

Manuale d'uso

per il vostro forno a incasso

Manuale d'uso →
Lingua inglese

Modello: **EB8313HC**



Numero di serie del dispositivo:



KKT KOLBE

Manuale d'uso

Piano cottura a induzione da incasso, modello:
EB8313HC versione 2.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG
KKT KOLBE è un marchio registrato.

**Grazie per la vostra fiducia
e complimenti per l'acquisto del vostro nuovo forno da incasso!**

Leggere attentamente questo manuale, prima di disimballare l'apparecchio. Contiene importanti informazioni sulla sicurezza dell'installazione, dell'uso e della manutenzione, nonché importanti avvertenze sull'uso dell'apparecchio.

Segnate i punti che per voi sono importanti, Conservare il manuale in un luogo in cui sia possibile consultarlo in qualsiasi momento e trasmetterlo ad altri utenti e all'installatore del dispositivo.

In considerazione del costante sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare le modifiche necessarie all'apparecchio e/o al manuale al fine di garantire la facilità d'uso, la protezione dell'utente e la sua sicurezza.

meglio soddisfare l'attuale standard tecnico.

La versione più recente del manuale d'uso e altri dati, documenti e informazioni sono disponibili sulla pagina del prodotto in questione o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online www.kolbe.de.

Avete scelto un buon apparecchio che vi servirà per molti anni se viene utilizzato e mantenuto correttamente.

In caso di reclami nonostante il nostro accurato controllo di qualità, vi invitiamo a contattare il nostro servizio clienti interno. Saranno lieti di aiutarvi.

Per garantire una procedura agevole in caso di domande, si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre del dispositivo nel campo corrispondente della copertina interna.

Questo dato è riportato sulla targhetta dell'apparecchio o sulla confezione.

Il vostro team KKT KOLBE

Indice dei contenuti.....

Contenuti

Importanti istruzioni di sicurezza.....6

Ulteriori note e simboli.....19

1. Panoramica dei prodotti.....23

1.1 Ambito di consegna

1.2 Componenti del dispositivo

1.3 Attrezzature e altre caratteristiche

2. Funzionalità e utilizzo del dispositivo26

2.1 Funzionamento degli elementi riscaldanti

2.2 Ventola di raffreddamento

2.3 Utilizzo degli accessori

2.4 Utilizzo delle guide telescopiche

2.5 Apertura e chiusura dello sportello del forno

3. Note prima dell'uso.....29

3.1 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio

3.2 Messa in servizio

4. Funzionamento, impostazione e utilizzo31

4.1 Utilizzo del comando a sfioramento

4.2 Pannello di controllo e display

4.3 Descrizione delle funzioni di riscaldamento (modalità di riscaldamento)

4.4 Funzionamento e impostazione

4.5 Controllo remoto del forno tramite app WLAN

5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione	43
5.1 Note importanti sull'uso	
5.2 Raccomandazioni generali per la cottura in forno	
5.3 Metodi di cottura	
5.4 Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura	
6. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio	52
6.1 Pulizia del frontale del forno	
6.2 Pulizia e manutenzione della porta dell'apparecchio	
6.3 Pulizia della camera di cottura	
6.4 Pulizia degli accessori	
7. Rimozione e montaggio di parti e accessori dell'apparecchio	56
7.1 Rimozione e fissaggio dello sportello del forno	
7.2 Rimozione e inserimento degli estraibili telescopici	
7.3 Rimozione e inserimento delle griglie delle guide laterali	
7.4 Modifica dell'illuminazione del forno	
8. Risoluzione dei problemi	60
9. Montaggio e installazione	62
9.1 Note importanti e requisiti di installazione	
9.2 Collegamento elettrico del forno	
9.3 Installazione del forno	
10. Dati tecnici	67
Servizio clienti KKT Kolbe	69

Importanti istruzioni di sicurezza

sicurezza

Il presente manuale costituisce la base per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio.

Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installarlo e metterlo in funzione!

Il produttore non è responsabile di danni o problemi causati dall'inosservanza delle istruzioni, da un'installazione non corretta o da un uso improprio.

Uso previsto



ATTENZIONE!

Pericolo per la vita e l'incolumità fisica e rischio di danni!

Questo apparecchio può costituire un potenziale pericolo per le persone e per l'ambiente se non vengono soddisfatti i requisiti o le conoscenze per il suo utilizzo!

Per evitare questo inconveniente, osservare le seguenti istruzioni!

- Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio!
- Questo apparecchio può essere utilizzato, pulito o sottoposto a manutenzione generale da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza solo se sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza.
o sono stati istruiti da loro sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano!
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in ambiente domestico ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande.
Utilizzarlo solo per lo scopo previsto!
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in mobili da cucina.
Per l'installazione, seguire le istruzioni del capitolo corrispondente!
- Il dispositivo è destinato all'uso fino a un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare!
- L'apparecchio non è previsto per il funzionamento tramite un timer esterno!

Importanti istruzioni di sicurezza

- Utilizzate sempre pentole resistenti al calore per preparare i vostri cibi!
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si sviluppino odori e lievi vapori. Questo è normale e innocuo. Tuttavia, riscaldare prima l'apparecchio vuoto come descritto in "Messa in funzione", prima di utilizzarlo per la preparazione di alimenti e mantenere la stanza ben ventilata fino a quando l'odore non si sarà dissipato.
- Gli apparecchi elettrici inutilizzati rappresentano un rischio per la sicurezza! Non lasciare l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete elettrica, se non ne avete bisogno per un periodo di tempo prolungato!

Avvertenze generali



ATTENZIONE!

Rischio di morte e di lesioni!

- L'installazione e l'utilizzo di questo apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato, utilizzando strumenti adeguati e rispettando le norme e gli standard vigenti, nonché le relative istruzioni contenute nel presente manuale.
essere messo in funzione!
A tal fine, scollegare il dispositivo dall'alimentazione!
Le persone non qualificate corrono il rischio di scosse elettriche e lesioni potenzialmente letali! L'installatore è responsabile del corretto funzionamento in loco.
- L'uso di apparecchi difettosi o danneggiati può essere molto pericoloso!
Assicurarsi prima dell'uso, che il prodotto e i suoi componenti sono in condizioni complete e prive di difetti!
In caso di malfunzionamento o danneggiamento, non utilizzare l'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio clienti o a personale adeguatamente qualificato!

Importanti istruzioni di sicurezza

- Tenere tutti i materiali di imballaggio, 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 sopra la testa o ingoiati!
- Le riparazioni, le modifiche o la manutenzione dell'apparecchio effettuate da persone non qualificate possono comportare il rischio di scosse elettriche e incendi!
Questi interventi possono essere eseguiti solo da personale specializzato adeguatamente qualificato, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza applicabili, comprese le istruzioni del presente manuale, e l'apparecchio deve essere ~~collegato~~ dall'alimentazione elettrica!
Non tentare mai di modificare da soli i componenti, i cavi o le spine dell'apparecchio e non smontare alcuna parte dell'apparecchio, a meno che non sia espressamente indicato in questo manuale!
L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente!
- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni!
Prestare la dovuta cautela durante la manipolazione e proteggersi se necessario.
Ad esempio con i guanti da lavoro!

- C'è il rischio di schiacciamento
quando si apre e si chiude l'apparecchio!
Non toccare l'area della cerniera!



ATTENZIONE!

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!
- Prima dell'uso, verificare se i dati tecnici riportati sulla targhetta dell'apparecchio sono compatibili con le condizioni locali!
In caso contrario, restituire il dispositivo al punto vendita!
In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica o uno specialista adeguatamente qualificato.
- L'installatore deve assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a un impianto di messa a terra intatto, in conformità a tutte le normative vigenti.
e che sia disponibile un interruttore automatico (fusibile) facilmente accessibile e testato con un'apertura di contatto di almeno 3 mm, che consente di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica, se necessario!
- Le modifiche al sistema di alimentazione possono essere effettuate solo da un elettricista certificato!

Per le persone non qualificate sussiste il rischio

Importanti istruzioni di
sicurezza

di scosse elettriche potenzialmente letali!

- Non utilizzare prese multiple o cavi di prolunga per collegare l'apparecchio! Questi non garantiscono la sicurezza necessaria!
- Il contatto di liquidi o umidità con parti sotto tensione può causare un cortocircuito o una scossa elettrica!
Non utilizzare detergenti ad alta pressione o getti di vapore per pulire l'apparecchio!
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a dispersioni di corrente, non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o umide e indossare le scarpe durante il funzionamento!



ATTENZIONE!
Rischio di ustioni!

- Durante e dopo l'uso, alcune parti accessibili dell'apparecchio sono molto calde e possono causare ustioni!
Fare attenzione a non toccare le superfici riscaldate, in particolare gli elementi riscaldanti e le superfici interne del vano di cottura, con il corpo, gli indumenti o gli oggetti e tenere bambini e animali domestici lontani dall'apparecchio!
- Gli accessori e gli utensili di cottura diventano molto caldi quando il forno è in funzione!
Proteggersi sempre dalle ustioni

Ad esempio, con i guanti da forno per
rimuovere qualcosa dalla camera di
cottura riscaldata!

- Se lo sportello dell'apparecchio viene aperto durante o dopo il funzionamento, possono fuoriuscire vapori caldi che, a seconda della temperatura, possono non essere visibili!
Per evitare lesioni, afferrare sempre la maniglia della porta al centro e tenersi a distanza dai bordi della porta!
- Non versare acqua nella camera di cottura calda o sulla teglia riscaldata!
Questo produce vapore caldo che può causare lesioni!
Lo sbalzo di temperatura che ne deriva può danneggiare anche lo smalto!

 ATTENZIONE!
Pericolo di incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo! ~~Osservare~~ Osservare scrupolosamente le distanze di sicurezza e le istruzioni indicate nel presente manuale! Non installare l'apparecchio dietro un'anta di un mobile o simili per evitare il rischio di incendio dovuto al surriscaldamento!
- 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 mai l'apparecchio incustodito quando è

in funzione! Gli alimenti possono bruciare,
provocare fumi nocivi o prendere fuoco! Gli
alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o alcol
possono prendere fuoco rapidamente!

- Non lasciare mai nella camera di cottura oggetti non resistenti al calore e al fuoco, come contenitori di plastica o fogli di alluminio!
Questi possono prendere fuoco, sciogliersi, deformarsi o causare danni quando la camera di cottura è riscaldata!
- Non riscaldare contenitori o scatole sigillate nel forno!
Possono esplodere a causa della pressione eccessiva creata durante il riscaldamento!
- La carta da forno, ecc. può prendere fuoco toccando gli elementi riscaldanti!
Assicuratevi sempre che non sporga, tagliatelo a misura se necessario e caricatelo 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!
- Rimuovere la sporcizia grossolana dalla camera di **cottura** prima dell'uso, degli elementi riscaldanti e degli accessori!
Residui di cibo sciolti, grasso e altri residui possono incendiarsi, bruciare o provocare fumi nocivi!
- In caso d'incendio o fumo nella camera di cottura, non aprire la porta dell'apparecchio!
Spegnere l'apparecchio e staccare la spina o disinserire l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili!

Far controllare l'apparecchio da un elettricista certificato dopo che si è raffreddato!

- 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!

ATTENZIONE!



Rischio di danni

e le menomazioni funzionali

con possibili rischi per la vita e l'incolumità fisica!

Tenere presente che un danno o un difetto dell'apparecchio può essere molto pericoloso e può causare scosse elettriche o lesioni!

Per evitare questo inconveniente, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Prima di utilizzare 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.
Accendere l'apparecchio per evitare di danneggiarlo, ad esempio a causa di bruciature o fusioni!
- Non installare l'apparecchio in un ambiente con temperature elevate o in prossimità di fornelli a gas o a paraffina!

Importanti istruzioni di sicurezza

- Per evitare danni al cavo di alimentazione e i relativi pericoli, assicurarsi che non sia attorcigliato, schiacciato o attorcigliato e che non entri in contatto con superfici calde, spigoli vivi ecc. Non estrarre la spina dalla presa per il cavo, ma afferrarla direttamente!
- Non coprire il fondo della camera di cottura con pellicola, carta da forno o accessori e non appoggiare le stoviglie sul fondo della camera di cottura se è impostata una temperatura superiore a 50°C, per evitare di danneggiare lo smalto a causa del calore accumulato!
- Assicurarsi che il foglio di alluminio nella camera di cottura non entri in contatto con il vetro della porta!
Questo può portare a uno scolorimento permanente del vetro della porta!
- Non utilizzare stampi, tappetini, coperture o accessori in silicone! Possono danneggiare il sensore del forno!
- 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 nella porta dell'apparecchio!
Anche se la porta è aperta solo di poco durante

il raffreddamento, i mobili o i frontali degli elettrodomestici vicini possono essere danneggiati nel tempo!

- Mantenere sempre pulita la guarnizione e sostituirla se danneggiata per evitare danni dovuti alla fuoriuscita di calore!
Ad esempio, 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 vicini o l'apparecchio.
i dispositivi possono essere danneggiati!
- L'umidità nella camera di cottura può provocare la corrosione per un lungo periodo di tempo!
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 di cottura!
- Mantenere sempre pulito il forno! I residui di cibo possono danneggiare le superfici del forno con il tempo!
- Evitare le macchie di zucchero, ad esempio il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere più eliminabili dopo il raffreddamento! Non coprire la teglia quando si preparano piatti molto umidi, come le crostate di frutta.
troppo generosamente e utilizzare una teglia profonda!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio, perché potrebbero danneggiare le superfici!

Non utilizzare detergenti spray nell'area
della guarnizione!

Seguire le istruzioni per la pulizia e la cura nel capitolo corrispondente!

- I graffi sul vetro della porta dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe o addirittura in rotture! Per la pulizia non utilizzare raschietti per vetri, detergenti taglienti o abrasivi.
-Aiuto!
- Per evitare di danneggiare lo sportello dell'apparecchio, non appesantirlo!
Ad esempio, non appoggiarvi pentole o accessori e non ~~appendervi~~ nulla!
- 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!
- Per garantire una manipolazione sicura ed evitare danni,
Se necessario, spingere sempre gli accessori nel senso giusto e fino all'interno della camera di cottura.

Ulteriori informazioni e simboli

In questo manuale

Simboli di pericolo e informazioni



Avvertenza di pericolo per le persone e di danni Leggere con particolare attenzione le istruzioni di sicurezza contrassegnate da questo simbolo e comportarsi di conseguenza. seguire le istruzioni per evitare pericoli!
Si prega di trasmettere queste istruzioni anche agli altri utenti e al programma di installazione!

Classificazione dei pericoli mediante l'uso di parole segnale combinate:

ATTENZIONE!

Indica una situazione di pericolo che potrebbe causare morte o gravi lesioni, se non viene evitato

ATTENZIONE!

Indica una situazione di pericolo che può provocare lesioni lievi o moderate, se non viene evitato

ATTENZIONE!

Indica una situazione che potrebbe danneggiare il prodotto o gli oggetti nelle sue vicinanze, se non viene evitato



Informazioni e suggerimenti

Suggerimenti e informazioni utili per evitare problemi e per facilitare la rispettiva procedura

Nota sulle illustrazioni

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

Dispositivo, componenti e accessori

Simboli sulle parti dell'apparecchio, sugli accessori, ecc.

I seguenti simboli presenti sull'apparecchio, sui suoi componenti e sugli accessori indicano informazioni importanti per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Non rimuoverli o danneggiarli, garantire sempre una buona visibilità e sostituire i simboli danneggiati!



Avviso di pericolo generale!

C'è un potenziale pericolo! Comportarsi con la dovuta cautela!



Attenzione alla superficie calda!

Il prodotto può ~~suriscaldarsi~~ ^{suriscaldarsi} durante il funzionamento e causare lesioni e danni!

Non toccarlo finché non si è raffreddato e ~~rispettare~~ ^{rispettare} le distanze consigliate intorno all'apparecchio in questo manuale!



Attenzione alla tensione elettrica!

Alcuni componenti del prodotto sono disponibili durante e anche dopo il funzionamento sotto tensione pericolosa per la vita! ~~Assicurarsi~~ ^{Assicurarsi} di non entrare in contatto con questi elementi e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate!



Seguire le seguenti istruzioni per l'uso

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il prodotto e trasmettere le informazioni pertinenti agli altri utenti e all'installatore!



Conformità UE

Il prodotto soddisfa i requisiti UE applicabili in materia di sicurezza, protezione dell'ambiente e tutela della salute.

Smaltimento dei rifiuti e protezione dell'ambiente

Simboli informativi per lo smaltimento



Nessuno smaltimento nei rifiuti domestici (etichettatura WEEE)

Il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto indifferenziato! Portarlo in un centro di riciclaggio per il riutilizzo e il riciclaggio.

Punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici!
Far rimuovere il cavo da un elettricista qualificato!



Materiale riciclabile (nastro di Möbius)

Separare i componenti rilevanti del prodotto per tipo dai rifiuti residui e smaltirli in conformità alle normative locali!



Materiale riciclabile (simbolo Trimán)

Separare il prodotto dai rifiuti residui per smaltirlo secondo le istruzioni di differenziazione allegate!

Informazioni generali sullo smaltimento

- Lo smaltimento improprio può mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana!
Assicurandovi che il prodotto e la sua confezione siano smaltiti correttamente, contribuirete a evitare potenziali pericoli!
Questo può valere anche per lo smaltimento di vecchi elettrodomestici!
- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati accuratamente selezionati e devono essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e i rifiuti! Separare i loro componenti per tipo e smaltirli di conseguenza!
- È possibile ottenere informazioni sui metodi di smaltimento e di riciclaggio attuali presso le autorità locali, la società di smaltimento dei rifiuti o il venditore.

Nota sulla tutela dell'ambiente attraverso il risparmio energetico

- Seguire le raccomandazioni d'uso contenute in questo manuale, risparmiare energia attraverso l'uso efficiente dell'apparecchio e in questo modo contribuire a proteggere l'ambiente!

Note sul trasporto del dispositivo

Se è necessario trasportare l'apparecchio dopo il disimballaggio o in un secondo momento, osservare le seguenti istruzioni, per evitare danni:

- Conservare la confezione originale del prodotto e trasportare sempre il dispositivo imballato nello stesso modo in cui è stato consegnato! Rispettare l'etichettatura! Se non è presente la

confezione originale:

- Fissare tutte le parti sciolte / rimovibili in modo che non possano toccarsi!
- Evitare gli urti con il dispositivo e i suoi componenti e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate!
- Assicurarsi che l'apparecchio sia in posizione orizzontale durante il trasporto e quando lo si ripone!

Note sulla conservazione

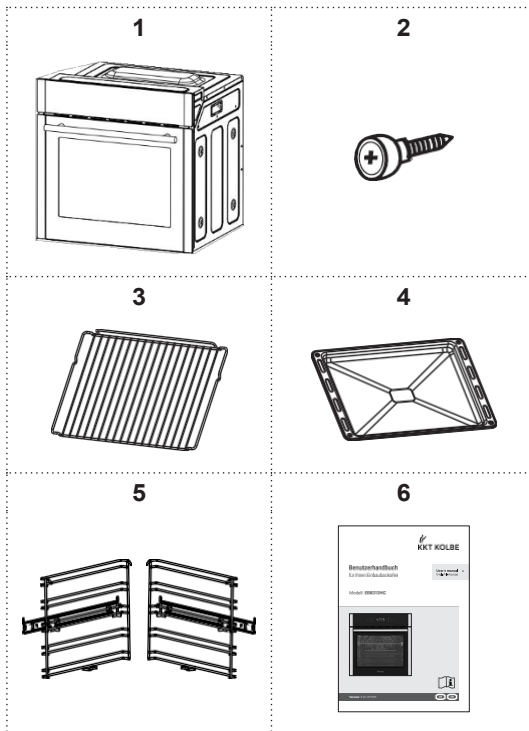
Se è necessario conservare l'apparecchio per un certo periodo di tempo, Osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

- Se possibile, imballare l'apparecchio insieme ai sacchetti di essiccante nel cartone originale o in un imballaggio simile e sigillarlo con nastro adesivo!
- Scegliete un luogo di stoccaggio asciutto e pulito!
- Assicurarsi che sia in posizione orizzontale!
- Non caricare l'imballaggio!
- Conservare l'apparecchio solo per il tempo strettamente necessario!
- Per evitare possibili corrosioni, non conservare l'apparecchio in prossimità di sostanze chimicamente aggressive o corrosive!
- Controllare regolarmente che l'apparecchio non presenti danni visibili durante il periodo di stoccaggio.
e, se necessario, sostituire l'imballaggio!

