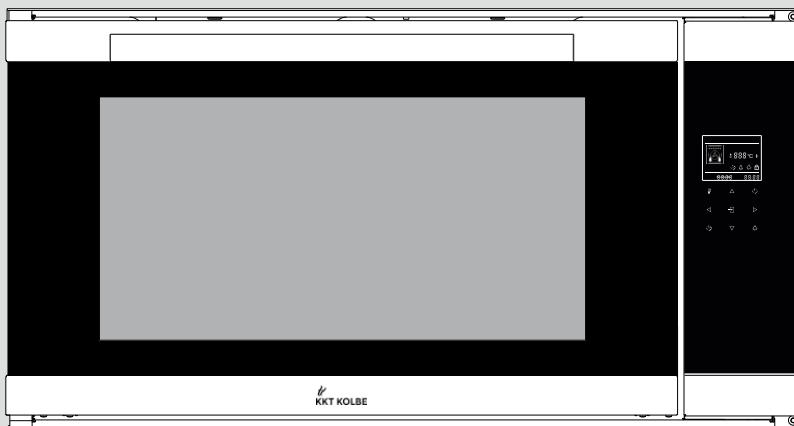


Manuale d'uso

per il vostro forno a incasso

Modello: **EB9105ED**



Note e simboli

In questo manuale

Simboli di pericolo e informazioni



Questo simbolo segnala un pericolo.

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



Questo simbolo mette in guardia da eventuali danni.

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



Questo simbolo indica suggerimenti e consigli.

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

Nota sulle illustrazioni

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

Per dispositivi, componenti e accessori



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

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

Protezione ambientale e smaltimento

Simboli per lo smaltimento



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

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

A tal fine, scollegare il cavo di alimentazione e rendere inutilizzabile il dispositivo di chiusura della porta.



Questo simbolo indica che il prodotto etichettato è riciclabile.

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

Note sulla dismissione

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

Nota sulla protezione dell'ambiente e sul risparmio energetico

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

Uso previsto / istruzioni di sicurezza

Uso previsto

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

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

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

manipolazione.

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

- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal suo cavo.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato, pulito o sottoposto a manutenzione da bambini a partire dagli 8 anni di età o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e che non abbiano compreso i rischi connessi.
- Assicurarsi che i bambini non possano giocare con o sopra l'apparecchio, i suoi componenti o nelle vicinanze dell'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in mobili da cucina. Per l'installazione, seguire le istruzioni riportate nel relativo capitolo.
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in ambiente domestico e per la preparazione, Destinato al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande. Utilizzatelo solo per lo scopo previsto!
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un telecomando separato o tramite un timer esterno.
- Quando si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono provocare un odore particolare e un leggero fumo. Questo è normale e innocuo. In questo caso, lasciare che l'apparecchio funzioni a vuoto fino a quando non saranno evaporate e poi pulire la camera di cottura con un panno umido. È quindi possibile utilizzare il forno per riscaldare i cibi.
- Gli apparecchi inutilizzati rappresentano un rischio per la sicurezza. Non lasciare mai l'apparecchio acceso inutilizzato e scollegarlo dalla rete elettrica se non lo si usa per un periodo



Importanti istruzioni di sicurezza

prolungato.

Rischio di morte e lesioni

Note e simboli

- 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.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il disimballaggio. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato o se non si è sicuri che funzioni correttamente. Ciò può essere molto pericoloso! Contattare il servizio clienti.
- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni. Prestare la dovuta attenzione durante l'installazione e proteggersi se necessario, ad esempio con guanti da lavoro.
- Durante l'apertura e la chiusura dell'apparecchio sussiste il rischio di intrappolamento. Non toccare le cerniere.
- Se lo sportello del forno si stacca dalla cerniera per negligenza, può provocare lesioni. Assicurarsi sempre che lo sportello sia montato in modo sicuro.

Rischio di scosse elettriche

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

l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.

- Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga.
- In caso di malfunzionamento o di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti elementari, interrompere l'uso dell'apparecchio e scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile.
In caso contrario, sussiste il rischio di scosse elettriche potenzialmente letali!
Questo vale in particolare per i danni in cui i componenti interni possono diventare liberamente accessibili.
- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione e i relativi pericoli, assicurarsi che non sia attorcigliato o schiacciato durante l'installazione e afferrare la spina per estrarla dalla presa.
- La sostituzione del cavo di alimentazione, le riparazioni e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista certificato.
Non tentare mai di riparare o modificare da soli l'apparecchio, il suo cavo o la spina di alimentazione e non smontarlo.
- Per evitare possibili scosse elettriche dovute a correnti di dispersione, non utilizzare l'apparecchio con parti del corpo bagnate o umide e indossare calzature durante l'uso dell'apparecchio.
- La penetrazione di umidità può causare un cortocircuito o una scossa elettrica.
Non utilizzare detergenti ad alta pressione o getti di vapore per pulire l'apparecchio.

Rischio di ustioni

- Durante e dopo l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio sono molto calde e possono causare ustioni.
Fare attenzione a non toccare le superfici riscaldate, in particolare gli elementi riscaldanti e le superfici interne della camera di cottura, con il corpo, gli indumenti o gli oggetti e tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi quando il forno è in funzione. Proteggersi sempre dalle ustioni
Ad esempio, con i guanti da forno per rimuovere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata.
- Gli accessori possono inclinarsi quando vengono estratti se non sostenuti. Ciò può far scivolare in avanti o traboccare le stoviglie o gli alimenti caldi, provocando ustioni.
Assicurare una posizione orizzontale stabile.

- Quando 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. In questo modo si crea vapore caldo che può causare lesioni.
La variazione di temperatura che ne consegue può anche danneggiare il rivestimento dello smalto.

Pericolo di incendio

- Non conservare sostanze altamente infiammabili o esplosive vicino al forno per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento.
- I vapori di alcol possono prendere fuoco nella camera di cottura calda. Riscaldare solo piccole quantità di alimenti ad alto contenuto alcolico. Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso! Gli alimenti possono bruciare, provocare fumi nocivi o prendere fuoco. Gli alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o alcol possono prendere fuoco rapidamente.
- Prima del funzionamento, rimuovere la sporcizia grossolana dalla **camera di** cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori. I residui di cibo, il grasso e i succhi di cottura possono incendiarsi.
- Non lasciare mai oggetti infiammabili nella camera di cottura. Questi possono incendiarsi, sciogliersi, deformarsi o danneggiarsi quando la camera di cottura si riscalda.
- La carta da forno, ecc. può prendere fuoco toccando gli elementi riscaldanti.
Assicurarsi sempre che non sporga, tagliarlo a misura se necessario e caricarlo in modo che non possa essere spostato, ad esempio, dalla circolazione dell'aria del ventilatore o dalla corrente d'aria quando si apre la porta.
- In caso di incendio o fumo nella camera di cottura, non aprire la porta dell'apparecchio. Spegnerlo l'apparecchio e scollegare la spina di rete o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, fatelo controllare da un elettricista certificato.



Cause del danno e delle menomazioni funzionali

profonda.

- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che tutti i materiali d'imballaggio e le chiusure per il trasporto siano stati rimossi dall'apparecchio, in particolare dalla camera di cottura.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente con temperature elevate, vicino a un fornello a gas o a un fornello a paraffina.
- Le superfici e i materiali nelle immediate vicinanze dell'apparecchio (ad esempio i frontali dei mobili) devono essere resistenti al calore fino a 120°C per evitare danni dovuti alla fuoriuscita di calore dall'apparecchio quando questo viene aperto. Se possibile, lasciar raffreddare l'apparecchio dopo il funzionamento ad alte temperature solo con lo sportello chiuso, non incastrare nulla nello sportello dell'apparecchio e aprirlo per l'asciugatura solo se durante il funzionamento del forno si è prodotta molta umidità.
- Non coprire la base della camera di cottura con pellicola, carta da forno o accessori e non appoggiare le stoviglie sulla base della camera di cottura se è impostata una temperatura superiore a 50 °C. In questo modo il calore si accumula e lo smalto si danneggia.
- Assicurarsi che i fogli di alluminio presenti nella camera di cottura non entrino in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare stampi, tappetini, coperture o accessori contenenti silicone. Possono danneggiare il sensore del forno.
- Mantenere sempre pulita la guarnizione.
Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento, con il rischio di danneggiare i frontali dei mobili o degli elettrodomestici vicini.
- Se l'umidità nella camera di cottura si protrae nel tempo, si può verificare la corrosione.
Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare gli alimenti umidi in un forno chiuso per un lungo periodo di tempo. Non conservare gli alimenti nello scomparto di cottura.
- Mantenere sempre pulito il forno. I residui di cibo possono danneggiare le superfici del forno con il tempo.
- Evitare le macchie zuccherine, come il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere rimosse dopo il raffreddamento. Quando si preparano piatti molto umidi, come
Ad esempio, per le torte alla frutta, non utilizzare una teglia troppo grande e una teglia

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

Grazie mille

Gentile cliente,

Desideriamo ringraziarvi per la fiducia che ci avete accordato e per aver acquistato questo KKT KOLBE apparecchio. L'apparecchio acquistato è stato progettato per soddisfare le esigenze della vostra famiglia.

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

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

Il produttore si riserva il diritto di apportare le modifiche necessarie ai modelli di apparecchi che servono alla facilità d'uso e alla protezione dell'utente e dell'apparecchio e che corrispondono a uno standard tecnico attuale.

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

Saranno felici di aiutarvi.

Il vostro team KKT KOLBE

Servizio clienti KKT KOLBE



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Ulteriori dati e documenti
è disponibile sul nostro sito web all'indirizzo
"Domande e risposte".

Si noti che la documentazione del manuale viene costantemente aggiornata.

Se dovete riscontrare delle discrepanze:

La versione più recente del manuale d'uso è sempre disponibile sulla pagina del prodotto corrispondente o nella sezione Domande e risposte del nostro negozio online all'indirizzo www.kolbe.de.

In vista di un costante sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche, deviazioni o errori senza preavviso.

Ciò vale in particolare anche per le dimensioni e le misure di taglio.



Manuale d'uso del
modello EB9105ED
versione 1.3

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG.

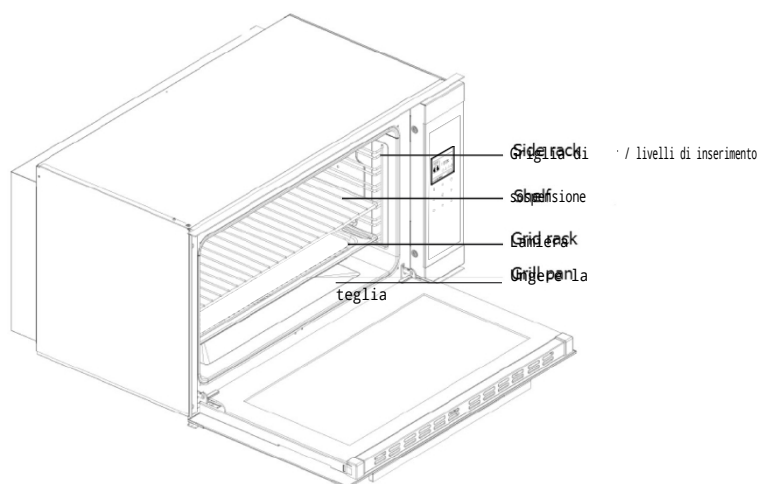
KKT KOLBE è un marchio registrato.

Indice dei contenuti

Utilizzare.....	8
• Descrizione del dispositivo / dimensioni	
• Display e pannello di controllo	
• Operazione	
• Programmi / modalità di riscaldamento	
• Utilizzo della funzione girarrosto	
Suggerimenti per l'applicazione	15
• Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione / consigli per il risparmio energetico	
• Tabelle di applicazione	
• Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura	
Pulizia e cura.....	20
• Alloggiamento anteriore	
• Camera di cottura	
• Processo di pulizia a vapore	
• Sostituzione delle lampade del forno	
• Smontaggio / montaggio della porta del forno / del vetro della porta	
Risoluzione dei problemi	22
• Tabelle con problemi, cause e soluzioni	
• Codici di errore	
Installazione.....	24
• Installazione del dispositivo	
• Connessione alla rete elettrica	
Dati tecnici	26

Utilizzo

Descrizione del dispositivo



Il forno ha una capacità di 95 litri e offre all'utente la possibilità di cucinare su 6 teglie contemporaneamente o di preparare grandi quantità, cosa che non sarebbe necessariamente possibile in un forno tradizionale da 60 cm.



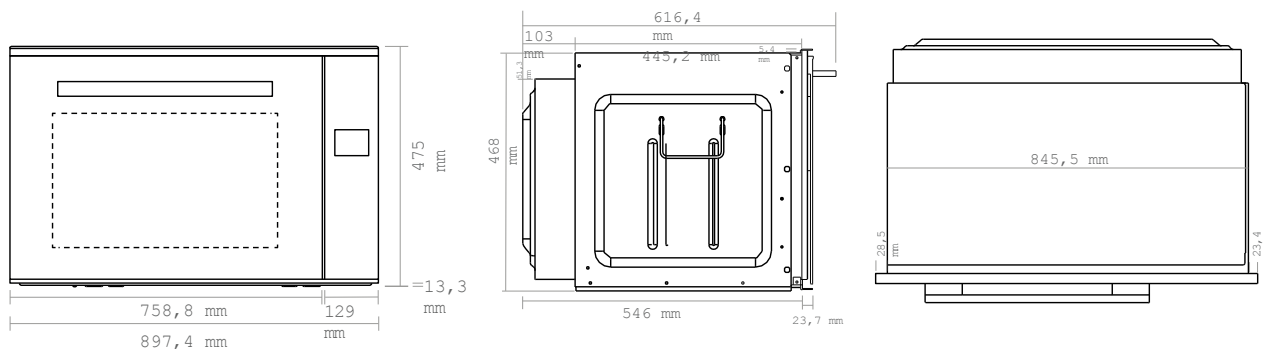
Nota: non appoggiare mai oggetti direttamente sulla base del forno per non danneggiare il rivestimento smaltato. Posizionare sempre le pentole sugli accessori in dotazione (ad es. griglia o vassoio).



