò

- Se possibile, lasciar raffreddare l'apparecchio dopo il funzionamento ad alte temperature con lo sportello chiuso e aprire lo sportello dell'apparecchio per asciugarlo solo se durante il funzionamento del forno si è prodotta molta umidità. Non incastrare nulla nello sportello dell'apparecchio. Anche se lo sportello è aperto solo di poco durante il raffreddamento, con il tempo si possono danneggiare i mobili o i frontali degli apparecchi vicini.
- Mantenere sempre pulita la guarnizione. Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento, con il rischio di danneggiare i frontali dei mobili o degli elettrodomestici vicini.
- Se l'umidità nella camera di cottura si protrae nel tempo, si può verificare la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare gli alimenti umidi in un forno chiuso per un lungo periodo di tempo. Non conservare gli alimenti nel vano forno.
- Mantenere sempre pulito il forno. I residui di cibo possono danneggiare le superfici del forno con il tempo.
- Evitare la presenza di macchie zuccherine, ad esempio di succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere più eliminabili dopo il

raffreddamento. Quando si preparano piatti molto umidi, come la torta di frutta, non coprire troppo la teglia e utilizzare una teglia profonda.

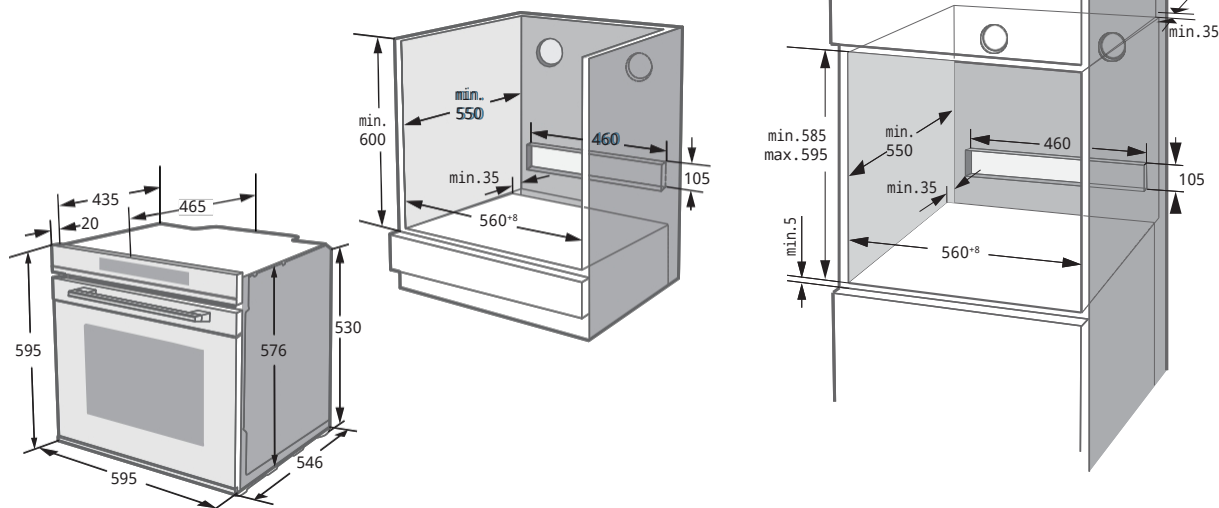
- Per evitare di danneggiare lo sportello dell'apparecchio, non appoggiarvi alcun carico. Ad esempio, non appoggiarvi pentole o accessori e non appoggiarvi nulla.
- I graffi sul vetro della porta dell'apparecchio possono provocare crepe o addirittura rotture. Non utilizzare raschietti per vetri, detergenti o ausili taglienti o abrasivi.
- Per garantire una manipolazione sicura ed evitare danni, spingere sempre gli accessori nella camera di cottura nel senso giusto e fino all'arresto.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia della porta. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

## Dimensioni e installazione

## Dimensioni e installazione

### Schizzo dimensionale

Dati in mm



### Istruzioni per l'installazione



#### Attenzione!

L'installazione, la messa a terra e la messa in funzione di questo apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista certificato, in conformità alle norme e agli standard applicabili, al fine di **evitare il rischio di scosse elettriche e lesioni**.

I danni causati da un'installazione non corretta non sono coperti dalla garanzia.

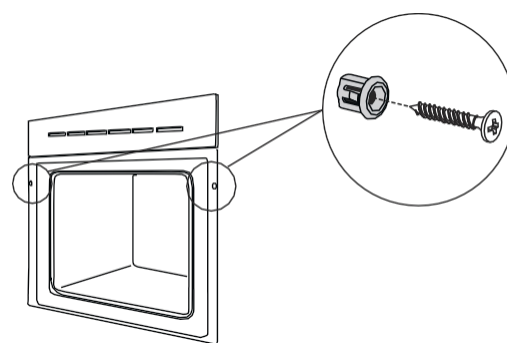
- Controllare il dispositivo prima dell'installazione e non collegarlo se è danneggiato.
- Indossare guanti di protezione durante l'installazione per evitare di ferirsi con i bordi taglienti.
- Preparare l'apertura per l'installazione della stufa secondo le dimensioni indicate nella figura precedente.
- Far collegare la stufa alla rete elettrica da un elettricista certificato. È necessario mantenere la spina accessibile o installare un sezionatore nel cablaggio fisso per poter scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'installazione, se necessario.
- Spingere completamente il forno nell'apertura di installazione, facendo attenzione a non attorcigliare, schiacciare o attorcigliare il cavo.



#### Attenzione!

L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta per evitare il surriscaldamento.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio e fissare il forno all'unità da incasso avvitando le viti in dotazione nei fori di montaggio a sinistra e a destra del telaio di apertura del vano forno.



#### Nota:

Per evitare danni, avvitare le viti a mano e non serrarle eccessivamente.

- Prima di accendere l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole adesive dall'apparecchio.

## Prima del primo utilizzo

### Prima del primo utilizzo

#### Messa in servizio

**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire il vano forno e gli accessori.**

- Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive e le protezioni per il trasporto, in particolare dalla camera di cottura.
- Rimuovere tutti gli accessori e i cavalletti laterali dalla camera di cottura.
- Pulire accuratamente gli accessori e le griglie di sospensione con acqua saponata e uno strofinaccio o una spazzola morbida.
- Assicurarsi che nella camera di cottura non vi siano residui di imballaggio infiammabili, come polistirolo o parti in legno.
- Pulire tutte le superfici lisce del vano forno e dello sportello con un panno morbido e umido e asciugarle bene.

**Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno vuoto con lo sportello chiuso.**

- Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si riscalda per la prima volta. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina durante questo periodo. Chiudere la porta delle stanze vicine.
- Effettuare l'impostazione come indicato di seguito indicato.  
Per sapere come impostare la modalità di riscaldamento e la temperatura, consultare il capitolo "Uso dell'apparecchio".

| Impostazione              |                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Modalità di riscaldamento |  |
| Durata                    | 2 ore.                                                                              |

**Quando l'apparecchio si è raffreddato:**

- Pulire tutte le superfici lisce e la porta con acqua saponata e un canovaccio.
- Asciugare tutte le superfici.
- Montare le griglie laterali a scorrimento.

#### Impostare l'ora

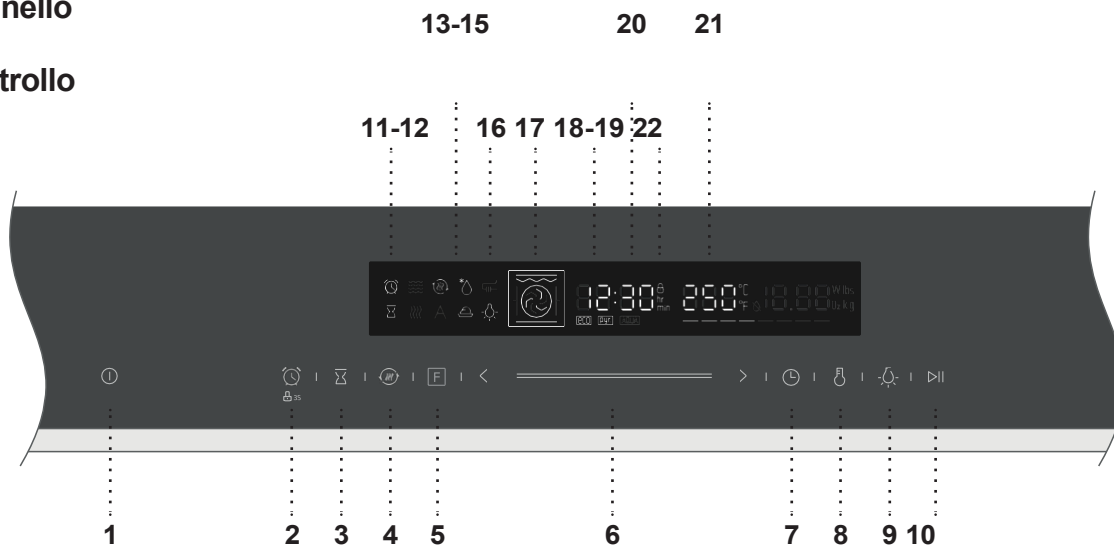
Prima di mettere in funzione il forno, l'ora deve essere impostata.

-  Dopo aver collegato il forno, toccare il pulsante  , quindi è possibile impostare l'ora corrente in ore utilizzando il cursore o toccando  e  .
-  Toccare nuovamente il pulsante e impostare il valore tempo in minuti nello stesso modo.
-  Completare l'impostazione con il tasto  .

**Nota:** l'orologio ha un'indicazione di 24 ore.

## Funzionamento del dispositivo

### Pannello di controllo



### Pulsanti di controllo

|  |                                                |                                                                                               |
|--|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1 ON / OFF</b>                              | Accensione e spegnimento del forno                                                            |
|  | <b>2 Allarme / blocco bambini</b>              | Funzione di allarme / blocco di sicurezza per i bambini: tenere premuto per 3 secondi.        |
|  | <b>3 Fine del tempo di cottura</b>             | Impostare la fine del tempo di cottura                                                        |
|  | <b>4 Preriscaldamento rapido</b>               | Funzione di preriscaldamento accelerato                                                       |
|  | <b>5 Modalità di riscaldamento</b>             | Cambiare la modalità di riscaldamento; tenere premuto per 3 secondi per cambiare rapidamente. |
|  | <b>6 Cursore (controllo delle diapositive)</b> | Muovere il dito sulla "barra" per impostare il valore                                         |
|  | <b>7 Tempo di cottura (durata) e orologio</b>  | Impostazione del tempo di cottura / impostazione dell'orologio in standby                     |
|  | <b>8 Temperatura</b>                           | Temperatura impostata                                                                         |
|  | <b>9 Illuminazione</b>                         | Accensione e spegnimento dell'illuminazione                                                   |
|  | <b>10 Avvio / Pausa</b>                        | Avvio e interruzione del processo di riscaldamento                                            |

### Display di stato / simboli del display

|  |                                                                 |  |                                        |
|--|-----------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------|
|  | <b>11 Allarme</b>                                               |  | <b>18 Modalità ECO</b>                 |
|  | <b>12 Tempo di cottura</b>                                      |  | <b>19 Autopulizia pirolitica</b>       |
|  | <b>13 Preriscaldamento rapido</b>                               |  | <b>20 Visualizzazione dell'ora</b>     |
|  | <b>14 Fase di sbrinamento</b>                                   |  | <b>21 Display della temperatura</b>    |
|  | <b>15 Fase di fermentazione</b>                                 |  | <b>22 Serratura a prova di bambino</b> |
|  | <b>16 Illuminazione del forno</b>                               |  |                                        |
|  | <b>17 Modalità di riscaldamento / modalità di riscaldamento</b> |  |                                        |

## Funzionamento del dispositivo

### Tipi di riscaldamento / modalità di riscaldamento

L'apparecchio dispone di diverse modalità di riscaldamento.

Per aiutarvi a trovare la modalità giusta per il vostro piatto, le differenze e i possibili usi sono spiegati nella tabella seguente.

| Simbolo                                                                             | Modalità di riscaldamento               | Temperatura | Applicazione                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Calore superiore/inferiore</b>       | 30-250°C    | Per cuocere e arrostiti in modo convenzionale su un unico livello.<br>Particolarmente adatto per torte con farciture umide.                                                      |
|    | <b>Aria calda</b>                       | 50-250°C    | Per cuocere e arrostiti su uno o più livelli.<br>Il calore viene generato dall'elemento riscaldante ad anello e distribuito uniformemente nella camera di cottura dalla ventola. |
|    | <b>ECO</b>                              | 140-240°C   | Per una cottura a risparmio energetico.                                                                                                                                          |
|    | <b>Ricircolo dell'aria</b>              | 50-250°C    | Per cuocere e arrostiti su uno o più livelli.<br>La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme nella camera di cottura.                          |
|   | <b>Griglia</b>                          | 150-250°C   | Per grigliare piccole quantità e per rosolare i cibi.<br>Collocare il cibo al centro sotto l'elemento grill.                                                                     |
|  | <b>Sistema di grigliatura/arrostito</b> | 50-250°C    | Per grigliare piatti piani e per rosolare i cibi.<br>La ventola distribuisce il calore in modo uniforme nella camera di cottura.                                                 |
|  | <b>Griglia di grande superficie</b>     | 150-250°C   | Per grigliare piatti piani e per rosolare i cibi.                                                                                                                                |
|  | <b>Livello pizza</b>                    | 50-250°C    | Per la pizza e i piatti che richiedono molto calore dal basso.<br>Il riscaldamento inferiore e l'elemento riscaldante ad anello sono in funzione.                                |
|  | <b>Calore di fondo</b>                  | 30-220°C    | Per una maggiore doratura delle basi di pizze, torte e crostate.<br>pasticcini. Il calore è generato dall'elemento riscaldante inferiore.                                        |
|  | <b>Fase di sbrinamento</b>              | -           | Per uno scongelamento delicato dei cibi congelati.                                                                                                                               |
|  | <b>Fase di fermentazione</b>            | 30-45°C     | Per la lievitazione della pasta di lievito e della pasta acida e per la preparazione di Colture di yogurt.                                                                       |

| Funzione aggiuntiva                                                                                             | Temperatura di esercizio | Applicazione                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Pirolisi autopulente</b> | Non regolabile           | Per il riscaldamento a temperature molto elevate, per bruciare i depositi nella camera di cottura. |



**Attenzione!**

Se si apre la porta dell'apparecchio mentre è in corso un programma di riscaldamento, il funzionamento viene interrotto.  
Tuttavia, è bene prestare attenzione per evitare scottature.

## **Funzionamento del dispositivo**

---



## Funzionamento del dispositivo

### Note

- Per scongelare grandi quantità di cibo, è possibile rimuovere i ripiani laterali e posizionare un contenitore sul pavimento del vano cottura.
- È vantaggioso per riscaldare le stoviglie,  rimuovere i ripiani laterali e selezionare una delle modalità di riscaldamento Grill/arrostato o Convezione . con un'impostazione della temperatura di 50°C.  
 Se più della metà del pavimento dello scomparto di cottura è coperto dalle stoviglie, si deve utilizzare la modalità di cottura alla griglia/arrostato.
- Per distribuire il calore nella camera di cottura in modo particolarmente uniforme nella modalità di ricircolo e per garantire le migliori prestazioni possibili, la ventola funziona solo in determinati momenti fissi durante il processo di riscaldamento.



La circolazione dell'aria calda può causare A seconda del periodo di utilizzo e dello sviluppo del calore, possono verificarsi lievi rumori o vibrazioni dovuti alla ventola. Questo è normale.

### Tempo massimo di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento di questo apparecchio è 9 ore, nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne a seconda delle necessità. L'aria calda fuoriesce dalla porta.



#### Attenzione!

Assicurarsi che le fessure di ventilazione non siano coperte. Ciò può causare il surriscaldamento dell'apparecchio. Per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente dopo il funzionamento, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo tempo, a seconda del calore residuo.



### Utilizzo efficiente dell'energia

- Rimuovere durante la cottura e il processo di cottura tutti gli accessori non necessari.
- Non aprire lo sportello durante il processo di cottura e cottura.
-  Se possibile, utilizzare l'aria di circolazione. È possibile abbassare la temperatura da 20°C a 30°C.
-  Con la convezione è possibile preparare piatti su più livelli contemporaneamente.
- Nei tipi di riscaldamento senza ventola, ridurre la temperatura a 50°C circa 10 minuti prima della fine della cottura o spegnere il forno. In questo modo è possibile sfruttare il calore residuo fino

alla fine del processo di cottura.

- Se non è possibile riscaldare più piatti contemporaneamente, è possibile inserirli uno dopo l'altro e continuare a utilizzare il calore residuo del forno.

- Preriscaldare il forno vuoto solo se ciò è specificato nella ricetta o nelle tabelle.  
Se necessario, inserire il cibo nel forno subito dopo aver raggiunto la temperatura specificata, che si riconosce quando la spia si spegne per la prima volta.
- Non utilizzare fogli riflettenti (come quelli di alluminio) per coprire il pavimento della camera di cottura.
- Se possibile, utilizzare stoviglie scure opache, rivestite o smaltate e teglie e contenitori leggeri, in quanto assorbono particolarmente bene il calore del forno. Se possibile, non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide come l'acciaio inox o l'alluminio.

## Funzionamento del dispositivo dispositivo

### Funzioni e impostazioni



#### Attenzione!

Quando l'apparecchio è acceso, diventa molto caldo, soprattutto nel vano cottura. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Utilizzare guanti per rimuovere accessori o stoviglie dal vano forno e lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza per evitare scottature.

Esempio:

Se l'ora di fine cottura è impostata sulle 10 e il tempo di cottura è di 1 ora, il forno si avvia con la modalità di riscaldamento selezionata alle 9 e si spegne alle 10.

### Utilizzo delle modalità di riscaldamento

- Dopo aver collegato il forno, toccare il pulsante per selezionare la modalità di riscaldamento e impostare la temperatura di cottura utilizzando il cursore o i pulsanti e .
- Toccare il pulsante , il forno inizia a funzionare. Altrimenti, l'orologio viene visualizzato nuovamente dopo 5 minuti.
- È possibile annullare il processo di cottura utilizzando il pulsante .

Per le istruzioni sull'impostazione della modalità di autopulizia pirolitica, vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

### Preriscaldamento rapido

Per ridurre il tempo di preriscaldamento, è possibile utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido.

Quando si seleziona una modalità di riscaldamento, toccare il pulsante . Sullo schermo viene visualizzato il simbolo del preriscaldamento rapido. Se il preriscaldamento rapido non è disponibile per la modalità di riscaldamento o la funzione selezionata, viene emesso un segnale acustico. Questo è il caso delle impostazioni Livello di scongelamento e Livello di lievitazione.

### Impostare il tempo di cottura (durata)

Dopo aver impostato la temperatura, è possibile premere il pulsante per impostare la durata della cottura. L'impostazione può essere effettuata con il cursore o con i tasti e .

### Impostare il tempo di fine cottura

Se è stato impostato l'orologio, è possibile specificare un'ora per la fine del processo di cottura.

- Toccare il pulsante . È quindi possibile utilizzare il cursore o e per impostare l'ora dell'orario di destinazione. Toccare nuovamente il pulsante e impostare i minuti. Premere per confermare.
- Se si desidera impostare un tempo di fine cottura, è necessario impostare anche una durata di cottura.

## Modifiche durante il funzionamento

 Durante il funzionamento, è possibile modificare la modalità di riscaldamento e la temperatura di cottura utilizzando il pulsante e il cursore.

   Per modificare il tempo di cottura durante il processo di cottura, utilizzare il tasto e il cursore o e . Dopo 6 secondi di inattività, il forno continua a funzionare con le impostazioni selezionate.

Non è possibile apportare modifiche durante il processo di cottura con un'impostazione del tempo di fine cottura.

 Se si desidera annullare il processo di cottura, toccare il tasto .

**Nota:** La modifica delle modalità di riscaldamento, della temperatura e del tempo di cottura rimanente può avere un effetto negativo sul risultato di cottura. Si consiglia vivamente di non effettuare questa operazione se non si hanno buone capacità di cottura.

## Imposta allarme

 È possibile utilizzare il pulsante per impostare la sveglia in modo che

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.    Dopo aver premuto il pulsante per la prima volta, è possibile impostare le ore utilizzando il cursore o i pulsanti e e i minuti premendo nuovamente il pulsante.  Confermare anche con .

L'allarme può essere impostato prima e durante il processo di cottura, ma non è disponibile durante l'impostazione della modalità di riscaldamento e della temperatura.

## Serratura a prova di bambino

Il dispositivo è dotato di un blocco dei pulsanti per evitare che i bambini possano accidentalmente accenderlo o effettuare impostazioni.