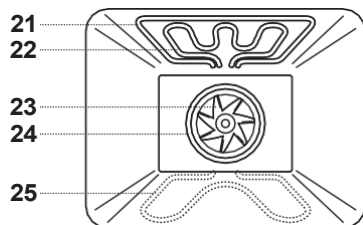
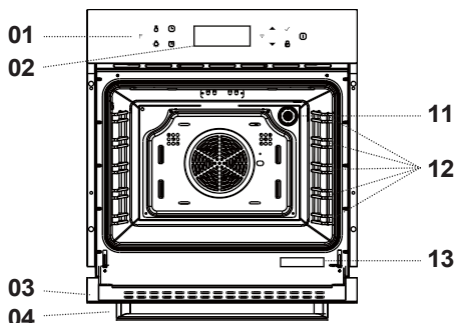
1. Panoramica del prodotto

1.1 Ambito di consegna

- 1 1× Forno da incasso, modello EB8313HC con griglie laterali a scorrimento, cavo di collegamento e spina
- 2 2× Viti di montaggio
- 3 1× Griglia del forno
- 4 1× Teglia da forno
- 5 2× (1 × 2) Estrazioni telescopiche
- 6 1× Manuale d'uso



1.2 Componenti del dispositivo



Parte anteriore del forno

- 01 Pannello di controllo (per la descrizione vedere sezione corrispondente)
- 02 Display
- 03 Porta dell'apparecchio
- 04 Maniglia della porta

Interno del forno / camera di cottura:

- 11 Illuminazione del forno
- 12 Guide di scorrimento per gli accessori (contando dal basso verso l'alto)
- 13 Piastra tipo

Elementi di riscaldamento

- 21 Elemento riscaldante esterno superiore
- 22 Elemento di grigliatura
- 23 Ventilatore
- 24 Riscaldatore ad anello
- 25 Elemento riscaldante inferiore (nascosto sotto la base della camera di cottura)

1.3 Attrezzature e altre caratteristiche

- Controllo a sfioramento e display a LED
- Vetri a doppio isolamento termico
- 5 livelli di inserimento
- Estrattori telescopici su 1 livello di cassetto
Per facilitare l'inserimento e la rimozione degli accessori

Funzioni selezionabili

(Per il funzionamento vedere il capitolo corrispondente)

- Regolazione passo-passo della funzione di riscaldamento e della temperatura
- 10 funzioni di riscaldamento:
 - Fase di sbrinamento
 - Griglia di grande superficie
 - Calore di fondo
 - Livello pizza
 - Aria calda
 - Ricircolo dell'aria
 - Calore superiore/inferiore
 - Sistema di grigliatura/arrostimento
 - Griglia
 - Riscaldamento rapido
- 6 programmi automatici:
 - Mantenere il calore
 - Brindisi
 - Pizza
 - Cosce di pollo
 - Torta
 - Manzo
- Funzioni di timer programmabili:
 - Impostazione dell'ora di inizio del processo di cottura con accensione automatica
 - Impostazione del tempo di cottura con spegnimento automatico
 - Impostazione combinata dell'ora di avvio e del tempo di cottura con accensione e spegnimento automatici
 - Funzione di allarme senza accensione/spegnimento automatico
- Serratura a chiave / blocco bambini:
 - Disattivazione di tutti i comandi ad eccezione del pulsante di accensione/spegnimento

Panoramica del pausa:
prodotto in pausa
l'operazione

2. Funzionalità e utilizzo del dispositivo

2.1 Funzionamento degli elementi riscaldanti

Dopo l'avvio del funzionamento, il forno è
gli elementi riscaldanti corrispondenti alla funzione di
riscaldamento selezionata (vedere "Componenti
dell'apparecchio" e "... funzioni di riscaldamento")
alla temperatura di cottura impostata.

Quando viene raggiunta la temperatura target (misurata dal sensore
di temperatura), gli elementi riscaldanti si spengono
automaticamente.

Per mantenere la temperatura impostata, il processo di
riscaldamento riparte automaticamente ogni volta che la
temperatura della camera di cottura si abbassa e si arresta
quando viene nuovamente raggiunta.

2.2 Ventola di raffreddamento

Per garantire una bassa temperatura degli elementi di comando e
della maniglia della porta durante il funzionamento e per evitare
che l'apparecchio si riscaldi eccessivamente, una ventola
incorporata genera un flusso d'aria per il raffreddamento.
Si attiva non appena viene impostata una funzione di riscaldamento.
L'aria fuoriesce tra la porta del forno e il pannello di
controllo.

A seconda del calore residuo, la ventola di raffreddamento funziona
continua per qualche tempo dopo lo spegnimento,
per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente dopo il funzionamento.



ATTENZIONE!

Rischio di danni!

Prestare attenzione a non ostruire i condotti di
ventilazione per evitare il surriscaldamento
dell'apparecchio e il rischio di surriscaldamento.
per evitare danni da calore!



Rumore durante il funzionamento Durante il

raffreddamento, la ventola di raffreddamento può
emettere un leggero sibilo.

A seconda del periodo di utilizzo e dello sviluppo
di calore durante la circolazione dell'aria calda, è

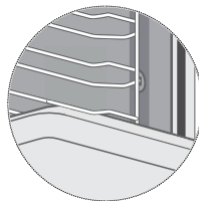
possibile che si verifichino lievi rumori/ vibrazioni
di funzionamento della ventola.
nella camera di cottura.
Questo è normale e innocuo.

2.3 Utilizzo degli accessori

Le griglie a binario scorrevole sul lato della camera di cottura offre 5 ripiani (con estrazione telescopica su 1 livello), che si contano dal basso verso l'alto e sono destinati all'inserimento di teglia, rastrelliera e altri accessori.

Osservare le seguenti istruzioni per la manipolazione:

- Se possibile, utilizzare solo accessori originali.
- Prestare attenzione all'uso degli accessori con la barra antiribaltamento per un corretto allineamento (con la barra antiribaltamento verso la parte posteriore).
- Per l'inserimento su un binario senza guida telescopica, posizionare gli angoli posteriori dell'accessorio tra le due staffe metalliche della guida desiderata e spingerlo nella camera di cottura fino all'arresto (vedere la sezione seguente sull'uso della guida telescopica).
- Se si desidera utilizzare più livelli contemporaneamente, selezionare una funzione di riscaldamento assistito da ventola per ottenere risultati di cottura ottimali.
- Sulle guide senza prolunga telescopica, gli accessori possono essere estratti per circa metà senza ribaltarsi se sono stati inseriti correttamente.



ATTENZIONE! **Rischio di ustioni!**

Il forno, gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi durante il funzionamento e possono causare ustioni!

Protegetevi con guanti da forno, ad esempio, per rimuovere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata e fare molta attenzione!



ATTENZIONE! **Rischio di danni!**

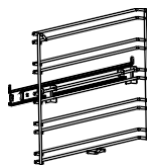
Per evitare danni, assicurarsi sempre che tutti gli accessori, comprese le guide telescopiche, siano completamente inseriti e non tocchino la porta del forno.

prima di chiuderla.

2.4 Utilizzo delle guide telescopiche

I ripiani laterali della camera di cottura sono dotati di estrattori telescopici su un livello / su un binario ciascuno.

Servono a facilitare l'inserimento e la rimozione della rastrelliera del forno, della teglia e degli altri accessori dalla camera di cottura, oltre a fornire un'ulteriore sicurezza contro il ribaltamento durante la rimozione (per la rimozione/installazione e la pulizia, vedere le relative sezioni).



Utilizzare le guide telescopiche come segue:

- Estrarre le guide di estrazione di entrambi i ripiani corrispondenti in avanti, fuori dalla camera di cottura.
- Posizionare gli accessori desiderati (ad es. teglia, rastrelliera) sulle guide estese.
- Se possibile, spingeteli nella camera di cottura premendo su entrambi i lati fino a raggiungere il punto in cui si trovano.
- Chiudere prima la porta del forno, quando gli estrattori telescopici e tutti gli accessori sono completamente inseriti.

2.5 Apertura e chiusura dello sportello del forno

Per aprire l'apparecchio, afferrare sempre la maniglia della porta al centro prima di tirarla in avanti e leggermente verso il basso.



ATTENZIONE! **Rischio di ustioni!**

Per evitare ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore dalla camera di cottura, tenersi a distanza dai bordi della porta quando si apre l'apparecchio riscaldato e non afferrare la maniglia della porta troppo lateralmente! Tenere presente che il vapore che fuoriesce potrebbe non essere visibile a seconda della temperatura!

Apertura dello sportello dell'apparecchio durante il funzionamento

Funzionalità e utilizzo del dispositivo

Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante il funzionamento, il processo di riscaldamento viene automaticamente interrotto e ripreso dopo la chiusura della porta.

3. Note prima dell'uso

3.1 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio

- Quando si disimballa l'apparecchio, accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni e scosse elettriche!

Se si notano danni al dispositivo, ai cavi o ad altri componenti, non collegarlo o metterlo in funzione!
Questo può essere molto pericoloso!
Contattare il servizio clienti.

- Si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre (S/N) sulla prima pagina di questo manuale, in caso di dubbi.
- Se il dispositivo è stato installato correttamente (vedere le sezioni pertinenti), prima dell'uso assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi, le pellicole protettive, ecc. siano rimossi.
e gli agenti protettivi per il trasporto sono stati rimossi dal prodotto e smaltiti correttamente
e che altre piccole parti, come i materiali di assemblaggio, siano conservate in modo sicuro.



ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento!

Piccole parti, lamine, ecc. possono essere molto pericolose se vengono inghiottite o tirate sopra la testa, ad esempio!
Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio e rischio di danni!

I materiali di imballaggio non rimossi e i materiali di protezione per il trasporto nella camera di cottura (ad es. parti in polistirolo) possono incendiarsi o sciogliersi quando l'apparecchio viene riscaldato!
Assicurarsi che siano stati completamente rimossi prima dell'uso!

- Rimuovere tutti gli accessori e le guide laterali dalla camera

Note prima dell'uso

di cottura e pulire la camera di cottura e gli accessori come descritto nella sezione corrispondente.

3.2 Messa in servizio

Impostazione dell'ora prima dell'uso

Quando si accende per la prima volta o dopo un lungo periodo di tempo
⌚ L'interruzione dell'alimentazione ripristina l'impostazione dell'ora (display 12:00 e simbolo , eventuale segnale acustico)

e deve essere impostato per poter utilizzare il dispositivo senza restrizioni.

A tal fine, procedere come descritto nella sezione corrispondente in "Funzionamento e impostazioni".

Formazione di odori e vapori durante il funzionamento iniziale

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, isolare i materiali e gli elementi riscaldanti possono provocare un odore particolare e la formazione di lievi vapori. Si tratta di un fenomeno normale e innocuo; tuttavia, in questo caso, non riscaldare alcun alimento nella camera di cottura.

Procedere come descritto nella sezione seguente.

- Utilizzare il dispositivo solo quando è in perfette condizioni. e messa in funzione dopo una corretta installazione da parte di un elettricista adeguatamente qualificato.
- Prima di utilizzare il forno per la preparazione dei cibi, riscaldarlo per circa 30 minuti fino a quando non è vuoto.
con le impostazioni calore superiore/inferiore e 200°C (per il funzionamento e le impostazioni, vedere le relative sezioni).
- Mantenere la stanza ben ventilata durante questo processo fino a quando gli odori o i fumi non si saranno dissipati.
- Pulire la camera di cottura con un panno umido e asciugarla accuratamente.
- A questo punto è possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare i cibi. Seguire le istruzioni riportate nelle relative sezioni.

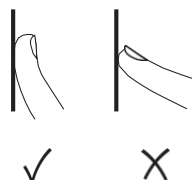
4. Funzionamento, impostazione e utilizzo

4.1 Utilizzo del comando a sfioramento

Il pannello di controllo dell'apparecchio è costituito da pulsanti a sensore che rispondono al tocco.

Per utilizzarli, osservare le seguenti istruzioni:

- Non esercitare una forte pressione sui comandi. È sufficiente sfiorarli.
- Utilizzare la sfera del dito, non la punta (vedi figura) e azionare i pulsanti del sensore come descritto nelle sezioni seguenti.
- Quando viene registrato un tocco, viene emesso un segnale acustico di conferma.



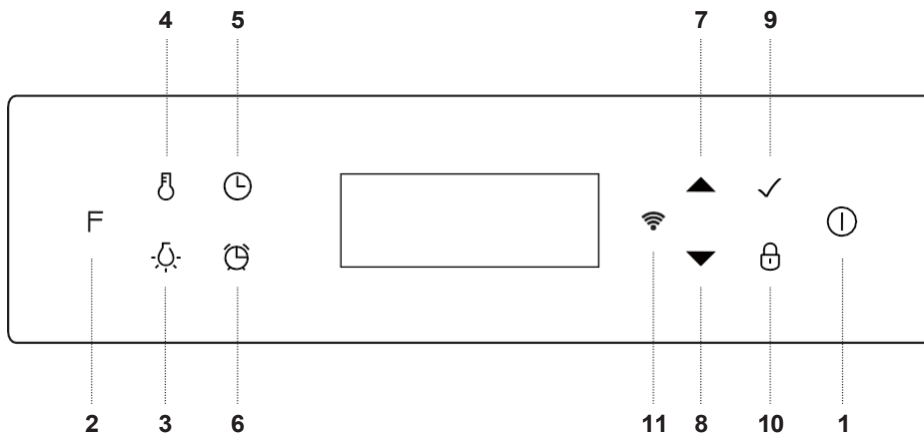
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto.

Anche una sottile pellicola di umidità può provocare questo fenomeno, che i pulsanti del sensore sono difficili o impossibili da usare.

4.2 Pannello di controllo e display

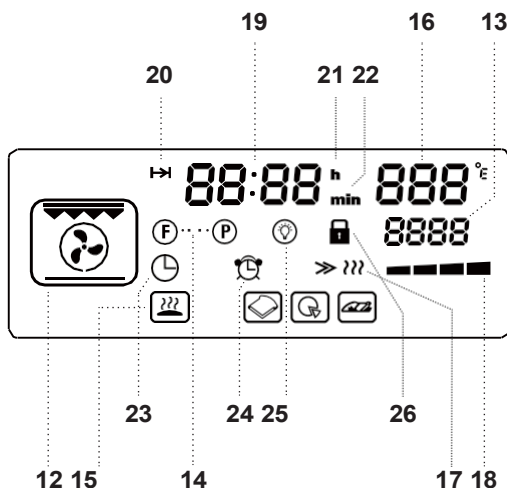
La seguente panoramica fornisce una breve descrizione delle funzioni del display e dei pulsanti.

Per istruzioni dettagliate sul funzionamento, vedere le sezioni seguenti.



Elementi di controllo

- 1 On / Off (toccare per circa 5 secondi)
- 2 **F** Funzioni di riscaldamento / programmi automatici
- 3 Accensione e spegnimento dell'illuminazione del forno
- 4 Impostazione della temperatura
- 5 Impostazione del tempo (tempo/tempo di cottura)
- 6 Timer / Allarme
- 7 Modifica dell'impostazione; verso l'alto
- 8 Modifica dell'impostazione; giù / WLAN - Attivare la modalità di connessione
- 9 Conferma
- 10 Blocco per bambini (blocco a chiave)



Display

- | | |
|---|--|
| <p>11 WLAN - spia luminosa
WLAN - Stato della connessione</p> <p>12 Modalità di riscaldamento</p> <p>13 Modalità di riscaldamento attualmente selezionata / Codice</p> <p>14 Attualmente selezionato</p> <p>15 Programma automatico attualmente selezionato</p> <p>16 Temperatura</p> <p>17 Il forno si riscalda</p> <p>18 Stato attuale del riscaldamento</p> | <p>19 Visualizzazione dell'ora</p> <p>20 Impostazione del tempo di cottura</p> <p>21 Impostazione dell'ora</p> <p>22 Impostazione dei minuti</p> <p>23 Impostazione del tempo</p> <p>24 Funzione di allarme</p> <p>25 Illuminazione</p> <p>26 Serratura a prova di bambino</p> |
|---|--|

4.3 Descrizione delle funzioni di riscaldamento (modalità di riscaldamento)

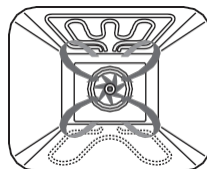


Fase di sbrinamento

Temperatura di cottura: 0°C, non regolabile

F--1

L'aria nella camera di cottura viene fatta circolare senza riscaldamento. Questo accelera delicatamente il processo di sbrinamento.



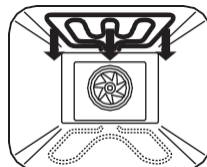
Griglia di grande superficie

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

F--2

L'ampia area di calore concentrato dall'alto rosola la parte superiore del cibo.

Adatto per grigliare e rosolare grandi quantità.



Calore di fondo

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

F--3

Il calore si concentra dal basso senza dorare la parte superiore del cibo.

Adatto per riscaldare i cibi o per piatti con lunghi tempi di cottura, come casseruole, stufati o dolci, nonché per la pulizia a vapore (per una descrizione, vedere il capitolo sulla pulizia).



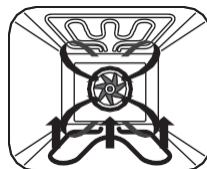
Livello pizza

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

F--4

Il calore concentrato dal basso è integrato dalla circolazione di aria riscaldata.

Adatto per ricette con condimenti umidi e pasta croccante, come pizza, quiche, frutta e cheesecake. Si consiglia di preriscaldare il forno.



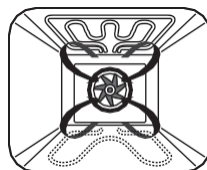
Aria calda

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

F--5

L'aria nella camera di cottura viene fatta circolare e riscaldata allo stesso tempo. Questo accelera il processo di cottura e riduce il rischio di bruciature.

Adatto alla cottura su più livelli.





F--6

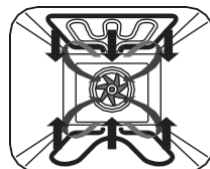
Ricircolo dell'aria

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

Il calore generato in modo uniforme nella parte superiore e inferiore si distribuisce rapidamente in tutta la camera di cottura.

Il cibo si rosola all'esterno e rimane succoso all'interno.

Adatto per arrostitire ad alte temperature o per pezzi di carne di grandi dimensioni.



F--7

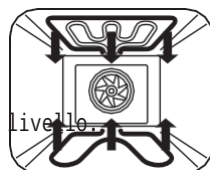
Calore superiore/inferiore

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

Il calore viene trasferito in modo uniforme al cibo dall'alto e dal basso.

La cottura o la tostatura sono possibili solo su un livello.

Adatto per arrostitire in casseruola, per cuocere al forno, per il pane, ecc.



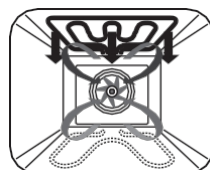
F--8

Sistema di grigliatura / frittura

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

Il calore concentrato su un'ampia superficie dall'alto è integrato dalla circolazione dell'aria riscaldata.

Adatto per grigliare e arrostitire pezzi di carne più grandi, nonché per gratinare e gratinare.



F--9

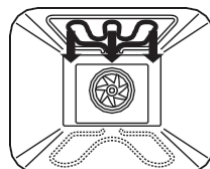
Griglia

Temperatura di cottura preimpostata: 180°C

La parte superiore del cibo viene rosolata concentrando il calore al centro dall'alto.

Posizionare il cibo al centro sotto la griglia.

Adatto per grigliare piccole quantità e per rosolare i cibi.

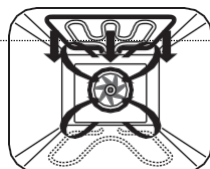


F-10

Riscaldamento rapido

Temperatura preimpostata: 200°C

Funzione di riscaldamento per un preriscaldamento accelerato del forno



Programmi automatici

(con impostazioni predefinite,
personalizzabili entro l'intervallo
specificato)

			Temperatura preimpostata	Tempo di cottura preimpostato
				
	P--1	Riscaldamento	65 °C	
	P--2	Brindisi	180 °C	10 min.
	P--3	Pizza	180 °C	18 min.
	P--4	Cosce di pollo	190 °C	45 min.
	P--5	Torta	200 °C	30 min.
	P--6	Manzo	180 °C	30 min.

4.4 Funzionamento e impostazione

Accensione e spegnimento del dispositivo

- Per accendere o spegnere il forno, toccare il pulsante di accensione/spegnimento per alcuni secondi alla volta.

Note sulla messa in servizio:

- Dopo aver collegato il forno, il display visualizza "12:00".
 viene visualizzato il simbolo (che lampeggia alcune volte) e può essere emesso un segnale acustico.
 Per poter utilizzare il forno senza limitazioni, impostare l'ora corrente, come descritto di seguito.
- Quando si utilizza il forno per la prima volta, riscaldarlo prima con una camera di cottura vuota come descritto in "Messa in funzione".