Nota: quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, riscaldare il forno vuoto alla massima temperatura per almeno mezz'ora con lo sportello dell'apparecchio chiuso. Prima di spegnere il forno e aprire lo sportello, assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato. L'apparecchio può emettere un odore sgradevole causato dalle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

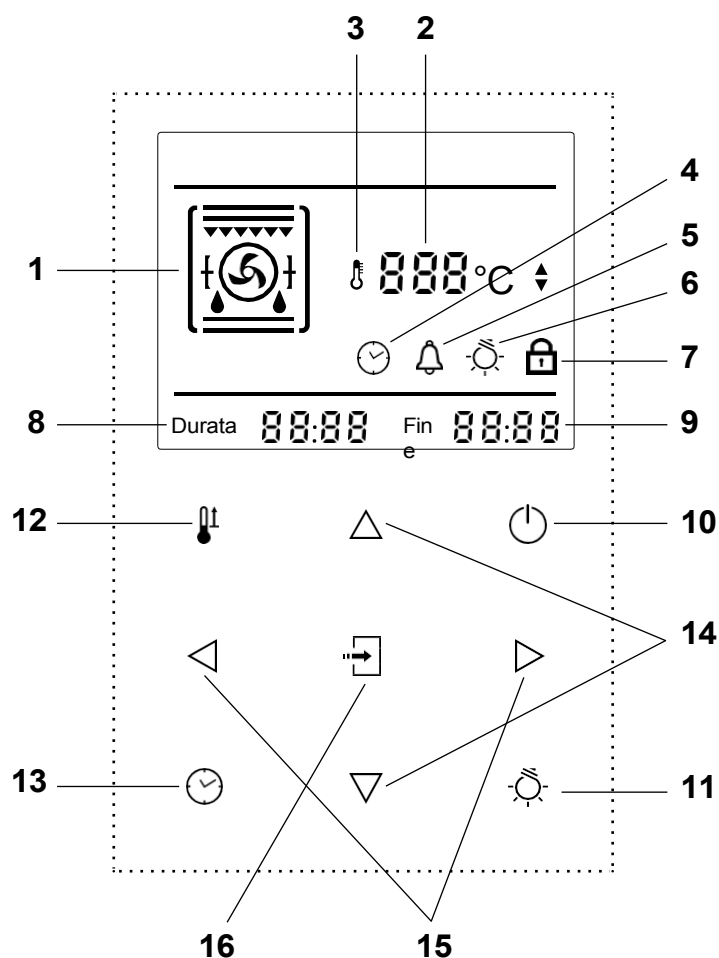
Nota: si consiglia di non aprire lo sportello durante la cottura per non compromettere il risultato della stessa.

Dimensioni del forno



Utilizzo

Display e pannello di controllo



Display

- 1** Modalità programma/riscaldamento
- 2** Temperatura target
- 3** Funzione di riscaldamento rapido
- 4** Impostazione del tempo
- 5** Allarme
- 6** Luce
- 7** Serratura per bambini / serratura a chiave
- 8** Tempo di cottura
- 9** Fine del tempo di cottura

Pannello di controllo

- 10** On / Off
- 11** Luce accesa/spenta
- 12** Funzione di riscaldamento rapido
- 13** Impostazione del tempo
- 14** Impostazione su e giù (temperatura e tempo)
- 15** Selezione del programma, avanti e indietro
- 16** Selezione / conferma, blocco bambini

Operazione



- Lo sportello del forno e le parti vicine dell'apparecchio si surriscaldano durante il funzionamento. Pertanto, assicurarsi che i bambini in particolare non tocchino l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con mobilità ridotta.
sono destinati a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sorvegliate o istruite sulla loro sicurezza da una persona responsabile della loro sicurezza.
provata.

Accensione/spegnimento

Quando il forno è in modalità standby, l'indicazione Dopo aver premuto brevemente il pulsante, viene visualizzata l'ora corrente. In questo stato, è possibile impostare la luce, l'ora, l'allarme e il blocco di sicurezza per i bambini come descritto di seguito.

○ Per accendere il forno / attivare le funzioni del forno, tenere premuto il pulsante per un breve periodo.

Luce

● Premere il pulsante per accendere e spegnere l'illuminazione interna del forno.

La luce si spegne automaticamente se non si interviene entro 3 minuti.

Serratura per bambini / serratura a chiave

■ Per impostare il blocco di sicurezza per i bambini, tenere premuto il pulsante di selezione per alcuni secondi fino a quando sullo schermo non compare il simbolo.

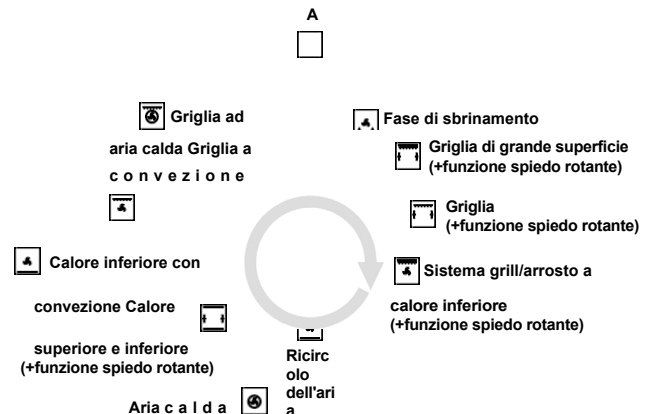
Tutti i pulsanti sono ora disattivati e il pannello di controllo è protetto da operazioni involontarie o accidentali.

Per annullare il blocco di sicurezza per i bambini, tenere nuovamente premuto il pulsante di selezione per alcuni secondi fino a quando il simbolo scompare dallo schermo.

A questo punto è possibile utilizzare nuovamente il pannello di controllo.

Programma e temperatura

Dopo aver acceso il forno, sullo schermo appare il simbolo sullo schermo e con i tasti < > e per passare da un programma di riscaldamento all'altro nell'ordine seguente:



△▽ Ora premere i pulsanti e per impostare la temperatura desiderata.

■ Per confermare le impostazioni e avviare il processo di cottura, premere il pulsante di selezione.

▲ Il simbolo appare sul display mentre il forno si riscalda alla temperatura desiderata.

Per modificare il programma e la temperatura nominale durante il funzionamento, procedere come descritto sopra.

† **Nota:** per utilizzare la funzione girarrosto, vedere il capitolo corrispondente.

Funzione di riscaldamento rapido

● Se la temperatura target impostata supera i 100°C, è possibile premere il pulsante di riscaldamento rapido per accelerare il processo di riscaldamento.

● Il simbolo del riscaldamento rapido viene visualizzato accanto alla temperatura nominale finché il forno non raggiunge la temperatura impostata. La funzione di riscaldamento rapido si spegne.

La funzione di riscaldamento rapido può essere utilizzata solo nei seguenti programmi:

Utilizzo

Impostazioni di tempo

Ora del giorno

L'ora può essere impostata solo quando le funzioni del forno sono spente.

☉☉A tal fine, premere ripetutamente il tasto finché l'icona non inizia a lampeggiare sullo schermo.

△A questo punto è possibile utilizzare i pulsanti e per impostare l'ora corrente e confermare con il pulsante di selezione per confermare.

Nota: quando il forno viene acceso o riavviato per la prima volta, l'ora deve essere impostata prima dell'uso.

Allarme

La funzione di allarme può essere impostata e utilizzata sia durante il funzionamento che senza la funzione di riscaldamento, Ad esempio come "sveglia a breve termine".

☉☉Per impostare la sveglia, premere il pulsante finché il simbolo non inizia a lampeggiare.