  Tenere premuto il pulsante (contrassegnato da ) per 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per i bambini. Tenere premuto nuovamente per 3 secondi per sbloccare nuovamente i comandi.

È possibile attivare e disattivare la sicurezza bambini in qualsiasi momento, indipendentemente dal fatto che il forno sia in funzione o meno.  Quando la sicurezza bambini è attivata, il simbolo viene visualizzato nella barra di stato.

### Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione



#### Attenzione! Rischio di ustioni!

- Il forno, gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi durante il funzionamento e possono provocare ustioni. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti quando sono caldi e proteggersi, ad esempio con guanti da forno, per rimuovere qualsiasi cosa dalla camera di cottura riscaldata.
- Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza durante il funzionamento.
- Non versare acqua nella camera di cottura calda. Il vapore caldo che ne deriva può provocare scottature e danneggiare lo smalto a causa del cambiamento di temperatura.

#### Attenzione! Pericolo di incendio!

- Gli alimenti riscaldati contenenti grassi, oli o alcol possono incendiarsi rapidamente ad alte temperature. Gli alimenti possono bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. visibile!
- Assicurarsi che la carta da forno, gli alimenti ecc. non possano entrare in contatto con gli elementi riscaldanti o le superfici riscaldate (ad esempio attraverso parti sporgenti o correnti d'aria quando la porta è aperta o l'aria circola nella camera di cottura) e mantenere sempre pulita la camera di cottura.
- Non aprire lo sportello dell'apparecchio in caso di incendio. e scollegare l'alimentazione!



#### Formazione di acrilammide nei prodotti alimentari e raccomandazioni per la preparazione dei pasti

Alle alte temperature, l'acrilammide nociva si forma dai blocchi di zucchero e proteine presenti negli alimenti, in particolare nei prodotti a base di patate e cereali e sempre più negli strati esterni.

Per evitare il più possibile questa situazione e ridurre al minimo i rischi per la salute, osservate le seguenti linee guida per la preparazione di tali piatti:

- Se necessario, utilizzare olio o grasso stabile al calore.
- Non scegliere pezzi troppo sottili, distribuirli in modo uniforme se necessario e girare regolarmente il cibo. Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti pronti.
- Assicurare un riscaldamento uniforme, mantenere la temperatura nella fascia media ed evitare un'eccessiva doratura.
- Assicuratevi che il cibo sia cotto fino a un certo punto. conserva il suo contenuto di umidità!
- Non riscaldare gli alimenti oltre il punto di cottura.

#### Si forma condensa durante il funzionamento

A seconda della quantità e della consistenza degli alimenti, nel forno si produce più vapore, che può causare condensa.

Ad esempio, sullo sportello del forno.

Questo non può essere evitato, ma non compromette la funzione.

Non lasciare gli alimenti nella **camera di** cottura più a lungo del necessario dopo la cottura e, se necessario, asciugare completamente i residui di umidità nella camera di cottura dopo il raffreddamento.

## Applicazione

### Raccomandazioni generali per la cottura in forno

- Utilizzare solo gli accessori necessari per il processo di cottura e, se possibile, gli accessori originali, nonché le stoviglie adatte, da posizionare al centro della griglia. Gli stampi in metallo scuro, ad esempio, sono adatti perché assorbono meglio il calore. Le superfici chiare e lucide, la ceramica o il vetro riflettono il calore e non sono quindi adatte.
- Si noti che il tempo di cottura e la temperatura del forno dipendono da molti fattori, come la quantità/spessore di cottura, la consistenza e la qualità degli alimenti o la modalità di riscaldamento impostata, e possono quindi variare notevolmente. Pertanto, non fidatevi completamente delle informazioni contenute nelle tabelle di applicazione, nelle informazioni sulle ricette o simili. Tenete d'occhio lo stato di cottura e, se necessario, regolate le impostazioni.
- Di norma, non è possibile ridurre il tempo di cottura consigliato aumentando la temperatura. (Di solito il piatto si cuoce più velocemente all'esterno che all'interno).
- Per cucinare su più livelli, utilizzare una modalità di riscaldamento assistita da ventola per favorire una distribuzione uniforme del calore in tutte le aree della camera di cottura.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio durante la cottura solo se assolutamente necessario per mantenere stabile la temperatura del forno e la circolazione dell'aria.
- Per evitare di sporcare la camera di cottura con schizzi di grasso, selezionare una temperatura di cottura di max. 165°C.
- Per determinare se una torta, una casseruola o simili sono pronti è cotto, inserire uno stecchino di legno. Se quando lo si estrae non si attacca nulla, di solito il piatto è cotto.

### Metodi di cottura e linee guida

#### Arrosto

-  Utilizzare il calore dall'alto o da basso, l'aria circolante, l'ECO o l'aria calda.
-  ECO o aria calda.
- Se possibile, utilizzare stoviglie in smalto, vetro ignifugo, argilla (pentola romana) o ghisa. Per arrosti molto grandi, utilizzare la griglia in combinazione con il vassoio profondo.
- ~~Tenete~~ Tenete presente che l'arrosto si rosola più rapidamente nelle stoviglie aperte. Coperto, rimane succoso e la camera di cottura non si sporca.
- Assicurarsi sempre che nella teglia o nella padella ci sia una quantità sufficiente di liquido, in modo che il grasso e i succhi di carne che fuoriescono non brucino (formazione di odori e fumo).
- Per prima cosa mettete l'arrosto nella teglia con il lato di cottura rivolto verso il basso e giratelo a metà del tempo di cottura.

#### Grigliare e gratinare

- Utilizzare una delle modalità di riscaldamento Grill 
- , grill a superficie larga o sistema grill/arrosto e preriscaldare la camera di cottura, se possibile.



#### Attenzione!

Aumento del rischio di ustioni durante la cottura alla griglia! Alcune parti del forno sono particolarmente calde a causa dell'intenso calore della griglia. Adottare le misure necessarie per proteggersi dalle ustioni, ad esempio utilizzando guanti da forno o pinze da barbecue, e tenere lontani i bambini!

- Non lasciate il processo di grigliatura incustodito. Il cibo può bruciare rapidamente a causa del calore elevato. **Nota:** nelle modalità di grigliatura, gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono a seconda della temperatura. Questo è normale.
- Spennellare la griglia con olio per evitare che il cibo si attacchi, posizionare il cibo sulla griglia e inserire sotto di essa un vassoio pieno d'acqua o una vaschetta per raccogliere i succhi.
- Girare le fette piatte una sola volta, i pezzi più grandi più volte con le pinze da griglia.

- Si noti che la carne scura si rosola meglio e più velocemente di quella chiara di maiale o di vitello.

- Dopo aver sciolto, pulire il forno e il vano forno.

l'unità di pulizia per evitare che lo sporco si depositi.



## Applicazione

---

### Panificazione

-  Utilizzare il calore superiore/inferiore per torte secche, pane e pan di Spagna. Utilizzare un solo livello di ripiano e preriscaldare la camera di cottura, se possibile.
-  Utilizzate l'aria calda per cuocere su più livelli, oltre che per torte umide e crostate di frutta.
  - Per le torte in fogli umide (ad esempio, torte alla frutta), far scorrere del forno) a causa della formazione di vapore.
- Si prega di notare che quando si cuociono più teglie, il tempo di cottura può variare e una teglia può dover essere tolta dalla camera di cottura prima delle altre.
- Preparare biscotti dello stesso spessore e della stessa dimensione in modo che si dорino uniformemente.
- Per controllare la torta/il prodotto da forno, inserire un piccolo spiedino verso la fine del tempo di cottura consigliato e tirarlo indietro. Se non vi si attacca la pasta, la pietanza è cotta.
- Per evitare che la torta crolli dopo essere stata tirata fuori, si può provare a prolungare il tempo di cottura e a ridurre la temperatura di 10°C se necessario.

### Conservare

-  Utilizzare aria calda .
- Utilizzate solo alimenti freschi e preparate gli alimenti e i vasetti come di consueto.
- Utilizzate solo barattoli da conserva disponibili in commercio con anelli di gomma e coperchi di vetro. I barattoli con coperchio a vite o a baionetta e i barattoli di metallo non sono adatti.  
I vasetti devono essere della stessa dimensione e riempiti con lo stesso contenuto.
- Per garantire un'umidità sufficiente, versare circa 1 litro d'acqua in un vassoio adeguatamente profondo e collocarvi i vasi in modo che non si tocchino tra loro.
-  Far scivolare il vassoio con i vasetti sul ripiano inferiore del forno e selezionare aria calda a 180°C.
- Sorvegliate la conserva fino a quando il liquido nei vasetti non inizia a fare le bolle. Spegnerne quindi il forno e lasciare riposare la conserva per circa 30 minuti.

### Sbrinamento

-  Utilizzate la fase di scongelamento per accelerare il delicato scongelamento dei cibi congelati facendo circolare l'aria a temperatura ambiente. È adatto, ad esempio, per torte alla crema/alla crema di burro, torte e pasticcini, frutta e verdura.
- Durante il processo di scongelamento, girare o mescolare di tanto in tanto gli alimenti da scongelare.
- Seguire le istruzioni del produttore per scongelare e preparare i piatti pronti surgelati.

## Applicazione

### Tabelle di applicazione

| Pasticceria                                | Stampi / Accessori  | Livello | Modalità | Temperatura in °C | Tempo di cottura in minuti |
|--------------------------------------------|---------------------|---------|----------|-------------------|----------------------------|
| Pan di Spagna (semplice)                   | Teglia per pagnotta | 2       |          | 170               | 50                         |
| Pan di Spagna (semplice)                   | Teglia per pagnotta | 1       |          | 140               | 70                         |
| Pan di Spagna con frutta rotonda           | Tortiera rotonda    | 1       |          | 150               | 50                         |
| Pan di Spagna con frutta rotonda           | Lamiera             | 1       |          | 140               | 70                         |
| Rotolo all'uva sultanina                   | Scatola per muffin  | 2       |          | 220               | VHZ: 19:00<br>GZ: 11:00    |
| Muffin (torta lievitata)                   | Lamiera             | 1       |          | 150               | VHZ: 11:00<br>GZ: 60:00    |
| Gugelhupf (con lievito)                    | Scatola per muffin  | 1       |          | 160               | VHZ: 8:30<br>GZ: 30:00     |
| Muffin                                     | Scatola per muffin  | 1       |          | 150               | VHZ: 8:30<br>GZ: 30:00     |
| Torta lievitata alle mele (torta in fogli) | Lamiera             | 1       |          | 160               | VHZ: 10:00<br>TEMPO: 42:30 |
| Torta lievitata alle mele (torta in fogli) | Lamiera             | 2       |          | 150               | VHZ: 8:00<br>GZ: 42:00     |
| Biscotto all'acqua (6 uova)                | Stampo a molla      | 1       |          | 160               | VHZ: 9:30<br>GZ: 41:00     |
| Biscotto all'acqua (4 uova)                | Stampo a molla      | 1       |          | 160               | VHZ: 9:00<br>GZ: 26:00     |
| Biscotto all'acqua                         | Stampo a molla      | 1       |          | 160               | 35                         |
| Treccia di lievito / Challah               | Lamiera             | 2       |          | 150               | 40                         |
| Piccole torte 20                           | Lamiera             | 2       |          | 150               | 36                         |
| Torte piccole 40                           | Lamiera             | 2 & 4   |          | 150               | VHZ: 10:00<br>GZ: 34:00    |
| Torta di lievito al burro                  | Lamiera             | 2       |          | 150               | VHZ: 8:00<br>GZ: 30:00     |
| Biscotti al burro                          | Lamiera             | 2       |          | 170               | VHZ: 8:00<br>GZ: 13:00     |
| Biscotti al burro 2 vassoi                 | Lamiere metalliche  | 2 & 4   |          | 160               | VHZ: 8:20<br>GZ: 12:00     |
| Biscotti alla vaniglia                     | Lamiera             | 2       |          | 160               | VHZ: 8:00<br>GZ: 10:00     |
| Biscotti alla vaniglia                     | Lamiera             | 2 & 4   |          | 150               | VHZ: 8:00<br>GZ: 14:00     |

VHZ = tempo di  
pre-riscaldamento  
GZ = tempo di  
cottura.

---



## Applicazione

| Pane / Pizza                                  | Stampi / Accessori  | Livello                  | Modalità | Temperatura in °C | Tempo di cottura in minuti |
|-----------------------------------------------|---------------------|--------------------------|----------|-------------------|----------------------------|
| Pane                                          | Lamiera             | 1                        |          | 190               | VHZ: 9:00<br>GZ: 30:00     |
| Pane bianco (1 kg di farina) Pane in cassetta | Teglia per pagnotta | 1                        |          | 170               | VHZ: 9:20<br>GZ: 50:00     |
| Pane bianco (1 kg di farina) Pane in cassetta | Teglia per pagnotta | 1                        |          | 170               | VHZ: 12:00<br>GZ: 45:00    |
| Pizza fresca (sottile)                        | Lamiera             | 2                        |          | 170               | VHZ: 9:30<br>GZ: 21:00     |
| Pizza fresca (spessa)                         | Lamiera             | 2                        |          | 170               | VHZ: 10:00<br>GZ: 45:00    |
| Pizza fresca (spessa)                         | Lamiera             | 2                        |          | 170               | VHZ: 8:00<br>GZ: 41:00     |
| <b>Carne</b>                                  |                     |                          |          |                   |                            |
| Lombo di manzo tenero 1,6 kg                  | Lamiera             | 2                        |          | 180<br>165        | 55<br>70                   |
| Tomahawk / bistecca di manzo                  | Lamiera             | 3                        |          | 120               | 85                         |
| Collo di maiale arrosto                       | Lamiera             | 1                        |          | 160               | 82                         |
| Polpettone di carne 1 kg                      | Lamiera             | 1                        |          | 180<br>165        | 75<br>90                   |
| Pollo 1 kg                                    | Griglie e lamiera   | 2: Griglia<br>1: Lamiera |          | 180<br>165        | 50<br>65                   |
| Pollo 1,7 kg                                  | Griglie e lamiera   | 2: Griglia<br>1: Lamiera |          | 180<br>165        | 78<br>93                   |
| Pesce 2,5 kg                                  | Lamiera             | 2                        |          | 170<br>165        | 70<br>82                   |



### Suggerimento

Se il peso dell'arrosto non è riportato nella tabella, selezionare un'impostazione simile che si avvicini il più possibile al peso dell'arrosto e regolare leggermente il tempo. Se possibile, utilizzare una sonda di temperatura al cuore per misurare la temperatura interna dell'arrosto.

## Applicazione

### Rapporti di prova secondo la norma EN 60350-1

| Cibo cotto    | Accessori                      | Modalità                                                                            | Temperatura in °C | Livello                | Tempo di cottura in minuti | Preriscaldamento |
|---------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|------------------|
| Pan di Spagna | Teglia a forma di molla ø 26cm |    | 170               | 1                      | 30-35                      | No               |
| Pan di Spagna | Teglia a forma di molla ø 26cm |    | 160               | 1                      | 30-35                      | No               |
| Piccola torta | 1 foglio di metallo            |    | 150               | 2                      | 30-40                      | Sì               |
| Piccola torta | 1 foglio di metallo            |    | 150               | 2                      | 40-50                      | Sì               |
| Piccola torta | 2 vassoi                       |    | 150               | 2 & 4                  | 30-35                      | Sì               |
| Cheesecake    | Teglia a forma di molla ø 26cm |    | 150               | 1                      | 70-80                      | No               |
| Torta di mele | Teglia a forma di molla ø 20cm |   | 170               | 1                      | 80-85                      | No               |
| Torta di mele | Teglia a forma di molla ø 20cm |  | 160               | 1                      | 70-80                      | No               |
| Pane          | 1 foglio di metallo            |  | 210               | 1                      | 30-35                      | Sì               |
| Pane          | 1 foglio di metallo            |  | 190               | 1                      | 30-35                      | Sì               |
| Brindisi      | Ruggine                        |  | Massimo           | 5                      | 6-8                        | Sì, 5 minuti     |
| Pollo         | Griglia e lamiera              |  | 180               | Griglia 2<br>Lamiera 1 | 75-80                      | Sì               |

### Cottura in modalità ECO

| Cibo cotto                    | Accessori                  | Temperatura in °C | Livello | Tempo di cottura in minuti | Preriscaldamento |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------|---------|----------------------------|------------------|
| Treccia di lievito / Challah  | 1 foglio di metallo        | 180               | 1       | 45-50                      | No               |
| Maiale arrosto                | 1 foglio di metallo        | 200<br>165        | 1       | 80-85<br>100-105           | No               |
| Torta clafoutis alle ciliegie | Forma rotonda              | 200               | 1       | 55-60                      | No               |
| Roast beef 1,3 kg             | 1 foglio di metallo        | 200<br>165        | 1       | 80-85<br>100-105           | No               |
| Brownies                      | Griglia e piastra di vetro | 180               | 1       | 55-60                      | No               |

|              |                                   |     |   |       |    |
|--------------|-----------------------------------|-----|---|-------|----|
| Applicazione | Griglia e piastra rotonda         | 180 | 1 | 65-70 | No |
| Lasagne      | Griglia e piastra di vetro        | 180 | 1 | 75-80 | No |
| Cheesecake   | Teglia a forma di molla<br>Ø 20cm | 160 | 1 | 80-90 | No |



### Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura

#### Lo stato di doratura/cottura non è uniforme.

- Selezionare un'impostazione di temperatura più bassa per una cottura più lenta e uniforme. (Questo può comportare un tempo di cottura più lungo).
- In particolare, per il calore superiore/inferiore, utilizzare l'opzione livello centrale a scorrimento.
- Assicurarsi di utilizzare stoviglie e accessori adeguati (vedere la sezione Raccomandazioni generali per la cottura in forno).
- Per cucinare cibi delicati, riscaldare il Camera di cottura.
- Quando si utilizza la carta da forno, assicurarsi che sia tagliata a misura in modo da non ostacolare la distribuzione del calore ed evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Se possibile, non utilizzare fogli di alluminio, ad esempio per raccogliere liquidi, per non ostruire il flusso d'aria ed evitare di irritare il sensore di temperatura a causa della riflessione del calore.
- Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite, in particolare la guarnizione della porta.

#### La parte superiore del piatto si rosola troppo rapidamente rispetto a quella inferiore.

- Selezionare un livello di inserimento inferiore.
- Selezionare una modalità di riscaldamento con meno calore dall'alto o più calore dal basso.
- Impostare una temperatura di cottura più bassa (questo può comportare un tempo di cottura più lungo).
- Per le casseruole e i gratin, ad esempio, utilizzare un'acqua poco profonda. Pentole da forno.

#### La parte inferiore del piatto cuoce troppo velocemente rispetto a quella superiore.

- Selezionare un livello di inserimento più alto.
- Selezionare una modalità di riscaldamento con meno calore dal basso o più calore dall'alto.

#### La parte posteriore del piatto si rosola troppo rapidamente rispetto a quella anteriore.

- Girare il cibo di 180° a metà del tempo di cottura.

#### Il piatto sembra pronto, ma l'umidità all'interno è troppo alta.

- Impostare una temperatura di cottura più bassa (questo può comportare un tempo di cottura più lungo).

#### Il piatto è troppo asciutto.

- Impostare una temperatura di cottura più alta (questo può portare a un tempo di cottura più breve).

#### I prodotti da forno perdono una quantità significativa di volume.

- Preriscaldare il forno, garantire una temperatura di cottura stabile durante il processo di cottura e lasciare raffreddare lentamente gli alimenti.
- Seguire le istruzioni della ricetta, tenendo conto dell'ordine e della consistenza dell'impasto. Assicurarsi che gli ingredienti siano a temperatura ambiente e non impastare o mescolare troppo vigorosamente l'impasto.

#### I prodotti da forno sono molto più alti al centro rispetto al bordo esterno.

- Non ~~ugate~~ i lati della teglia e stendete l'impasto leggermente sui lati in modo che la pasta possa lievitare uniformemente.
- Isolare l'esterno della teglia, ad esempio con un nastro da forno o con carta da cucina ben inumidita avvolta in un foglio di alluminio.

#### Quando si cucina su più livelli, una teglia è più scura dell'altra.

- Per una cottura su più livelli, utilizzare una modalità di riscaldamento assistita da ventola e rimuovere le teglie singolarmente quando sono pronte.
- Assicurarsi che lo spazio tra i ripiani sia sufficiente per ottimizzare la circolazione dell'aria.

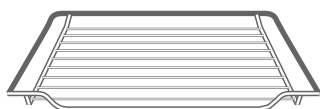
## Accessori

### Accessori

Se possibile, utilizzare solo accessori originali. È stato progettato appositamente per il dispositivo. Di seguito troverete una panoramica degli accessori in dotazione e informazioni sul loro corretto utilizzo.