Impostazione dell'ora

Per visualizzare l'ora corrente all'accensione. Deve essere impostata prima dell'uso.

Per poter utilizzare le funzioni del forno senza limitazioni, in particolare per la cottura automatica, assicurarsi di farlo, che l'ora visualizzata sul display corrisponda all'ora corrente. Per impostarla, procedere come segue:

-  Accendere l'apparecchio e toccare il pulsante. Il display delle ore inizia a lampeggiare.
-   Impostare il numero attuale di ore utilizzando i pulsanti e e attendere 3 secondi finché il display dei minuti non inizia a lampeggiare.
  Impostare quindi il numero di minuti con i tasti e .
- Dopo 3 secondi senza ulteriori input, il display smette di lampeggiare.
 L'impostazione dell'ora è completa.

Selezione delle funzioni di riscaldamento o dei programmi automatici

-   Con il pulsante si passa dal menu di selezione delle funzioni di riscaldamento (display) a quello dei programmi automatici (display) (vedi tabelle corrispondenti).
-  Con i tasti e selezionare la funzione di riscaldamento o il programma automatico desiderato.
-  Toccare il pulsante per confermare (Dopo 3 secondi di inattività, la selezione viene confermata automaticamente).

Impostazione della temperatura

-  Se è stata impostata una funzione/programma di riscaldamento, toccare il tasto .
L'indicatore di temperatura sul display inizia a lampeggiare.
-  Utilizzare i pulsanti e per impostare la temperatura target desiderata.
-  Toccare il pulsante per confermare (Dopo 3 secondi di inattività, la selezione viene confermata automaticamente).
 Il simbolo indica il processo di riscaldamento.

Note:

-  Toccando contemporaneamente i pulsanti e  è possibile passare dai gradi Celsius ai Fahrenheit.
-  Non è possibile selezionare alcuna temperatura per la fase di scongelamento, poiché il forno non viene riscaldato durante questa funzione.
 Il display della temperatura visualizza .

Impostazione della funzione di pausa

Per interrompere il processo di cottura durante il funzionamento.

-  Toccare il pulsante durante la modalità di riscaldamento.
Il forno interrompe il processo di riscaldamento e si trova in modalità di pausa.
-  Per riprendere il funzionamento e uscire dalla modalità di pausa, toccare il pulsante.

Impostazione del tempo di cottura

Per la cottura per un periodo di tempo selezionato.

Una volta trascorso il tempo impostato, il forno si spegne automaticamente.

Il tempo di cottura può essere impostato fino a un massimo di 6 ore.

-  Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, toccare una volta il pulsante.
 Il simbolo appare sul display e l'indicazione delle ore inizia a lampeggiare.
-  Utilizzare i pulsanti  e  per impostare il numero di ore desiderato, attendere 3 secondi fino a quando il display dei minuti lampeggerà
 e impostare anche questo utilizzando i pulsanti  e .
- Dopo 3 secondi senza ulteriori immissioni, il display smette di lampeggiare e l'immissione viene confermata automaticamente. Viene avviato il processo di riscaldamento.
- Una volta trascorso il tempo impostato, il processo di riscaldamento viene interrotto ed viene emesso un segnale di allarme.
  Per interromperlo, toccare uno dei pulsanti  , o  . Se non si interviene, l'allarme viene annullato automaticamente dopo 2 minuti.

Impostazione dell'ora di inizio

Per impostare un tempo di avvio ritardato del processo di cottura. La

modalità di riscaldamento selezionata viene avviata

automaticamente allo scadere del tempo impostato.

-  Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, toccare due volte il pulsante,
 finché il simbolo non appare sul display.
-  Quando il display delle ore inizia a lampeggiare, utilizzare i pulsanti  e  per impostare il numero di ore fino all'ora di inizio desiderata, attendere 3 secondi finché il display dei minuti non lampeggia.
 e impostare anche questo utilizzando i pulsanti  e .
- Dopo 3 secondi senza ulteriori immissioni, il display smette di lampeggiare e l'immissione viene confermata automaticamente.

Funzionamento, impostazione e utilizzo

- Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e viene avviato il processo di riscaldamento.

Esempio: Se l'ora è impostata su 1 ora (1:00) alle ore 10:00, il forno inizia a riscaldarsi automaticamente alle 11:00.

Impostazione dell'ora di inizio e del tempo di cottura -Durata

Per impostare un avvio ritardato del processo di cottura per un tempo di cottura definito.

La modalità di riscaldamento selezionata si avvia automaticamente allo scadere del tempo impostato, rimane in funzione per il tempo di cottura impostato e si spegne automaticamente allo scadere del tempo.

- Dopo aver selezionato la modalità e la temperatura di riscaldamento,  toccare il tasto in modo che il simbolo appaia sul display e impostare il tempo di cottura desiderato, come descritto sopra.
-  A questo punto, toccare più volte il tasto finché non appare il simbolo sul display e ~~impostare~~ il tempo desiderato fino all'avvio del processo di cottura, come descritto sopra.
- Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e si avvia il processo di cottura.
 Per interrompere il segnale, toccare uno dei pulsanti , o .
Se non si interviene, l'allarme viene annullato automaticamente dopo 2 minuti.
- Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, la modalità di riscaldamento viene annullata e viene nuovamente emesso un segnale acustico.
 Per interrompere questa operazione, toccare uno dei pulsanti , o .
Se non si interviene, l'allarme viene annullato automaticamente dopo 2 minuti.

Impostazione della funzione di allarme

Per impostare un segnale di allarme allo scadere di un certo tempo come promemoria, ad esempio per l'inserimento del cibo, dopo il preriscaldamento o il condimento o l'ingrassaggio durante il tempo di cottura. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso solo un segnale acustico. Il processo di riscaldamento non viene interrotto.

-  Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, sfiorare più volte il tasto fino a quando il simbolo appare sul display.
- Quando il display delle ore inizia a lampeggiare,   Utilizzare i pulsanti  e  per impostare il numero di ore che mancano alla sveglia desiderata, Attendere 3 secondi finché il display dei minuti non lampeggia   e impostare anche questo utilizzando i pulsanti  e .
- Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale di allarme.    Per interromperlo, toccare uno dei pulsanti  , o  . Se non si interviene, l'allarme si annulla automaticamente dopo 2 minuti. Il processo di riscaldamento rimane inalterato.

Impostazione della chiusura a prova di bambino (chiusura a chiave)

Per evitare che il dispositivo venga acceso accidentalmente o le impostazioni possono essere modificate involontariamente, ad esempio dai bambini. Il pannello di controllo è bloccato quando è attivato.

In questo stato, è possibile spegnere l'apparecchio solo toccando brevemente

① per interrompere il processo di riscaldamento o spegnere il forno toccando e tenendo premuto il pulsante di accensione/spegnimento .

-  Per bloccare il pannello di controllo, toccare il tasto per 3 secondi fino a quando il simbolo appare sul display. Il pannello di controllo è ora bloccato, ad eccezione della funzione di spegnimento del pulsante di accensione/spegnimento.
-  Per sbloccare nuovamente il pannello di controllo, toccare nuovamente il pulsante per 3 secondi.  Il simbolo scompare e il dispositivo può tornare a funzionare normalmente.

4.5 Controllo remoto del forno tramite app WLAN

Il forno è dotato di una funzione WLAN che consente di impostare la funzione di riscaldamento/la modalità di riscaldamento, Impostazione della temperatura e del tempo di cottura da remoto tramite l'applicazione per smartphone.

Nota: la porta di rete wireless è disattivata alla consegna.

Frequenza e protocollo: 802.11b/g/n (HT20); 2412MHz a 2472MHz (2,4GHz W-Lan)

Utilizzare la funzione WLAN come segue:

Installazione dell'applicazione KKT Control

- Scaricare l'applicazione "KKT Control" da Google Play Store o APP Store e installarla.

È anche possibile utilizzare un'app adatta sul proprio smartphone per scansionare il codice QR corrispondente e utilizzare il relativo link.



Connessione
può essere
entro 120
la spia
legge.
gare la
e WLAN,
toccare nuovamente
il tasto per 3
secondi.



Connessione WLAN

- ▼Toccare il pulsante per 3 secondi in modalità standby per attivare la modalità di connessione WLAN.
📶Il lampeggiare del simbolo del display WLAN indica la modalità di connessione attiva.
- Ora aprire l'applicazione KKT Control e aggiungere il dispositivo.
Se necessario, sul nostro sito web sono disponibili le istruzioni per l'utilizzo dell'applicazione.
- Per stabilire la connessione, inserire la password della WLAN a cui è collegato il cellulare.
- 📶Quando la spia WLAN smette di lampeggiare si accende continuamente, la connessione è stata stabilita con successo. Ora è possibile utilizzare il forno con l'app.

iOs

Android

5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione

5.1 Note importanti sull'uso di



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Il forno, gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi durante il funzionamento e possono causare ustioni!

Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti quando sono caldi e proteggersi.

Ad esempio, con i guanti da forno per rimuovere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata!

Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza durante il funzionamento!

Non versare acqua nella camera di cottura calda!

I vapori caldi che ne derivano possono provocare scottature e, a causa dello sbalzo di temperatura, possono essere utilizzati per la produzione di acqua calda.

può danneggiare lo smalto!



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!

Assicurarsi che la carta da forno, gli alimenti, ecc. non possano entrare in contatto con gli elementi riscaldanti o le superfici riscaldate (ad es. attraverso parti sporgenti o correnti d'aria quando la porta è aperta o l'aria circola nella camera di cottura).
e tenere sempre pulita la camera di cottura!

In caso di incendio, non aprire lo sportello dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di utilizzarlo nuovamente.
da uno specialista adeguatamente qualificato!



**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, soprattutto 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 mantenga un certo grado 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 il processo di cottura e, se necessario, asciugare completamente l'umidità residua nella camera di cottura dopo che si è raffreddata.

5.2 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 prega di notare che il tempo di cottura e la temperatura del forno richiesti dipendono da molti fattori, come la quantità/spessore di cottura, la consistenza e la qualità degli alimenti o la funzione di riscaldamento impostata, e possono quindi variare notevolmente. Pertanto, non affidatevi completamente alle impostazioni pre-programmate dei programmi automatici, alle informazioni contenute nelle ricette, nelle tabelle di cottura o simili. Tenere d'occhio lo stato di cottura e regolare le impostazioni se necessario.
- 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 la funzione di riscaldamento a ventaglio 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 la temperatura del forno.
e, se necessario, per mantenere stabile la circolazione dell'aria.
- Per evitare che gli schizzi di grasso sporchino la camera di cottura. Se possibile, selezionare una temperatura di cottura di max. 165°C.
- Per determinare se una torta, una casseruola o simili sono cotte, inserire uno stecchino di legno.
Se quando lo si estrae non si attacca nulla, di solito il piatto è cotto.

Uso efficiente dell'apparecchio dal punto di vista energetico



Il vostro dispositivo è conforme agli standard più recenti e il suo fabbisogno energetico è già stato ampiamente ottimizzato. Per ridurre al minimo il consumo di energia durante l'uso, osservare le seguenti istruzioni per il risparmio energetico:

- Prima dell'accensione, rimuovere dalla camera di **cottura** gli accessori non necessari, poiché il loro riscaldamento comporterebbe un ulteriore consumo di energia.
- Per evitare perdite di calore, assicurarsi che lo sportello del forno sia sempre completamente chiuso durante il funzionamento e non aprirlo più del necessario.
- Se possibile, utilizzare teglie scure, nere, laccate, rivestite o smaltate, perché assorbono particolarmente bene il calore del forno.
- Preriscaldare il forno solo se è specificato nella ricetta o se è assolutamente necessario.
- Se si desidera riscaldare diverse pietanze, utilizzare contemporaneamente diversi livelli di ripiano con l'impostazione della temperatura più alta richiesta, in modo da poter riscaldare le pietanze a temperature diverse.
con temperature di cottura più basse, sfornare prima.
- Quando si cucinano più piatti in successione, si può risparmiare molta energia sfruttando il calore residuo, che sarebbe necessario quando si riscalda il forno.
- Spegner il forno per prolungare i tempi di cottura circa 10 minuti prima del termine della cottura per sfruttare il calore residuo per la cottura finale.
- Spegner l'illuminazione del forno se non è necessaria.
- Spegner completamente l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Per evitare un aumento del consumo energetico dovuto allo sporco della camera di cottura o della guarnizione,

**Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per
l'applicazione**
tenere sempre pulito l'apparecchio.

5.3 Metodi di cottura

Arrosto

- Utilizzare il calore dall'alto o dal basso, la convezione o l'aria calda.
- Se possibile, utilizzare stoviglie in smalto, vetro ignifugo, argilla (Römertopf) o ghisa.
Per arrosti molto grandi, la rastrelliera è adatta in combinazione con un vassoio profondo o simile.
- ~~Tare~~ presente che l'arrosto si rosola più rapidamente nelle stoviglie aperte. Se coperto, rimane succoso e la camera di cottura non si sporca.
- Assicurarsi sempre che vi sia una quantità sufficiente di liquido nella teglia o nella vaschetta per il grasso, in modo che il grasso e i succhi di carne che fuoriescono non brucino (formazione di odori e fumo).
- Sistemare l'arrosto nella teglia con il lato di cottura rivolto verso il basso e girarlo a metà cottura.

Grigliare e gratinare

- Utilizzare una delle funzioni di riscaldamento Grill, Grill a superficie larga o Sistema Grill/Arrosto e preriscaldare la camera di cottura, se possibile.



ATTENZIONE!

Aumenta il rischio di ustioni durante le grigliate!

A causa dell'elevato 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 barbecue e tenendo lontani i bambini!

- Non lasciare il processo di grigliatura incustodito!
Il cibo può bruciare rapidamente a causa del calore elevato!
- Spennellare la griglia con olio per evitare che il cibo si attacchi, posizionare il cibo sulla griglia in modo che sia centrato sotto l'elemento grill e inserire un vassoio riempito con un po' d'acqua o una leccarda sotto di esso per raccogliere i succhi.
- Girare le fette piatte una sola volta, i pezzi più grandi più volte con le pinze da griglia.
- Pulire accuratamente il forno e gli accessori, soprattutto dopo

Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per

l'applicazione

aver grigliato, per evitare che lo sporco si attacchi.

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 torte di frutta.
- Per le cotture in teglia umide (ad es. torte di frutta), inserire un massimo di 2 teglie 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 dorino 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 l'impasto non si attacca, il piatto è pronto.
- Per evitare che i prodotti da forno collassino dopo la rimozione, si può provare a prolungare il tempo di cottura di conseguenza e ridurre la temperatura di 10°C se necessario.

Conservare

- Utilizzare l'aria calda.
- Utilizzare solo alimenti freschi e preparare le conserve 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.
- Riempire con circa 1 litro d'acqua per ottenere un'umidità sufficiente. in un vassoio adeguatamente profondo e posizionarvi i vasetti in modo che non si tocchino tra loro.
- Far scivolare la teglia con i vasetti sul ripiano inferiore del forno e selezionare l'aria calda a 180°C.
- Tenete d'occhio la conserva fino a quando il liquido nei barattoli non inizia a fare le bolle. Quindi spegnere il forno e lasciare riposare la conserva per circa 30 minuti.

Sbrinamento

- Utilizzare la fase di sbrinamento.
- Non coprire il materiale da scongelare e distribuire uniformemente i piccoli pezzi in modo che non si sovrappongano.
- Per far defluire i liquidi quando si scongela la carne, ad esempio, si può utilizzare il cestello e inserire una teglia o una vaschetta di raccolta sotto di esso.
- 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.

5.4 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).
- Utilizzare il livello del ripiano centrale, in particolare per il riscaldamento superiore/inferiore.
- Assicurarsi di utilizzare pentole adeguate e accessori (vedere "Raccomandazioni generali per la cottura nel forno").
- Preriscaldare la camera di cottura quando si cucinano cibi delicati e non utilizzare la funzione di riscaldamento rapido.
- Se si utilizza la carta da forno, tagliarla a misura in modo che non ostacoli la distribuzione del calore.
- Se possibile, evitare l'uso di fogli di alluminio
Ad esempio, per raccogliere i liquidi in modo da non ostacolare il flusso d'aria, e per evitare di irritare il sensore di temperatura a causa della loro 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 a quella inferiore.

- Selezionare un livello di inserimento inferiore.
- Selezionare una funzione 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.

- Selezionare un livello di inserimento più alto.
- Selezionare una funzione di riscaldamento con meno

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 ungete 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 la cottura su più livelli, utilizzare la funzione di riscaldamento a ventola e rimuovere le teglie singolarmente, quando sono pronti.
- Assicurarsi che lo spazio tra i ripiani sia sufficiente per ottimizzare la circolazione dell'aria.

6. Pulizia e manutenzione del dispositivo



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Per evitare il rischio di scosse elettriche, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione o simili!

L'umidità che penetra nei componenti sotto tensione può causare un cortocircuito o una scossa elettrica!

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



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Il contatto con superfici calde o con il vapore può ~~provocare~~ ustioni o danni!

Non pulire il forno e gli accessori quando sono caldi!

Non versare acqua nella camera di cottura calda!

Questo produce vapore caldo, che può causare scottature e danni a causa del cambiamento di temperatura.
sul rivestimento in smalto!



ATTENZIONE!

Rischio di danni!

I residui di cibo e di pulizia possono danneggiare le superfici dell'apparecchio con il tempo!

Mantenere sempre puliti tutti i componenti e gli accessori del forno e rimuovere immediatamente tutti i residui di pulizia!

In particolare, se la guarnizione è danneggiata o sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente e le superfici vicine possono essere danneggiate dal calore che fuoriesce durante il funzionamento!

Assicuratevi sempre che la guarnizione sia in perfette condizioni!

Se possibile, rimuovere sempre immediatamente le macchie bruciate e fuse, soprattutto quelle contenenti zucchero (ad es. succo di frutta), per evitare che si attacchino e diventino impossibili da rimuovere!

Non utilizzare detergenti aggressivi (ad es. sbiancanti o acidi), detergenti abrasivi, utensili di pulizia affilati, appuntiti o abrasivi o prodotti simili per evitare di danneggiarli, soprattutto nella zona degli elementi di comando!

Affinché l'apparecchio conservi il suo aspetto e rimanga perfettamente funzionante, è necessario averne cura; mantenere sempre pulite tutte le parti dell'apparecchio e rimuovere il più presto possibile eventuali impurità, come descritto nelle sezioni seguenti:

6.1 Pulizia della parte anteriore del forno

- Per pulire le superfici anteriori, utilizzare un panno morbido e un detergente commerciale adatto, secondo le istruzioni del produttore.
- Per la pulizia e la cura delle superfici in acciaio inossidabile, si possono utilizzare i prodotti per acciaio inossidabile disponibili in commercio, seguendo le istruzioni del produttore.
- Risciacquare bene con acqua dopo la pulizia e asciugare accuratamente tutte le superfici con un panno morbido.

Note sulla pulizia del pannello di controllo

Il display e gli elementi di comando sono integrati o stampati in modo permanente. Non tentare di rimuoverli per la pulizia!

Anche una piccola pellicola di umidità, forse appena riconoscibile sul pannello di controllo può causare problemi di funzionamento. Asciugare accuratamente l'area dopo la pulizia.

6.2 Pulizia e manutenzione della porta dell'apparecchio

- Controllare che lo sportello e la guarnizione di gomma non siano umidi, ad es. per la condensa, dopo l'uso.
e, se necessario, asciugarli con un panno morbido.
- Controllare regolarmente le condizioni della guarnizione.
Se è danneggiato, farlo sostituire da un tecnico qualificato prima di continuare a utilizzare il forno.
- Per facilitare la pulizia, è possibile aprire lo sportello del forno dal forno come descritto nella sezione corrispondente.
- Utilizzare carta da cucina o un panno/spugna ~~morbida~~ e un detergente commerciale adatto, per rimuovere le macchie.



Note sul vetro della porta

Per evitare di danneggiare il vetro della porta e il rischio di rottura del vetro, maneggiatelo con particolare cura ed evitate gli shock termici, soprattutto quando lo pulite!

Ad esempio, non iniziare a pulirli quando sono caldi! Non utilizzare raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, per evitare il rischio di danni!