△▽Utilizzare quindi i pulsanti / per impostare il periodo di tempo desiderato e il pulsante di selezione per confermare l'impostazione e avviare il conto alla rovescia.

🔔Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico di allarme per 90 secondi e il simbolo lampeggia. Il processo di cottura rimane inalterato.

☉△▽Per interrompere l'allarme, premere uno dei pulsanti , , o .

Tempo di cottura **Duration**

Il tempo di cottura può essere impostato solo se è già stato selezionato almeno un programma.

☉A tal fine, premere il pulsante finché il display nella parte inferiore del **Duration** schermo non inizia a lampeggiare.

△▽Inizia a lampeggiare. Con i tasti / impostare il tempo di cottura desiderato. per impostare il tempo di cottura desiderato (max. 10 ore). **End** L'ora di fine cottura viene calcolata automaticamente e appare sul display corrispondente.

☉Una volta selezionate tutte le impostazioni, confermare con per avviare il processo di cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, l'allarme suona e il forno si spegne.

☉△▽Per interrompere l'allarme, premere uno dei pulsanti , , o .

Per annullare la funzione, impostare il tempo di cottura su "0:00" e confermare con .

Fine del tempo di cottura **End**

EndDuration L'ora di fine cottura può essere impostata solo in combinazione con il tempo di cottura .

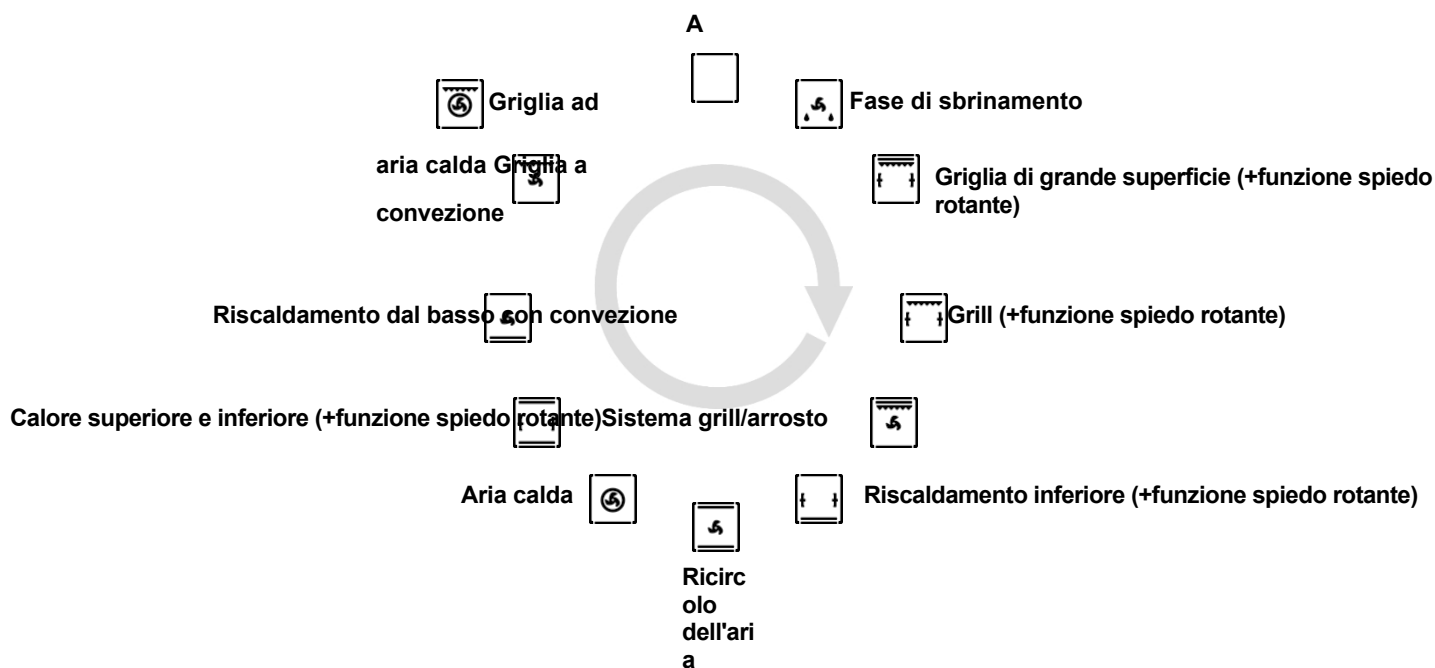
☉**End**A tal fine, dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il pulsante finché il display non inizia a lampeggiare.

△▽Ora con i tasti / impostare l'ora desiderata per la fine della cottura e confermare con .

Il processo di cottura si avvia quindi automaticamente all'ora calcolata, in modo che il tempo di cottura impostato scada esattamente all'ora impostata per la fine del tempo di cottura. **EndDuration** (Tempo di avvio = -tempo -tempo)

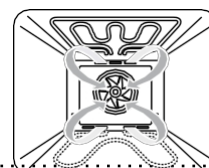
Esempio: Se il tempo di cottura è impostato su 30 minuti e la fine del tempo di cottura è impostata alle 18:15, il forno si accende automaticamente alle 17:45, cuoce per 30 minuti nel programma precedentemente selezionato alla temperatura impostata e si spegne automaticamente alle 18:15.

Programmi / modalità di riscaldamento



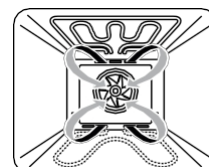
A

In questa modalità non è in corso alcun processo di riscaldamento. Selezionare il programma desiderato.



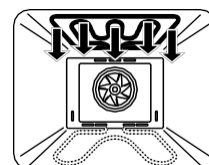
Fase di sbrinamento

All'interno del forno circola aria a temperatura ambiente per scongelare più rapidamente gli alimenti.



Griglia di grande superficie (+ funzione girarrosto)

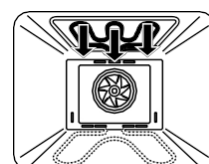
L'elemento riscaldante superiore e l'elemento grill lavorano insieme per grigliare grandi quantità di cibo, eventualmente utilizzando uno spiedo rotante. In questo programma la porta deve essere sempre chiusa.



Grill (+ funzione girarrosto)

Questa funzione utilizza solo l'elemento grill ed è consigliata soprattutto per grigliare piccole quantità di cibo, eventualmente utilizzando uno spiedo per girarrosto.

Questo programma deve essere utilizzato quando la porta è chiusa.



Sistema di grigliatura/arrostimento (griglia di grande superficie + ventola)

Il calore viene generato dall'elemento superiore e dalla griglia e fatto circolare dalla ventola. Di conseguenza, i cibi si cuociono più velocemente e in modo più uniforme.

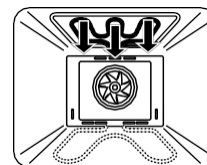


Utilizzo



Riscaldamento inferiore (+ funzione girarrosto)

Questo programma utilizza solo l'elemento riscaldante inferiore per cuocere la parte inferiore del cibo. È ideale per la cottura lenta, ad esempio per le casseruole o gli arrostiti allo spiedo.



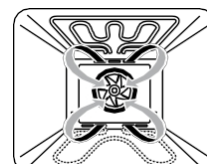
Convezione (calore superiore e inferiore + ventola)

In questo programma, gli elementi riscaldanti superiori e inferiori vengono utilizzati contemporaneamente. Il calore così ottenuto viene fatto circolare nel forno dalla ventola per distribuire il calore in modo più uniforme.