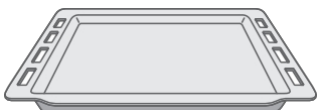
### Accessori in dotazione

Il dispositivo è dotato dei seguenti accessori:



#### Griglia

- per le stoviglie da forno, le tortiere e le stoviglie ignifughe
- per arrosti e piatti alla griglia



#### Teglia universale (2 pezzi)

- Per torte in vaschetta e piccoli prodotti da forno
- Per liquidi o alimenti umidi



#### Suggerimento

L'accessorio può deformarsi quando si surriscalda. Questo non ha alcun effetto sul suo funzionamento. Non appena si raffredda, riprende la sua forma originale.

### Inserimento degli accessori

La camera di cottura ha cinque livelli di ripiani, che si contano dal basso verso l'alto (Fig. 2). Gli accessori possono essere estratti per circa metà, senza ribaltarsi.

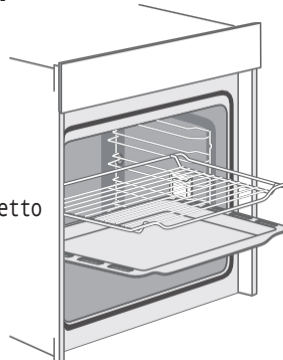
#### Nota

- Assicurarsi di utilizzare sempre gli accessori in modo corretto intorno.
- Spingere sempre gli accessori fino in fondo nello spazio di **cottura** in modo che non tocchi la porta dell'apparecchio.

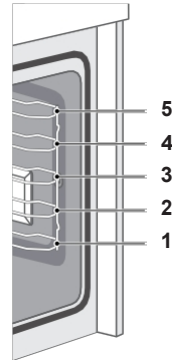
### Standard - Protezione antiribaltamento

Gli accessori possono essere estratti per circa metà, che l'antiribaltamento si innesti. In questo modo si evita che il l'inclinazione degli accessori durante l'estrazione. Gli accessori devono essere inseriti correttamente nel forno. Pertanto, assicurarsi che la griglia sia inserita nella direzione corretta, come illustrato nelle Figure 1 e 3, e la lamiera, come illustrato nelle Figure 1 e 4.

1



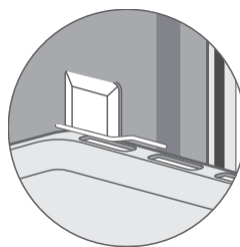
2



3

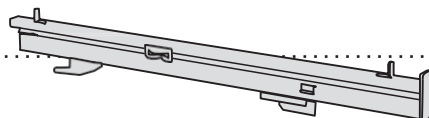


4



### Estrazioni telescopiche

L'apparecchio è dotato di guide di estrazione telescopiche per garantire una maggiore sicurezza contro



il ribaltamento quando si estraggono gli accessori.

Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

.....



## Pulizia e manutenzione

## Pulizia e manutenzione



**Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e scollegarlo dall'alimentazione.**



**Attenzione! - Rischio di danni!**

**Evitare l'uso di:**

- detergenti aggressivi o abrasivi.
- Detergenti ad alto contenuto di alcol.
- Spugne o spugnette ruvide per la pulizia.
- Idropulitrici ad alta pressione o a vapore.
- Detergenti speciali per la pulizia dell'apparecchio in condizioni di caldo.

**Lavare accuratamente i nuovi panni spugna prima dell'uso.**

### Agenti di pulizia

Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà a lungo il suo aspetto e resterà perfettamente funzionante.

Come curare e pulire correttamente l'apparecchio, è spiegato di seguito.

Per evitare che le varie superfici vengano danneggiate dall'uso di un detergente sbagliato, osservare le informazioni riportate nella tabella. A seconda del modello di apparecchio, non tutte le aree elencate possono essere disponibili sul vostro apparecchio.

| Tipo di area                            | Pulizia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Esterno frontale in acciaio inox        | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad esempio l'albume d'uovo). Possono causare corrosione.<br>I prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox adatti alle superfici calde sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detergente con un panno morbido. |
| Plastica                                | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Superfici verniciate                    | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pannello di controllo                   | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rivestimento della porta                | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro o un tampone in acciaio inossidabile.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Maniglia della porta                    | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante viene a contatto con la maniglia della porta, eliminarlo immediatamente. Le macchie e gli scolorimenti causati da questo fenomeno non possono essere rimossi.                                                                                                                                                                        |
| Superfici smaltate e autopulenti        | Il forno è più facile da pulire quando è ancora caldo al tatto.<br>Rimuovere i semplici schizzi di grasso con acqua di lavaggio.<br>In caso di sporco ostinato o pesante, utilizzare un detergente per forni secondo le istruzioni del produttore.<br>Pulire accuratamente con acqua pulita e rimuovere completamente tutti i detergenti.                                                                                                        |
| Calotta di vetro della lampada da forno | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Se il vano del forno è molto sporco, utilizzare un detergente per forni.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Pulizia e manutenzione

| Tipo di area                                | Pulizia                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Guarnizione della porta<br>Non rimuovere    | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con uno strofinaccio. Non strofinare.                                                                                                                                |
| Rivestimento della porta in<br>acciaio inox | Detergente per acciaio inox:<br>Seguire le istruzioni del produttore. Non<br>utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio<br>inossidabile. Per la pulizia, rimuovere il<br>rivestimento della porta. |
| Accessori                                   | Acqua calda e sapone:<br>Immergere e pulire con uno strofinaccio o una spazzola.<br>Per i depositi di sporco più pesanti, utilizzare un tampone di pulizia in acciaio<br>inox.                       |
| Griglie laterali a<br>scorrimento           | Acqua calda e sapone:<br>Immergere e pulire con uno strofinaccio o una spazzola.                                                                                                                     |

### Note

- Le lievi differenze di colore sulla parte anteriore del dispositivo sono dovute all'utilizzo di materiali diversi come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli delle porte, che sembrano strisce, sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
- Lo smalto viene cotto a temperature molto elevate. Ciò può comportare una leggera colorazione è normale e non influisce sul funzionamento.  
I bordi delle lastre sottili non possono essere smaltati completamente. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Ciò non influisce sulla protezione dalla corrosione.
- Mantenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco per evitare la formazione di depositi di sporco ostinati.

### Suggerimenti

- Pulire il vano forno dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita che lo sporco si depositi.
- Rimuove le macchie di calcare, grasso, amido e albumina  
(ad esempio, l'albume d'uovo) sempre immediatamente.
- Rimuovere immediatamente gli alimenti zuccherati, se possibile quando la macchia è ancora calda.
- Per la frittura utilizzare stoviglie adeguate, Ad esempio, un vassoio per arrostiture.



### Processo di pulizia a vapore

Questo processo facilita la pulizia del forno, in quanto il vapore acqueo e il calore facilitano la rimozione dello sporco.

- Rimuovere gli accessori come la teglia e la griglia.
- Versare circa 0,4 litri di acqua con un po' di detersivo sul fondo della vaschetta.
- Chiudere il forno.  
Impostare il riscaldamento del fondo a 50°C.
- Dopo circa 30 minuti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi con un panno per la pulizia.
- In caso di sporco bruciato, seguire le istruzioni di pulizia riportate sopra.

### Pirolisi autopulente



L'apparecchio è dotato di una modalità di pirolisi che consente di pulire senza problemi la camera di cottura. La camera di cottura viene riscaldata a una temperatura molto elevata. I residui di arrostitimento, grigliatura e cottura vengono bruciati e devono essere rimossi solo i residui di cenere. La temperatura e il tempo di funzionamento di questa modalità sono impostati in fabbrica e non possono essere modificati.



#### Modalità pirolisi - simbolo

#### Note:

- Per la vostra sicurezza, la porta del forno si blocca automaticamente durante il processo di pirolisi e può essere aperta solo quando l'apparecchio si è raffreddato a una temperatura impensabile.
- L'illuminazione interna rimane spenta durante il funzionamento pirolitico.
- Per motivi di sicurezza, il pannello di controllo viene bloccato automaticamente anche durante il funzionamento pirolitico.  
 Se poi si desidera avviare un'altra modalità di riscaldamento, è necessario sbloccarla tenendo premuto il pulsante per 3 secondi.



#### Rischio di ustioni!

- Durante il processo di pirolisi, la cottura stanza estremamente calda. Ciò rende l'apparecchio molto caldo all'esterno.
- Tenere lontani dall'apparecchio i bambini, i disabili e gli anziani che non sono in grado di badare a se stessi.
- Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio e non tentare di aprirlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo.



#### Pericolo per la salute!

- Durante il riscaldamento estremamente intenso della camera di cottura durante il funzionamento pirolitico, non solo si bruciano i depositi, ma si liberano anche vapori che possono irritare le mucose. Mantenere la cucina ben ventilata durante il funzionamento pirolitico e non rimanere nella stanza per lunghi periodi di tempo. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici e seguire sempre le istruzioni del manuale o dello specialista.
- Il rivestimento delle teglie e delle teglie viene distrutto dal calore estremo del processo di pirolisi e si producono gas nocivi. Non pulire mai teglie, teglie o altri accessori utilizzando la modalità pirolitica.



#### Pericolo di incendio!

- Grandi quantità di residui di cibo, grassi o succhi di carne possono prendere fuoco in modalità pirolitica. Rimuovere sempre i residui di cibo grossolani dalla camera di cottura prima di avviare questa funzione.
- Non utilizzare la modalità di pirolisi per Pulizia degli accessori.
- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento pirolitico. Non appendere mai oggetti infiammabili, come ad esempio strofinacci, alla maniglia dello sportello e non collocare oggetti sulla parte anteriore dell'apparecchio.
- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, nell'area dello sportello si genera un calore molto elevato. Non mettere mai in funzione l'apparecchio se la guarnizione è

**Pulizia e manutenzione**

danneggiata o mancante.

## Pulizia e manutenzione

### Prima di avviare la modalità di pirolisi

- Prima di avviare la modalità di pirolisi, rimuovere gli accessori e le pentole, compresi i binari estraibili e gli elementi di protezione, dal vano del **forno** e assicurarsi che non vi siano residui di cibo nel vano del forno per ottenere i migliori risultati di pulizia possibili.
- Rimuovere manualmente la sporcizia grossolana dalla camera di cottura.
- Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e i bordi di apertura della camera di cottura nella zona della guarnizione. Non strofinare la guarnizione e non rimuoverla.
- Assicurarsi che il forno sia spento durante questi processi.

impostate in fabbrica e non possono essere modificate. Dopo l'avvio, la modalità può essere interrotta o annullata solo come descritto sopra.

### Impostazione della modalità di pirolisi

-     Utilizzare il pulsante e quindi il cursore o e per impostare la modalità di pirolisi.
- Assicurarsi che non vi siano accessori o alimenti nella camera di cottura e chiudere bene la porta.
-  Premere il pulsante per avviare la modalità di pirolisi.  
All'avvio del funzionamento, il pannello di controllo si blocca automaticamente e lo sportello del forno si blocca finché l'apparecchio non si è raffreddato.
- Ventilare il locale durante l'operazione pirolitica.

### Interruzione o annullamento della modalità di pirolisi

- Quando si avvia la modalità pirolitica, tutte le altre funzioni dell'apparecchio vengono automaticamente disattivate.
- Se si desidera interrompere o terminare la modalità pirolitica, è necessario sbloccare il pannello di controllo. A tal fine, premere il pulsante  per 3 secondi, quindi è possibile interrompere o terminare il funzionamento con il tasto  per interrompere o terminare il funzionamento: Premere una volta per interrompere, premere due volte per terminare la modalità pirolitica. Tuttavia, la porta dell'apparecchio si sblocca automaticamente solo quando la temperatura è sicura.

### Impostazioni della pirolisi

- Le impostazioni della modalità pirolitica sono

## Al termine del processo di pirolisi

### Pulizia e manutenzione

- Al termine della modalità pirolitica, viene emesso un segnale acustico continuo.  Per interromperlo, premere il pulsante, oppure attendere che l'allarme si interrompa automaticamente.
- Quando l'apparecchio si è raffreddato a una temperatura sicura, è possibile riaprire lo sportello.
- Quando la camera di cottura si è raffreddata, rimuovere i residui di combustione/cenere pulendo la camera di cottura, compresa la zona della porta, con un panno umido.
- Montare le guide per cassette, gli elementi di protezione e, se necessario, le guide per cassette. Rimettere gli accessori nel forno.
-  Se si desidera avviare una modalità di riscaldamento diversa dopo la pirolisi, è necessario prima annullare il blocco automatico di sicurezza sul pannello di controllo tenendo premuto il pulsante per 3 secondi.

### Note:

- Durante la modalità di pirolisi, la cornice all'interno dell'apparecchio può scolorirsi. Questo fenomeno è normale e non influisce sul funzionamento. La decolorazione può essere rimossa con un detergente per acciaio inossidabile.
- Lo sporco intenso può portare alla formazione di depositi bianchi sulle superfici dello smalto. Questi sono causati da residui di cibo e sono innocui. Non hanno alcuna influenza sulla funzionalità. Se necessario, è possibile rimuovere i residui con il succo di limone o altri detergenti.

### Porta dell'apparecchio

Con una buona cura e pulizia, il vostro apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo.

Di seguito viene descritto come rimuovere e pulire lo sportello dell'apparecchio.

La porta dell'apparecchio può essere rimossa per la pulizia e per rimuovere il rivestimento della porta.

Le cerniere delle porte degli apparecchi sono dotate di una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, la porta dell'apparecchio è bloccata. Non può essere rimossa.

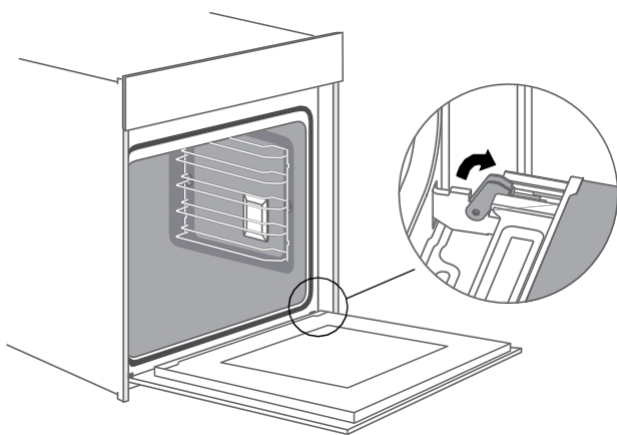
Se le leve di bloccaggio sono aperte per sbloccare lo sportello dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate e non possono chiudersi a scatto.

destro e sinistro e tirarla verso l'alto.



#### Attenzione! - Rischio di lesioni!

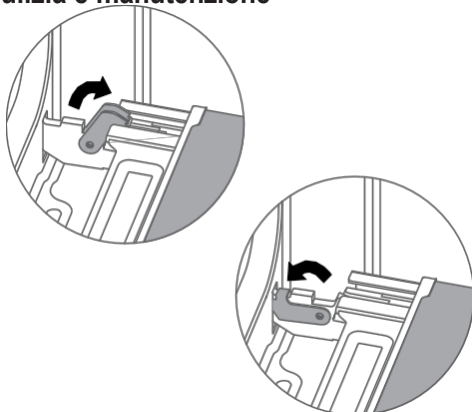
- Se le cerniere non sono fissate, possono chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o aperte quando si rilascia la porta dell'apparecchio.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio ~~simo~~ durante l'apertura e la chiusura della porta e possono incepparsi. Tenere le mani lontane dalle cerniere.



### Rimozione dello sportello dell'apparecchio

- Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
- Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'arresto.
- Afferrare la porta con entrambe le mani sul lato

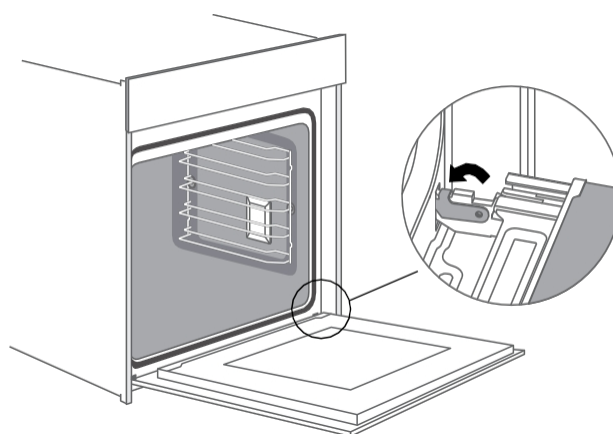
## Pulizia e manutenzione



## Montaggio della porta dell'apparecchio

**Rimontare lo sportello dell'apparecchio seguendo l'ordine inverso rispetto alla procedura di rimozione.**

- Quando si installa la porta dell'apparecchio, assicurarsi che entrambe le cerniere siano posizionate direttamente sui fori di montaggio del pannello anteriore del vano cottura. Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella posizione corretta. Le cerniere devono poter essere inserite facilmente e senza resistenza. Se si avverte resistenza, verificare che le cerniere siano inserite correttamente nei fori.
- Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Aprendo lo sportello dell'apparecchio, è possibile verificare ancora una volta che le cerniere siano nella posizione corretta. Se l'installazione non è stata eseguita correttamente, non sarà possibile aprire completamente la porta dell'apparecchio. Chiudere nuovamente entrambe le leve di bloccaggio.
- Chiudere la porta dell'apparecchio. Allo stesso tempo, si consiglia di verificare nuovamente che lo sportello sia nella posizione corretta e che le fessure di ventilazione non siano semichiuse.





## Pulizia e manutenzione

### Rimozione del rivestimento della porta

L'inserto in plastica del rivestimento della porta può scolorirsi. È possibile rimuovere il coperchio per effettuare una pulizia approfondita.

#### Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come descritto sopra.

- Premere sul lato destro e sinistro del rivestimento e rimuoverlo.
- Dopo aver rimosso il rivestimento della porta, è possibile rimuovere facilmente le parti rimanenti dello sportello dell'apparecchio per poter continuare la pulizia. Una volta terminata la pulizia dello sportello dell'apparecchio, rimontare il rivestimento e premerlo finché non si sente lo scatto in posizione.
- Montare la porta dell'apparecchio e chiuderla.

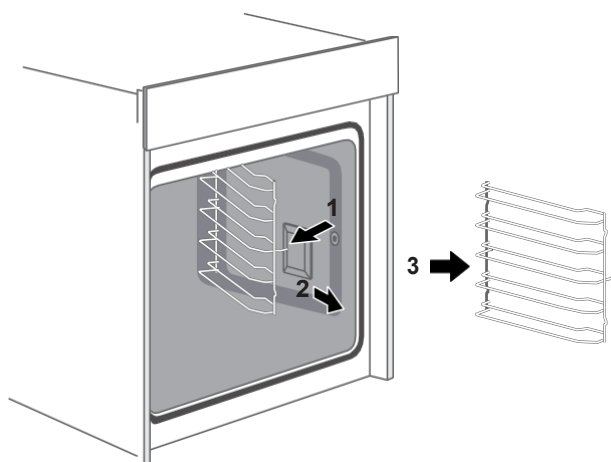
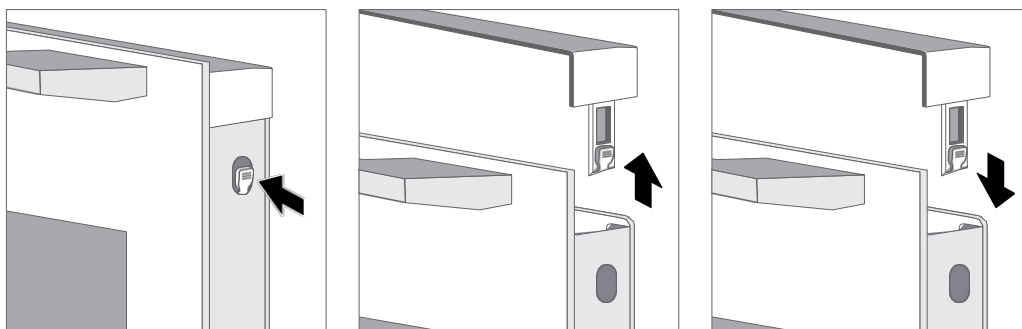


### Attenzione!

Mentre la porta dell'apparecchio è fissata, è possibile rimuovere anche il rivestimento della porta.

- Rimuovendo il rivestimento della porta si scopre il vetro interno della porta dell'apparecchio. Il vetro può essere facilmente spostato e causare danni o lesioni.
- La rimozione del coperchio della porta e del vetro interno riduce il peso complessivo della porta dell'apparecchio. Le cerniere possono essere spostate più facilmente quando si chiude la porta e si rischia di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

In base ai due punti precedenti, si consiglia vivamente di non rimuovere il rivestimento della porta senza aver rimosso la porta dell'apparecchio. I danni causati da un funzionamento non corretto non sono coperti dalla garanzia.