6.3 Pulizia della camera di cottura

- Per mantenere la lucentezza delle superfici smaltate, Se possibile, pulire la camera di cottura dopo ogni utilizzo.
- Il forno è più facile da pulire quando è ancora caldo al tatto, ma non deve mai essere bollente.
- Rimuovere tutte le parti rimovibili per la pulizia ed eventualmente lo sportello del forno, come descritto nelle sezioni seguenti.
- Pulire la camera di cottura con un panno morbido e dell'acqua di risciacquo.
- In caso di sporco ostinato o pesante, è possibile utilizzare un detergente per forni disponibile in commercio secondo le istruzioni del produttore.
Assicurarsi che nessuna superficie diversa da quelle smaltate (ad es. elementi riscaldanti, guarnizioni, ecc.) venga a contatto con questo detergente!
Nota: dopo aver utilizzato il detergente speciale, riscaldare il forno alla massima temperatura per 15-20 minuti, per rimuovere i residui nel forno.
- Pulire quindi accuratamente con acqua pulita in modo da rimuovere completamente tutti i residui di pulizia e asciugare la camera di cottura con un panno morbido.



**Processo di pulizia a vapore
per facilitare la pulizia della camera di cottura:**

Questo metodo utilizza il vapore acqueo e il calore per sciogliere lo sporco nella camera di cottura, facilitando così la pulizia.

- Rimuovere gli accessori, come la teglia e la rastrelliera, dalla camera di cottura.
- Versare circa 0,4 litri d'acqua con un po' di detersivo per piatti in una pirofila, una padella o simili.
e farli scivolare nella camera di cottura al livello più basso.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio e selezionare il riscaldamento inferiore a 50°C.
- Dopo circa 30 minuti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi dall'acqua evaporata con un panno morbido.
- Per lo sporco bruciato
Seguire le istruzioni per la pulizia indicate sopra.

6.4 Pulizia degli accessori

- Pulire la teglia, la rastrelliera, ecc. e le guide della rastrelliera con acqua calda e un po' di detersivo.
- Per le macchie più ostinate, ammorbidirle con un panno morbido in acqua calda di risciacquo e pulire con un panno o una spazzola morbida.
- Pulire i cassettei telescopici dall'esterno con i detergenti disponibili in commercio.
Per rimuoverlo dalla griglia a scorrimento, vedere la sezione corrispondente.

Nota: non immergere le guide telescopiche in liquidi, non pulirle in lavastoviglie e non urtarle!

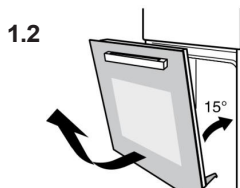
7. Rimozione e montaggio di parti e accessori dell'apparecchio

7.1 Rimozione e fissaggio dello sportello del forno

Rimuovendo lo sportello del forno è molto più facile accedere e pulire l'interno del forno.

Procedere come segue:

- Aprire completamente la porta.
- Ripiegare completamente in avanti le staffe delle due cerniere della porta (1.1).
- Tenere la porta e chiuderla con cautela con un angolo di apertura di circa 15°.
- Quindi sollevare la porta, in modo che le cerniere si allentino e rimuoverlo dal supporto (1.2).
- Prima della pulizia, appoggiare lo sportello del forno su una superficie morbida per proteggere la maniglia e il frontale da eventuali danni.



Per sostituire lo sportello, procedere nell'ordine inverso a quello descritto sopra.

- A tal fine, ~~allineare~~ con precisione i punti di fissaggio delle cerniere e dei supporti delle cerniere prima di far rientrare la porta nel suo supporto.
- Assicurarsi che le cerniere siano di nuovo completamente chiuse, in modo da non danneggiarle quando la porta del forno viene chiusa.

7.2 Rimozione e inserimento degli estraibili telescopici

Per rimuovere gli estraibili telescopici dalle guide laterali, procedere come segue per ciascuno di essi:

Rimozione degli estraibili telescopici

siano completamente inserite.

Per lo smontaggio sul lato sinistro (immagine speculare sul lato destro):

- Premere sui ganci dell'estrattore telescopico nei punti contrassegnati da **A**, fino a quando non si stacca dalla griglia a scorrimento e poi ruotare leggermente il bordo inferiore in senso antiorario/verso l'alto (2.1).
- Sollevare leggermente l'estrazione telescopica, in modo da poterlo rimuovere dalla griglia senza che i ganci vi si impiglino.
- A questo punto è possibile rimuovere l'estraibile telescopico dal forno (2.2).

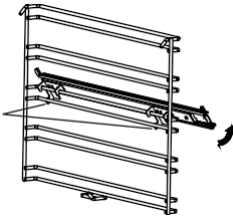
Inserimento delle guide telescopiche

Per il montaggio sul lato sinistro (immagine speculare del lato destro):

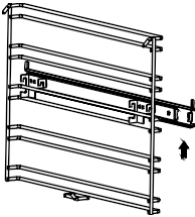
- Regolare i ganci dell'estrattore telescopico in corrispondenza dei punti contrassegnati con **B** sulla guida superiore del livello di inserimento desiderato nella griglia di inserimento, e quindi ruotare leggermente in senso orario / verso il basso il bordo inferiore dell'estrazione telescopica (2.3).
- Premere i ganci dell'estrattore telescopico sulla guida inferiore nei punti contrassegnati da **C** finché non scattano in posizione (2.4).
- Prima di chiudere lo sportello dell'apparecchio, accertarsi che tutte le estrazioni telescopiche

2.1

A

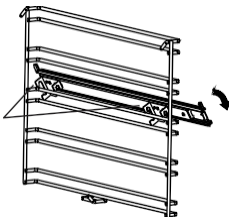


2. 2

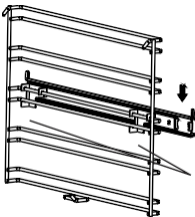


2.3

B



2. 4



C

7.3 Rimozione e inserimento delle griglie delle guide laterali

La rimozione delle griglie a scorrimento facilita l'accesso e la pulizia delle pareti interne della camera di cottura.

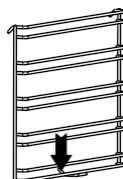
Procedere come segue per ogni pagina:

- Rimuovere tutti gli accessori, come la rastrelliera, le teglie e le guide telescopiche.
- Premere la griglia del binario leggermente verso il basso nel punto di fissaggio, come mostrato (3.1).
e rilasciarlo dall'ancoraggio.
- Allontanare la griglia dalla parete della camera di cottura con un angolo di circa 45°.
e poi sollevarlo leggermente in modo che il sganciare i ganci superiori dai loro fori di sospensione (3.2-3.3).
- Durante e dopo aver rimosso la griglia a binario dalla camera di cottura, assicurarsi che i ganci e i bordi non entrino in contatto con superfici sensibili per non graffiarle.

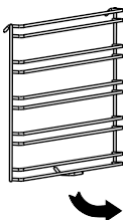
Per reinserire le griglie della guida a scorrimento, procedere in ordine inverso come descritto sopra.

- Inserire la griglia a binario nella camera di cottura con una leggera angolazione, agganciare i ganci superiori nei fori di fissaggio e orientare l'estremità inferiore della griglia verso la parete della camera di cottura.
- Premere la barra della griglia più bassa leggermente verso il basso nel punto di fissaggio e poi verso la parete interna del forno nel supporto.
- Assicurarsi che la griglia del binario scatti in posizione e sia saldamente inserita.

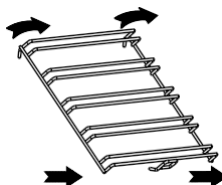
3.1



3.2



3.3



7.4 Modifica dell'illuminazione del forno

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

Per sostituire la lampadina della camera di cottura, procedere come segue:



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Il portalampada può essere sotto tensione e causare scosse elettriche quando si rimuove la lampadina!

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di sostituirlo!

- Svitare in senso antiorario la protezione in vetro della lampada del forno (4.1).
- Rimuovere la lampadina (4.2) e sostituirla con una dello stesso tipo.



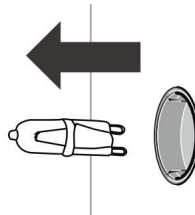
Caratteristiche dell'illuminazione del forno

- Resistenza alle alte temperature (fino a 300°C)
 - AC 220 V
 - Potenza: 25 watt
- Riavvitare il tappo di vetro in senso orario e ricollegare l'apparecchio all'alimentazione.

4.1



4.2



8. Soluzione del problema



ATTENZIONE!

Pericolo di scosse elettriche, lesioni e danni!

Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni o difetti!

Questo può essere molto pericoloso!

Le riparazioni e le modifiche sono molto pericolose per le persone non qualificate.

e può anche causare danni!

Non effettuare mai riparazioni da soli

o modifiche all'apparecchio e non smontarlo!

Le tabelle seguenti elencano alcuni dei problemi principali che possono verificarsi durante il funzionamento, nonché le possibili cause e le relative soluzioni.

Questo può aiutarvi a risolvere un problema in modo indipendente.

Se le soluzioni suggerite non ~~risolvono~~ il problema, contattare il servizio clienti o uno specialista adeguatamente qualificato!

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il risultato della cottura non è soddisfacente.	Applicazione o impostazioni sfavorevoli	Seguire le istruzioni e le raccomandazioni descritte nel presente manuale (vedere in particolare le raccomandazioni per l'uso).
	Gli utensili utilizzati per cucinare non sono adatti all'uso nel forno.	Se si utilizza il calore radiante (funzioni di riscaldamento senza ventola), utilizzare possibilmente stoviglie opache, di colore scuro e leggere.
L'umidità si accumula nel forno durante l'uso.	Durante il processo di cottura si forma della condensa	La condensazione del vapore prodotto durante il processo di cottura non può essere evitata, ma non ha alcuna influenza sul funzionamento. Asciugare il forno dopo la Raffreddamento.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il dispositivo non può essere acceso.	Nessuna alimentazione	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente a un'alimentazione elettrica integra e che il fusibile non sia intervenuto. Controllate se c'è un'interruzione di corrente nella vostra casa o nel quartiere.
Il funzionamento non si avvia.	Le impostazioni non sono state eseguite completamente / correttamente.	Impostare i parametri del processo di cottura come descritto nel capitolo corrispondente.
Il dispositivo non può essere utilizzato.	Il dispositivo non è acceso.	Accendere il dispositivo.
	Il pannello di controllo è bloccato (Display).	Sbloccare il pannello di controllo (vedere la sezione sul blocco dei tasti in "Funzionamento e impostazioni").
L'apparecchio è difficile da usare.	Il pannello di controllo è umido o sporco.	Assicurarsi che il pannello di controllo sia completamente pulito e asciutto (vedere "Uso del touch control").
	I pulsanti non vengono utilizzati correttamente.	Seguire le istruzioni per l'uso dei tasti sensore in "Uso del touch control".
L'illuminazione non può essere accesa.	La lampadina del forno deve essere sostituita.	Sostituire la lampadina come descritto nella sezione corrispondente.

9. Installazione e montaggio

9.1 Note importanti e requisiti di installazione



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche e lesioni!

L'installazione/collegamento, la messa a terra e la messa in funzione di questo apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista certificato in conformità alle norme e agli standard vigenti!

È molto pericoloso per le persone non qualificate!

Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni!

Alcune parti dell'apparecchio possono essere taglienti! Proteggersi di conseguenza quando si maneggia l'apparecchio, ad esempio con guanti da lavoro!

Prima dell'installazione

Prima dell'installazione, seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio"!

Requisiti di sicurezza elettrica

- Accertarsi prima di installare il dispositivo, che la tensione e la frequenza locali corrispondano alla sulla targhetta (informazioni in V e Hz). In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica o un elettricista qualificato.
- Un sezionatore (fusibile) facilmente accessibile deve essere integrato nel cablaggio fisso, che garantisca la completa disconnessione dalla rete elettrica e sia conforme alle normative locali (vedere anche "Collegamento del piano di cottura alla rete elettrica").
- Per il collegamento all'alimentazione, fare riferimento alla sezione corrispondente di questo capitolo.

Requisiti del luogo di installazione/ambiente di installazione

- Durante l'installazione è necessario osservare e rispettare tutte le norme relative alle dimensioni e alle distanze riportate nel presente manuale e le altre norme vigenti!
- Assicurarsi che i mobili della cucina destinati all'installazione dell'apparecchio garantiscano una sufficiente ventilazione e dissipazione del calore! La nicchia da incasso non deve avere un pannello posteriore o uno sportello o simili nella parte anteriore. e la distanza tra il retro dell'apparecchio e la parete deve essere di almeno 45 mm!
- Se possibile, installare l'apparecchio in un mobile da cucina con larghezza standard di 600 mm in modo che sia a filo con i frontali del mobile.
- I materiali delle superfici adiacenti e circostanti, così come gli adesivi utilizzati, devono essere ignifughi/resistenti al calore fino a 120°C, per evitare la deformazione delle superfici o il distacco dei rivestimenti!
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente accanto a frigoriferi o congelatori, poiché la fuoriuscita di calore comporta un consumo energetico inutilmente elevato. e può compromettere la loro funzione!
- Per l'installazione sono necessarie almeno 2 persone!
- Assicurarsi che la superficie della stufa possa sopportare il suo peso, sia piana e orizzontale e garantisca un elevato grado di stabilità!
- Se si installa un piano di cottura sopra il forno, assicurarsi che i cavi di alimentazione del forno e del piano di cottura siano posati separatamente, in modo che il forno possa essere rimosso indipendentemente dal piano di cottura, se necessario!

Montaggio e installazione

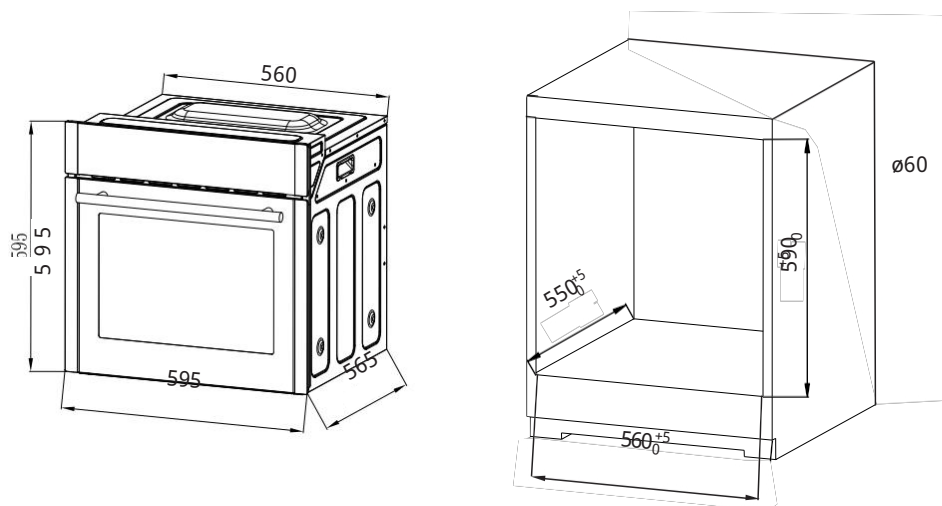
Disegno dimensionale per l'installazione

Osservare le dimensioni dell'apparecchio e la nicchia di montaggio necessaria per l'installazione.

(i) Nota sul controllo delle dimensioni

Per evitare problemi dopo la preparazione dell'installazione, verificare se le dimensioni indicate corrispondono esattamente a quelle del prodotto.

Dimensioni in mm



9.2 Collegamento elettrico del forno



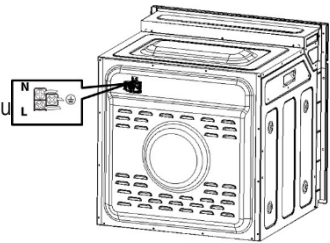
ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Se l'apparecchio viene collegato da persone non qualificate, sussiste il rischio di scosse elettriche potenzialmente letali! Questo apparecchio può essere installato/collegato e messo a terra solo da un elettricista certificato in conformità alle norme e agli standard vigenti!

Note importanti per il collegamento alla rete elettrica

- La lunghezza del cavo di collegamento deve essere dimensionata in modo da poter collegare l'apparecchio prima dell'installazione.
- Il conduttore di protezione deve essere dimensionato in modo da essere collegato solo dopo i conduttori sotto tensione. i fili del cavo di collegamento sono sottoposti a u
- L'installatore deve assicurarsi che nel circuito elettrico dell'apparecchio sia integrato un interruttore (fusibile) facilmente accessibile con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm, che sia conforme alle norme vigenti e che garantisca il completo distacco dell'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- L'apparecchio è destinato all'installazione permanente con un cavo di rete tripolare e deve essere collegato dall'installatore come indicato nello schema di collegamento.
- Il cavo deve essere posato in modo che non possa essere attorcigliato, schiacciato o attorcigliato e che non possa entrare in contatto con spigoli vivi o superfici calde.
- Il cavo di rete può essere sostituito solo da un elettricista qualificato in conformità alle norme vigenti.
- Non utilizzare spine, ciabatte o prolunghe multiple per evitare il rischio di incendio in



L	portatore di corrente / conduttivo	marro ne
N	Neutro	blu
PE	Messa a terra	giall o- verde

**Montaggio e
installazione**

caso di sovraccarico.

9.3 Installazione del forno

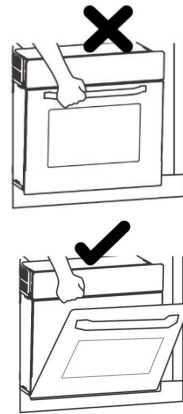


ATTENZIONE!
Rischio di lesioni!

I singoli componenti possono essere affilati!
Proteggersi dalle lesioni durante il
montaggio, ad esempio indossando guanti da
lavoro!

- Preparare l'apertura di montaggio per l'installazione della stufa secondo le specifiche dimensionali (vedi sezione corrispondente) e pulire il dispositivo e l'area circostante la posizione di installazione.
- Non tenere il dispositivo per l'impugnatura durante l'installazione della porta dell'apparecchio, ma come mostrato nella figura (1.1).
- Spingere l'apparecchio nella nicchia fino all'arresto. Assicurarsi che il cavo non sia attorcigliato, schiacciato o attorcigliato!
- Aprire lo sportello dell'apparecchio e fissare il forno al mobile da incasso inserendo le viti in dotazione nei fori di montaggio a sinistra e a destra dal telaio di apertura della camera di cottura (1.2) (se necessario, preforare i fori per le viti sul telaio della camera).

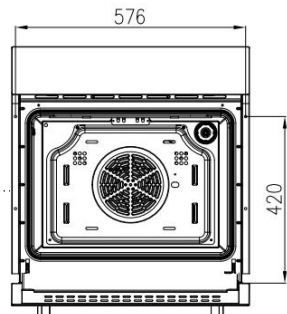
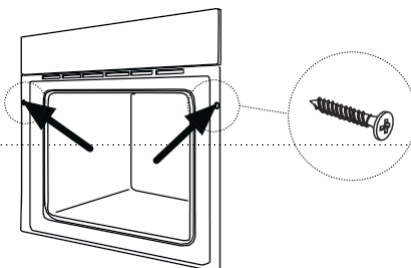
1.1



ATTENZIONE!
Rischio di danni!

Per evitare danni,
Avvitare le viti di montaggio a mano e non
~~sovraccaricarle!~~

1.2



10. Dati tecnici

Nome del modello	EB8313HC
Produttore	KKT KOLBE
Tipo di forno	Installazione
Prestazioni	2800 W
Tensione	220-240 V 50/60 Hz
Emissioni radio	+20 dBm
Dimensioni del dispositivo (LxPxH)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Lunghezza del cavo	1,2 m
Peso	27,4 kg
Numero di camere di cottura	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume della camera di cottura	70 L
Consumo di energia in modalità di riscaldamento convenzionale	0,77 KWh / ciclo
Consumo di energia in modalità riscaldamento a circolazione d'aria	0,67 KWh / ciclo
Indice di efficienza energetica (EEI)	79,8
Classe di efficienza energetica	A+
Calcolo	SEC Cavità elettrica = $0,0042 \times 70 \text{ l} + 0,55 \text{ kWh}$ = 0,84 (in kWh)
Calcolo	Cavità EEI = $0,67 \text{ kWh} / 0,84 \text{ kWh} \times 100 = 79,8$
Calcolo e standard di misura	EN 60350-1:2013/A11:2014 (UE) 66/2014; 2009/125/CE

Nota sulla conformità del prodotto



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG dichiara che il sistema radio di tipo

EB8313HC

è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della Dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:

www.kolbe.de

È inoltre possibile ottenere la documentazione completa su richiesta scritta al seguente indirizzo:

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

The image shows a handwritten signature in black ink on a light gray background. The signature appears to be 'Jan Kolbe'.