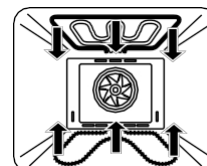
Aria calda (riscaldatore ad anello + ventilatore)

La ventola e l'elemento riscaldante ad anello sono in funzione e distribuiscono l'aria riscaldata in modo uniforme nella camera di cottura. È il metodo di cottura ideale per un'ampia varietà di alimenti (carne e pesce, dolci, ecc.).



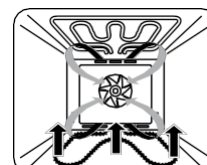
Calore superiore e inferiore (+ funzione girarrosto)

In questo programma, gli elementi riscaldanti superiori e inferiori vengono azionati contemporaneamente. La funzione di cottura statica garantisce una cottura uniforme dei lati superiore e inferiore degli alimenti. Nella migliore delle ipotesi, con questo programma si cucina su un solo livello. È ideale per preparare dolci, torte, lasagne e pizza o arrostiti allo spiedo.



Riscaldamento dal basso con aria in circolo (riscaldamento dal basso + ventilatore)

L'aria, riscaldata dall'elemento riscaldante inferiore, viene fatta circolare dalla ventola e distribuita a una temperatura compresa tra 50 e 200°C. Questo programma può essere utilizzato per sterilizzare contenitori di vetro.



Griglia a convezione (grill + ventola)

L'aria riscaldata solo dal grill viene fatta circolare dalla ventola del forno, che garantisce una cottura più rapida e uniforme.



Griglia ad aria calda (griglia, elemento riscaldante ad anello + ventola)

Questo programma utilizza l'aria calda standard per la cottura e il grill per dorare la superficie del cibo.



† Nota: Il motore del girarrosto è in funzione per tutta la durata di tutti i programmi con funzione girarrosto (simboli dei programmi con).

Per utilizzare questa funzione, inserire l'accessorio girarrosto nel forno prima di avviare il programma, come descritto nel capitolo corrispondente. Naturalmente, è possibile utilizzare questi programmi anche senza lo spiedo del girarrosto.

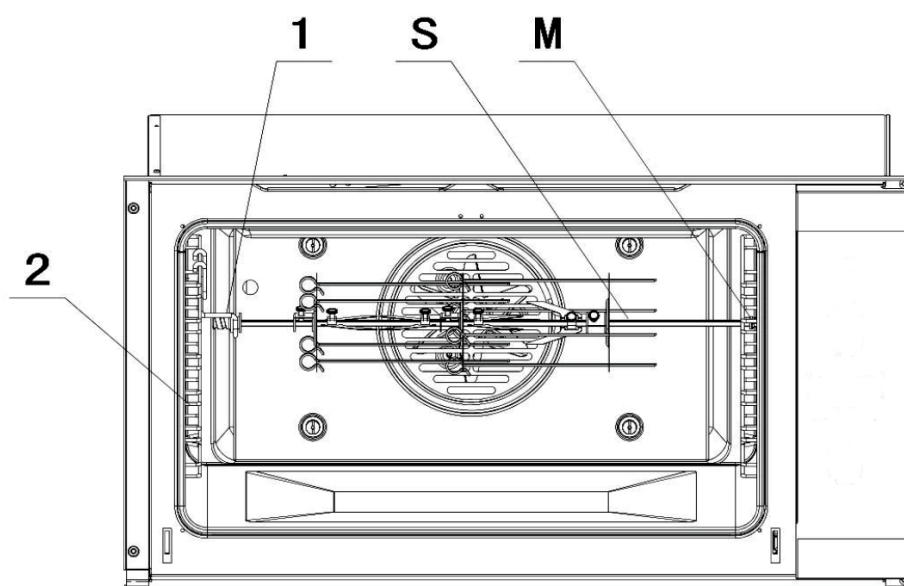
Il funzionamento del motore rotante non influisce sul processo di cottura.

Utilizzo

Utilizzo della funzione di spiedo rotante

†† Per una doratura uniforme degli arrostiti e per quantità di cottura maggiori, fino a un limite di carico di 1000 g, è possibile utilizzare la funzione girarrosto disponibile per alcuni programmi (simboli dei programmi con ††).

- A tal fine, posizionare il cibo sullo spiedo e inserire le due forchette.
- Procedere quindi come descritto di seguito:



- Fissare il supporto 1 per lo spiedo nella parte superiore della griglia sinistra 2.
- Inserire lo spiedo rotante S nel foro del motore M sul lato destro del forno. Quindi fissarlo in posizione anche nel supporto sul lato sinistro.
- Collocare una leccarda (o un vassoio profondo) con un po' d'acqua nel ripiano inferiore del forno.
- Il motore del girarrosto entra in funzione non appena viene selezionato e avviato un programma con la funzione girarrosto. Le funzioni del girarrosto disponibili sono:

- Tenere lo sportello del forno chiuso durante il funzionamento.

Vedere anche la sezione "Grigliare / arrostiti con lo spiedo per girarrosto".

Suggerimenti per l'applicazione

Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione



Attenzione! Rischio di ustioni!

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

Attenzione! Pericolo di incendio!

- Gli alimenti riscaldati contenenti grassi, oli o alcol possono incendiarsi rapidamente ad alte temperature.
Il cibo può bruciare, provocare fumo nocivo 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 esempio attraverso parti sporgenti o correnti d'aria quando si apre lo sportello o l'aria circola nella camera di cottura) e mantenere sempre pulita la camera di cottura.
- In caso di incendio, non aprire lo sportello dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione!



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

Alle alte temperature, l'acrilammide nociva si forma dai blocchi di zucchero e proteine presenti negli alimenti, in particolare nei prodotti a base di patate e cereali e sempre più negli strati esterni. Per evitare il più possibile questa situazione e ridurre al minimo i rischi per la salute, osservate le seguenti linee guida per la preparazione di tali piatti:

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

Si forma condensa durante il funzionamento

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

Ad esempio, sullo sportello del forno.

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

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



Consigli per il risparmio energetico

- Se possibile, utilizzare teglie nere scure laccate, silconate o smaltate, perché assorbono particolarmente bene il calore del forno.
- Preriscaldare il forno solo se specificato nella ricetta o nelle tabelle.
- Per riscaldare un forno vuoto è necessaria molta energia. È quindi possibile risparmiare energia cuocendo più piatti in successione, in quanto il calore residuo viene sfruttato in modo ottimale.

Suggerimenti per l'applicazione

- Verso la fine dei tempi di cottura più lunghi, spegnere il forno circa 10 minuti prima per utilizzare il calore residuo per la cottura finale.

Suggerimenti per l'applicazione

Raccomandazioni generali per la cottura in forno

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

Metodi di cottura e linee guida per

l'arrosto

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

Grigliare e gratinare

- Utilizzare la griglia a superficie larga o un'altra modalità di griglia e preriscaldare la camera di cottura, se possibile.



Attenzione!