### Griglie laterali a scorrimento

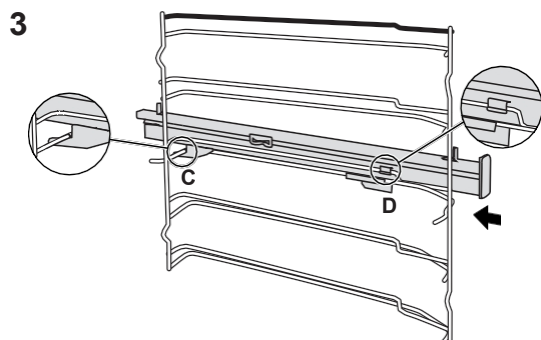
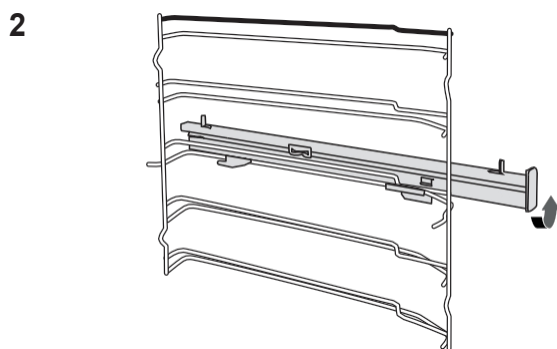
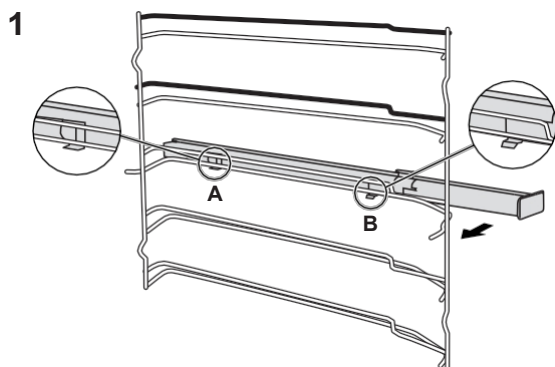
Per una pulizia accurata delle guide di scorrimento e del vano di cottura, è possibile rimuovere le griglie di scorrimento come illustrato nella figura a sinistra. Il dispositivo mantiene il suo aspetto e rimane completo funzionale.

Per reinserire le griglie, procedere in ordine inverso nel seguente ordine.

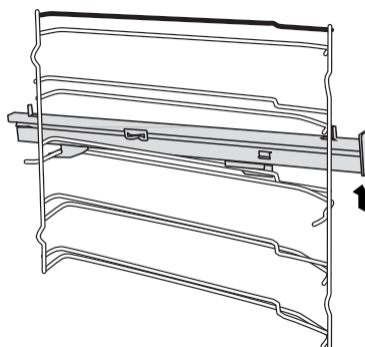
### Rimozione delle guide telescopiche

Per lo smontaggio sul lato sinistro (specchio destro invertito):

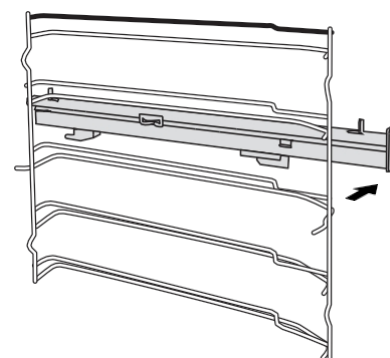
- Tirare con forza verso l'alto l'estremità anteriore della guida telescopica in modo da sbloccare il morsetto anteriore. (Fig. 1).
- Tirare leggermente indietro l'intera guida telescopica nella parte anteriore e sollevarlo lateralmente. (Fig. 2).



1



2



### Montaggio delle guide telescopiche

Per installazione sul lato sinistro (specchietto destro invertito):

- Posizionare i punti contrassegnati con **A** e **B** sui Binari telescopici orizzontali sulla parte inferiore del Guida di scorrimento (Fig. 1).
- Ruotare la guida telescopica di 90 gradi in senso antiorario (in senso orario sul lato destro) (Fig. 2).
- Far scorrere la guida telescopica all'indietro in modo che si blocchi nei punti contrassegnati da **C** e **D** sul retro dell'elemento di guida inferiore e sulla parte anteriore dell'elemento di guida superiore (Fig. 3).

## Pulizia e manutenzione

### Sostituzione della lampada del forno

Se la lampada non funziona più, deve essere sostituita.

Le lampade alogene resistenti al calore da 25 watt / 230 V sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Per maneggiare la lampada alogena, utilizzare un panno asciutto. In questo modo si aumenta la durata della lampada.



#### Attenzione!

#### Rischio di scosse elettriche!

Quando si sostituisce la lampada, i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di sostituire la lampada, scollegare la spina di rete o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.

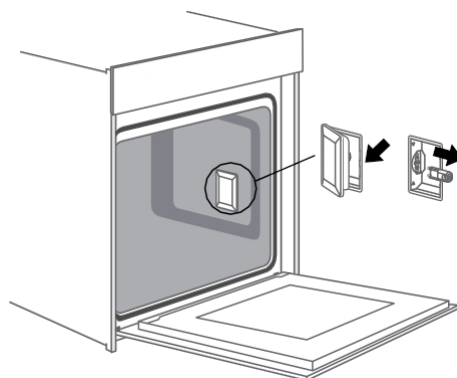
#### Rischio di ustioni!

L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti dopo il funzionamento. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di sostituire la lampada.

Tenere i bambini a distanza di sicurezza.



Se la calotta di vetro della lampada è danneggiata, deve essere sostituita. Rivolgersi a uno specialista o al servizio clienti.



- Collocare un asciugamano nel vano del forno freddo per evitare di danneggiarlo.
- Rimuovere il tappo di vetro come mostrato nell'illustrazione.
- Estrarre la lampada, senza girarla.
- Inserire la nuova lampada e verificare che i pin siano nella posizione corretta. Premere con forza la lampada.
- Riposizionare il tappo di vetro.
- Rimuovere l'asciugamano, ricollegare l'alimentazione e verificare che la lampada si accenda.

### Sostituzione del cavo di alimentazione

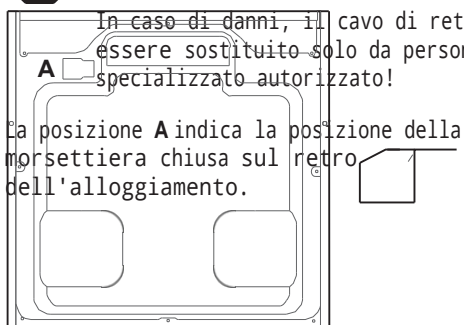


#### Attenzione!

#### Rischio di scosse elettriche!

In caso di danni, il cavo di rete può essere sostituito solo da personale specializzato autorizzato!

La posizione A indica la posizione della morsettiera chiusa sul retro dell'alloggiamento.

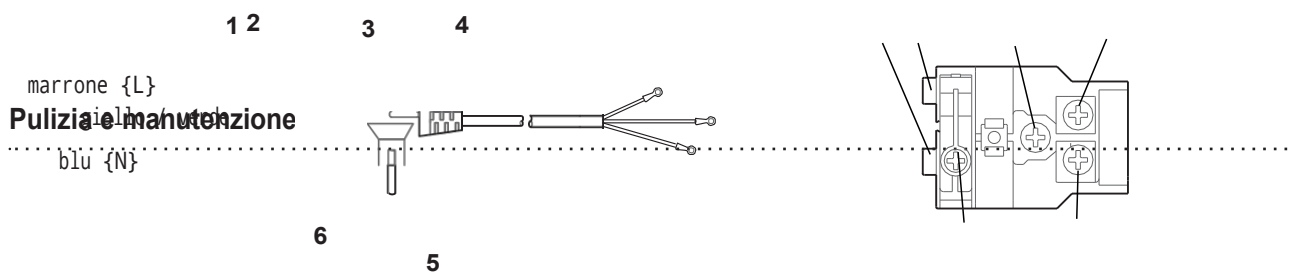


Parte  
posterior  
e  
dell'alloggiamento  
esterno

Passi:

- Scollegare l'alimentazione, aprire i due connettori 1 e 2 con un piccolo cacciavite piatto.
- Rimuovere le viti 3, 4, 5 e 6 con un cacciavite.
- Sostituire il cavo di rete. Collegare il cavo giallo/ il cavo verde al 3, il cavo marrone al 4, il cavo blu al 5.
- Serrando la vite 6 si fissa nuovamente il coperchio della morsettiera. Il cambio del cavo è completato.

Cavo di rete



Morsettiera



## Soluzione del problema

### Possibili errori, cause e soluzioni

Se si verifica un errore, assicurarsi che non si tratti di un'operazione difettosa prima di contattare il servizio clienti e cercare di eliminare l'errore da soli utilizzando la seguente tabella degli errori. Spesso i guasti tecnici dell'apparecchio possono essere facilmente eliminati da soli.

Se un piatto non dovesse risultare come desiderato, nella sezione "Applicazione" troverete molti suggerimenti e consigli sulla preparazione.

| Errore                                                                                              | Possibili cause                                                                                                               | Suggerimenti e soluzioni                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il dispositivo non funziona.                                                                        | Il fusibile è guasto.                                                                                                         | Controllare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                     | Interruzione di corrente                                                                                                      | Controllare che l'illuminazione della cucina e gli altri elettrodomestici funzionino.                                                                                                                                                                                                  |
| I pulsanti di controllo non sono più facili da usare.                                               | Il pannello di controllo è sporco o bagnato.                                                                                  | Assicuratevi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei pulsanti di comando. Se necessario, pulire il pannello di controllo come indicato nella tabella riportata sotto "Pulizia e manutenzione". |
| Il ventilatore funziona in modalità di riscaldamento assistito da ventilatore con interruzioni.     |                                                                                                                               | Si tratta di un funzionamento normale per ottimizzare la distribuzione del calore e le prestazioni della stufa.                                                                                                                                                                        |
| Dopo un processo di cottura, si sente un rumore e un flusso d'aria vicino al pannello di controllo. |                                                                                                                               | La ventola di raffreddamento continua a funzionare per evitare un elevato contenuto di umidità nell'aria della camera di cottura e per raffreddare il forno. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.                                                                   |
| Un piatto non viene cucinato nel tempo indicato nella ricetta.                                      | Viene utilizzata una temperatura o una quantità di ingredienti diversa dalla ricetta.                                         | Controllare la temperatura e le quantità indicate nella ricetta.                                                                                                                                                                                                                       |
| Produzione di birra non uniforme                                                                    | L'impostazione della temperatura è troppo alta o il livello di inserimento può essere ottimizzato.                            | Controllare la ricetta e le impostazioni.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                     | La finitura superficiale e/o il colore e/o il materiale delle teglie non sono ottimali per la funzione del forno selezionata. | Se si utilizza il calore radiante, ad esempio in modalità "Calore superiore/inferiore", utilizzare pentole da forno opache, di colore scuro e leggere.                                                                                                                                 |
| L'illuminazione non può essere accesa.                                                              | La lampada del forno deve essere sostituita.                                                                                  | Per la sostituzione della lampada, vedere "Pulizia e manutenzione" / "Sostituzione della lampada del forno".                                                                                                                                                                           |



#### Attenzione! - Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni difettose sono pericolose!

Le riparazioni e la sostituzione di un cavo di rete danneggiato possono essere effettuate solo da un elettricista certificato.

Se l'apparecchio è difettoso, estrarre la spina di rete o spegnere

l'interruttore di alimentazione nella scatola dei fusibili. Contattare il

servizio clienti.

## Soluzioni del problema

### Dati tecnici

|                                                                    |                       |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Nome del modello                                                   | EB8019EDP             |
| Produttore                                                         | KKT KOLBE             |
| Indice di efficienza energetica (EEI)                              | 81,9                  |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+                    |
| Consumo energetico in modalità di riscaldamento ad aria circolante | 0,69 kWh / ciclo      |
| Consumo di energia in modalità di riscaldamento convenzionale      | 1,06 kWh / ciclo      |
| Numero di camere di cottura                                        | 1                     |
| Volume della camera di cottura                                     | 72 L                  |
| Fonte di calore                                                    | elettrico             |
| Prestazioni                                                        | 3200 W                |
| Tensione                                                           | 220-240 V             |
| Lunghezza del cavo                                                 | 1,0 m                 |
| Dimensioni del dispositivo (L×P×H)                                 | 59,5 × 56,5 × 59,5 cm |
| Peso                                                               | 35,5 kg               |

### Efficienza energetica secondo EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

- La misurazione per determinare i dati sulla modalità assistita dal ventilatore e la classe di efficienza energetica viene effettuata in modalità "ECO".
- La misurazione per determinare i dati per la modalità convenzionale viene effettuata in modalità "calore superiore e inferiore".
- Durante la misurazione, nella camera di cottura si trovano solo gli accessori necessari; tutte le altre parti devono essere rimosse.
- La stufa viene installata come descritto nelle istruzioni di installazione e posizionata al centro dell'unità.
- Per la misurazione è necessario che la porta si chiuda come in casa, anche se il cavo interferisce con la funzione della guarnizione durante la misurazione. Per garantire che non vi siano effetti negativi sui dati energetici a causa della tenuta compromessa, è necessario chiudere accuratamente la porta durante la misurazione. Potrebbe essere necessario utilizzare uno strumento per garantire una corretta funzione di tenuta, come in una casa senza cavi di disturbo.
- Il volume della camera di cottura è determinato per l'uso "sbrinamento". Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori, compresi i ripiani laterali, vengono rimossi.

### Nota sulla dichiarazione di conformità CE



#### Descrizione del prodotto:

EB8019EDP  
Forno da incasso

#### Produttore / Distributore:

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
www.kolbe.de  
info@kolbe.de

Il prodotto descritto in questo manuale è coperto dalla corrispondente dichiarazione di conformità CE.

Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati sul nostro sito web alla pagina del prodotto corrispondente. I documenti completi sono disponibili su richiesta scritta all'indirizzo di contatto a destra.

  
Jan Kolbe

Responsabile della gestione dei prodotti



## Note

---

# Manuale d'uso

per il forno elettrico a incasso

Modello: **EB8019EDP**



**Grazie!**

---

**Gentile cliente,**

vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per l'acquisto di questo apparecchio KKT KOLBE.

Il vostro nuovo apparecchio è stato progettato per le esigenze della vostra casa.

Leggere attentamente il presente manuale d'uso e di istruzione, che descrive le funzionalità e il funzionamento del dispositivo KKT KOLBE.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da un'installazione errata o impropria dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare le modifiche necessarie ai modelli di apparecchi che vengono utilizzati per facilitare l'uso e proteggere l'utente e l'apparecchio e che corrispondono alle norme tecniche vigenti.

**Il vostro team KKT KOLBE**

Si noti che i nostri manuali vengono costantemente aggiornati.

**Se si notano discrepanze:**

La versione più recente del manuale d'uso è sempre disponibile sul sito web corrispondente, nella pagina del prodotto o nella sezione Domande e risposte del nostro negozio online all'indirizzo [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).



A causa del continuo sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche, compresi errori o altre aberrazioni, senza preavviso.

Questo vale in particolare per le misure e le dimensioni di taglio.

**Manuale d'uso**

Modello EB8019EDP

Versione 1.5

© KKT KOLBE.

## Tabella dei contenuti

KKT KOLBE è un marchio registrato.

## Grazie!

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Note e icone</b> .....                                    | 38 |
| <b>Uso previsto</b> .....                                    | 39 |
| <b>Importanti istruzioni di sicurezza</b> .....              | 40 |
| <b>Dimensioni e installazione</b> .....                      | 44 |
| • Schizzo delle dimensioni                                   |    |
| • Note per l'installazione                                   |    |
| <b>Prima di utilizzare l'apparecchio</b> .....               | 45 |
| • Primo utilizzo                                             |    |
| • Impostazione dell'ora                                      |    |
| <b>Funzionamento dell'apparecchio</b> .....                  | 46 |
| • Pannello di controllo                                      |    |
| • Tipi di riscaldamento / Modalità di riscaldamento          |    |
| • Tempo massimo di funzionamento / Ventola di raffreddamento |    |
| • Uso efficiente dell'energia                                |    |
| • Funzioni e impostazioni                                    |    |
| <b>Utilizzo dell'apparecchio</b> .....                       | 50 |
| • Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione           |    |
| • Tabelle di applicazione                                    |    |
| • Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura           |    |
| <b>Accessori</b> .....                                       | 57 |
| • Accessori inclusi                                          |    |
| • Inserimento di accessori                                   |    |
| <b>Pulizia e manutenzione</b> .....                          | 58 |
| • Agente di pulizia                                          |    |
| • Tavolo di pulizia                                          |    |
| • Suggerimenti / Metodo SteamClean                           |    |
| • Modalità di autopulizia pirolitica                         |    |
| • Sportello dell'apparecchio / Smontaggio / Montaggio /      |    |
| Rimozione del coperchio della porta                          |    |
| • Rotaie                                                     |    |
| • Rimozione/fissaggio delle guide telescopiche               |    |
| • Sostituzione della lampada                                 |    |
| • Sostituzione del cavo di alimentazione                     |    |
| <b>Risoluzione dei problemi</b> .....                        | 66 |
| • Possibili guasti, cause e rimedi                           |    |
| <b>Dettagli tecnici</b> .....                                | 67 |
| • Tabella dei dettagli tecnici                               |    |
| • Efficienza energetica                                      |    |
| • Dichiarazione di conformità                                |    |



## Note e icone

---

### In questo manuale

#### Icone per i pericoli e le informazioni



##### Questa icona segnala un pericolo.

Lo si trova in particolare in tutte le descrizioni dei passaggi che possono costituire un pericolo per le persone. Osservare le presenti istruzioni di sicurezza e comportarsi in modo conforme, con cautela. Trasmettere queste avvertenze agli altri utenti.



##### Questa icona mette in guardia da eventuali danni.

La descrizione delle fasi di lavoro che devono essere particolarmente osservate per evitare danni all'apparecchio è riportata nella descrizione delle fasi di lavoro. Comunicare queste istruzioni di sicurezza anche a tutti gli utenti dell'apparecchio.



##### Questa icona indica un'informazione.

Indica consigli utili e richiama l'attenzione su procedure e comportamenti corretti. L'osservanza delle note contrassegnate da questa icona può risparmiare molti problemi.

#### Nota sulle illustrazioni

Le immagini contenute in questo manuale sono a scopo illustrativo e possono variare.

#### Per apparecchi, componenti e accessori



##### Questa icona indica che sono disponibili le istruzioni per l'uso, che devono essere seguite.

Prima di utilizzare i prodotti contrassegnati da questa icona, leggere attentamente questo manuale e le relative sezioni.

### Protezione ambientale e smaltimento

#### Icone per lo smaltimento



##### Questa icona indica che l'apparecchio contrassegnato non deve essere smaltito come normali rifiuti domestici.

Deve essere smaltito in un punto di raccolta per il riciclaggio, di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Pertanto, interrompere il cavo di alimentazione e rendere inutilizzabile il dispositivo di chiusura della porta.



##### Questa icona indica che il prodotto etichettato è riciclabile.

Deve essere separato dai rifiuti residui per essere smaltito secondo le istruzioni di differenziazione allegate.

#### Note sulla dismissione

- L'ambiente e la salute sono messi in pericolo da uno smaltimento non corretto. Assicurandosi che l'apparecchio e l'imballaggio siano smaltiti correttamente, si contribuisce a evitare possibili pericoli.
- I materiali utilizzati sono selezionati con cura e devono essere riciclati per ridurre l'uso di materie prime e i rifiuti. Separare i componenti per tipo e smaltirli di conseguenza.
- Per informazioni sui metodi di smaltimento e di riciclaggio attuali, contattare il **core**, l'azienda di smaltimento dei rifiuti o il venditore.

#### Note sulla protezione dell'ambiente e sul risparmio energetico

- Osservare le istruzioni per il risparmio energetico contenute in questo manuale per proteggere l'ambiente.

## Uso previsto

**Il presente manuale costituisce la base per la gestione dell'apparecchio.**

**Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installare e mettere in funzione l'apparecchio.**

Il produttore non è responsabile di eventuali lesioni, danni o problemi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni, da un'installazione non corretta o da un utilizzo improprio.