Jan Kolbe

Responsabile della gestione dei prodotti

KKT Kolbe Servizio clienti

Saremo lieti di aiutarvi in caso di domande tecniche o problemi con il vostro dispositivo.
o se qualcosa dovesse rompersi. Potete contattare il nostro servizio clienti a:

KKT KOLBE Servizio Clienti**Tel. 09502 667930****Mail:** info@kolbe.de**www:** www.kolbe.de

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

Si prega di tenere pronte le seguenti informazioni:

- Numero cliente
- Data della fattura o della bolla di consegna
- Tipo di dispositivo (numero di modello)
- Numero di serie

Nota:

Il numero di serie di 20 cifre si trova sulla targhetta dell'apparecchio o sulla parte esterna della scatola di imballaggio. Se indicato, si trova anche sulla prima pagina di questo manuale.

Manuale d'uso

per il vostro forno a incasso

Modello: **EB8313HC**



Numero di serie dell'apparecchio:



KKT KOLBE

Manuale d'uso

Piano di cottura a induzione da incasso,
modello: EB8313HC Versione 2.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co
KG KKT KOLBE è un marchio registrato.

**Grazie per la fiducia e complimenti per l'acquisto
del vostro nuovo forno da incasso!**

Leggere attentamente questo manuale prima di disimballare l'apparecchio. Esso contiene importanti informazioni sulla sicurezza dell'installazione, della manutenzione e dell'uso, nonché importanti avvertenze sull'uso dell'apparecchio.

Contrassegnate i passaggi importanti per voi, conservate il manuale in modo da poterlo consultare in qualsiasi momento e consegnatelo anche ad altri utenti, oltre che all'installatore dell'apparecchio.

In considerazione del continuo sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare le modifiche necessarie all'apparecchio e/o alle istruzioni per l'uso.

al fine di soddisfare al meglio i requisiti di facilità d'uso, protezione dell'utente e standard tecnici attuali.

La versione più recente del manuale d'uso e ulteriori dati, documenti e informazioni sono disponibili sulla pagina del prodotto corrispondente o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online www.kolbe.de.

Avete scelto un buon apparecchio che vi servirà per molti anni con un funzionamento e una cura adeguati.

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

Saranno felici di aiutarvi.

Per garantire un processo regolare in caso di domande, si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre dell'apparecchio nel campo corrispondente sul coperchio interno.

Questo dato è riportato sull'etichetta dell'apparecchio o sulla confezione.

Il vostro team KKT KOLBE

Panoramica dei contenuti.....

Indice dei contenuti

Istruzioni importanti per la sicurezza6

Ulteriori note e icone19

1. Panoramica del prodotto23

1.1 Elenco degli imballaggi

1.2 Componenti dell'apparecchio

1.3 Caratteristiche e ulteriori caratteristiche

2. Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio26

2.1 Funzionamento degli elementi riscaldanti

2.2 Ventola di raffreddamento

2.3 Utilizzo degli accessori

2.4 Utilizzo degli estrattori telescopici

2.5 Apertura e chiusura dello sportello del forno

3. Note prima dell'uso29

3.1 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio

3.2 Messa in servizio

4. Funzionamento, impostazione e utilizzo31

4.1 Utilizzo dei comandi a sfioramento

4.2 Pannello di controllo e display

4.3 Descrizione delle funzioni di riscaldamento (tipi di riscaldamento)

4.4 Impostazione e funzionamento

4.5 Controllo remoto del forno tramite app WIFI

5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione	43
5.1 Note importanti sull'uso	
5.2 Raccomandazioni generali per la cottura in forno	
5.3 Metodi di cottura	
5.4 Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura	
6. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio	52
6.1 Pulizia del frontale del forno	
6.2 Pulizia e manutenzione della porta del forno	
6.3 Pulizia della camera di cottura	
6.4 Pulizia degli accessori	
7. Rimozione e montaggio di parti e accessori dell'apparecchio	56
7.1 Rimozione e fissaggio dello sportello dell'apparecchio	
7.2 Rimozione e inserimento degli estraibili telescopici	
7.3 Rimozione e inserimento dei rack per guide a scorrimento	
7.4 Modifica dell'illuminazione del forno	
8. Risoluzione dei problemi	60
9. Montaggio e installazione	62
9.1 Note importanti e requisiti di installazione	
9.2 Collegamento elettrico del forno	
9.3 Montaggio del forno	
10. Dati tecnici	67

Istruzioni importanti per la sicurezza

**Il presente manuale costituisce la base
per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio.**

**Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di
mettere in funzione il sistema di accumulo di
energia!**

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

Uso previsto



ATTENZIONE!

Pericoli per la vita e l'incolumità fisica e rischi di danni!

Questo apparecchio può rappresentare un
potenziale pericolo per le persone e per
l'ambiente a causa della mancanza di
di requisiti o conoscenze per il suo utilizzo!
Per evitare questo inconveniente, osservare le seguenti
istruzioni!

- Tenere i bambini sotto gli 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio!
- I bambini a partire dagli 8 anni di età o le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza non devono utilizzare, pulire o effettuare la manutenzione di questo apparecchio a meno che non siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro da una persona responsabile della loro sicurezza e comprendano i pericoli connessi!
- 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 il suo scopo!
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in mobili da cucina. Per l'installazione, seguire le istruzioni del capitolo corrispondente!
- L'apparecchio è destinato all'uso fino a un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare!
- L'apparecchio non è previsto per il funzionamento tramite un timer esterno!

- Utilizzate sempre pentole resistenti al calore per preparare i vostri cibi!
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si sviluppi un odore e che si verifichi un leggero accumulo di fumi.
Questo è normale e innocuo.
Tuttavia, riscaldare prima l'apparecchio vuoto come descritto in "Messa in funzione", prima di utilizzarlo per la preparazione di alimenti e mantenere la stanza ben ventilata fino a quando l'odore non si sarà dissipato.
- Le apparecchiature elettriche inutilizzate rappresentano un pericolo per la sicurezza!
Non lasciare l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete elettrica se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo!

Avvertenze generali



ATTENZIONE!

Pericolo di morte e di lesioni!

- L'installazione e la messa in funzione di questo apparecchio possono essere eseguite solo da un elettricista qualificato, nel rispetto delle norme e degli standard vigenti, nonché delle istruzioni contenute nel presente manuale, utilizzando strumenti adeguati! A tal fine, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica!

Per le persone non qualificate sussiste il rischio di scosse elettriche e lesioni potenzialmente letali!

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento in loco.

- L'utilizzo di apparecchiature difettose o danneggiate può essere molto pericoloso! Prima dell'uso, accertarsi che il prodotto e i suoi componenti siano in condizioni complete e perfette!

In caso di malfunzionamento o danneggiamento, non utilizzare l'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica e contattare il servizio clienti o personale qualificato!

- Tenere tutti i materiali di imballaggio, 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!
- Se l'apparecchio viene riparato, modificato o sottoposto a manutenzione da persone non qualificate, sussiste il rischio di scosse elettriche e di incendio!
Questi interventi possono essere eseguiti solo da personale specializzato e qualificato, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza vigenti, comprese le istruzioni contenute nel presente manuale, e l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica!
Non tentare mai di modificare da soli i componenti dell'apparecchio, i cavi o le spine e non smontare alcuna parte dell'apparecchio se non è espressamente indicato in questo manuale!
L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente!
- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni! Prestare la dovuta cautela durante la manipolazione e proteggersi se necessario.
Ad esempio con i guanti da lavoro!
- Quando si apre e si chiude l'apparecchio, c'è il rischio di incepparsi!
Non toccare l'area della cerniera!



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi su di esso!
- Prima dell'uso, verificare se i dati tecnici sulla targhetta dell'apparecchio sono compatibili con le condizioni locali!
In caso contrario, restituire l'apparecchio al punto vendita!
In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di energia elettrica o a uno specialista adeguatamente qualificato!
- L'installatore deve assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a un impianto di messa a terra intatto.
in conformità a tutte le normative vigenti e che sia presente un interruttore di sicurezza testato (fusibile) facilmente accessibile con un'ampiezza di apertura dei contatti minima. 3 mm che consente di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità!
- Modifiche al sistema di alimentazione può essere eseguito solo da un elettricista certificato! Per le persone non qualificate sussiste il rischio di scosse elettriche potenzialmente letali!

- Non utilizzare prese multiple o cavi di prolunga per collegare l'apparecchio!
Questi non garantiscono la sicurezza necessaria!
- Il contatto di liquidi o umidità con parti sotto tensione può causare un cortocircuito o una scossa elettrica!
Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio!
- 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!



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

- Durante e anche dopo l'uso, alcune parti accessibili dell'apparecchio sono molto calde e possono causare ustioni! Fare attenzione a non toccare le superfici riscaldate, in particolare.
in particolare gli elementi riscaldanti e le superfici interne della camera di cottura, con il corpo, gli indumenti o gli oggetti e tenere lontani i bambini e gli animali domestici dall'apparecchio!
- Gli accessori e gli utensili di cottura diventano molto caldi quando il forno è in funzione!
Proteggersi sempre dalle ustioni, ad esempio utilizzando guanti da forno per rimuovere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata!

- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio durante o dopo il funzionamento, può fuoriuscire vapore caldo che, a seconda della temperatura, può non essere visibile! Per evitare lesioni, afferrare sempre la maniglia della porta al centro e tenersi a distanza dai bordi della porta!
- Non versare acqua nella camera di cottura calda o su una teglia riscaldata! Questo produce vapore caldo che può causare lesioni! Lo sbalzo di temperatura può inoltre danneggiare lo smalto!

 ATTENZIONE!
Pericolo di incendio!

- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo! Osservare scrupolosamente le distanze di sicurezza e le istruzioni riportate nel presente manuale!
Non installare l'apparecchio dietro un'anta di un mobile o simili per evitare il rischio di incendio dovuto al surriscaldamento!
- I vapori alcolici 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 quando è in funzione! Gli alimenti possono bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco! Gli

Istruzioni importanti per la

sicurezza

alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o
alcol possono incendiarsi rapidamente!

- Non lasciare mai oggetti che non siano resistenti al calore e al fuoco, come ad esempio contenitori di plastica.
o un foglio di alluminio, nella camera di cottura! Questi possono prendere fuoco, fondersi, deformarsi o causare danni quando la camera di cottura viene riscaldata!
- Non riscaldare contenitori o barattoli sigillati nel forno! Questi possono esplodere a causa della sovrappressione che si crea durante il riscaldamento!
- La carta da forno ecc. può prendere fuoco se entra in contatto con gli elementi riscaldanti!
Assicurarsi sempre che non sporga, se necessario, tagliarlo a misura e caricarlo in modo che non possa essere spostato, ad esempio dalla circolazione dell'aria del ventilatore o la corrente d'aria quando si apre la porta!
- Rimuovere la sporcizia grossolana dalla camera di cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori prima del funzionamento! Residui di cibo sciolti, grasso e altri residui possono incendiarsi, bruciare o provocare fumi nocivi!
- In caso di incendio o fumo nella camera di cottura, non aprire la porta dell'apparecchio!
Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina o

Istruzioni importanti per la

sicurezza

disattivare l'interruttore automatico nella scatola
dei fusibili! Far controllare l'apparecchio da un
elettricista certificato dopo che si è raffreddato!

- Non conservare le sostanze altamente infiammabili o esplosive vicino al forno per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento!



ATTENZIONE!

Cause di danni e compromissioni funzionali con possibili pericoli conseguenti alla vita e all'integrità fisica!

Si noti che un danno o un difetto nel sistema può essere molto pericoloso e può causare scosse elettriche o lesioni!

Per evitare questo inconveniente, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio e le chiusure per il trasporto siano stati rimossi dall'apparecchio, in particolare dalla camera di cottura, prima di accendere l'apparecchio per evitare danni. Ad esempio, a causa di combustione o fusione!
- Non installare l'apparecchio in un ambiente con temperature elevate, vicino a fornelli a gas o a paraffina!

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Per evitare danni al cavo di alimentazione e pericoli associati, assicurarsi che non sia piegato, schiacciato o attorcigliato e che non entri in contatto con superfici calde, bordi taglienti, ecc. !
Non estrarre la spina dalla presa per il cavo, ma afferrarla direttamente!
 - Non coprire il fondo della camera di cottura con pellicola, carta da forno o accessori e non appoggiare le stoviglie sul fondo della camera di cottura quando è impostata una temperatura superiore a 50°C per evitare di danneggiare lo smalto a causa del calore accumulato!
 - Assicurarsi che i fogli di alluminio nella camera di cottura non entrino in contatto con il vetro della porta! Ciò può causare uno scolorimento permanente del vetro della porta!
 - Non utilizzare stampi, tappetini, coperture o accessori in silicone contenenti silicone!
Ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno!
 - Se possibile, lasciar raffreddare l'apparecchio dopo il funzionamento ad alte 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 la porta è socchiusa solo durante il raffreddamento, i mobili o i frontali degli elettrodomestici possono danneggiarsi con il tempo!

- Mantenere sempre pulita la guarnizione e sostituirla se è danneggiata per evitare danni dovuti alla fuoriuscita di calore! Ad esempio, 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 adiacenti!
- Se l'umidità nella camera di cottura si protrae nel tempo, si può verificare la corrosione! Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso! Non lasciare gli alimenti umidi nel forno chiuso per un lungo periodo di tempo! Non conservare gli alimenti nella camera di cottura!
- Tenete sempre pulito il vostro forno! I residui di cibo possono danneggiare le superfici del forno con il tempo!
- Evitare macchie zuccherine, come il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere più eliminabili dopo il raffreddamento! Quando si preparano alimenti molto umidi, come le torte di frutta, non coprire troppo generosamente la teglia e utilizzare una teglia profonda!
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio, perché potrebbero danneggiare le superfici!

Non utilizzare detergenti spray nell'area della guarnizione! Seguire le istruzioni per la pulizia e la cura nel relativo capitolo!

Istruzioni importanti per la sicurezza

- I graffi sul vetro della porta dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe o addirittura in rotture!
Non utilizzare raschietti per vetro, detergenti o ausili per la pulizia taglienti o abrasivi!
- Per evitare di danneggiare lo sportello dell'apparecchio, non ~~apertirlo~~
Ad esempio, non appoggiarvi utensili o accessori da cucina e non ~~appenderlo~~ in nulla!
- Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia della porta!
La maniglia della porta non può sopportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi!
- Per garantire un utilizzo sicuro ed evitare danni, spingere gli accessori nella camera di cottura sempre nel verso giusto, se possibile, e fino in fondo!

Ulteriori note e icone

In questo manuale

Simboli di pericolo e informazioni



Avviso di pericolo per le persone e di danno

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza contrassegnate da questo simbolo e agire in conformità con le istruzioni. per evitare il pericolo!

Trasmettete queste istruzioni anche agli altri utenti e all'installatore!

Classificazione dei pericoli mediante parole di segnalazione combinate:

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione di pericolo che, se non evitata, può causare morte o gravi lesioni.

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione di pericolo che, se non evitata, può provocare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE!

Indicazione di una situazione che, se non viene evitata, può provocare danni al prodotto o agli oggetti che lo circondano



Informazioni e suggerimenti

Suggerimenti e informazioni utili per evitare problemi e per facilitare la rispettiva procedura

Nota sulle illustrazioni

Le figure di questo manuale hanno scopo illustrativo e possono talvolta differire leggermente dall'aspetto esteriore.

Apparecchi, componenti e accessori

Simboli sulle parti dell'apparecchio, sugli accessori, ecc.

I seguenti simboli applicati all'apparecchio, ai suoi componenti e agli accessori indicano informazioni importanti per il funzionamento sicuro dell'apparecchio!

Non rimuoverli o danneggiarli, garantire sempre una buona visibilità e sostituire i simboli danneggiati!



Avviso di pericolo generale!

C'è un potenziale pericolo!
Comportarsi con la dovuta cautela!



Attenzione alla superficie calda!

Il prodotto può surriscaldarsi durante il funzionamento e causare lesioni e danni!
Non toccarlo finché non si è raffreddato e rispettare le distanze intorno all'apparecchio raccomandate in questo manuale!



Attenzione alla tensione elettrica!

Alcuni componenti del prodotto sono sotto tensione durante e dopo il funzionamento!
Fare attenzione a non entrare in contatto con loro e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate!



Seguire le seguenti istruzioni per l'uso

Leggere attentamente questo manuale,
prima di utilizzare il prodotto e trasmettere le relative informazioni agli altri utenti e all'installatore!



Conformità UE

Il prodotto è conforme ai requisiti UE applicabili in materia di sicurezza, protezione dell'ambiente e tutela della salute.

Smaltimento e protezione ambientale

Icone per lo smaltimento



Non smaltire nei rifiuti domestici (marcatura WEEE)

Non smaltire il prodotto come rifiuto indifferenziato!

Portatelo in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche per il riutilizzo e il recupero!

A tal fine, rivolgersi a un elettricista qualificato per rimuovere il cavo!



Materiale riciclabile (nastro di Möbius)

Separare i componenti rilevanti del prodotto per tipo dai rifiuti residui e smaltirli in conformità alle normative locali!



Materiale riciclabile (simbolo Trimán)

Separare il prodotto dai rifiuti residui per smaltirlo secondo le istruzioni di differenziazione allegate!

Note generali sullo smaltimento

- Lo smaltimento improprio può mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana! Assicurandovi che il prodotto e il suo imballaggio siano smaltiti correttamente, contribuirete a evitare possibili pericoli!
Questo vale anche per lo smaltimento dei vecchi apparecchi, se applicabile!
- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati accuratamente selezionati e devono essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e i rifiuti! Separare i loro componenti per tipo e smaltirli di conseguenza!
- Per informazioni sugli attuali metodi di smaltimento e riciclaggio, contattare le autorità locali, la società di smaltimento dei rifiuti o il venditore.

Nota sulla tutela dell'ambiente attraverso il risparmio energetico

- Seguire le raccomandazioni d'uso riportate in questo manuale per risparmiare energia utilizzando l'apparecchio in modo efficiente e contribuendo così a proteggere l'ambiente!

Note sul trasporto dell'apparecchio

Se è necessario trasportare l'apparecchio dopo il disimballaggio / in un secondo momento, osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

- Conservare la confezione originale del prodotto e trasportare sempre l'apparecchio imballato nello stesso modo in cui è stato consegnato!
Osservate le marcature su di esso!

Se non è presente la confezione originale:

- Fissare tutte le parti sciolte/staccabili in modo che non possano ~~toccarsi~~!
- Evitare qualsiasi impatto sul prodotto e sui suoi componenti e, se necessario, adottare misure di protezione adeguate!
- Assicurare una posizione orizzontale durante il trasporto e la messa a riposo!

Istruzioni per la conservazione

Se è necessario conservare il prodotto per un certo periodo di tempo, osservare le seguenti istruzioni per evitare danni:

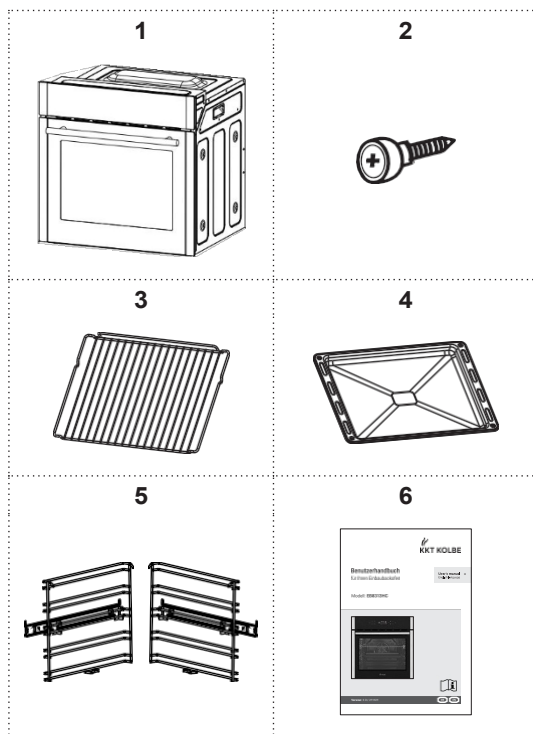
- Imballare l'apparecchio con sacchetti di essiccante se possibile nella scatola originale o in un imballaggio simile e sigillarla con del nastro adesivo!
- Scegliete un luogo di stoccaggio asciutto e pulito!
- Assicuratevi di tenerlo in posizione orizzontale!
- Non caricare l'imballaggio!
- Conservare l'apparecchio solo per il tempo strettamente necessario!
- Non conservare il prodotto in prossimità di sostanze chimicamente aggressive o corrosive per evitare possibili corrosioni!
- Controllare regolarmente che l'apparecchio

non presenti danni visibili durante il
periodo di stoccaggio.
e, se necessario, sostituire l'imballaggio!