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

- Non lasciate il processo di grigliatura incustodito. Il cibo può bruciare rapidamente a causa del calore elevato.
- Spennellare la griglia con olio per evitare che il cibo si attacchi, posizionare il cibo sulla griglia e inserire un vassoio riempito con un po' d'acqua o una padella di grasso sotto di essa per raccogliere i succhi.
- Girare le fette piatte una sola volta, i pezzi più grandi più volte con le pinze da griglia.
- Si noti che la carne scura si rosola meglio e più velocemente di quella chiara di maiale o di vitello.
- Pulire accuratamente il forno e gli accessori dopo la cottura per evitare che lo sporco si attacchi.

Suggerimenti per l'applicazione

Arrostire / grigliare con lo spiedo del girarrosto

-  Per rosolare uniformemente gli arrostiti con lo spiedo del girarrosto, utilizzare una modalità di riscaldamento con il simbolo, ad esempio griglia a superficie larga, grill, calore inferiore, calore superiore e inferiore.
- Posizionare l'alimento (massimo 1000 g) al centro dello spiedino e assicurarsi che sia completamente cotto (tutti i lati dello spiedino devono avere circa lo stesso peso in modo da poterlo girare uniformemente).
- Formare il cibo il più rotondo possibile, legando le parti sporgenti con spago da cucina o fermacarne.
- Posizionare lo spiedo nel forno come descritto al punto "Uso della funzione girarrosto" e inserire sotto di esso un vassoio riempito con un po' d'acqua o una vaschetta di grasso per raccogliere i succhi.
- Applicare marinade e salse zuccherate solo circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura per evitare che si brucino.
- Per rimuovere lo spiedo caldo, svitare l'impugnatura (se disponibile) e/o utilizzare guanti da cucina o simili per proteggersi dalle ustioni.

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, nonché 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 non vi si attacca la pasta, la pietanza è cotta.
- Per evitare che la torta crolli dopo essere stata tirata fuori, si può provare a prolungare il tempo di cottura e a ridurre la temperatura di 10°C se necessario.

Conservare

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

Sbrinamento

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

Suggerimenti per l'applicazione

Tabella di applicazione

con la selezione del metodo di riscaldamento secondo la descrizione precedente

Cibo	Inserimento	Temperatura in °C	Tempo in minuti:
Panificazione			
Torta	1	175	circa 55-65
Base per torta	1	200	circa 8-10
Pasta frolla	1	200	circa 25-35
Torta di frutta	1	200	circa 25-35
Pane bianco fatto con pasta di lievito	1	200	circa 25-35
Pizza	1	200	circa 20-30
Casseruola di verdure	2	200	circa 40-50
Arrosto			
Arrosto di maiale circa 2 kg	2	175	circa 120
		165	circa 135
		175	circa 45
Polpettone di carne da 1,5 kg circa	2	165	circa 60
		200	circa 120-180
		165	circa 135-195
Anatra circa 2 kg	2	200	circa 150-210
Oca circa 3 kg	1	165	circa 165-225
		200	circa 60-80
		165	circa 75-95
Pollo circa 1,3 kg	2	200	circa 60-90
		165	circa 75-105
		200	circa 90-100
Coscia di cervo	2	165	circa 105-115
Grilli			
Braciola di maiale	4	max.	circa 8-12
Salsicce arrosto	4	max.	circa 10-12
Mezzi polli	3	max.	circa 25-35
Pesce	3	max.	circa 15-25

Suggerimenti per l'applicazione

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, soprattutto per il riscaldamento superiore/inferiore.
- Assicurarsi di utilizzare stoviglie e accessori adeguati (vedere la sezione Raccomandazioni generali per la cottura in forno).
- Preriscaldare la camera di cottura quando si cucinano cibi delicati e non utilizzare la funzione di riscaldamento rapido.
- Quando si utilizza la carta da forno, assicurarsi che sia tagliata a misura in modo da non ostacolare la distribuzione del calore ed evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Se possibile, non utilizzare fogli di alluminio, ad esempio per raccogliere liquidi, per non ostruire il flusso d'aria ed evitare di irritare il sensore di temperatura a causa della riflessione del calore.
- Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite, in particolare la guarnizione della porta.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il piatto è troppo asciutto.

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

I prodotti da forno perdono una quantità significativa di volume.

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

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

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

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

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

Pulizia e cura

Pulizia e cura



Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno. Non utilizzarlo all'aperto!



Importante: scollegare la spina di rete prima di pulire l'apparecchio o di eseguire lavori di manutenzione!

Per prolungare la durata della stufa, è necessario pulirla regolarmente. Tenere presente quanto segue:

- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi e non spruzzare acqua sull'apparecchio per pulirlo! Pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo! Pulire preferibilmente l'interno e l'esterno del forno con un panno umido quando si è raffreddato.
- La pulizia da parte dei bambini non deve essere effettuata senza supervisione.
- Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone o in lavastoviglie e asciugarli con un panno di carta o di stoffa.
- Se il forno è rimasto in funzione per un lungo periodo di tempo, può formarsi della condensa. Se necessario, asciugarlo con un panno morbido.
- Per garantire il perfetto funzionamento, intorno all'apertura del forno è presente una guarnizione di gomma. Controllare regolarmente le condizioni di questa guarnizione. Se necessario, pulirla con detergenti e utensili non abrasivi. Se la guarnizione è danneggiata, contattare il servizio clienti. Si consiglia di non utilizzare il forno fino a quando la guarnizione non sarà stata riparata.
- Non coprire mai la base del forno con fogli di alluminio, perché l'accumulo di calore che ne deriva ostacola la cottura.
- Pulire lo sportello in vetro con un panno umido e asciugarlo con un panno morbido.



Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto possono graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

Alloggiamento anteriore

- Per la pulizia e la cura delle superfici anteriori, utilizzare esclusivamente detergenti disponibili in commercio secondo le istruzioni del produttore.
- Le superfici in acciaio inox possono essere pulite con detergenti delicati (ad es. detersivo per piatti) e un panno morbido e strofinate a secco.



Detergenti aggressivi (ad es. detergenti all'aceto), detergenti, granuli abrasivi e oggetti appuntiti danneggiano la superficie dell'apparecchio!

Camera di cottura

- Il forno è più facile da pulire quando è ancora caldo al tatto.
- Eliminare i semplici schizzi di grasso con acqua di risciacquo.
- In caso di sporco ostinato o pesante, utilizzare un normale detergente per forni.
- Pulire accuratamente con acqua pulita in modo da rimuovere completamente tutti i detergenti.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per gli spray per forni. Le superfici verniciate, anodizzate, zincate, le parti in alluminio e i radiatori non devono entrare in contatto con questi spray a causa di possibili danni e alterazioni del colore.
- Accessori come teglia, teglia per grassi, griglia, ecc. pulire con acqua calda e un po' di detersivo.

Pulizia e cura

Processo di pulizia a vapore

Questo metodo facilita la pulizia del forno, poiché il vapore acqueo e il calore facilitano la rimozione dello sporco.

- Rimuovere gli accessori come la teglia, la teglia e la griglia.
- Versare circa 0,4 litri d'acqua con un po' di detersivo nell'incavo sul fondo della base o in un bicchiere (posizionato all'interno).
- Chiudere il forno. Impostare il calore inferiore a 70°C.
- Dopo circa 30 minuti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi con un panno per la pulizia.
- In caso di sporco bruciato, seguire le istruzioni di pulizia riportate sopra.



Fare attenzione quando si apre lo sportello durante il processo di pulizia a vapore.
L'acqua e il vapore sono molto caldi!