Per evitare lesioni o danni e per garantire un funzionamento senza problemi dell'apparecchio, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Tenere i bambini sotto gli 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal suo cavo.
- I bambini di età pari o superiore a 8 anni o le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di esperienza o di conoscenze, possono utilizzare, pulire o effettuare la manutenzione generale di questo apparecchio solo se sono sorvegliati o se hanno ricevuto una supervisione o un'istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli connessi.
- Assicurarsi che i bambini non possano giocare con o sopra l'apparecchio, i suoi componenti o nelle vicinanze dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in un mobile da cucina. Per l'installazione, seguire le istruzioni del capitolo corrispondente.
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in un ambiente domestico ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande. Utilizzatelo esclusivamente per lo scopo per cui è stato concepito!
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un telecomando separato o tramite un timer esterno.
- Quando si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono provocare un odore particolare e anche un leggero fumo. Questo è normale e innocuo. In questo caso, lasciare che l'apparecchio funzioni fino a quando non si sono dissipate, quindi pulire la camera di cottura con un panno umido. È quindi possibile utilizzare il forno per riscaldare i cibi.
- Gli apparecchi inutilizzati rappresentano un pericolo per la sicurezza. Non lasciare mai l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete elettrica se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo.



## **Importanti istruzioni di sicurezza**

### **Pericolo di morte e di lesioni**

- Conservare tutti i materiali di imballaggio, gli accessori di montaggio e piccole parti fuori dalla portata di bambini e animali domestici! Possono essere molto pericolosi se, ad esempio, vengono tirati sopra la testa o inghiottiti.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il disimballaggio. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. È pericoloso! Contattare il servizio clienti.
- I bordi e i componenti possono essere affilati e causare lesioni. Prestare la dovuta cautela durante l'installazione. e proteggersi se necessario, ad esempio con guanti da lavoro.
- Quando si apre e si chiude l'apparecchio, c'è il rischio di pizzicarsi. Non toccare le cerniere.
- Se lo sportello del forno si stacca dalla cerniera per negligenza, può causare lesioni. Assicurarsi sempre che lo sportello sia montato saldamente.

### **Pericolo di magnetismo**

- I magneti permanenti sono contenuti nel pannello di controllo e nei comandi. Possono interferire con impianti elettronici, ad esempio pacemaker o

pompe di insulina.

I portatori di protesi elettroniche devono tenersi a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.

un interruttore automatico (fusibile)  
facilmente accessibile che consenta  
di scollegare completamente  
l'apparecchio dalla rete di  
alimentazione, se necessario.

### **Rischio di scosse elettriche**

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi e spegnerlo prima di qualsiasi pulizia.
- L'installazione e la messa a terra dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista certificato, in conformità alle normative vigenti, per garantire la necessaria sicurezza. L'installatore è responsabile del funzionamento del prodotto in loco.
- Verificare se i dati tecnici (V e Hz) riportati sulla targhetta dell'apparecchio corrispondono a quelli dell'installazione domestica. Se non corrispondono, restituire l'applicazione al punto vendita. In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica.
- L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato a una presa di corrente installata e messa a terra in conformità a tutte le norme vigenti per evitare scosse elettriche. In caso di dubbi, consultare un tecnico certificato elettricista.
- Assicurarsi che sia presente

- In caso di malfunzionamento o di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, non continuare a utilizzare l'apparecchio e scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica sganciando il fusibile per evitare i pericoli connessi.  
Altrimenti c'è il rischio di pericolo di vita...  
scosse elettriche!  
Questo vale in particolare per i danni in cui i componenti interni possono essere liberamente accessibili.
- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione e i relativi rischi, assicurarsi che non venga piegato o schiacciato durante l'installazione e afferrare la spina per estrarla dalla presa.
- La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni, così come la manutenzione dell'apparecchio, possono essere eseguite solo da un elettricista certificato.  
Non tentare mai di apportare modifiche all'apparecchio, al suo cavo o alla spina di alimentazione e non smontarlo.
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a correnti vaganti, non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o umide e indossare calzature durante il funzionamento.
- La penetrazione di umidità può causare un cortocircuito o una scossa elettrica.  
Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

## Istruzioni di Rischio di ustioni sicurezza

danneggiare il rivestimento dello  
smalto.

- Durante e anche dopo l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio sono molto calde e possono provocare ustioni. Fare attenzione a non toccare le superfici riscaldate, in particolare gli elementi riscaldanti e le superfici interne della camera di cottura, con il corpo, gli indumenti o gli oggetti e tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi quando il forno è in funzione. Proteggersi sempre dalle scottature, Ad esempio, utilizzando i guanti da forno per rimuovere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata.
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio durante o dopo il funzionamento, il vapore caldo può fuoriuscire e può non essere visibile a seconda della temperatura. Per evitare lesioni, afferrare sempre la maniglia della porta al centro e mantenere la distanza dai bordi della porta.
- Non versare acqua nella camera di cottura calda. Questo produce vapore caldo che può causare lesioni. La variazione di temperatura che ne consegue può anche

## **Pericolo di incendio**

- Non conservare sostanze altamente infiammabili o esplosive vicino al forno per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento.
- I vapori di alcol possono prendere fuoco nella camera di cottura calda. Riscaldare solo piccole quantità di alimenti ad alto contenuto alcolico. Aprire con cura lo sportello dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in uso!  
Il cibo può bruciare e provocare fumi nocivi o prendere fuoco.  
Gli alimenti riscaldati contenenti grasso, olio o alcool possono incendiarsi rapidamente.
- Prima del funzionamento, rimuovere la sporcizia grossolana dalla camera di cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.  
I residui di cibo sciolti, il grasso e il sugo possono prendere fuoco.
- Non lasciare mai oggetti infiammabili nella camera di cottura. Questi potrebbero prendere fuoco, sciogliersi, deformarsi o danneggiarsi quando la camera di cottura si riscalda.
- La carta da forno ecc. può prendere fuoco se entra in contatto con gli elementi riscaldanti.  
Assicurarsi sempre che non si formi una barriera, tagliare a misura

se necessario e caricarlo in modo che non possa essere spostato,

Ad esempio, dalla circolazione dell'aria del ventilatore o dalla corrente d'aria quando si apre la porta.

- **Istruzioni di sicurezza**  
In caso di incendio o fumo nella camera di cottura, non aprire lo sportello dell'apparecchio.

Spegnere l'apparecchio e scollegare la spina di rete o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.

Far controllare l'apparecchio da un elettricista qualificato dopo che si è raffreddato.

### **Cause del danno e compromissione funzionale**



contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.

- Non utilizzare stampi, tappetini, tappetini o accessori in silicone che contengano silicio. Ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.

- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che tutti i materiali d'imballaggio e le chiusure per il trasporto siano stati rimossi dall'apparecchio, in particolare dalla camera di cottura.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente con temperature elevate, vicino a un fornello a gas o a un fornello a paraffina.
- Non coprire il fondo della camera di cottura con pellicola, carta da forno o altri accessori e non appoggiare le stoviglie sul fondo della camera di cottura quando è impostata una temperatura superiore a 50 °C. In questo modo il calore si accumula e lo smalto si danneggia.
- Assicurarsi che i fogli di alluminio nella camera di cottura non entrino in

- Se possibile, lasciar raffreddare l'apparecchio solo dopo il funzionamento ad alta velocità. temperature con lo sportello chiuso e aprire lo sportello dell'apparecchio per l'asciugatura solo se durante il funzionamento del forno si è prodotta molta umidità. Non incastrare nulla nello sportello dell'apparecchio. Anche se lo sportello è aperto solo di poco durante il raffreddamento, i mobili adiacenti o i frontali degli elettrodomestici potrebbero danneggiarsi con il tempo.
- Mantenere sempre pulita la guarnizione. Se la guarnizione è molto sporca, lo sportello dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento, con il rischio di danneggiare i frontali dei mobili o degli elettrodomestici vicini.
- Se l'umidità nella camera di cottura si protrae nel tempo, si può verificare la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare gli alimenti umidi nel forno chiuso per un lungo periodo di tempo. Non conservare gli alimenti nella cavità del forno.
- Mantenere sempre pulito il forno. I residui di cibo possono danneggiare le superfici del forno con il tempo.
- Evitare le macchie zuccherine, come il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere rimosse dopo il raffreddamento. Quando si preparano alimenti molto umidi, come le torte alla frutta, non coprire troppo generosamente la teglia e utilizzare una teglia profonda.
- Per evitare di danneggiare lo sportello dell'apparecchio, non appesantirlo. Ad esempio, non appoggiare alcun utensile da cucina o accessori e non appenderci nulla.
- I graffi sul vetro dello sportello dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe o addirittura in rotture. Non utilizzare raschietti per vetri, detergenti o ausili taglienti o abrasivi.
- Per garantire una manipolazione sicura ed evitare danni, spingere sempre gli accessori nel verso giusto (se applicabile) e fino in fondo nella camera di cottura.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia della porta. La maniglia della porta non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

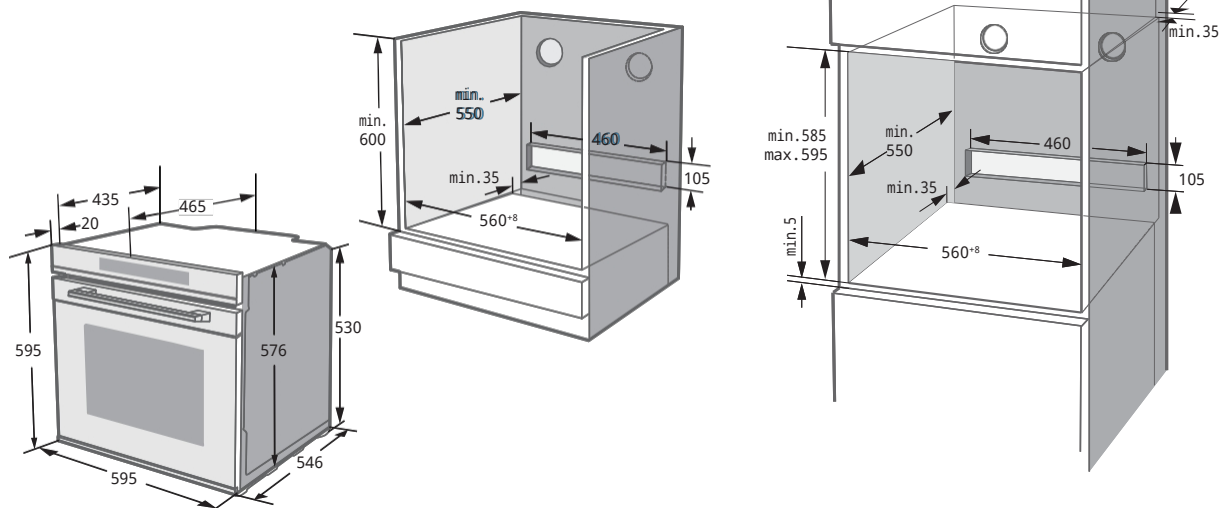


## Dimensioni e installazione

### Dimensioni e installazione

#### Schizzo delle dimensioni

Specifiche in mm



#### Note per l'installazione



##### Attenzione!

Questo apparecchio deve essere installato, collegato a terra e commissionato da un elettricista certificato in conformità alle norme e agli standard applicabili per evitare rischi di scosse elettriche e lesioni.

I danni causati da un'installazione non corretta non rientrano nella garanzia.

- Prima dell'installazione, verificare che l'apparecchio non sia danneggiato e, in caso affermativo, non collegarlo.
- Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi con i bordi taglienti.
- Preparare l'apertura per l'installazione il forno secondo le dimensioni indicate nell'illustrazione precedente.
- Far collegare il forno alla rete elettrica da un tecnico certificato.  
elettricista.  
È necessario che il tappo sia accessibile o che sia installato un interruttore nel cablaggio fisso, per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione, se necessario.

• Spingere completamente il forno nell'apertura di installazione, facendo attenzione a non piegare,

schiacciare o torcere il cavo.

## Prima di utilizzare l'apparecchio

---

### Attenzione!

Per evitare il surriscaldamento,  
l'apparecchio non deve essere  
installato dietro una porta  
decorativa.

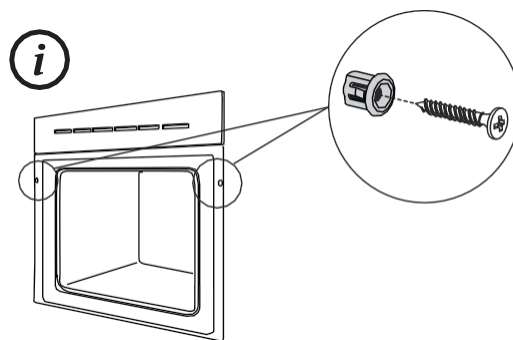


- Aprire la porta dell'apparecchio e fissare  
il forno al mobile da incasso avvitando le  
viti in dotazione nei fori di montaggio a  
sinistra e a destra del telaio della  
camera di cottura.

### Nota:

Per evitare danni,  
avvitare le viti a mano e  
non serrarle  
eccessivamente.

- Pulire tutti i materiali di imballaggio e la  
pellicola adesiva  
dall'apparecchio, prima di accenderlo.



## Dimensioni e installazione

### Prima di utilizzare l'apparecchio

#### Primo utilizzo

**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima preparazione di cibi è necessario pulire la cavità e gli accessori.**

- Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive e il trasporto protezione, soprattutto dalla camera di cottura
- Rimuovere tutti gli accessori e i supporti laterali dalla cavità.
- Pulire accuratamente gli accessori e i supporti laterali con acqua e sapone e un panno o una spazzola morbida.
- Assicurarci che nella cavità non vi siano residui di imballaggio, come pellet di polistirolo o parti in legno, che potrebbero costituire un pericolo di incendio.
- Pulire tutte le superfici lisce della camera di cottura e dello sportello con un panno morbido e umido e asciugare bene dopo.

**Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e con la porta del forno chiusa.**

- Mantenere la cucina altamente ventilata mentre l'apparecchio si sta riscaldando per la prima volta. Tenere i bambini e gli animali domestici fuori dalla cucina durante questo periodo. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.
- Regolare le impostazioni come indicato nella tabella seguente. Per sapere come impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura, consultare la sezione successiva "Funzionamento dell'apparecchio".

#### Impostazioni

Modalità di riscaldamento



Durata

2 h

**Dopo che l'apparecchio si è raffreddato:**

- Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua saponata e un panno per piatti.
- Asciugare tutte le superfici.
- Installare i portapacchi laterali.

#### Impostazione dell'ora

Prima di utilizzare il forno, è necessario impostare l'ora.

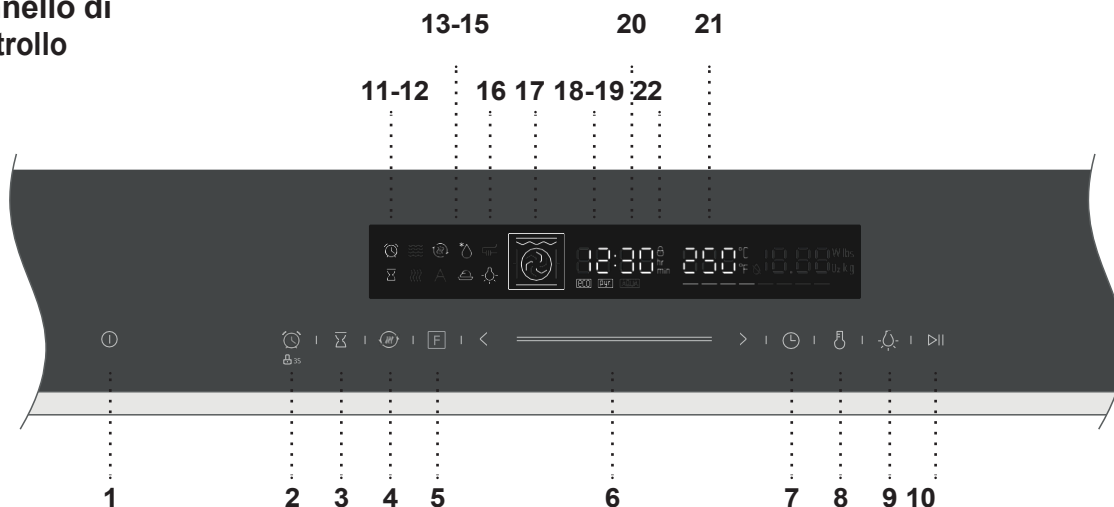
-  Dopo aver collegato il forno, toccare il pulsante  , quindi è possibile impostare l'ora corrente in ore con il cursore o toccando  .
-  Toccare nuovamente il pulsante e impostare l'ora in minuti nello stesso modo.
-  Terminare l'impostazione con il tasto  .

**Nota:** l'orologio ha un'indicazione di 24 ore.



## Funzionamento dell'apparecchio

### Pannello di controllo



### Tasti di controllo

|  |                                                    |                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>1 ON / OFF</b>                                  | Accensione e spegnimento del forno                                                                   |
|  | <b>2 Allarme / Blocco di sicurezza per bambini</b> | Funzione di allarme / Blocco di sicurezza per bambini: tenere premuto per 3 s.                       |
|  | <b>3 Ora di fine</b>                               | Impostazione di un'ora finale per la durata del tempo di cottura                                     |
|  | <b>4 Preriscaldamento rapido</b>                   | Usare questa funzione per avere un preriscaldamento rapido.                                          |
|  | <b>5 Forno - Funzione (modalità)</b>               | Premere per cambiare la modalità di riscaldamento per cambiarla rapidamente, tenere premuto per 3 s. |
|  | <b>6 Cursore</b>                                   | Scorrere per modificare i valori impostati visualizzati sul display                                  |
|  | <b>7 Durata e impostazione dell'orologio</b>       | Impostazione della durata del tempo di cottura / impostazione dell'orologio in modalità standby      |
|  | <b>8 Impostazione della temperatura</b>            | Impostazione della temperatura                                                                       |
|  | <b>9 Illuminazione del forno</b>                   | Accensione e spegnimento della lampada                                                               |
|  | <b>10 Avvio / Pausa</b>                            | Avvio e interruzione del processo di riscaldamento                                                   |

### Display di stato / Icone del display

|  |                                            |  |                                           |
|--|--------------------------------------------|--|-------------------------------------------|
|  | <b>11 Allarme</b>                          |  | <b>18 Modalità ECO</b>                    |
|  | <b>12 Tempo di cottura</b>                 |  | <b>19 Autopulizia pirolitica</b>          |
|  | <b>13 Preriscaldamento rapido</b>          |  | <b>20 Visualizzazione dell'ora</b>        |
|  | <b>14 Sbrinamento</b>                      |  | <b>21 Display della temperatura</b>       |
|  | <b>15 Lievitazione dell'impasto</b>        |  | <b>22 Blocco di sicurezza per bambini</b> |
|  | <b>16 Illuminazione del forno</b>          |  |                                           |
|  | <b>17 Tipo di riscaldamento / modalità</b> |  |                                           |

## Funzionamento dell'apparecchio

### Tipi di riscaldamento / Modalità di riscaldamento

Il dispositivo dispone di diverse modalità operative che ne facilitano l'uso.

Per aiutarvi a trovare il tipo di riscaldamento più adatto alla vostra pietanza, la tabella seguente illustra le caratteristiche, le differenze e possibili usi.

| Tipi di riscaldamento                                                                                                            | Temperatura | Utilizzo                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Calore superiore/inferiore</b>              | 30-250°C    | Per la cottura tradizionale e la tostatura su un unico livello. Particolarmente adatto per torte con guarnizioni umide.                                |
|  <b>Aria calda</b>                              | 50-250°C    | Per cuocere e arrostitire su uno o più livelli. Il calore viene generato dal riscaldatore ad anello e distribuito uniformemente nella cavità.          |
|  <b>ECO</b>                                     | 140-240°C   | Per una cottura a risparmio energetico.                                                                                                                |
|  <b>Convezione</b>                              | 50-250°C    | Per cuocere e arrostitire su uno o più livelli. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme nella cavità.            |
|  <b>Griglia</b>                                | 150-250°C   | Per grigliare piccole quantità di cibo e per rosolare gli alimenti. Collocare il cibo nella parte centrale sotto l'elemento riscaldante della griglia. |
|  <b>Sistema di grigliatura/arrostitimento</b> | 50-250°C    | Per grigliare oggetti piatti e per rosolare i cibi. La ventola distribuisce il calore in modo uniforme nella cavità.                                   |
|  <b>Griglia a tutta larghezza</b>             | 150-250°C   | Per grigliare piatti e rosolare i cibi.                                                                                                                |
|  <b>Funzione pizza</b>                        | 50-250°C    | Per la pizza e i piatti che necessitano di molto calore dal basso. Il riscaldatore inferiore e il riscaldatore ad anello funzionano.                   |
|  <b>Calore inferiore</b>                      | 30-220°C    | Per una maggiore doratura delle basi di pizze, torte e pasticcini. Il calore è generato dal riscaldatore del fondo.                                    |
|  <b>Sbrinamento</b>                           | -           | Per scongelare delicatamente i cibi congelati.                                                                                                         |
|  <b>Lievitazione dell'impasto</b>             | 30-45°C     | Per la lievitazione di impasti di lievito e pasta madre e per la coltura dello yogurt.                                                                 |

### Funzione aggiuntiva Temperatura di esercizio Utilizzo

|                                                                                                                   |                |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Pirolitico autopulente</b> | non regolabile | Per il riscaldamento a temperature molto elevate, per bruciare i residui nella cavità. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|



#### Attenzione!

Se si apre la porta dell'apparecchio durante un'operazione in corso, l'operazione viene messa in pausa.