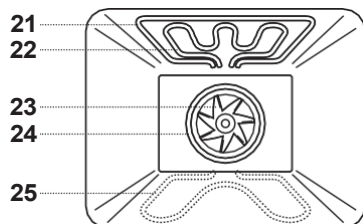
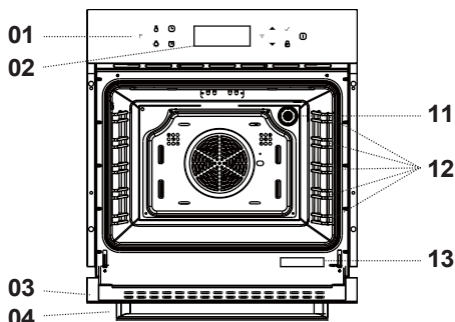
1. Panoramica del prodotto

1.1 Elenco degli imballaggi

- 1 1× Forno da incasso, modello EB8313HC incl. guide laterali, cavo di collegamento e spina
- 2 2× Viti di montaggio
- 3 1× Griglia di cottura
- 4 1× Teglia da forno
- 5 2× (1 × 2) estrattori telescopici
- 6 1× Manuale d'uso



1.2 Componenti dell'apparecchio



Parte anteriore del forno

- 01** Pannello di controllo
(per la descrizione si veda la relativa sezione)
- 02** Display
- 03** Porta del forno
- 04** Maniglia della porta
- 11** Luce del forno
- 12** Guide di scorrimento per gli accessori (contando dal basso verso l'alto)
- 13** Targa di valutazione

Elementi di riscaldamento

- 21** Elemento riscaldante esterno superiore
- 22** Elemento griglia
- 23** Ventilatore
- 24** Elemento riscaldante ad anello
- 25** Elemento riscaldante inferiore (nascosto sotto il pavimento della camera di cottura)

1.3 Caratteristiche e ulteriori caratteristiche

- Controllo a sfioramento e display a LED
- Vetri a doppio isolamento termico
- 5 livelli a scorrimento
- Cassetti telescopici su 1 piano di scorrimento per facilitare l'inserimento e la rimozione degli accessori

Funzioni selezionabili

(per il funzionamento, vedere il capitolo corrispondente)

- Impostazione passo-passo della funzione di riscaldamento e della temperatura
- 12 funzioni di riscaldamento:
 - Sbrinamento
 - Griglia a tutta larghezza
 - Calore di fondo
 - Funzione pizza
 - Aria calda
 - Convezione
 - Calore superiore/inferiore
 - Sistema di grigliatura/arrostimento
 - Griglia
 - Riscaldamento rapido
- 6 Programmi automatici:
 - Modalità di mantenimento in caldo
 - Modalità Toast
 - Modalità pizza
 - Modalità cosce di pollo
 - Modalità torta
 - Modalità manzo
- Funzioni di timer programmabili:
 - Impostazione dell'ora di inizio del processo di cottura con accensione automatica
 - Impostazione della durata della cottura con spegnimento automatico
 - Impostazione combinata dell'ora di inizio e della durata della cottura con accensione e spegnimento automatici
 - Funzione di allarme senza funzione di accensione/spegnimento automatico
- Serratura a chiave / blocco bambini:
 - Disattivazione di tutti i comandi, ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento.
- Funzione di pausa:
 - pausa dell'operazione

2. Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio

2.1 Funzionamento degli elementi riscaldanti

Dopo l'avvio del funzionamento, il forno viene riscaldato alla temperatura di cottura impostata dagli elementi riscaldanti corrispondenti alla funzione di riscaldamento selezionata.

Quando viene raggiunta la temperatura target (misurata dal sensore di temperatura), gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente.

Per mantenere la temperatura impostata, il processo di riscaldamento riparte automaticamente non appena la temperatura della camera di cottura si abbassa e si arresta una volta raggiunta.

2.2 Ventola di raffreddamento

Per garantire basse temperature ai comandi e alla maniglia della porta durante il funzionamento e per evitare un eccessivo riscaldamento dell'apparecchio, una ventola incorporata genera un flusso d'aria per il raffreddamento.

Si attiva non appena viene impostata una funzione di riscaldamento. L'aria esce tra la porta del forno e il pannello di controllo.

A seconda del calore residuo, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo dopo lo spegnimento per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente dopo il funzionamento.



ATTENZIONE! Rischio di danni!

Fare attenzione a non bloccare le vie di ventilazione per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio e il rischio di danni da calore!



Emissioni di rumore durante il funzionamento

Durante il funzionamento del raffreddamento, la ventola di raffreddamento può emettere un leggero fruscio.

Inoltre, a seconda della durata dell'utilizzo e della generazione di calore, possono verificarsi lievi

Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio

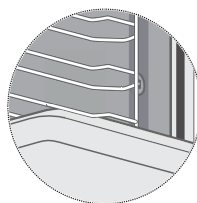
rumori di funzionamento / vibrazioni della ventola
nella camera di cottura durante la circolazione
dell'aria calda.
Questo è normale e innocuo.

2.3 Utilizzo degli accessori

Le guide di scorrimento ai lati della camera di cottura hanno 5 livelli di scorrimento (con estrattori telescopici su 1 livello), che si contano dal basso verso l'alto e servono a contenere teglie, griglie di cottura e altri accessori.

Osservare le seguenti istruzioni per la manipolazione:

- Se possibile, utilizzare solo accessori originali.
- Quando si utilizzano accessori con barre antiribaltamento, accertarsi che siano orientati correttamente (con la barra antiribaltamento verso la parte posteriore).
- Per lo scorrimento su binario senza estrazione telescopica, posizionare gli angoli posteriori di ogni accessorio tra le due barre metalliche della guida di scorrimento desiderata e spingerlo nella camera di cottura fino all'arresto.
(per l'uso dell'estrazione telescopica, vedere la sezione seguente).
- Se si desidera utilizzare più livelli contemporaneamente, scegliere ~~possibile~~ una modalità di riscaldamento assistita da ventola per ottenere risultati di cottura ottimali.
- Sui binari senza estrazione telescopica, gli accessori possono essere estratti per circa metà senza ribaltarsi.
se sono stati inseriti correttamente.



ATTENZIONE! Rischio di ustioni!

Il forno, così come gli accessori e le stoviglie, durante il funzionamento diventano molto caldi e possono provocare ustioni! Proteggersi, ad esempio, con guanti da forno per togliere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata e ~~fare molta~~ attenzione!



ATTENZIONE! Rischio di danni!

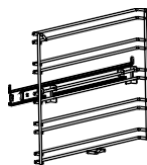
Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio

Per evitare danni, assicurarsi sempre che tutti gli accessori, compresi gli estrattori telescopici, siano in ordine, siano completamente inseriti e non tocchino lo sportello del forno prima di chiuderlo.

2.4 Utilizzo degli estrattori telescopici

I ripiani laterali della camera di cottura sono dotati di estrattori telescopici su un livello / su una guida ciascuno.

Queste facilitano lo scorrimento della griglia di cottura, della teglia e di altri accessori all'interno e all'esterno della camera di cottura, oltre a fornire una protezione aggiuntiva contro il ribaltamento quando si estraggono (per lo smontaggio/montaggio e la pulizia, vedere le relative sezioni).



Utilizzateli come segue:

- Estrarre gli estrattori telescopici di un livello (su entrambi i lati) dalla camera di cottura verso la parte anteriore.
- Posizionare gli accessori desiderati (ad es. teglia, griglia di cottura) sulle guide estese.
- Spingetele nella camera di cottura fino all'arresto, se possibile premendo su entrambi i lati.
- Non chiudere lo sportello del forno prima che gli estrattori telescopici e tutti gli accessori siano completamente inseriti.

2.5 Apertura e chiusura dello sportello del forno

Per aprire l'apparecchio, afferrare sempre la maniglia della porta al centro prima di tirarla in avanti e leggermente verso il basso.



Attenzione! Rischio di ustioni!

Per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore dalla cottura camera, tenersi a distanza dai bordi dello sportello quando si apre l'apparecchio riscaldato.

e non afferrare la maniglia della porta troppo lateralmente! Si noti che, a seconda della temperatura, il vapore che fuoriesce potrebbe non essere visibile.



Apertura dello sportello dell'apparecchio durante il funzionamento

Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante il funzionamento,

Principio di funzionamento e utilizzo dell'apparecchio

il processo di riscaldamento si arresta automaticamente per la vostra sicurezza e riprende dopo la chiusura della porta.

3. Note prima dell'uso

3.1 Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio

- Quando si disimballa l'apparecchio, accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni e scosse elettriche!

Se si notano danni all'apparecchio, i suoi cavi o altri componenti, non collegarlo e non metterlo in funzione!

Questo può essere molto pericoloso! Contattare il servizio clienti.

- Si consiglia di annotare il numero di serie a 20 cifre (S/N) sulla prima pagina di questo manuale per eventuali interrogazioni.
- Se l'apparecchio è stato installato correttamente (vedere le relative sezioni), prima di utilizzarlo assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi, le pellicole protettive e i materiali di protezione per il trasporto siano stati rimossi dal prodotto.
e smaltiti correttamente
e che tutte le piccole parti rimanenti, come i materiali di assemblaggio, siano conservate in modo sicuro.



ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento!

Piccole parti, lamine ecc. possono essere molto pericolose se vengono travolte o tirate sopra la testa, ad esempio!

Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio e rischio di danni!

I materiali di imballaggio non rimossi e i materiali di protezione per il trasporto nella camera di cottura (come le parti in polistirolo) possono prendere fuoco o sciogliersi quando l'apparecchio si riscalda. Assicurarsi che siano stati completamente rimossi prima dell'uso!

- Rimuovere tutti gli accessori e i ripiani laterali dalla

Note prima

dell'uso

camera di cottura e pulire la camera di cottura e gli accessori come descritto nel relativo capitolo.

3.2 Messa in servizio

Impostazione dell'ora e della data prima dell'uso

Quando si accende per la prima volta o dopo un lungo periodo di tempo (d'interruzione dell'alimentazione, l'impostazione dell'orologio viene ripristinata (visualizzazione delle ore 12:00 e dell'icona, eventuale segnale acustico) e deve essere impostata in modo da poter utilizzare l'apparecchio senza alcuna restrizione. A tal fine, procedere come descritto nella sezione corrispondente di "Funzionamento e impostazione".

Formazione di odori e vapori durante il primo utilizzo

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono provocare un odore particolare e potrebbe esserci anche un leggero vapore. Si tratta di un fenomeno normale e innocuo; tuttavia, in questo caso, non riscaldare ancora gli alimenti nella camera di cottura. Procedere come descritto di seguito.

- Mettere in funzione l'apparecchio solo se è in perfette condizioni e se è stato installato correttamente da un elettricista qualificato.
- Prima di utilizzare il forno per la preparazione dei cibi, riscaldarlo a vuoto per circa 30 minuti con le impostazioni Calore superiore/inferiore e 200°C (per il funzionamento e le impostazioni, vedere le relative sezioni).
- Mantenere la stanza ben ventilata durante questo processo fino alla scomparsa di eventuali odori o fumo.
- Pulire la camera di cottura con un panno umido e asciugarla bene.
- È quindi possibile utilizzare la camera di cottura per riscaldare gli alimenti. A tal fine, seguire le istruzioni riportate nelle relative sezioni.

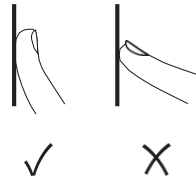
4. Funzionamento, impostazione e utilizzo

4.1 Utilizzo dei comandi a sfioramento

Il pannello di controllo dell'apparecchio è costituito da tasti a sensore che rispondono al tocco.

Per utilizzarli, attenersi alle seguenti istruzioni:

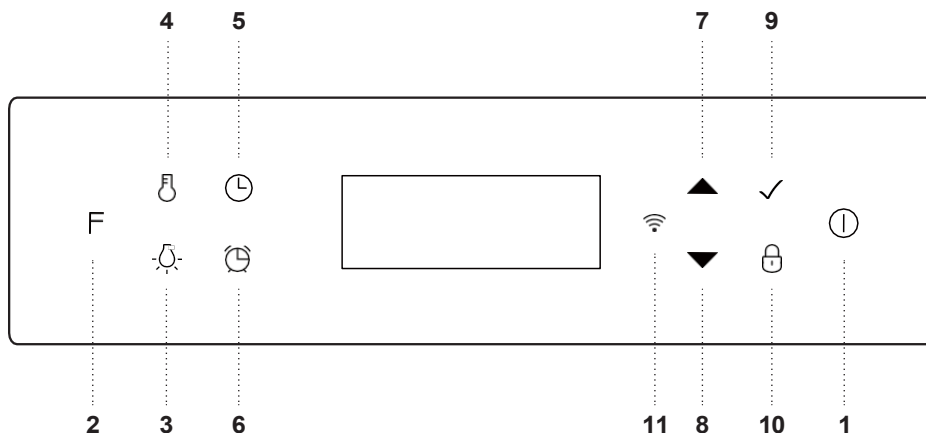
- Non esercitare molta pressione sui comandi. È sufficiente sfiorarli.
- Utilizzare la sfera del dito, non la punta (vedi figura) e azionare i tasti del sensore come descritto nelle sezioni seguenti.
- Quando viene registrato un tocco, viene emesso un segnale acustico di conferma.
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto. Anche una sottile pellicola di umidità può rendere difficile o impossibile il funzionamento dei tasti sensore.



4.2 Pannello di controllo e display

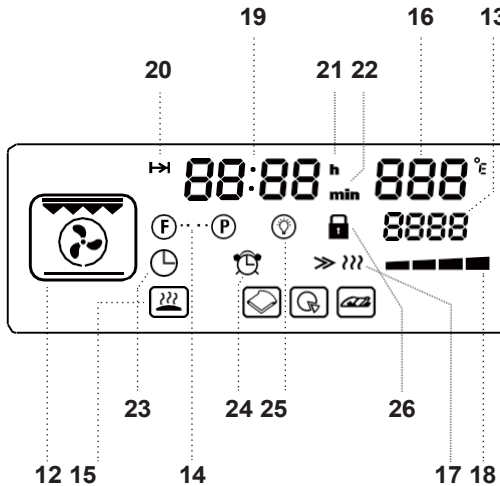
Di seguito viene fornita una breve descrizione del display e delle funzioni dei tasti.

Per istruzioni dettagliate sul funzionamento, vedere le sezioni seguenti.



Elementi operativi

- 1  On / Off (toccare per circa 5 secondi)
- 2 **F** Funzioni di riscaldamento / programmi automatici
- 3  Accensione e spegnimento dell'illuminazione del forno
- 4  Impostazione della temperatura
- 5  Impostazione del tempo (orologio / durata della cottura / inizio del tempo di cottura)
- 6  Timer / Allarme
- 7  Modifica dell'impostazione; verso l'alto
- 8  Modifica dell'impostazione; verso il basso / Impostazione della modalità di connessione WIFI
- 9  Conferma
- 10  Serratura a prova di bambino (chiusura a chiave)



Icone del display

- | | |
|--|--|
| <p>11 Spia WIFI
Stato della connessione WIFI</p> <p>12 Modalità di riscaldamento</p> <p>13 Modalità di riscaldamento / codice attualmente selezionato</p> <p>14 Riscaldamento attualmente selezionato</p> <p>15 Programmi automatici</p> <p>16 Temperatura</p> <p>17 Riscaldamento del forno</p> <p>18 Stato attuale del riscaldamento</p> | <p>19 Tempo
Impostazione del tempo di cottura</p> <p>20 Impostazione dell'ora</p> <p>21 Impostazione dei minuti</p> <p>22 Impostazione del tempo</p> <p>23 Funzione di allarme</p> <p>24 Illuminazione del forno</p> <p>25 Serratura a prova di bambino</p> <p>26 Serratura a prova di bambino</p> |
|--|--|

4.3 Descrizione delle funzioni di riscaldamento (tipi di riscaldamento)

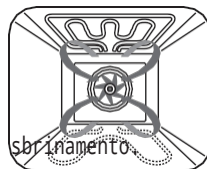


Sbrinatorio

Temperatura di cottura: 0°C, non regolabile

F--1

L'aria nella camera di cottura viene fatta circolare senza riscaldamento. In questo modo si accelera delicatamente il processo di sbrinatorio.

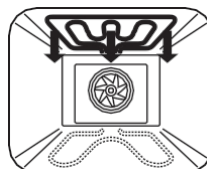


Griglia a tutta larghezza

Temperatura predefinita: 180°C

F--2

Il grande calore concentrato dall'alto rosola la parte superiore del cibo. Adatto per grigliare e rosolare grandi quantità.



Calore di fondo

Temperatura predefinita: 180°C

F--3

Il calore si concentra dal basso senza dorare la parte superiore del cibo. Adatto per riscaldare i cibi o per piatti con lunghi tempi di cottura, come sformati, stufati o dolci, nonché per la pulizia a vapore (per una descrizione, vedere il capitolo sulla pulizia).

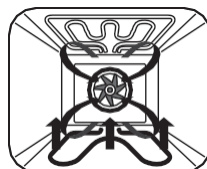


Funzione pizza

Temperatura predefinita: 180°C

F--4

Il calore concentrato dal basso è integrato dalla circolazione di aria riscaldata. Adatto per ricette con condimenti umidi e pasta croccante, come pizza, quiche, torte di frutta e formaggio. Si consiglia di preriscaldare il forno.



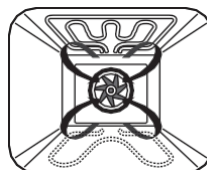
Aria calda

Temperatura predefinita: 180°C

F--5

L'aria nella camera di cottura viene fatta circolare e riscaldata allo stesso tempo. Questo accelera il processo di cottura e riduce il rischio di bruciature.

Adatto alla cottura su più livelli.





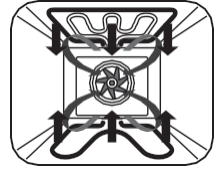
Convezione

Temperatura predefinita: 180°C

F--6

Il calore generato in modo uniforme nella parte superiore e inferiore si distribuisce rapidamente nella camera di cottura. Il cibo si rosola all'esterno e rimane succoso all'interno.

Adatto per friggere ad alte temperature o per pezzi di carne di grandi dimensioni.

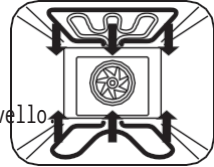


Calore superiore/inferiore

Temperatura predefinita: 180°C

F--7

Il calore viene distribuito uniformemente al cibo dall'alto e dal basso. La cottura o la tostatura sono possibili solo su un livello. Adatto per arrostitire in pentola romana, sfogliare torte, pane ecc.

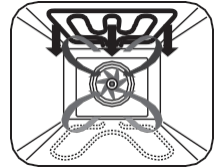


Sistema di grigliatura/arrostimento

Temperatura predefinita: 180°C

F--8

Il calore concentrato su un'ampia superficie dall'alto è integrato dalla circolazione dell'aria riscaldata. Adatto per grigliare e arrostitire pezzi di carne più grandi e per gratinare.



Griglia

Temperatura predefinita: 180°C

F--9

La parte superiore dell'alimento viene rosolata dal calore concentrato centralmente dall'alto. Posizionare l'alimento da cuocere al centro della griglia. Adatto per grigliare piccole quantità e per rosolare i cibi.

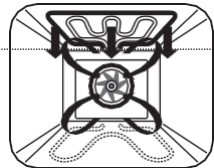


Riscaldamento rapido

Temperatura predefinita: 200°C

F-10

Funzione di riscaldamento per un preriscaldamento accelerato del forno



Programmi automatici

(con impostazioni predefinite, regolabili
all'interno del rispettivo intervallo)

			Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito
	P--1	Modalità di riscaldamento	65 °C	
	P--2	Modalità Toast	180 °C	10 min
	P--3	Modalità pizza	180 °C	18 min
	P--4	Modalità cosce di pollo	190 °C	45 min.
	P--5	Modalità torta	200 °C	30 min
	P--6	Modalità manzo	180 °C	30 min

4.4 Impostazione e funzionamento

Accensione/spengimento

- ① Per accendere o spegnere il forno, tenere premuto il tasto On/Off per alcuni secondi.

(i) Note sulla messa in servizio:

- Dopo aver collegato il forno, il display visualizza "12:00".
 ☞ L'icona (che lampeggia alcune volte) e potrebbe essere emesso un segnale acustico.
 Per poter utilizzare l'apparecchio senza limitazioni, impostare ora l'orologio come descritto di seguito.
- Quando si utilizza il forno per la prima volta, riscaldarlo prima con una camera di cottura vuota, come descritto in "Messa in funzione".

Impostazione dell'orologio

Per visualizzare l'ora corrente all'accensione. Deve essere impostata prima dell'uso.