Sostituzione delle lampade del forno

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere il coperchio di vetro del portalampada svitandolo.
- Rimuovere la lampadina alogena e sostituirla con una simile.

Proprietà della lampadina alogena:

Tensione: AC 220V - 240V

Potenza: 25W

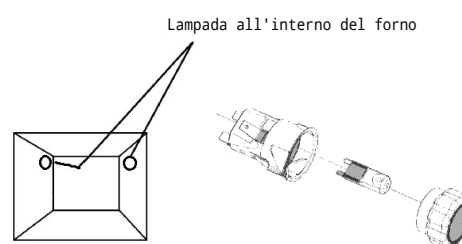
Cappuccio: G9

- Riposizionare il coperchio di vetro e ricollegare l'apparecchio all'alimentazione.



ATTENZIONE:

Prima di sostituire la lampada, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.



Non toccare la lampadina alogena direttamente con le mani.

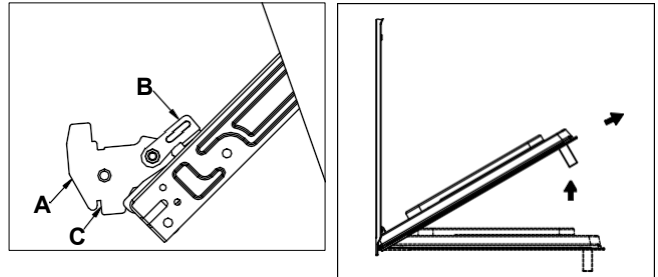
Smontaggio / montaggio della porta del forno

Per facilitare la pulizia interna del forno, lo sportello può essere rimosso come segue (vedi figura):

- Aprire completamente lo sportello e sollevare le due leve **B**.
- Se ora si chiude leggermente lo sportello, è possibile estrarlo tirando i ganci **A**, come mostrato nell'illustrazione a destra.

Per rimontare la porta:

- Con la porta in verticale, inserire i due ganci **A** nelle fessure.
- Assicurarsi che l'attacco **C** sia correttamente fissato al bordo della fessura (far scorrere la porta del forno leggermente all'indietro e in avanti).
- Tenere la porta del forno completamente aperta, abbassare le 2 leve **B** e richiudere la porta.



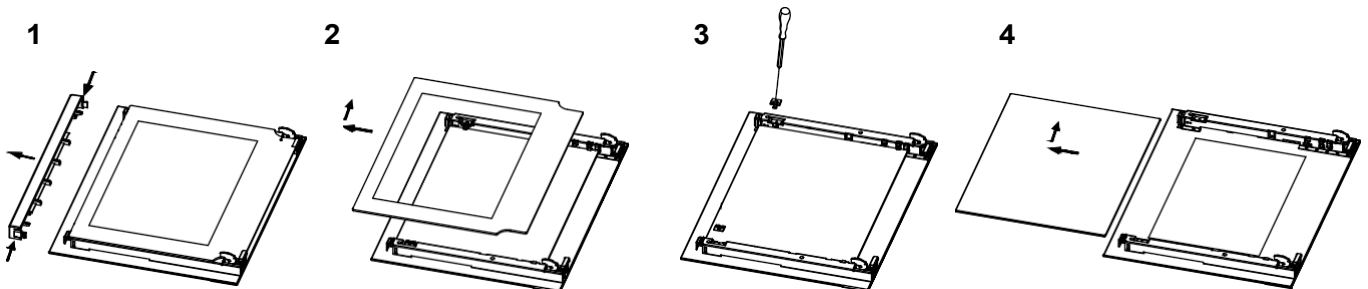
Smontaggio e pulizia del vetro della porta

La porta del forno è composta da 3 lastre di vetro e presenta delle aperture nella parte superiore e inferiore. Quando il forno è in funzione, l'aria circola attraverso lo sportello per mantenere fresco il vetro esterno. Se tra i vetri si forma della condensa, è possibile smontare lo sportello per pulirlo e rimuoverlo.

Rimuovere la porta come descritto sopra e posizionarla su una superficie protettiva (ad esempio, su una tovaglia morbida) per evitare che la lastra di vetro si graffi. Per evitare il rischio di rottura del vetro durante la pulizia, la maniglia della porta deve essere posizionata sopra il bordo della superficie di appoggio, in modo che il vetro risulti piatto.

- Premere il pulsante sul lato destro e sinistro della porta e rimuovere la guida superiore. (Fig. 1)
- Rimuovere lentamente il vetro interno (Fig. 2).
- Allentare i fermi con un cacciavite. (Fig. 3)
- Rimuovere il vetro centrale. (Fig. 4)

Pulire i vetri e le altre parti con un panno in microfibra umido o una spugna pulita e una soluzione di acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Quindi asciugare con un panno morbido.



Risoluzione dei problemi

Soluzione del problema

Problema	Possibili cause
Il forno non funziona	• Nessun collegamento di alimentazione corretto • Interruzione di corrente • L'ora non è stata fissata
Il forno non si riscalda	• La temperatura non è stata impostata
L'illuminazione del forno non funziona	• Nessun collegamento di alimentazione corretto • Dispositivo non acceso • La lampadina alogena deve essere sostituita
Le parti inferiori e superiori del forno non cuociono in modo uniforme	• Il livello di inserimento, il tempo di cottura e/o l'impostazione della temperatura sono stati selezionati in modo sfavorevole

Codici di errore

Display	Errore	Causa / reazioni successive
Lui 01	Nessun sensore	Il sensore non è stato trovato dalla scheda di circuito (o la temperatura è troppo alta); Il forno si spegne e la ventola inizia a raffreddarsi.
Lui 02	Sensore - cortocircuito	Il forno si spegne e la ventola inizia a raffreddarsi.



Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati se l'apparecchio non funziona o è stato danneggiato in qualche modo.

Rivolgersi a tecnici qualificati per la manutenzione dell'apparecchio. controllare, riparare o regolare il personale!

Installazione

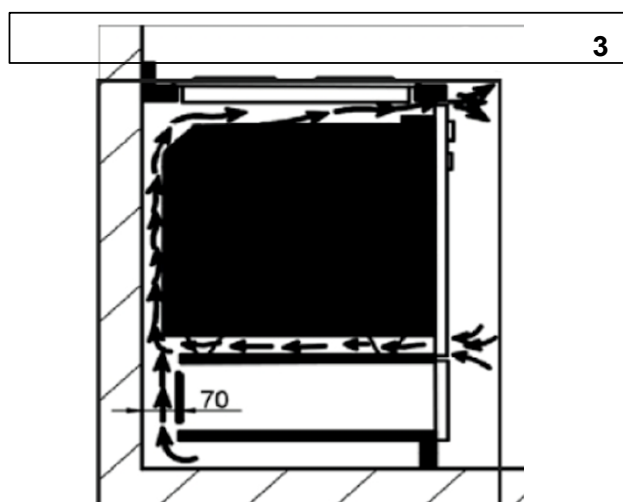
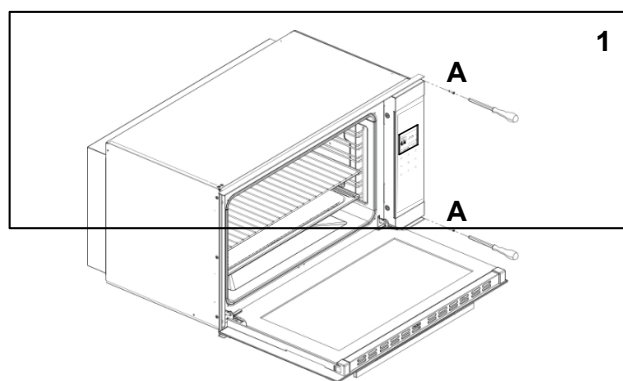
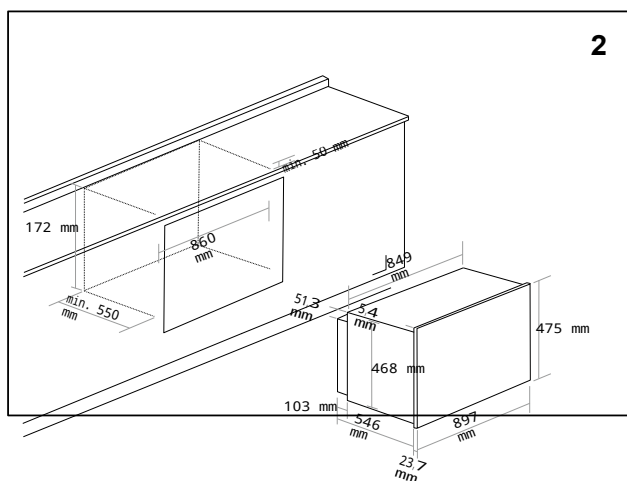
Installazione del dispositivo