**Funzionamento dell'apparecchio**.....  
Inoltre, è bene prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.

## Funzionamento dell'apparecchio

### Note

- Per scongelare grosse porzioni di cibo, è possibile rimuovere i portapacchi laterali e posizionare il contenitore sul pavimento della cavità.
-  Per riscaldare le stoviglie, è utile rimuovere i ripiani laterali e utilizzare le modalità di riscaldamento Grigliare/arrostire e Convezione con impostazione della temperatura a 50°C.  Il sistema di grigliatura/arrostimento dovrebbe essere utilizzato se più della metà del pavimento della cavità è coperta dalle stoviglie.
- Grazie a una distribuzione ottimale del calore all'interno della cavità durante la convezione, la ventola funzionerà in determinati momenti del processo di riscaldamento, per garantire le migliori prestazioni possibili.



Quando l'aria calda viene fatta circolare, la ventola può emettere lievi rumori o vibrazioni, a seconda della durata del servizio e della generazione di calore. Questo è normale.

### Tempo massimo di funzionamento

La durata massima di funzionamento di questo apparecchio è di 9 ore, per evitare che si dimentichi di spegnere l'alimentazione.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne a seconda delle necessità. L'aria calda fuoriesce sopra la porta.



#### Attenzione!

Non coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.

Per far raffreddare più rapidamente l'apparecchio dopo l'operazione, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.



### Uso efficiente dell'energia

- Rimuovere tutti gli accessori non necessari durante il processo di cottura.
- Non aprire lo sportello durante il processo di cottura e cottura.
-  Utilizzare la convezione quando possibile. È possibile ridurre la temperatura di 20-30 °C.
-  È possibile cucinare e cuocere a convezione su più livelli ~~contemporaneamente~~.
- Ridurre la temperatura impostata nelle modalità di riscaldamento senza ventola a 50°C circa o spegnere il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.  
In questo modo è possibile utilizzare il calore residuo fino alla fine del processo di cottura.
- Se non è possibile cucinare e cuocere più piatti ~~contemporaneamente~~, è possibile riscaldarne uno dopo l'altro e sfruttare ulteriormente il calore residuo del forno.

## Funzionamento dell'apparecchio

- Non preriscaldare il forno vuoto, se non è specificato in  
la ricerca di quelle tabelle.

Se necessario, inserire il cibo nel  
forno subito dopo aver raggiunto la  
temperatura indicata dallo spegnimento  
della spia luminosa per la prima volta.

- Non utilizzare fogli riflettenti (come  
quelli di alluminio) per coprire il  
pavimento della cavità.
- Se possibile, utilizzare teglie scure  
opache, rivestite o smaltate e stampi e  
contenitori leggeri, perché assorbono  
particolarmente bene il calore del forno.  
Se possibile, non utilizzare accessori pesanti  
con superfici lucide, come l'acciaio inox o  
l'alluminio.

## Funzionamento dell'apparecchio

### Funzioni e impostazioni



#### Attenzione!

Dopo l'avvio di qualsiasi tipo di riscaldamento, l'apparecchio diventa molto caldo, soprattutto all'interno della cavità. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli accessori o le stoviglie dalla cavità e lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza per evitare il rischio di ustioni.

- Quando si imposta l'ora di fine, è necessario impostare anche il tempo di durata della cottura.
- Ad esempio, se l'ora di fine impostata è le 10 e la durata della cottura è di 1 ora, il forno si riscalderà alle 9 e finirà alle 10.

### Utilizzo dei tipi di riscaldamento

- Dopo il collegamento elettrico del forno, toccare il tasto funzione  forno per selezionare il tipo di riscaldamento.  per selezionare il tipo di riscaldamento; utilizzare i tasti di scorrimento o  per impostare la temperatura di cottura.
-  Se si tocca ora il pulsante, il forno inizia a funzionare. In caso contrario, l'orologio verrà visualizzato nuovamente dopo 5 minuti.
-  Durante il processo di cottura, è possibile toccarlo per inscatolarlo.

Per le istruzioni sull'impostazione della modalità di autopulizia pirolitica vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

### Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare il preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento.  Quando si seleziona una funzione, toccare il tasto . Sullo schermo si accende l'icona del preriscaldamento rapido. Se il preriscaldamento rapido non è disponibile per la funzione impostata, poi viene emesso un segnale acustico.  Non c'è un preriscaldamento rapido in Scongelo e Cottura della pasta.

### Impostare una durata

 Dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare il tasto  per impostare il tempo di cottura.   È possibile impostarla con il cursore o con i tasti  e .

### Impostare un'ora di fine

Una volta impostata l'ora, è possibile impostare l'ora di fine del processo di riscaldamento.

-  Sfioccare il tasto, quindi utilizzare il  cursore o il tasto  e  per impostare le ore dell'ora di fine desiderata, toccare nuovamente per impostare i minuti.  Al termine dell'impostazione, toccare il tasto  per salvare le impostazioni.

## Funzionamento dell'apparecchio

in funzione sia quando non lo è.

Quando il blocco bambini è attivato, l'icona si accende nella barra di stato.

### Variazione durante la cottura

Durante il funzionamento è possibile modificare l'impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura con il tasto e il cursore. Dopo 6 secondi senza alcuna azione, il forno continua a funzionare con l'impostazione modificata.

Se si desidera modificare il tempo di durata della cottura durante il processo di cottura, toccare il tasto e utilizzare il cursore o e . Dopo 6 secondi di inattività, il forno continuerà a funzionare con l'impostazione modificata. Durante il processo di cottura con l'impostazione di un tempo di fine si non può fare alcun cambiamento.

Se si desidera annullare il processo di cottura, toccare .

**Nota:** la modifica delle modalità, della temperatura e del tempo di cottura può influire negativamente sul risultato della cottura. Si consiglia vivamente di non farlo, a meno che non si abbia una buona esperienza di cottura.

### Allarme

Con il tasto è possibile attivare la funzione di allarme, in modo che venga emesso un segnale acustico allo scadere del tempo impostato.

La prima volta che si tocca il tasto, è possibile impostare le ore utilizzando il cursore o i tasti e , la volta successiva che si tocca , impostare i minuti. Confermare anche con .

È possibile impostare l'allarme prima e durante il processo di cottura, ma quando si selezionano la funzione e la temperatura, non è disponibile.

### Blocco di sicurezza per bambini

L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza per bambini, in modo che questi ultimi non possano accenderlo accidentalmente o modificare le impostazioni.

Tenendo premuto il tasto (con il suggerimento ) per 3 secondi, si attiva il blocco di sicurezza per bambini. Tenendolo premuto ancora per 3 secondi si sblocca nuovamente il pannello di controllo.

È possibile attivare e disattivare il blocco di sicurezza per i bambini sia quando il forno è





## Utilizzo dell'apparecchio

### Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione



#### Attenzione! Rischio di ustioni!

- Il forno, così come gli accessori e le stoviglie, diventano molto caldi durante il funzionamento e possono provocare ustioni. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o le superfici di elementi riscaldanti quando sono riscaldati e proteggersi, ad esempio con guanti da forno, per rimuovere qualsiasi cosa dalla camera di cottura riscaldata.
- Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza durante l'operazione.
- Non versare acqua nella camera di cottura calda. Il vapore caldo che ne deriva può provocare scottature e danneggiare lo smalto a causa dello sbalzo di temperatura.

#### Attenzione! Pericolo di incendio!

- Gli alimenti riscaldati contenenti grassi, oli o alcol possono incendiarsi rapidamente ad alte temperature. Gli alimenti possono bruciare, provocare fumi nocivi o incendiarsi. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione!
- Assicurarsi che carta da forno, alimenti, ecc. non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti o con le superfici riscaldate. (ad esempio da parti sporgenti, da correnti d'aria all'apertura della porta o da circolazione d'aria nella camera di cottura). ) e mantenere sempre pulita la camera di cottura.
- In caso di incendio, non aprire la porta dell'apparecchio. e scollegare l'alimentazione.



#### Formazione di acrilammide negli alimenti e relative raccomandazioni per la loro preparazione

Alle alte temperature, l'acrilammide nociva si forma dai blocchi di zucchero e proteine presenti negli alimenti, soprattutto nei prodotti a base di patate e cereali e, sempre più spesso, negli strati marginali. Per evitarlo il più possibile e per ridurre al minimo i rischi per la salute, osservate le seguenti linee guida per la preparazione dei piatti corrispondenti:

- Se necessario, utilizzare olio o grasso stabile al calore.
- Non scegliere pezzi troppo sottili, eventualmente distribuirli in modo uniforme e girare regolarmente il cibo. Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti pronti.
- Per garantire un riscaldamento uniforme, mantenere la temperatura nella fascia media ed evitare una forte doratura.
- Assicurarsi che il cibo mantenga una certa umidità. contenuto!
- Non riscaldare gli alimenti oltre il punto di cottura.

#### Condensa durante il funzionamento

A seconda della quantità e della consistenza degli alimenti, nel forno si produce una maggiore quantità di vapore, che può provocare condensa, ad esempio sulla porta del forno.

Questo non può essere evitato, ma non compromette il funzionamento. Dopo la cottura, non lasciare gli alimenti nella camera di cottura più a lungo del necessario e, se necessario, asciugare completamente l'umidità residua nella camera di cottura. dopo che si è raffreddato.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Raccomandazioni generali per la cottura in forno

- Utilizzare solo gli accessori necessari per il processo di cottura e, se possibile, quelli originali, nonché le stoviglie adatte, da collocare al centro della griglia. Sono adatte, ad esempio, le stoviglie di metallo scuro, che assorbono meglio il calore. Le superfici lucide e brillanti, la ceramica o il vetro riflettono il calore e quindi non sono adatte.
- Si noti che il tempo di cottura richiesto e la temperatura del forno dipendono da molti fattori, come ad esempio la quantità di cottura / spessore, consistenza e qualità dell'alimento o del tipo di riscaldamento impostato, e quindi possono variare notevolmente. Pertanto, non affidatevi completamente alle informazioni sulle impostazioni riportate nelle tabelle di applicazione, nelle informazioni sulle ricette o simili. Tenete d'occhio lo stato di cottura e, se necessario, modificate le impostazioni.
- Di norma, non è possibile ridurre la durata di cottura consigliata aumentando la temperatura. (Di solito la pietanza si cuoce più velocemente all'esterno che all'interno).
- Per la cottura su più livelli, utilizzare un tipo di riscaldamento a ventaglio per distribuire il calore in modo uniforme in tutte le aree della camera di cottura.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio durante la cottura solo se è assolutamente necessario per mantenere stabile la temperatura del forno ed eventualmente la circolazione dell'aria.
- Per evitare di sporcare la camera di cottura con schizzi di grasso, selezionare una temperatura di cottura massima di 165°C.
- Per verificare se una torta, una casseruola o simili sono pronte, inserire uno stecchino di legno. Se quando lo si estrae non si attacca nulla, di solito la pietanza è cotta.

### Metodi di cottura e linee guida

#### Tostatura

-  Utilizzare il calore  superiore  inferiore, la convezione  ECO o aria calda .
- Se possibile, utilizzare piatti di vetro smaltato e ignifugo, argilla (pentola romana) o ghisa. Per arrosti molto grandi, la griglia è adatta in combinazione con il vassoio profondo.
- Si noti che l'arrosto si rosola più rapidamente in un ambiente aperto. Coperto, rimane succoso e la camera di cottura non si sporca.
- Assicurarsi sempre che nel recipiente di frittura o nella padella ci sia una quantità sufficiente di liquido, in modo che il grasso e i succhi di carne che fuoriescono non brucino (formazione di odori e fumo).
- Per prima cosa mettete l'arrosto nella pentola di cottura con il lato del dritto verso il basso e giratelo dopo la metà del tempo di cottura.

#### Grigliare e gratinare

- Utilizzare uno dei tipi di riscaldamento grill  , griglia a tutta larghezza o sistema di grigliatura/arrostitimento e preriscaldare la camera di cottura, se possibile.



#### Attenzione!

Aumenta il rischio di ustioni durante la cottura alla griglia! A causa dell'intenso calore della griglia, alcune parti del forno sono particolarmente calde. Adottare le misure necessarie per proteggersi dalle ustioni, ad esempio utilizzando guanti da forno o pinze da griglia, e tenere lontani i bambini!

- Non lasciare il processo di grigliatura incustodito. Il cibo può bruciare rapidamente a causa del calore intenso. **Nota:** nelle modalità grill gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono a seconda della temperatura. Questo è normale.
- Spennellare la griglia con olio per evitare che il cibo si attacchi, posizionare il cibo sulla griglia e far scorrere sotto di essa un vassoio riempito con un po' d'acqua o una vaschetta per raccogliere i succhi di cottura.
- Girare le fette piatte una sola volta, i pezzi più grandi più volte. con le pinze da griglia.
- Si noti che la carne scura rosola meglio e più velocemente di

Utilizzo

Carne di vitello.....

del apparecchio

- Dopo aver grigliato, pulire bene il forno e gli accessori in modo che lo sporco non si attacchi.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Panificazione

-  Utilizzare il calore superiore/inferiore per torte secche, pane e pan di Spagna. Utilizzare un solo livello di ripiano e preriscaldare la camera di cottura, se possibile.
-  Utilizzate l'aria calda per la cottura a più livelli, per le torte umide e per le torte di frutta.
- Per le torte in fogli umide (ad es. torte alla frutta), inserire al massimo 2 a causa della formazione di vapore.
- Si noti che quando si cuociono più teglie, il tempo di cottura può variare e una teglia può dover essere tolta dal forno prima delle altre.
- Preparare biscotti dello stesso spessore e della stessa dimensione, se possibile, in modo che la doratura sia uniforme.
- Per controllare la torta/il prodotto da forno, inserire un piccolo spiedino verso la fine del tempo di cottura consigliato e tirarlo indietro. Se non visi attacca la pasta, il piatto è pronto.
- Per evitare che la torta crolli dopo essere stata estratta, si può provare a prolungare il tempo di cottura secondo le modalità previste e, se necessario, abbassare la temperatura di 10°C.

### Conservare

-  Utilizzare aria calda .
- Utilizzare solo alimenti freschi e preparare le conserve alimentari e vasetti come di consueto.
- Utilizzate solo barattoli da conserva disponibili in commercio con anelli di gomma e coperchi di vetro. Non sono adatti i barattoli con tappo a vite o con coperchio a baionetta, né i barattoli di metallo. I barattoli devono avere le stesse dimensioni e lo stesso contenuto.
- Per ottenere un'umidità sufficiente, riempire la vaschetta profonda con circa 1 litro d'acqua e collocarvi i vasi, in modo che non si tocchino tra loro.
-  Far scorrere il vassoio con i vasetti sulla guida più bassa del forno e impostare il forno a 180°C ad aria calda.
- Osservate la conserva fino a quando il liquido nei vasetti non inizia a fare le bolle. A questo punto spegnete il forno e lasciate riposare la conserva per circa 30 minuti.

### Sbrinamento

-  Utilizzate lo sbrinamento per accelerare lo sbrinamento delicato dei cibi congelati facendo circolare aria a temperatura ambiente. Sono adatti a questo scopo, ad esempio, i dolci alla crema/alla crema di burro, le torte e i pasticcini, la frutta e la verdura.
- Durante lo scongelamento, girare e mescolare il cibo di tanto in tanto.
- Per scongelare e preparare i piatti pronti surgelati, seguire le istruzioni del produttore.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Tabelle di applicazione

| Torta                                                 | Accessori                  | Livello | Moda | Temperatura<br>in °C | Durata in<br>minuti.                       |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|---------|------|----------------------|--------------------------------------------|
| Pan di Spagna<br>(semplice)<br>a forma di scatola     | Stampo per<br>scatola      | 2       |      | 170                  | 50                                         |
| Pan di Spagna<br>(semplice)<br>a forma di scatola     | Stampo per<br>scatola      | 1       |      | 140                  | 70                                         |
| Pan di Spagna con frutta<br>in forma rotonda          | Stampo rotondo             | 1       |      | 150                  | 50                                         |
| Pan di Spagna con frutta<br>in forma rotonda          | Vassoio                    | 1       |      | 140                  | 70                                         |
| Muffin di brioche<br>all'uvetta<br>(Torta di lievito) | Scatola per muffin         | 2       |      | 220                  | p.h.t.: 19:00<br>b.t.: 11:00               |
| Gugelhupf (con lievito)                               | Vassoio                    | 1       |      | 150                  | p.h.t.: 11:00<br>b.t.: 60:00               |
| Muffin                                                | Scatola per muffin         | 1       |      | 160                  | p.h.t.: 8:30<br>b.t.: 30:00                |
| Muffin                                                | Scatola per muffin         | 1       |      | 150                  | p.h.t.: 8:30<br>b.t.: 30:00                |
| Torta di mele su<br>vassoio                           | Vassoio                    | 1       |      | 160                  | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 42:30               |
| Torta di mele su<br>vassoio                           | Vassoio                    | 2       |      | 150                  | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 42:00                |
| Pan di Spagna<br>all'acqua (6<br>uova)                | Teglia a forma di<br>molla | 1       |      | 160                  | p.h.t.: 9:30<br>b.t.: 41:00                |
| Pan di Spagna<br>all'acqua (4<br>uova)                | Teglia a forma di<br>molla | 1       |      | 160                  | p.h.t.: 9:00<br>b.t.: 26:00                |
| Pan di Spagna all'acqua                               | Teglia a forma di<br>molla | 1       |      | 160                  | 35                                         |
| Challah / treccia di lievito                          | Vassoio                    | 2       |      | 150                  | 40                                         |
| Piccole<br>torte 20                                   | Vassoio                    | 2       |      | 150                  | 36                                         |
| Piccole<br>torte 40                                   | Vassoio                    | 2 & 4   |      | 150                  | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 34:00               |
| Torta di lievito al burro                             | Vassoio                    | 2       |      | 150                  | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 30:00                |
| Pasta frolla                                          | Vassoio                    | 2       |      | 170                  | p.h.t.: 8:00<br>orario di inizio:<br>13:00 |
| Pasta frolla 2 vassoi                                 | Vassoio                    | 2 & 4   |      | 160                  | p.h.t.: 8:20<br>b.t.: 12:00                |
| Biscotti alla vaniglia                                | Vassoio                    | 2       |      | 160                  | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 10:00                |
| Biscotti alla vaniglia                                | Vassoio                    | 2 & 4   |      | 150                  | p.h.t.: 8:00<br>orario di inizio:<br>14:00 |

## Utilizzo

### del apparecchio

p.r.t. = tempo di preriscaldamento

b.t. = significa tempo di cottura.

## Utilizzo dell'apparecchio

| Pane / Pizza                                | Accessori | Livello | Moda | Temperatura<br>in °C | Durata in<br>minuti.                       |
|---------------------------------------------|-----------|---------|------|----------------------|--------------------------------------------|
| Pane                                        | Vassoio   | 1       |      | 190                  | p.h.t.: 9:00<br>b.t.: 30:00                |
| Pane bianco (1 kg di<br>farina) in cassetta | Scatola   | 1       |      | 170                  | p.h.t.: 9:20<br>b.t.: 50:00                |
| Pane bianco (1 kg di<br>farina) in cassetta | Scatola   | 1       |      | 170                  | p.h.t.: 12:00<br>b.t.: 45:00               |
| Pizza fresca (sottile)                      | Vassoio   | 2       |      | 170                  | p.h.t.: 9:30<br>orario di inizio:<br>21:00 |
| Pizza fresca (spessa)                       | Vassoio   | 2       |      | 170                  | p.h.t.: 10:00<br>b.t.: 45:00               |
| Pizza fresca (spessa)                       | Vassoio   | 2       |      | 170                  | p.h.t.: 8:00<br>b.t.: 41:00                |

### Carne

|                                      |                |                          |  |            |          |
|--------------------------------------|----------------|--------------------------|--|------------|----------|
| Lombo tenero di manzo 1,6<br>KG      | Vassoio        | 2                        |  | 180<br>165 | 55<br>70 |
| Costolette Tomahawk                  | Lamiera        | 3                        |  | 120        | 85       |
| Arrosto di collo di maiale<br>1,2 kg | Lamiera        | 1                        |  | 160        | 82       |
| Polpettone 1 kg di carne             | Vassoio        | 1                        |  | 180<br>165 | 75<br>90 |
| Pollo 1 kg                           | Bave e vassoio | 2: griglia<br>1: vassoio |  | 180<br>165 | 50<br>65 |
| Pollo 1,7 kg                         | Bave e vassoio | 2: griglia<br>1: vassoio |  | 180<br>165 | 78<br>93 |
| Pesce (2,5 kg)                       | Vassoio        | 2                        |  | 170<br>165 | 70<br>82 |



#### Grado

Se il peso dell'arrosto non è riportato nella tabella, scegliere un obiettivo di impostazione simile, il più vicino possibile al peso dell'arrosto, e regolare leggermente il tempo. Se possibile, utilizzare una sonda per la carne per registrare la temperatura all'interno dell'arrosto.