Per poter utilizzare le funzioni del forno senza limitazioni, in particolare per la cottura automatica, accertarsi che, che l'ora visualizzata sul display corrisponda all'ora corrente. Per impostare l'ora, procedere come segue:

- ☺ Accendere l'apparecchio e toccare il tasto . Il display delle ore inizia a lampeggiare.
- ▲▼ Utilizzare i tasti e per impostare il numero di ore correnti e attendere 3 secondi affinché il display dei minuti inizi a lampeggiare. ▼▲ Utilizzare quindi i tasti e per impostare il numero di minuti.
- Dopo 3 secondi senza ulteriori azioni, il display smette di lampeggiare. L'impostazione dell'ora è completata.

Selezione delle funzioni di riscaldamento o dei programmi automatici

-  Con il tasto si passa dal menu di selezione delle funzioni di riscaldamento (Display) a quello dei programmi automatici (Display , vedi tabelle corrispondenti).
-  Con i tasti e si seleziona la funzione di riscaldamento o il programma automatico desiderato.
-  Toccare il tasto per confermare. (Dopo 3 secondi senza alcuna azione, la selezione viene confermata automaticamente).

Impostazione della temperatura

-  Dopo aver impostato una funzione/programma di riscaldamento, toccare il tasto . L'indicatore della temperatura sul display inizia a lampeggiare.
-  Utilizzare i tasti e per impostare la temperatura target desiderata.
-  Toccare il tasto per confermare. (Dopo 3 secondi senza alcuna azione, la selezione viene confermata automaticamente).
➤  L'icona indica il processo di riscaldamento.

Note:

-  Toccando contemporaneamente i tasti e , è possibile passare dai gradi Celsius ai Fahrenheit.
-  Per lo scongelamento non è possibile selezionare alcuna temperatura, poiché in questa funzione il forno non viene riscaldato.  Il display della temperatura visualizza .

Impostazione della funzione di pausa

Per interrompere il processo di cottura durante il funzionamento.

-  Toccare il tasto durante il funzionamento del riscaldamento. Il forno interrompe il processo di riscaldamento e passa allo stato di pausa.
-  Per continuare il funzionamento e uscire dalla modalità di pausa, toccare il tasto .

Impostazione della durata di cottura

Per la cottura per un periodo di tempo selezionato.

Al termine del tempo impostato, il forno si spegne automaticamente.

La durata della cottura può essere impostata fino a un massimo di 6 ore.

-  Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, toccare una volta il tasto . L'icona appare sul display e l'indicazione dell'ora inizia a lampeggiare.
-   Utilizzare i tasti e per impostare il numero di ore desiderato, attendere 3 secondi affinché il display dei minuti lampeggi,
  e quindi utilizzare i tasti e per impostare i minuti.
- Dopo 3 secondi senza ulteriori azioni, il display smette di lampeggiare e l'impostazione viene confermata automaticamente. Viene avviato il processo di riscaldamento.
- Allo ~~scade~~re del tempo impostato, il processo di riscaldamento viene interrotto e viene emesso un segnale di allarme.
   Per interrompere l'allarme, toccare uno dei tasti , o .
Se non si interviene, l'allarme si interrompe automaticamente dopo 2 minuti.

Impostazione dell'ora di inizio del tempo di cottura

Per impostare un tempo di avvio ritardato del processo di cottura. La modalità di riscaldamento selezionata viene avviata automaticamente allo ~~scade~~re del tempo impostato.

-   Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, toccare due volte il tasto finché sul display non compare l'icona .
-   Quando il display delle ore inizia a lampeggiare, utilizzare i tasti e per impostare il numero di ore fino all'ora di inizio desiderata,
  attendere 3 secondi affinché il display dei minuti lampeggi e utilizzare i tasti e per impostare i minuti.
- Dopo 3 secondi senza ulteriori azioni, il display smette di lampeggiare e l'impostazione viene confermata automaticamente.
- Allo ~~scade~~re del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e viene avviato il

Funzionamento,

impostazione e utilizzo

processo di riscaldamento.

Esempio: Se l'ora è impostata su 1 ora (1:00) alle ore 10:00, il forno inizia a riscaldarsi automaticamente alle ore 11:00.

Impostazione dell'ora di inizio e della durata del tempo di cottura

Per impostare un avvio ritardato per un determinato periodo di tempo di cottura. La modalità di riscaldamento selezionata si avvia automaticamente allo scadere dell'ora di avvio impostata, rimane in funzione per il tempo di cottura impostato e si spegne automaticamente allo scadere di quest'ultimo.

-  Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, toccare il tasto finché sul display non compare l'icona e impostare la durata di cottura desiderata come descritto sopra.
-  A questo punto, toccare più volte il tasto finché non appare l'icona sul display e impostare l'ora desiderata di inizio del processo di cottura come descritto sopra.
- Allo scadere del tempo di avvio impostato, viene emesso un segnale acustico e viene avviato il processo di cottura.
 Per interrompere il segnale, toccare uno dei tasti  , o  . Se non si interviene, l'allarme si interrompe automaticamente dopo 2 minuti.
- Al termine del tempo di cottura impostato, la modalità di riscaldamento viene interrotta e viene emesso nuovamente un segnale di allarme.  Per interrompere questa operazione, toccare uno dei tasti  , o  . Se non si interviene, l'allarme si interrompe automaticamente dopo 2 minuti.

Impostazione della funzione di allarme

Per impostare un segnale di allarme dopo un determinato periodo di tempo come promemoria, Ad esempio, per inserire il cibo dopo il preriscaldamento o per condire o ungere durante il tempo di cottura. Allo ~~scadere~~ ^{scadere} del tempo impostato, viene emesso solo un segnale acustico. Il processo di riscaldamento non viene interrotto.

-  Dopo aver selezionato la modalità di riscaldamento e la temperatura, sfiorare più ~~volte~~ ^{volte} il tasto fino a quando sul display non compare l'icona .
-  Quando il display delle ore inizia a lampeggiare, utilizzare i tasti e per impostare il numero di ore fino all'ora della sveglia desiderata,  attendere 3 secondi affinché il display dei minuti lampeggi e utilizzare i tasti e per impostare i minuti.
- Allo scadere del tempo impostato, suonerà un allarme.   Per ~~interrompere~~ ^{interrompere}, toccare uno dei tasti , o .
Se non si ~~interrompe~~ ^{interrompe}, l'allarme si interrompe automaticamente dopo 2 minuti. Ciò non influisce sul processo di riscaldamento.

Impostazione della chiusura a prova di bambino (chiusura a chiave)

Per evitare che l'apparecchio venga acceso accidentalmente o che le impostazioni vengano modificate involontariamente, ad esempio dai bambini. Quando è attivato, il pannello di controllo è bloccato.

In questo stato, è possibile interrompere il processo di riscaldamento solo toccando

① il tasto On/Off o spegnere il forno tenendolo premuto.

-  Per bloccare il pannello di controllo, toccare e tenere premuto il tasto per 3 secondi finché l'icona non appare sul display.
Il pannello di controllo è ora bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento del tasto On/Off.
- Per sbloccare il pannello di controllo,  toccare e tenere premuto il tasto per 3 secondi.  L'icona scompare e l'apparecchio può tornare a funzionare normalmente.

4.5 Controllo remoto del forno tramite app WIFI

Il forno è dotato di una funzione WIFI che consente di impostare a distanza la funzione di riscaldamento/il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo di cottura tramite un'applicazione per smartphone.

Nota: la porta di rete wireless è disattivata alla consegna.
Frequenza e protocollo: 802.11b/g/n (HT20);
da 2412MHz a 2472MHz (2,4GHz W-Lan)

Utilizzare la funzione WIFI come segue:

Installazione dell'applicazione KKT Control

- Scaricare l'applicazione "KKT Control" da Google PlayStore o APP Store e installarla.
A questo scopo, potete anche scansionare il codice QR corrispondente con un'app adatta sul vostro smartphone.
e utilizzare il relativo link.



iOs



Android

Connessione WIFI

- ▼Toccare il tasto per 3 secondi in modalità standby per attivare la modalità di connessione WIFI.
📶Il lampeggiare dell'indicatore WIFI indica la modalità di connessione attiva.
- Aprire ora l'applicazione KKT Control e aggiungere l'apparecchio.
Se necessario, le istruzioni per l'utilizzo dell'applicazione sono disponibili sul nostro sito web.
- Per connettersi, inserire la password del WIFI a cui è collegato il cellulare.
- 📶Quando la spia WIFI smette di lampeggiare e si accende in modo fisso, la connessione è stata stabilita con successo.
Ora è possibile utilizzare il forno con l'app.
- 📶Se non si riesce a stabilire la connessione WIFI entro 120 secondi, la spia WIFI si spegne.

Funzione di collegamento Wi-Fi
Per collegare la connessione Wi-Fi, toccare
impostazione e utilizzo per 3 secondi.

5. Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione

5.1 Note importanti sull'uso



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Il forno, così come gli accessori e le stoviglie,
Durante il funzionamento, l'apparecchio diventa molto caldo e può provocare
ustioni!

Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio
o gli elementi riscaldanti quando sono riscaldati e proteggersi,
Per esempio, con i 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 causare 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 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 le superfici
riscaldate.

(ad esempio da parti sporgenti, da correnti d'aria
all'apertura della porta o dalla circolazione dell'aria
nella camera di cottura)
e mantenere sempre pulita la camera di cottura!

In caso di incendio, non aprire lo sportello dell'apparecchio,
scollegare l'alimentazione elettrica e non lasciare
che l'apparecchio si spenga.
e far controllare l'apparecchio da un tecnico qualificato
prima di utilizzarlo ulteriormente!



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

Alle alte temperature, la dannosa acrilammide si forma dai blocchi di zucchero e proteine presenti negli alimenti, in particolare 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, se necessario distribuirli in modo uniforme e girare regolarmente il cibo.
Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti pronti.
- Garantire un riscaldamento uniforme, mantenere la temperatura a medio raggio ed evitare una rosolatura eccessiva.
- Assicuratevi che il cibo mantenga un certo grado di umidità!
- 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 sempre più vapore, che può causare condensa, ad esempio sulla porta del forno.

Questo non può essere evitato, ma non influisce sul 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.

5.2 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 la quantità/spessore di cottura, la consistenza e la qualità degli alimenti o la funzione di riscaldamento impostata, e possono quindi variare notevolmente. Pertanto, non affidatevi completamente alle impostazioni preprogrammate dei programmi automatici, alle indicazioni contenute nelle ricette, nelle tabelle di cottura o simili. Tenete d'occhio lo stato di cottura e, se necessario, regolate le impostazioni.
- Di norma, non è possibile abbreviare la durata di cottura consigliata aumentando la temperatura (di solito il piatto si cuoce più velocemente all'esterno che all'interno).
- Per cucinare su più livelli, utilizzare la funzione 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 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 di max. 165°C, se possibile.
- Per verificare se una torta, una casseruola o altro è pronta, inserire uno stecchino di legno. Se quando lo si estrae non si attacca nulla, di solito il piatto è cotto.

Uso efficiente dell'apparecchio dal punto di vista energetico



Il vostro apparecchio è conforme agli standard più recenti e il suo consumo energetico è già stato ampiamente ottimizzato dal punto di vista tecnico.

Per mantenere il consumo di energia il più basso possibile durante l'uso aggiuntivo, si prega di osservare le seguenti istruzioni

per il risparmio energetico:

- Prima dell'accensione, rimuovere dalla camera di cottura gli accessori non necessari, perché il riscaldamento consumerebbe ulteriore energia.
- Per evitare perdite di calore, assicurarsi che lo sportello del forno sia sempre completamente chiuso durante il funzionamento e non aprirlo più del necessario.
- Se possibile, utilizzare teglie nere scure, rivestite o smaltate, perché assorbono particolarmente bene il calore del forno.
- Preriscaldare il forno solo se è specificato nella ricetta o se è assolutamente necessario.
- Se si desidera riscaldare diverse pietanze, utilizzare diversi livelli di ripiano contemporaneamente con l'impostazione della temperatura più alta richiesta, eliminando prima le pietanze con temperature di cottura più basse.
- Quando si riscalda il forno vuoto, è necessaria molta energia. È quindi possibile risparmiare energia cuocendo più piatti uno dopo l'altro, perché il calore residuo viene utilizzato in modo ottimale.
- Spegner il forno circa 10 minuti prima della fine dei tempi di cottura più lunghi per utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.
- Spegner l'illuminazione del forno quando non serve.
- Spegner completamente l'alimentazione quando non viene utilizzata.
- Per evitare un aumento del consumo energetico dovuto alla sporcizia della camera di cottura o della guarnizione, mantenere sempre pulito l'apparecchio.

5.3 Metodi di cottura

Tostatura

- Utilizzare il calore dall'alto o dal basso, la convezione o l'aria calda.
- Se possibile, utilizzare stoviglie in smalto, vetro ignifugo, argilla (pentola romana) o ~~grisa~~ gres.
Per arrosti molto grandi, la griglia è adatta in combinazione con un vassoio profondo o simile.
- Si noti che l'arrosto si rosola più rapidamente nei piatti aperti. Coperto, rimane succoso e la camera di cottura non si sporca.
- Assicurarsi sempre che nel recipiente di cottura o nella padella ci sia una quantità sufficiente di liquido, in modo che il grasso e il sugo che fuoriescono non brucino (formazione di odori e fumo).
- Mettete l'arrosto nella pentola con il lato del condimento rivolto verso il basso e giratelo dopo la metà del tempo di cottura.

Grigliare e gratinare

- Utilizzare una delle funzioni di riscaldamento grill, grill a tutta larghezza o sistema di grigliatura/arrostimento 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!
- Spennellare la griglia con olio per evitare che il cibo si attacchi, posizionare il cibo sulla griglia in modo che sia centrato sotto l'elemento grill e far scorrere sotto di esso un vassoio o una vaschetta per il grasso riempita con un po' d'acqua per raccogliere i succhi di cottura.
- Girare le fette piatte una sola volta, i pezzi più grandi più volte con le pinze da griglia.

Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per

l'applicazione

- Si noti che la carne scura rosola meglio e più velocemente di quella chiara di maiale o di vitello.
- Pulire bene il forno e gli accessori, soprattutto dopo la cottura alla griglia, per evitare che la terra si depositi.

Panificazione

- Utilizzare il calore superiore/inferiore per torte secche, pane e pan di Spagna. Utilizzare solo un 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 di frutta), inserire al massimo 2 teglie a causa della formazione di vapore.
- Si noti che, se la cottura avviene su più teglie, il tempo di cottura può variare e può essere necessario togliere una teglia dal forno prima del previsto. dell'altro.
- 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 alcun impasto, il piatto è di norma pronto.
- Per evitare che la torta/il prodotto da forno crolli dopo che è stato rimosso, si può provare a prolungare il tempo di cottura di conseguenza e abbassare la temperatura di 10°C se necessario.

Conservare

- Utilizzare l'aria calda.
- Utilizzate solo alimenti freschi e preparate le conserve e i 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 tappi a vite o a baionetta, né quelli 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 scivolare il vassoio con i vasetti sulla guida più bassa del forno e impostare il forno a 180°C ad aria calda.
- Osservate la conservazione fino a quando il liquido nei vasetti non inizia a gorgogliare. Quindi spegnere il forno e lasciare riposare la conserva per circa 30 minuti.

Sbrinamento

- Utilizzare lo sbrinamento
- Non coprire gli alimenti da scongelare e distribuire i piccoli pezzi in modo uniforme, in modo che non si sovrappongano.
- Per drenare i liquidi, ad esempio quando si scongela la carne, utilizzare la griglia e inserire sotto di essa una teglia o una leccarda.
- 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.

5.4 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 il livello di scorrimento centrale, soprattutto per il riscaldamento superiore/inferiore.
- 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 e non utilizzare la funzione di riscaldamento rapido.
- Se si utilizza la carta da forno, tagliarla in modo da adattarla in modo da non ostacolare la distribuzione del calore.
- Se possibile, non utilizzare fogli di alluminio, ad esempio per raccogliere i liquidi, per non ostruire il flusso d'aria e per evitare di irritare le persone.
il sensore di temperatura grazie alla 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 alla parte inferiore.

- Utilizzare una livella più bassa.
- Selezionare una funzione 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 una funzione di riscaldamento con meno calore dal basso o più calore dall'alto.

Raccomandazioni, linee guida e suggerimenti per l'applicazione

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 stabile durante la cottura e lasciare raffreddare lentamente la pietanza.
- Seguire le istruzioni della ricetta, tenendo conto della sequenza dei passaggi e della 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 una cottura su più livelli, utilizzare la funzione di riscaldamento a ventaglio e rimuovere le teglie una alla volta quando ciascuna è pronta.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente tra i piani di scorrimento per una circolazione ottimale dell'aria.

6. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

Per evitare il rischio di scosse elettriche, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione, ecc. !

L'umidità che penetra nei componenti sotto tensione può causare un cortocircuito o una scossa elettrica!

Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio!



ATTENZIONE!

Rischio di ustioni!

Il contatto con superfici calde o con il vapore può causare ustioni o danni! Non pulire il forno e gli accessori quando sono caldi!

Non versare acqua nella camera di cottura calda!

In questo modo si produce vapore caldo che può causare scottature e danneggiare lo smalto a causa dello sbalzo di temperatura!



ATTENZIONE!

Rischio di danni!

I residui di cibo e di pulizia possono danneggiare le superfici dell'apparecchio con il tempo!

Mantenere sempre puliti tutti i componenti del forno e gli accessori e rimuovere immediatamente tutti i residui di pulizia!

In particolare, se la guarnizione è danneggiata o sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente.

e che le superfici vicine vengano danneggiate dal calore che fuoriesce durante il funzionamento!

Assicuratevi sempre che la guarnizione sia in perfette condizioni!

Rimuovere sempre immediatamente le macchie bruciate e fuse, soprattutto quelle contenenti zucchero (come il succo di frutta).

per evitare che si attacchino e diventino impossibili da rimuovere!

Per la pulizia non utilizzare detergenti aggressivi (ad es.

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

sbiancanti o acidi), agenti abrasivi, utensili affilati, appuntiti o abrasivi o prodotti simili, per evitare di danneggiarli, soprattutto nell'area degli elementi di comando!

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

Per mantenere l'apparecchio in buono stato e perfettamente funzionante, prendersene cura; mantenere sempre pulite tutte le parti dell'apparecchio e, se possibile, rimuovere immediatamente eventuali macchie, come descritto nelle sezioni successive:

6.1 Pulizia della parte anteriore del forno

- Per pulire le superfici anteriori, utilizzare un panno morbido e un detergente commerciale adatto, secondo le istruzioni del produttore.
- Per la pulizia e la manutenzione delle superfici in acciaio inox, è possibile utilizzare prodotti in acciaio inossidabile disponibili in commercio seguendo le istruzioni del produttore.
- Dopo la pulizia, sciacquare bene con acqua e asciugare accuratamente tutte le superfici con un panno morbido.

Note sulla pulizia del pannello di controllo

Il display e l'elemento di comando sono saldamente integrati o stampati. Non tentare di rimuoverli per la pulizia!

Anche una piccola pellicola di umidità sul pannello di controllo, che possono essere appena visibili, possono portare a limitazioni funzionali. Asciugare bene l'area dopo la pulizia.

6.2 Pulizia e manutenzione della porta del forno

- Dopo il funzionamento, controllare che lo sportello e la guarnizione di gomma non siano umidi, ad esempio dalla condensa, e se necessario asciugarli con un panno morbido.
- Controllare regolarmente le condizioni della guarnizione. Se è danneggiato farlo sostituire da un tecnico qualificato prima di continuare a utilizzare il forno.
- Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere lo sportello del forno come descritto nella relativa sezione.
- Utilizzare carta da cucina o un panno morbido / spugna e un detergente commerciale adatto per rimuovere le macchie.



Note sul vetro della porta

Per evitare danni alla lastra della porta e il rischio di rottura del vetro, è necessario maneggiarla con particolare cura. ed evitare gli shock termici, soprattutto durante la pulizia!
Ad esempio, non iniziate mai a pulirlo quando è caldo!
Non utilizzare raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, per evitare il rischio di danni.

6.3 Pulizia della camera di cottura

- Per preservare la brillantezza delle superfici smaltate, pulire la camera di cottura possibilmente dopo ogni utilizzo.
- Il forno è più facile da pulire quando è ancora caldo al tatto, ma non deve mai essere bollente.
- Per la pulizia, rimuovere tutte le parti rimovibili ed eventualmente lo sportello del forno come descritto nelle sezioni seguenti.
- Pulire la camera di cottura con un panno morbido e un po' di acqua di risciacquo.
- In caso di macchie ostinate o pesanti, è possibile utilizzare un detergente per forni commerciale secondo le istruzioni del produttore.
Assicurarsi che nessuna superficie diversa da quelle smaltate (ad es. elementi riscaldanti, guarnizioni...) venga a contatto con questo detergente. **Nota:** dopo aver utilizzato il detergente speciale, riscaldare il forno alla massima temperatura per 15-20 minuti per rimuovere i residui nel forno.
- Pulire quindi accuratamente con acqua pulita in modo da rimuovere completamente tutti i residui di pulizia. e asciugare la camera di cottura con un panno morbido.