## Utilizzo dell'apparecchio

### Test sugli alimenti secondo la norma EN 60350-1

| Ricette               | Accessori                         | Funzione                                                                            | Temperatura<br>in °C | Livello                      | Tempo in<br>minuti. | Preriscalda<br>mento |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|---------------------|----------------------|
| Pan di Spagna         | Teglia a forma di<br>molla ø 26cm |    | 170                  | 1                            | 30-35               | No                   |
| Pan di Spagna         | Teglia a forma di<br>molla ø 26cm |    | 160                  | 1                            | 30-35               | No                   |
| Piccola torta         | 1 vassoio                         |    | 150                  | 2                            | 30-40               | Sì                   |
| Piccola torta         | 1 vassoio                         |    | 150                  | 2                            | 40-50               | Sì                   |
| Piccola torta         | 2 vassoi                          |    | 150                  | 2 & 4                        | 30-35               | Sì                   |
| Torta al<br>formaggio | Teglia a forma di<br>molla ø 26cm |    | 150                  | 1                            | 70-80               | No                   |
| Torta di mele         | Teglia a forma di<br>molla ø 20cm |    | 170                  | 1                            | 80-85               | No                   |
| Torta di mele         | Teglia a forma di<br>molla ø 20cm |  | 160                  | 1                            | 70-80               | No                   |
| Pane                  | 1 vassoio                         |  | 210                  | 1                            | 30-35               | Sì                   |
| Pane                  | 1 vassoio                         |  | 190                  | 1                            | 30-35               | Sì                   |
| Brindisi              | Creste                            |  | Massimo              | 5                            | 6-8                 | Sì, 5 minuti         |
| Pollo                 | Bave e vassoio                    |  | 180                  | Griglia<br>2<br>Vassoio<br>1 | 75-80               | Sì                   |

### Cottura in modalità ECO

| Ricette                          | Accessori                     | Temperatura<br>in °C | Livello | Tempo in<br>minuti. | Preriscalda<br>mento |
|----------------------------------|-------------------------------|----------------------|---------|---------------------|----------------------|
| Challah / treccia di<br>lievito  | 1 vassoio                     | 180                  | 1       | 45-50               | No                   |
| Maiale arrosto                   | 1 vassoio                     | 200<br>165           | 1       | 80-85<br>100-105    | No                   |
| Torta clafoutis alle<br>ciliegie | Forma rotonda                 | 200                  | 1       | 55-60               | No                   |
| Roast beef 1,3 kg.               | 1 vassoio                     | 200<br>165           | 1       | 80-85<br>100-105    | No                   |
| Brownies                         | Griglia e piastra di<br>vetro | 180                  | 1       | 55-60               | No                   |
| Gratin di patate                 | Bava e piastra rotonda        | 180                  | 1       | 65-70               | No                   |

**Utilizzo****del'apparecchio**

|                    |                                   |     |   |       |    |
|--------------------|-----------------------------------|-----|---|-------|----|
| Lasagne            | Griglia e piastra di vetro        | 180 | 1 | 75-80 | No |
| Torta al formaggio | Teglia a forma di molla<br>Ø 20cm | 160 | 1 | 80-90 | No |

## **Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura**

### **La doratura/cottura è irregolare.**

- Selezionare un'impostazione di temperatura più bassa per una cottura più lenta e uniforme. (Questo può comportare un tempo di cottura più lungo).
- Utilizzare la livella a scorrimento centrale, soprattutto per la parte superiore/inferiore. calore.
- Assicurarsi di utilizzare stoviglie e accessori adeguati (vedere le raccomandazioni generali per la cottura in forno).
- Per la cottura di alimenti delicati, preriscaldare la camera di cottura.
- Se si utilizza la carta da forno, assicurarsi di tagliarla in modo da adattarla alle proprie esigenze in modo da non ostacolare la distribuzione del calore e da evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Se possibile, non utilizzare fogli di alluminio, ad esempio per raccogliere liquidi, per non ostruire il flusso d'aria e per evitare di irritare il sensore di temperatura a causa della sua riflessione termica.
- Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite, in particolare la guarnizione della porta.

### **La parte superiore del piatto si rosola troppo rapidamente rispetto alla parte inferiore.**

- Utilizzare una livella più bassa.
- Selezionare un tipo di riscaldamento con meno calore dall'alto o più calore dal basso.
- Impostare una temperatura di cottura più bassa (Questo può comportare un tempo di cottura più lungo).
- Per le casseruole e i gratin, ad esempio, utilizzate stoviglie piatte.

### **La parte inferiore del piatto cuoce troppo velocemente rispetto a quella superiore.**

- Utilizzare un livello di scorrimento più alto.
- Selezionare un tipo di riscaldamento con meno calore dal basso o più calore dall'alto.

### **La parte posteriore del piatto si rosola troppo rapidamente rispetto a quella anteriore.**

- Girare il cibo di 180° a metà del tempo di cottura.

### **Il piatto sembra pronto, ma l'umidità all'interno è troppo alta.**

- Impostare una temperatura di cottura più bassa (Questo può comportare un tempo di cottura più lungo).

### **Il piatto è troppo asciutto.**

- Impostare una temperatura di cottura più alta (Questo può comportare un tempo di cottura più breve).

### **Il prodotto da forno perde notevolmente volume.**

- Preriscaldare il forno, mantenere una temperatura di cottura stabile durante la cottura e lasciare raffreddare la pietanza. raffreddare lentamente.
- Seguire le istruzioni della ricetta, tenendo conto delle ordine e consistenza dell'impasto. Assicuratevi che gli ingredienti siano a temperatura ambiente e non lavorate o mescolate troppo l'impasto.

### **Il prodotto da forno è molto più alto al centro che sul bordo esterno.**

- Non ungere il bordo della teglia e stendere l'impasto leggermente sul bordo. in modo che l'impasto possa lievitare in modo uniforme.
- Isolare il bordo della teglia dall'esterno, ad esempio con un nastro da forno o con carta da cucina ben inumidita avvolta in un foglio di alluminio.

### **Quando si cucina su più livelli, una teglia è più scura dell'altra.**

- Per la cottura su più livelli, utilizzare un tipo di riscaldamento a ventola e rimuovere le teglie una alla volta quando ciascuna è pronta.
- Assicurarsi che lo spazio tra le guide sia sufficiente. in livelli per una circolazione ottimale dell'aria.



## Accessori

### Accessori

L'apparecchio è accompagnato da una serie di accessori. Qui è possibile trovare una panoramica degli accessori in dotazione e informazioni su come utilizzarli correttamente.

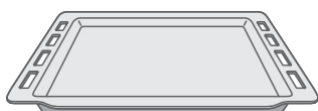
#### Accessori inclusi

Se possibile, utilizzare solo accessori originali. Sono stati progettati appositamente per il dispositivo.  
L'apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



#### Creste

- per le pirofile, le tortiere e i piatti da forno
- per arrosti e grigliate



#### Teglia universale (2 pezzi)

- per prodotti da forno in vaschetta e piccoli alimenti da cuocere
- per liquidi o alimenti umidi



#### Grado

Gli accessori possono deformarsi quando si scaldano. Ciò non influisce sul loro funzionamento.

Una volta raffreddati, riprendono la loro forma originale.

#### Inserimento degli accessori

La cavità ha cinque livelli di scaffalatura, che si contano dal basso verso l'alto (fig. 2). Gli accessori possono essere estratti per circa la metà senza che ribaltamento.

#### Note

- Assicuratevi di inserire sempre gli accessori nella cavità nel ~~sens~~ giusto.
- Inserire sempre gli accessori completamente nella cavità in modo che non tocchino la porta dell'apparecchio.

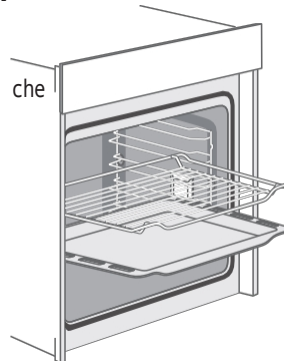
#### Funzione di chiusura convenzionale

Gli accessori possono essere estratti per circa metà in modo che si blocchino in posizione. La funzione di blocco impedisce agli accessori di inclinarsi quando vengono estratti.

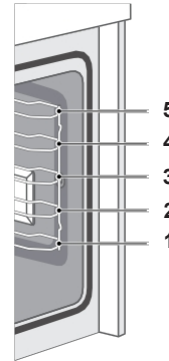
Affinché la protezione antiribaltamento funzioni correttamente, gli accessori devono essere inseriti correttamente nella cavità.

Pertanto, accertarsi che la griglia sia inserita nella direzione corretta, come mostrato nelle figure 1 e 3, e il vassoio come mostrato nelle figure 1 e 4.

1



2



3



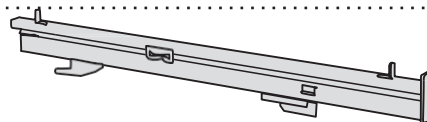
4



## **Pulizia e manutenzione**

Per una maggiore sicurezza contro il ribaltamento quando si estraggono gli accessori, l'apparecchio è dotato di guide telescopiche.

Per le istruzioni, vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".



### Pulizia e manutenzione



**Prima di pulire la macchina, lasciarla raffreddare e staccare la spina dalla rete elettrica.**



**Attenzione! - Rischio di danni alla superficie!**

**Non utilizzare:**

- Detergenti aggressivi o abrasivi.
- Detergenti ad alto contenuto di alcol.
- Spugne dure o spugne per la pulizia.
- Idropulitrici ad alta pressione o pulitori a vapore.
- Detergenti speciali per la pulizia dell'apparecchio a caldo.

**Lavare accuratamente i nuovi panni spugna prima dell'uso.**

### Agente di pulizia

Con una buona cura e pulizia, il vostro apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Qui di seguito vi spieghiamo come curare e pulire correttamente il vostro apparecchio.

Per evitare che le diverse superfici vengano danneggiate dall'uso di un detergente sbagliato, osservare le informazioni riportate nella tabella. A seconda del modello di apparecchio, non tutte le aree elencate possono essere presenti nel vostro apparecchio.

| Tipo di superficie                                   | Pulizia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Esterno dell'apparecchio<br>Frontale in acciaio inox | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.<br>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo). Sotto queste macchie si può formare la corrosione.<br>Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox adatti alle superfici calde sono disponibili presso il nostro servizio post-vendita o presso i rivenditori specializzati.<br>Applicare uno strato molto sottile di prodotto detergente con un panno morbido. |
| Plastica                                             | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Superfici verniciate                                 | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pannello di controllo                                | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pannelli delle porte                                 | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.<br>Non utilizzare un raschietto per vetro o un tampone in acciaio inossidabile.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Maniglia della porta                                 | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.<br>Se il decalcificante viene a contatto con la maniglia della porta, pulirlo immediatamente. In caso contrario, le macchie non potranno essere rimosse.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Superfici smaltate<br>e superfici<br>autopulenti     | Il forno è più facile da pulire quando è ancora tiepido. Eliminare i semplici schizzi di grasso con acqua di risciacquo.<br>In caso di sporco ostinato o pesante, utilizzare un detergente per forni secondo le istruzioni del produttore.<br>Pulire accuratamente con acqua pulita e rimuovere completamente tutti i detergenti.                                                                                                                                                                                   |

## **Pulizia e manutenzione**

Copertura in vetro per

l'illuminazione interna

Acqua calda e sapone:

Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.

Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare un detergente per forni.

## Pulizia e manutenzione

| Tipo di superficie                       | Pulizia                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Guarnizione della porta<br>Non rimuovere | Acqua calda e sapone:<br>Pulire con un panno per piatti. Non pulire.                                                                                                                          |
| Coperchio della porta in acciaio inox    | Detergente per acciaio inox:<br>Osservare le istruzioni del produttore.<br>Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Per la pulizia, rimuovere il coperchio della porta. |
| Accessori                                | Acqua calda e sapone:<br>Immergere e pulire con un panno o una spazzola.<br>In caso di forti depositi di sporco, utilizzare una paglietta in acciaio inox.                                    |
| Rotaie                                   | Acqua calda e sapone:<br>Immergere e pulire con un panno o una spazzola.                                                                                                                      |

### Note

- Lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli delle portiere, che sembrano striature, sono causate dai riflessi prodotti dall'illuminazione interna.
- Lo smalto viene cotto a temperature molto elevate. Ciò può causare una leggera variazione di colore. Questo è normale e non influisce sul funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati completamente. Di conseguenza, questi bordi possono risultare ruvidi. Ciò non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Mantenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco per evitare che si formino depositi ostinati di sporco.

### Suggerimenti

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita che lo sporco si depositi sulla superficie.
- Rimuovere sempre immediatamente le macchie di ~~calore~~, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo).
- Rimuovere immediatamente gli alimenti zuccherati, se possibile quando la macchia è ancora calda.
- Usare una pirofila adatta per arrostiti, ad esempio una teglia per arrostiti.



### Metodo SteamClean

**Questa funzione facilita essenzialmente la pulizia del forno, perché lo sporco può essere risolto più facilmente con l'acqua e il calore. Rimuovere gli accessori come teglia, teglia e ruggine.**

- Versare circa 0,4 litri d'acqua con un po' di detergente nella vaschetta del terreno.
- Chiudere il forno. Selezionare il calore inferiore a 50 °C.
- Spegnerlo l'apparecchio dopo circa 30 minuti e staccare la spina. Rimuovere i residui di cibo impregnati con un panno.
- Osservare le precedenti istruzioni per la pulizia delle superfici cotte.  
suoli.

### Modalità di autopulizia pirolitica



L'apparecchio è dotato di una modalità di autopulizia pirolitica che consente di pulire la camera di cottura senza fatica. Il vano di cottura viene riscaldato a una temperatura molto elevata. I residui di arrostiti, grigliate e cotture al forno bruciano e devono essere rimossi solo i resti di cenere.

La temperatura e il tempo di funzionamento sono impostati in fabbrica per questa modalità di funzionamento e non possono essere modificati.



Icona della modalità di autopulizia pirolitica

#### Note:

- Per la vostra sicurezza, lo sportello del forno si blocca automaticamente durante il processo di pirolisi e non può essere aperto finché l'apparecchio non si è raffreddato a una temperatura sicura.
  - L'illuminazione interna rimane spenta durante il funzionamento della pirolisi.
  - Per motivi di sicurezza, il pannello di controllo viene bloccato automaticamente anche durante il funzionamento della pirolisi.
-  Se poi si desidera avviare un'altra modalità di riscaldamento, occorre prima sbloccarla tenendo premuto il tasto per 3 secondi.



#### Rischio di ustioni!

- Il vano di cottura diventa estremamente caldo durante il processo di pirolisi. Ciò rende l'apparecchio molto caldo dall'esterno.
- Mantenere i bambini, i disabili e gli anziani senza autosufficienza lontano dall'apparecchio.
- Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio e non tentare di aprirlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo.



#### Rischio di gravi danni alla salute!

- Durante il riscaldamento estremamente intenso della camera di cottura durante l'operazione di pirolisi, non solo vengono bruciati i depositi, ma si sprigionano anche vapori che possono irritare le mucose. Mantenere la cucina ben ventilata durante la modalità pirolitica e non rimanere nella stanza per lunghi periodi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici e seguire sempre le istruzioni fornite nel manuale o da uno specialista.
- Il rivestimento delle teglie e delle teglie viene distrutto dal calore estremo del processo di pirolisi e si producono gas nocivi. Non pulire mai teglie, teglie o altri accessori con la modalità di pirolisi.



#### Rischio di incendio!

- Grandi quantità di avanzi di cibo, grassi o carne. I succhi di frutta possono prendere fuoco in modalità pirolitica. Rimuovere sempre i residui di cibo di grandi dimensioni dalla camera di cottura prima di avviare questa funzione.
- Non utilizzare la modalità pirolitica per pulire gli accessori.
- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento della pirolisi. Non appendere mai oggetti infiammabili come strofinacci alla maniglia della porta e non appoggiare oggetti sulla parte anteriore dell'apparecchio.
- Se la guarnizione della porta è danneggiata, si genera un forte calore nell'area circostante la porta. Non mettere mai in funzione l'apparecchio se la guarnizione è danneggiata o mancante.

### Prima di avviare la modalità pirolitica

- Prima di avviare la modalità pirolitica, rimuovere dal forno gli accessori e gli utensili di cottura, compresi i binari estraibili e gli elementi di protezione, e assicurarsi che nella camera di cottura non vi siano alimenti rovesciati per ottenere i migliori risultati di pulizia.
- Rimuovere manualmente grandi quantità di sporco dalla camera di cottura.
- Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e i bordi della camera di cottura nella zona della guarnizione.  
Non sfregare o rimuovere la guarnizione.
- Durante queste operazioni, accertarsi che il forno sia spento.

### Impostazione della modalità di autopulizia pirolitica

-     Utilizzare il tasto e quindi il cursore o e per selezionare la modalità pirolitica.
- Assicurarsi che non vi siano accessori o alimenti nella camera di cottura e chiudere bene lo sportello.
-  Premere il tasto per avviare la modalità pirolitica. All'inizio del funzionamento, il pannello di controllo viene disattivato automaticamente e la porta del forno viene bloccata fino al raffreddamento dell'apparecchio.
- Ventilare il locale durante l'operazione di pirolisi.

### Pausa e annullamento della modalità pirolitica

- Quando si avvia la modalità pirolitica, tutte le altre funzioni dell'apparecchio vengono automaticamente disattivate.
-   Se si desidera mettere in pausa o annullare la modalità pirolitica, è necessario prima sbloccare il pannello di controllo; per farlo, tenere premuto il tasto per 3 secondi, quindi è possibile mettere in pausa o annullare l'operazione con il tasto: Premere una volta per mettere in pausa, premere due volte per interrompere la modalità pirolitica. Tuttavia, la porta dell'apparecchio si sblocca automaticamente solo quando la temperatura è sicura.

### Impostazioni della modalità pirolitica

- Le impostazioni della modalità pirolitica sono impostate in fabbrica e non possono essere modificate.  
Dopo l'avvio, la modalità pirolitica può essere messa in pausa o interrotta solo come descritto sopra.

### Al termine del processo di pirolisi.

- Quando la modalità pirolitica è completata, viene emesso un segnale acustico continuo.  Per interromperlo, premere il tasto o attendere che l'allarme si interrompa automaticamente.
- Quando l'apparecchio si è raffreddato a una temperatura sicura, è possibile riaprire lo sportello.
- Quando la camera di cottura si è raffreddata, rimuovere i residui di combustione/la cenere strofinando la camera di cottura, compresa la zona della porta, con un panno umido.
- Sostituire le guide di estrazione, gli elementi di protezione e gli accessi del forno.
-  Se si desidera avviare un'altra modalità di riscaldamento dopo la pirolisi, è necessario prima sbloccare il blocco automatico di sicurezza sul pannello di controllo tenendo premuto il tasto per 3 secondi.

### Note:

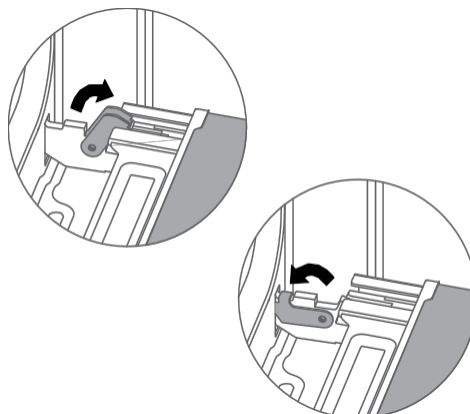
- Durante la modalità pirolitica la cornice all'interno dell'apparecchio può scolorire. Questo fenomeno è normale e non influisce sul funzionamento.  
La decolorazione può essere rimossa con un detergente per acciaio inossidabile.
- Lo sporco intenso può causare la presenza di depositi bianchi sulle superfici dello smalto. Questi sono causati da residui di cibo e sono innocui. Non hanno alcuna influenza sulla funzionalità.  
Se necessario, è possibile rimuovere i residui con succo di limone o altri detergenti.

### Porta dell'apparecchio

Con una buona cura e pulizia, il vostro elettrodomestico manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Qui di seguito vi spieghiamo come rimuovere lo sportello dell'elettrodomestico e pulirlo.

Per la pulizia e per rimuovere i pannelli della porta, è possibile staccare la porta dell'apparecchio.

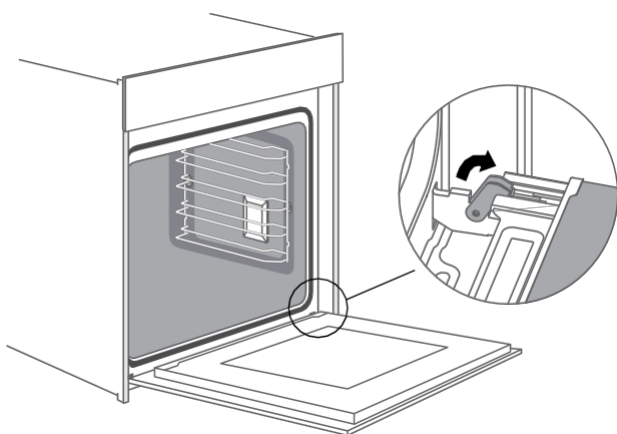
Le cerniere dello sportello dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è fissato in posizione. Non può essere staccata. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare la porta dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate. Non possono chiudersi a scatto.



#### Avvertenza - Rischio di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si stacca la porta dell'apparecchio, completamente aperte.
- Le cerniere dello sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura dello sportello e potrebbero intrappolarvi. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino all'arresto.
- Con entrambe le mani, afferrare lo sportello sul lato destro e sinistro ed estrarlo verso l'alto.



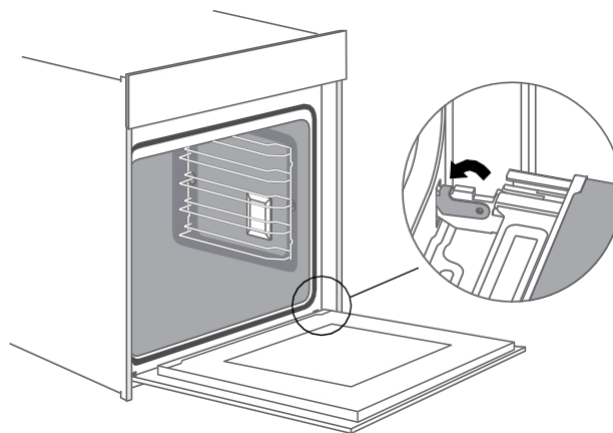
### Rimozione dello sportello dell'apparecchio

- Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
- Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra.

### Montaggio dello sportello dell'apparecchio

**Rimontare lo sportello dell'apparecchio seguendo la sequenza inversa alla rimozione.**

- Quando si fissa la porta dell'apparecchio, assicurarsi che entrambe le cerniere siano posizionate direttamente sui fori di installazione del pannello frontale della cavità. Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella posizione corretta. Le cerniere devono poter essere inserite facilmente e senza resistenza. Se si avverte una certa resistenza, verificare che le cerniere siano inserite correttamente nei fori.
- Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Quando si apre la porta dell'apparecchio, è possibile verificare nuovamente che le cerniere siano nella posizione corretta. Se il montaggio non è stato eseguito correttamente, non sarà più possibile aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
- Chiudere la porta dell'apparecchio. Allo stesso tempo, vi raccomandiamo di controllare ancora una volta se lo sportello è stato chiuso. È nella posizione giusta e se le fessure di ventilazione non sono semichiusate.



### Rimozione del coperchio della porta

L'inserto in plastica del coperchio della porta può scolorirsi. Per effettuare una pulizia accurata, è possibile rimuovere il coperchio.

#### Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come indicato sopra.

- Premere i lati destro e sinistro del coperchio e rimuoverlo.
- Dopo aver rimosso il coperchio dello sportello, le altre parti dello sportello dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse per continuare la pulizia. Una volta terminata la pulizia dello sportello dell'apparecchio, rimettere il coperchio e premerlo finché non si sente lo scatto in posizione.
- Montare la porta dell'apparecchio e chiuderla.

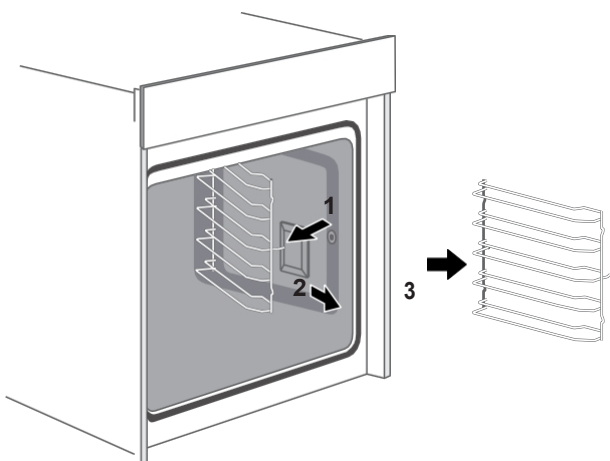
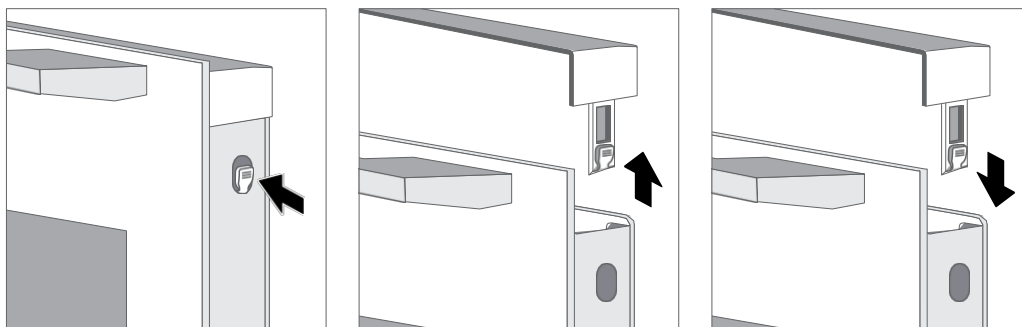


### Attenzione!

Mentre la porta dell'apparecchio è ben installata, a questo punto è possibile togliere anche il coperchio della porta.

- Rimuovere il coperchio della porta significa liberare il vetro interno della porta dell'apparecchio, che può essere facilmente spostato e causare danni o lesioni.
- La rimozione del coperchio della porta e del vetro interno consente di ridurre il peso complessivo della porta dell'apparecchio. Le cerniere possono essere spostate più facilmente quando si chiude la porta e si rischia di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

A causa dei due punti sopra citati, si raccomanda vivamente di non rimuovere il coperchio della porta a meno che la porta dell'apparecchio non sia stata rimossa. I danni causati da un funzionamento scorretto non sono coperti dalla garanzia.



### Rotaie

Per una pulizia accurata delle guide e della cavità, è possibile rimuovere i cestelli laterali come mostrato nella figura a sinistra. In questo modo l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo.

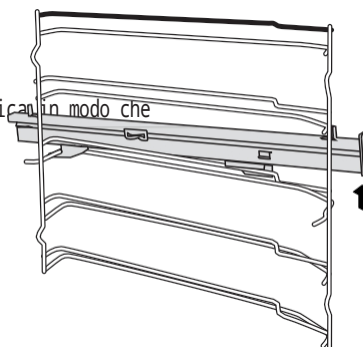
Per sostituire i cestelli laterali, procedere in ordine inverso.

### Rimozione delle guide telescopiche

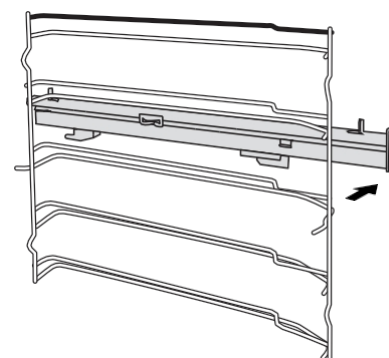
Per lo smontaggio a sinistra (specchio destro invertito):

- Sollevare con decisione l'estremità anteriore della guida telescopica in modo che il morsetto anteriore sia rilasciato. (Fig. 1).
- Tirare l'intera guida telescopica leggermente in avanti e rimuoverla lateralmente. (Fig. 2)

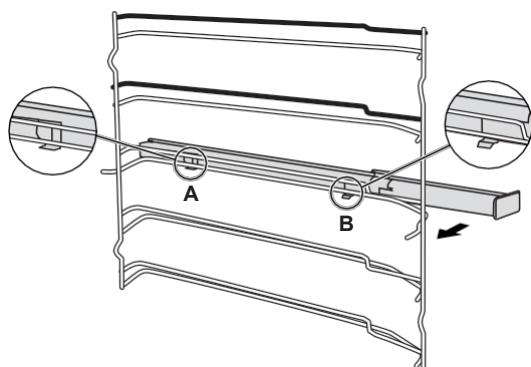
1



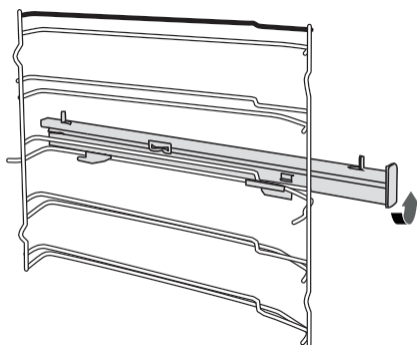
2



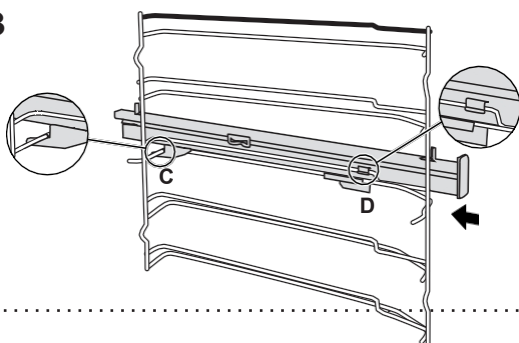
1



2



3



### Fissaggio delle guide telescopiche

Per montaggio a sinistra (specchietto laterale destro invertito):

- Posizionare i punti della guida telescopica contrassegnati da **A** e **B** in orizzontale sul lato inferiore della guida. (Fig. 1).
- Ruotare le guide telescopiche di 90 gradi in senso antiorario. (in senso orario per il lato destro). (Fig. 2).
- Far scorrere la guida telescopica all'indietro in modo che sia bloccata sull'elemento di guida inferiore nella parte posteriore (**C**) e sull'elemento di guida superiore nella parte anteriore (**D**). (Fig. 3).

## Pulizia e manutenzione

### Sostituzione della lampada

Se la lampada a cavità si guasta, deve essere sostituita. Le lampade alogene da 25 watt e 230 V, resistenti al calore, sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Quando si maneggia la lampada alogena, utilizzare un panno asciutto. In questo modo si aumenta la durata della lampada.



#### Avvertenze

##### Rischio di scosse elettriche!

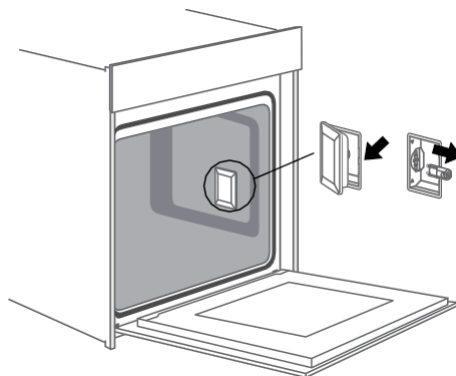
Quando si sostituisce la lampada, i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.

##### Rischio di ustioni!

L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti dopo il funzionamento. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di sostituire la lampada. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.



Se il coperchio di vetro della lampada è danneggiato, deve essere sostituito. Contattare uno specialista o il servizio clienti.



- Posizionare un asciugamano nella cavità fredda per evitare di danneggiarla.
- Rimuovere il coperchio di vetro come mostrato in figura.
- Estrarre la lampada, senza girarla.
- Inserire la nuova lampada, assicurandovi che i perni siano in la posizione corretta. Spingere la lampada con decisione.
- Riposizionare il coperchio di vetro.
- Togliere l'asciugamano e inserire l'interruttore per vedere se la lampada si accende.

### Sostituzione del cavo di alimentazione



#### Avvertenze

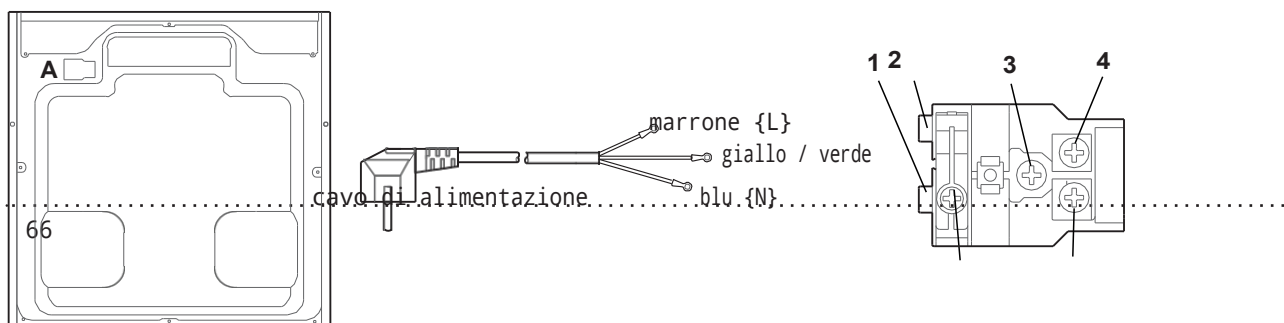
##### Rischio di scosse elettriche!

In caso di danneggiamento, il cavo di alimentazione può essere solo essere sostituito da uno specialista autorizzato!

La posizione **A** mostra la posizione della morsettiera sul retro dell'involucro esterno ed è chiusa.

Passi:

- Interrompere l'alimentazione, utilizzare un piccolo cacciavite piatto per aprire il coperchio. due snap **1** e **2**.
- Utilizzare un cacciavite per rimuovere le viti **3**, **4**, **5** e **6**.
- Cambiare il cavo di alimentazione. Fissare il nuovo filo giallo/verde sul **3**, il cavo marrone sul **4** e il cavo blu sul **5**.
- Ruotare la vite **6** per chiudere il coperchio della morsettiera. La sostituzione è terminata.



**Pulizia e manutenzione**

|                              |   |             |
|------------------------------|---|-------------|
|                              | 6 | 5           |
| involucro posteriore esterno |   | morsettiera |

## Risoluzione dei problemi

### Possibili guasti, cause e rimedi

Se si verifica un guasto, prima di chiamare il servizio di assistenza, accertarsi che non sia dovuto a operazioni errate e fare riferimento alla tabella dei guasti, cercando di correggere il guasto da soli. Spesso è possibile eliminare facilmente i guasti tecnici dell'apparecchio.

Se una pietanza non dovesse risultare esattamente come desiderata, nel capitolo "Uso dell'apparecchio" troverete molti consigli e istruzioni per la preparazione.

| Guasto                                                                                                | Possibili cause                                                                                                                                 | Note/risoluzione                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                                                                           | Fusibile difettoso.                                                                                                                             | Controllare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                       | Interruzione di corrente                                                                                                                        | Controllare se la luce della cucina o altre apparecchiature della cucina funzionano.                                                                                                                                                                                      |
| I tasti di controllo non sono più facili da usare.                                                    | Il pannello di controllo è sporco o bagnato.                                                                                                    | Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile l'utilizzo dei pulsanti di comando.<br>Se necessario, pulire il pannello di controllo come descritto nella tabella "Pulizia e manutenzione". |
| La ventola non funziona sempre nelle modalità di riscaldamento con ventola.                           |                                                                                                                                                 | Si tratta di un'operazione normale, dovuta alla migliore distribuzione del calore e alle migliori prestazioni del forno.                                                                                                                                                  |
| Dopo la cottura, si sente un rumore e si percepisce un flusso d'aria vicino al pannello di controllo. |                                                                                                                                                 | La ventola di raffreddamento è ancora in funzione, per evitare condizioni di elevata umidità nella cavità e raffreddare il forno.<br>La ventola di raffreddamento si accende automaticamente.                                                                             |
| Il cibo non è sufficientemente cotto nel tempo indicato dalla ricetta.                                | Viene utilizzata una temperatura o una quantità di ingredienti diversa dalla ricetta.                                                           | Viene utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità degli ingredienti sono diverse da quelle della ricetta. Ricontrollare la ricetta.                                                                             |
| Doratura irregolare                                                                                   | L'impostazione della temperatura è troppo alta o il livello del ripiano potrebbe essere ottimizzato.                                            | Controllare due volte la ricetta e le impostazioni.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                       | La finitura superficiale e/o il colore e/o il materiale della pirofila non sono la scelta migliore per il prodotto selezionato. funzione forno. | Quando si utilizza il calore radiante, come la modalità "Riscaldamento superiore e inferiore", utilizzare stoviglie da forno con finitura opaca, di colore scuro e di peso leggero.                                                                                       |
| La lampada non si accende.                                                                            | La lampada deve essere sostituita.                                                                                                              | Per sostituire la lampada, vedere "Pulizia e manutenzione" / "Sostituzione della lampada...".                                                                                                                                                                             |

### Avvertenza - Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni errate sono pericolose!

## Dettagli tecnici

Le riparazioni e la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato possono essere effettuate esclusivamente da un elettricista certificato.

Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina dalla rete elettrica o spegnere l'apparecchio.  
l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza.

## Risoluzione dei problemi

### Dettagli tecnici

|                                                        |                       |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| Nome del modello                                       | EB8019EDP             |
| Nome del fornitore                                     | KKT KOLBE             |
| Indice di efficienza energetica (EEL)                  | 81.9                  |
| Classe di efficienza energetica                        | A+                    |
| Consumo di energia per ciclo in modalità convezione    | 0,69 KWh / ciclo      |
| Consumo di energia per ciclo in modalità convenzionale | 1,06 KWh / ciclo      |
| Numero di cavità                                       | 1                     |
| Volume della cavità                                    | 72 l                  |
| Fonte di calore                                        | Elettricità           |
| Potenza                                                | 3200 W                |
| Tensione                                               | 220-240 V             |
| Lunghezza del cavo                                     | 1.0 m                 |
| Dimensioni dell'apparecchio (L×P×H)                    | 59,5 × 56,5 × 59,5 cm |
| Peso                                                   | 35,5 kg               |

### Efficienza energetica secondo EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

- La misurazione viene effettuata in modalità "ECO" per determinare i dati relativi alla modalità ad aria forzata e alla classe etichetta.
- La misurazione viene effettuata in modalità "Top & Bottom Heat" per determinare i dati relativi alla modalità convenzionale.
- Durante la misurazione solo l'accessorio necessario si trova nella cavità e tutte le altre parti devono essere rimosse.
- Il forno viene installato come descritto nella guida all'installazione e collocato al centro del mobile.
- Per la misurazione è necessario chiudere la porta come in casa, anche se il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per assicurarsi che non vi siano effetti negativi sui dati energetici a causa della tenuta disturbata, è necessario chiudere accuratamente la porta durante la misurazione. Può essere necessario utilizzare uno strumento per garantire la tenuta della guarnizione come in casa, dove nessun cavo disturba la funzione di tenuta.
- La determinazione del volume della cavità viene effettuata per l'uso "Scongellamento". Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori, compresi i supporti laterali, vengono rimossi.

## Nota sulla dichiarazione di conformità CE



### Descrizione del prodotto:

EB8019EDP

Forno elettrico da incasso

### Produttore:

KKT KOLBE

Küchentechnik GmbH &

Co KG Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

Per il prodotto descritto in questo manuale è disponibile la corrispondente dichiarazione di conformità CE.

Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati dal nostro sito web alla pagina del prodotto in questione.

La documentazione completa può essere ottenuta su richiesta scritta all'indirizzo di contatto qui accanto.

Jan Kolbe  
Responsabile della gestione  
dei prodotti



**Grazie per aver letto.  
Ci auguriamo che l'uso  
dell'apparecchio sia piacevole.**

Grazie per aver letto.

Vi auguriamo un grande piacere con il vostro apparecchio.