Metodo di pulizia a vapore per facilitare la pulizia della camera di cottura:

Questo metodo utilizza il vapore e il calore per eliminare le macchie dalla camera di cottura, facilitando così la pulizia.

- Rimuovere gli accessori come la teglia e la griglia di cottura dalla camera di cottura.
- Riempire circa 0,4 litri d'acqua con un po' di detersivo in una teglia da forno, una padella per grassi o simili e spingerla nella camera di cottura al livello più basso.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio e selezionare il riscaldamento inferiore a 50°C.
- Dopo circa 30 minuti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi dall'acqua evaporata con un panno morbido.
- In caso di sporco bruciato, seguire le istruzioni di pulizia fornite in precedenza.

6.4 Pulizia degli accessori

- Pulire la teglia, la griglia di cottura, ecc. e i ripiani scorrevoli con acqua calda e un po' di detersivo.
- Per le macchie più ostinate, immergerle in acqua calda e pulirle con un panno o una spazzola morbida.
- Pulire i cassettei telescopici dall'esterno con i detergenti disponibili in commercio. Per rimuoverli dal rack a scorrimento a questo scopo, vedere la sezione corrispondente.
Nota: non immergere gli estraibili telescopici in liquidi e non pulirli in lavastoviglie.
e non ugerli.

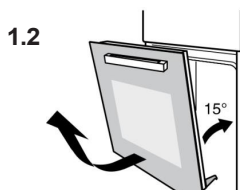
7. Rimozione e montaggio di parti e accessori dell'apparecchio

7.1 Rimozione e fissaggio dello sportello dell'apparecchio

Rimuovendo lo sportello del forno è molto più facile accedere e pulire l'interno del forno.

A tal fine, procedere come segue:

- Aprire completamente la porta.
- Ripiegare completamente in avanti le staffe delle due cerniere della porta (1.1).
- Tenere la porta e chiuderla con cautela con un angolo di apertura di circa 15°.
- Quindi sollevare lo sportello in modo che le cerniere si stacchino e rimuoverlo dal supporto (1.2).
- Prima della pulizia, appoggiare lo sportello del forno su una superficie morbida per proteggere la maniglia e la parte anteriore da eventuali danni.



Per reinserire lo sportello, procedere in ordine inverso a quello descritto sopra.

- A tal fine, allineare esattamente i punti di fissaggio delle cerniere e quelli dei supporti delle cerniere prima di spingere la porta nel suo supporto.
- Assicurarsi di chiudere completamente le staffe delle cerniere in modo da non danneggiarle. quando si chiude la porta del forno.

7.2 Rimozione e inserimento degli estraibili telescopici

Per rimuovere gli estraibili telescopici dai portapacchi laterali, procedere per ciascuno di essi come segue:

Rimozione degli estraibili telescopici

siano completamente inserite.

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

- Premere sui ganci dell'estrattore telescopico nei punti contrassegnati da **A** fino a sbloccarli.
dal rack a scorrimento e quindi ruotare il bordo inferiore leggermente in senso antiorario/verso l'alto (**2.1**).
- Sollevare leggermente l'estrazione telescopica in modo da poterlo rimuovere dalla rastrelliera senza che i ganci si impiglino.
- Ora è possibile rimuovere l'estraibile telescopico dal forno (**2.2**).

Fissaggio degli estraibili telescopici

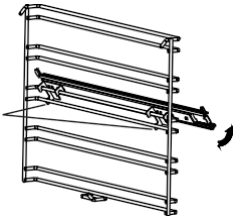
Per il montaggio sul lato sinistro (specchio destro invertito):

- Posizionare i ganci della guida dell'estrattore telescopico nei punti contrassegnati da **B** sulla guida superiore del livello di inserimento desiderato nella scaffalatura a scorrimento e quindi ruotare il bordo superiore in senso orario / verso il basso (**2.3**).
- Premere i ganci della guida dell'estrattore telescopico nei punti contrassegnati da **C** sulla guida inferiore fino a farli scattare (**2.4**).
- Prima di chiudere lo sportello dell'apparecchio, accertarsi che tutte le estrazioni telescopiche

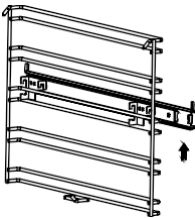


2.1

A

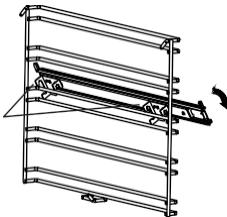


2. 2



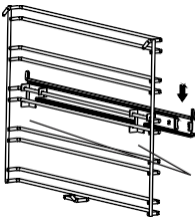
2.3

B



2. 4

C



7.3 Rimozione e inserimento dei rack per guide a scorrimento

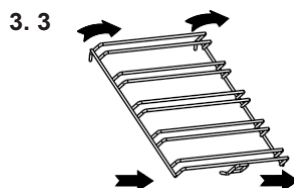
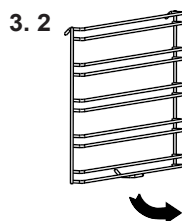
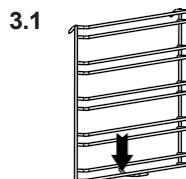
La rimozione dei cestelli scorrevoli facilita notevolmente l'accesso alle pareti laterali interne della camera di cottura e la loro pulizia.

A tal fine, procedere come segue per ciascun lato:

- Rimuovere tutti gli accessori, come la teglia, la griglia di cottura e gli estraibili telescopici.
- Premere leggermente la cremagliera alla base del punto di fissaggio come mostrato (3.1) e sganciarla dall'ancoraggio.
- Allontanare la rastrelliera dalla parete della camera di cottura con un angolo di circa 45° e sollevarla un po' in modo che i ganci superiori escano dai fori di aggancio (3.2-3.3).
- Durante e dopo aver rimosso il carrello dalla camera di cottura, assicurarsi che i ganci e i bordi non entrino in contatto con superfici sensibili per non graffiarle.

Per reinserire le guide di scorrimento procedere nell'ordine inverso a quello descritto sopra.

- A tal fine, inserire la rastrelliera nella camera di cottura in posizione leggermente inclinata, agganciare i ganci superiori verso il basso nei fori di montaggio e far ruotare l'estremità inferiore del cestello verso la parete della camera di cottura.
- Premere leggermente verso il basso la barra della rastrelliera più bassa nel punto di fissaggio e quindi spingerla verso la parete interna del forno nel supporto.
- Assicurarsi che il portabastini scatti in posizione e sia saldamente inserito.



7.4 Modifica dell'illuminazione del forno

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G

Per sostituire la lampadina della camera di cottura, procedere come segue:



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche!

L'attacco della lampadina può essere sotto tensione e causare scosse elettriche quando la lampadina viene rimossa. Prima di sostituirla, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Ruotare il coperchio di vetro della lampada del forno in senso antiorario (4.1).
- Rimuovere la lampadina (4.2) e sostituirlo con lo stesso tipo.



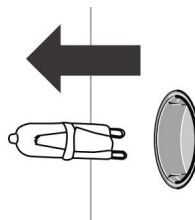
Proprietà dell'illuminazione del forno

- Resistenza alle alte temperature (fino a 300°C)
 - AC 220 V
 - Potenza: 25 watt
- Riavvitare il vetro di copertura in senso orario e collegare nuovamente l'apparecchio alla rete elettrica.

4.1



4.2



8. Risoluzione dei problemi



ATTENZIONE!

Pericolo di scosse elettriche, lesioni e danni!

Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni o difetti! Ciò può essere molto pericoloso!

Le riparazioni e le modifiche sono molto pericolose per le persone non qualificate e possono causare danni!

Non effettuare mai riparazioni o modifiche all'apparecchio da soli e non smontarlo!

Le tabelle seguenti elencano alcuni dei problemi di base che possono verificarsi durante il funzionamento, le possibili cause e le relative soluzioni.

Questo può aiutarvi a risolvere un problema da soli.

Se le soluzioni suggerite sopra non risolvono il problema, contattare il servizio clienti o uno specialista adeguatamente qualificato!

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il risultato della cottura non è soddisfacente.	Metodo di utilizzo o impostazioni sfavorevoli	Seguire le istruzioni e le raccomandazioni descritte in questo manuale (vedere in particolare le raccomandazioni per l'applicazione).
	Gli utensili utilizzati per cucinare non sono adatti all'uso nel forno.	Quando si utilizza il calore radiante (funzioni di riscaldamento senza ventola), utilizzare possibilmente stoviglie opache, di colore scuro e leggero.
L'umidità si accumula nel forno durante l'uso.	Condensa durante il processo di cottura	La condensazione del vapore generato durante il processo di cottura non può essere evitata, ma non influisce sul funzionamento. Asciugare il forno dopo il raffreddamento giù.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non può essere acceso.	Nessuna potenza	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente a un'alimentazione elettrica integra e che il fusibile non sia scattato. Controllare se c'è un'interruzione di corrente in casa o nei dintorni.
Il funzionamento non si avvia.	Le impostazioni non sono state eseguite completamente / correttamente.	Impostare i parametri del processo di cottura come descritto nel capitolo corrispondente.
L'apparecchio non può funzionare.	L'apparecchio non è acceso.	Accendere l'apparecchio.
	Il pannello di controllo è bloccato (Display).	Sbloccare il pannello di controllo (vedere la sezione sul blocco dei tasti in "Impostazione e funzionamento").
L'apparecchio è difficile da usare.	Il pannello di controllo è bagnato o macchiato.	Assicurarsi che il pannello di controllo sia completamente pulito e asciutto (vedere "Uso dei comandi a sfioramento").
	I tasti non vengono azionati correttamente.	Seguire le istruzioni per l'uso dei tasti sensore nella sezione "Uso dei comandi a sfioramento".
La luce non si accende.	La lampadina del forno deve essere sostituita.	Sostituire la lampadina come descritto nella sezione corrispondente.

9. Montaggio e installazione

9.1 Note importanti e requisiti di installazione



ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche e lesioni!

Questo apparecchio può essere installato/collegato, messo a terra e messo in funzione solo da un elettricista certificato in conformità alle norme vigenti. e standard!

È molto pericoloso per le persone non qualificate! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!



ATTENZIONE!

Rischio di lesioni!

Alcune parti dell'apparecchio possono essere taglienti! Proteggersi di conseguenza quando si maneggia l'apparecchio, ad esempio con guanti da lavoro!

Prima dell'installazione

Prima dell'installazione, attenersi alle istruzioni del capitolo "Disimballaggio e preparazione dell'apparecchio"!

Requisiti di sicurezza elettrica

- Prima di installare l'apparecchio, accertarsi che la tensione e la frequenza locali corrispondano alle informazioni riportate sulla targhetta (informazioni in V e in Hz).
In caso di dubbi, contattare il fornitore di energia elettrica o un elettricista qualificato.
- Un interruttore automatico (fusibile) che garantisca il distacco completo dalla rete elettrica deve essere integrato nel cablaggio permanente e deve essere conforme alle norme locali (vedere "Collegamento del piano di cottura alla rete elettrica").
- Per il collegamento all'alimentazione, fare riferimento alla sezione corrispondente di questo capitolo.

Requisiti del sito di installazione

- Per l'installazione, è necessario osservare e rispettare tutte le specifiche dimensionali e i requisiti di spaziatura del presente manuale, nonché le altre norme applicabili!
- Assicurarsi che i mobili da cucina destinati per l'installazione dell'apparecchio garantisce una ventilazione e un irraggiamento termico sufficienti!
La nicchia da incasso non deve avere una parete posteriore, non deve avere porte o simili nella parte anteriore.
e la distanza tra la parete posteriore dell'apparecchio e la parete deve essere di almeno 45 mm!
- Se possibile, installare l'apparecchio in un mobile da cucina di larghezza standard 600 mm in modo che sia a filo con il frontale del mobile.
- I materiali delle superfici adiacenti e circostanti, così come gli adesivi inclusi, devono essere ignifughi / resistenti al calore fino a 120°C per escludere la deformazione di superfici o distacco di rivestimenti!
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente accanto a frigoriferi o congelatori, poiché la fuoriuscita di calore può comportare un consumo energetico inutilmente elevato e comprometterne il funzionamento!
- Per l'installazione sono necessarie almeno 2 persone!
- Assicurarsi che la superficie di installazione della stufa sia in grado di sostenerne il peso, che sia piana e orizzontale e che garantisca un elevato grado di stabilità!
- Se si installa un piano cottura sopra il forno, assicurarsi che i cavi di alimentazione del forno e del piano cottura siano posati separatamente.
in modo che, se necessario, il forno possa essere rimosso indipendentemente dal piano di cottura!

Montaggio e installazione

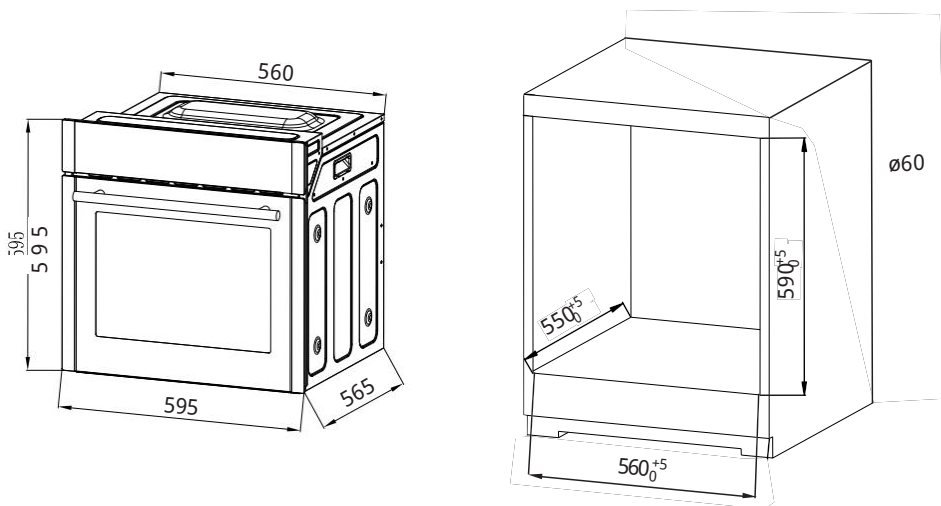
Disegno quotato per il montaggio

Rispettare le dimensioni dell'apparecchio e la nicchia di montaggio necessaria per l'installazione.

(i) Nota sulla verifica dei dati dimensionali

Per evitare problemi dopo la preparazione dell'installazione, verificare che le dimensioni indicate corrispondano esattamente a quelle del prodotto.

Dimensioni in mm



9.2 Collegamento elettrico del forno



ATTENZIONE!

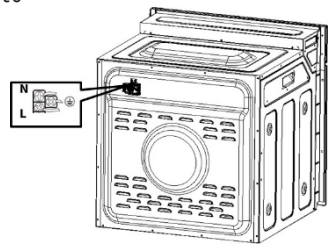
Rischio di scosse elettriche!

Esiste il rischio di scosse elettriche mortali se l'apparecchio viene collegato da persone non qualificate!

Questo apparecchio può essere installato/collegato e messo a terra solo da un elettricista certificato, in conformità alle norme e agli standard applicabili!

Note importanti sul collegamento alla rete elettrica

- La lunghezza del cavo di collegamento deve essere dimensionata in modo che il dispositivo possa essere collegato prima dell'inserimento.
- Il conduttore di protezione deve essere dimensionato in modo tale da essere sottoposto a trazione solo dopo i fili in tensione del cavo di collegamento, in caso di rottura del dispositivo di scarico della trazione.
- L'installatore deve assicurarsi che nel circuito dell'apparecchio sia integrato un interruttore automatico (fusibile) facilmente accessibile con uno spazio tra i contatti di almeno 3 mm, che sia conforme alle norme vigenti e che garantisca la completa disconnessione dell'apparecchio, dall'alimentazione in caso di emergenza.
- L'apparecchio è progettato per l'installazione permanente con un cavo di rete tripolare e deve essere collegato dall'installatore secondo lo schema di collegamento illustrato.
- Il cavo deve essere posato in modo che non possa essere attorcigliato, schiacciato o attorcigliato e che non possa entrare in contatto con spigoli vivi o superfici calde.
- Il cavo di rete può essere sostituito solo da un elettricista qualificato in conformità alle norme vigenti.
- Non utilizzare più spine, prese o prolunghie per evitare il rischio di incendio in caso di



L	vivo / conduttivo	marrone
N	Neutro	blu
PE	Messa a terra	giallo - verde

Montaggio e installazione

sovraccarico.

9.3 Montaggio del forno

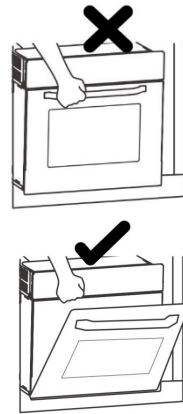


ATTENZIONE! **Rischio di lesioni!**

Alcuni componenti possono essere affilati! Proteggersi da eventuali lesioni durante il montaggio,
Ad esempio, indossando guanti da lavoro!

- Preparare la nicchia di installazione del forno secondo le specifiche dimensionali (vedere la sezione relativa).
e pulire l'apparecchio e l'area circostante la posizione di installazione.
- Per l'installazione, non tenere l'apparecchio per la maniglia della porta dell'apparecchio, ma come mostrato nell'illustrazione (1.1).
- Spingere l'apparecchio nella nicchia fino all'arresto. Assicurarsi che il cavo non sia attorcigliato, schiacciato o attorcigliato!
- Aprire la porta dell'apparecchio e fissare il forno al mobile da incasso avvitando le viti in dotazione nei fori di montaggio rispettivamente a sinistra e a destra del telaio di apertura della camera di cottura (1.2).
(Se necessario, preforare i fori delle viti sul telaio del mobile).

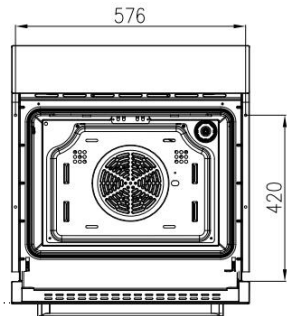
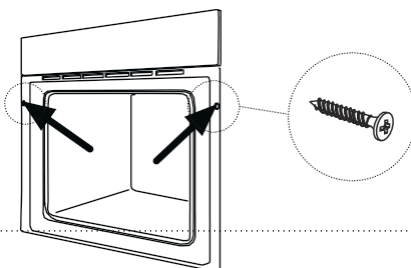
1.1



ATTENZIONE! **Rischio di danni!**

Per evitare danni, avvitare le viti di montaggio a mano e non ~~snare~~ serrare eccessivamente!

1.2



10. Dati tecnici

Nome del modello	EB8313HC
Nome del fornitore	KKT KOLBE
Tipo di forno	Incorporato
Potenza	2800 W
Tensione	220-240 V 50/60 Hz
Emissioni radio	+20 dBm
Dimensioni dell'apparecchio (LxPxH)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Lunghezza del cavo	1.2 m
Peso	27,4 kg
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume della cavità	70 L
Consumo di energia per ciclo in modalità convenzionale	0,77 kWh
Consumo di energia per ciclo in modalità convezione	0,67 kWh
Indice di efficienza energetica (EEI)	79.8
Classe di efficienza energetica	A+
Calcolo	$\text{SEC Cavità elettrica} = 0,0042 \times 70 \text{ l} + 0,55 \text{ kWh} = 0,84 \text{ (in kWh)}$ $\text{Cavità EEI} = 0,67\text{kWh} / 0,84 \text{ kWh} \times 100 = 79,8$
Standard di calcolo e misurazione	EN 60350-1:2013/A11:2014 (UE) 66/2014; 2009/125/CE

Nota sulla conformità del prodotto



Con la presente KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. K dichiara che il tipo di apparecchiatura radio

EB8313HC

è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo internet:

www.kolbe.de

È inoltre possibile ottenere la documentazione completa su richiesta scritta al seguente indirizzo:

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', is shown on a light gray background.

Jan Kolbe
Responsabile della gestione dei prodotti

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17
96175 Pettstadt
Germania

www.kolbe.de



**Grazie per aver letto.
Vi auguriamo buon divertimento
con il dispositivo.**

Grazie per aver letto.
Vi auguriamo buon divertimento con il vostro apparecchio.