Importante: scollegare la spina di rete prima di iniziare qualsiasi operazione di installazione o manutenzione.

L'installazione deve essere eseguita in base alle istruzioni essere effettuata da una persona professionalmente qualificata. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, animali o oggetti causati da un'installazione non corretta.

- Montare l'apparecchio (sotto un piano di lavoro o sopra un altro apparecchio) fissando le viti e i tappi di plastica nei 4 fori, che si vede nel telaio dell'apparecchio (Fig.1, A).
- Per garantire un'efficace circolazione dell'aria, la stufa deve essere installata secondo lo schema di installazione (Fig. 2). (Per le dimensioni complete della stufa, vedere "Dimensioni della stufa").
- Il pannello posteriore dell'unità da incasso deve essere rimosso per consentire all'aria di circolare liberamente. La piastra di base su cui è montata la stufa deve avere uno spazio di almeno 70 mm nella parte posteriore. (Fig. 3).



Per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio, i mobili da incasso devono soddisfare i seguenti requisiti per l'installazione dell'apparecchio:

- Le pareti dei mobili adiacenti devono essere resistenti al calore. Gli adesivi devono essere in grado di resistere a una temperatura di 120°C, soprattutto se sono realizzati in legno impiallacciato. Le plastiche o gli adesivi che non resistono a questa temperatura possono facilmente deformarsi o staccarsi.

- Per rispettare le norme di sicurezza, una volta installato l'apparecchio non deve più essere possibile entrare in contatto con le parti elettroniche.
- Tutti gli elementi che hanno una funzione protettiva devono essere fissati in modo da non poter essere rimossi senza l'ausilio di attrezzi.

Installazione

Connessione alla rete elettrica



L'apparecchio deve essere collegato da un elettricista autorizzato in conformità alle norme vigenti.



Importante: scollegare sempre la spina di rete prima dell'installazione. Scollegare sempre la spina di rete prima di eseguire lavori di installazione, manutenzione o riparazione.



Attenzione: questo apparecchio deve essere collegato a terra.

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio può essere garantita solo se è correttamente collegato a una rete di alimentazione efficacemente messa a terra, come specificato nelle norme sulla sicurezza elettrica.
- Il produttore non è responsabile per i danni a persone o cose causati da un collegamento a terra mancante.
- Assicurarsi che la potenza nominale della rete elettrica e delle prese sia adatta alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targhetta.
- La spina deve essere accessibile dopo l'installazione. Inserire la spina in una presa con un terzo contatto che corrisponde al collegamento a terra. Questo deve essere collegato con cura.
- Se l'apparecchio è dotato solo di linee di alimentazione ma non di una spina, collegarlo al cablaggio fisso come segue:
Il conduttore di terra "giallo/verde", da collegare al morsetto, deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto agli altri fili; il conduttore di neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera N.
I conduttori sotto tensione "nero, marrone, rosso" devono essere collegati al morsetto L.
- Il collegamento alla rete può essere effettuato anche installando un interruttore bipolare con una distanza minima tra i contatti di 3 mm, proporzionale al carico e conforme alle norme vigenti.
- **Il cavo di terra giallo/verde non deve essere controllato dall'interruttore.**
- La spina o l'interruttore bipolare utilizzati per il collegamento alla rete elettrica devono essere facilmente accessibili dopo l'installazione dell'apparecchio.
- **Importante:** posizionare il cavo di rete in modo che non sia mai esposto a una temperatura superiore di oltre 50°C rispetto alla temperatura ambiente.

Dati tecnici

Dati tecnici

Nome del modello	EB9105ED
Produttore	KKT KOLBE
Indice di efficienza energetica (EEI)	98,9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico in modalità di riscaldamento ad aria circolante	0,94 KWh / ciclo
Consumo di energia in modalità di riscaldamento convenzionale	1,06 KWh / ciclo
Numero di camere di cottura	1
Volume della camera di cottura	96 L
Fonte di calore	elettrico
Prestazioni	2800 - 3400 W
Capacità di preriscaldamento	3070 - 3650 W
Tensione	220-240 V
Lunghezza del cavo	1,2 m
Dimensioni del dispositivo (L×P×H)	89,7 × 54,6 × 47,5 cm
Peso	40,5 kg

Nota sulla dichiarazione di conformità CE



Descrizione del prodotto:

EB9105ED
Forno da incasso

Produttore / Distributore:

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

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

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

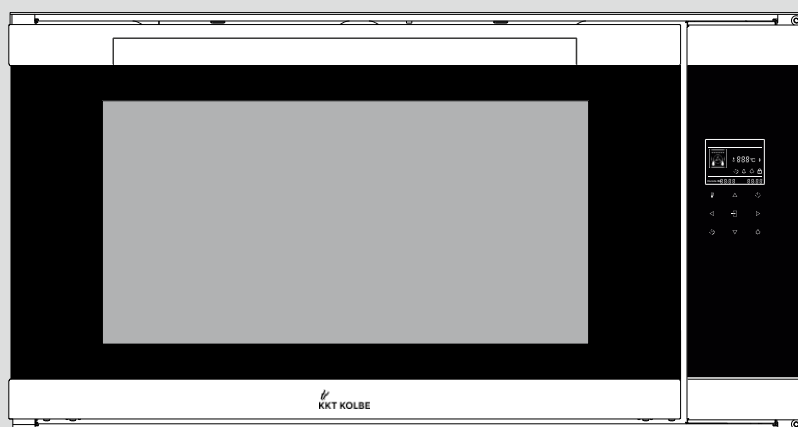
Jan Kolbe
Responsabile della gestione dei prodotti

Note

Manuale d'uso

per il forno elettrico a incasso

Modello: **EB9105ED**



In questo manuale

Icone per i pericoli e le informazioni



Questa icona segnala un pericolo.

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



Questa icona mette in guardia da eventuali danni.

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



Questa icona indica un'informazione.

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

Nota sulle illustrazioni

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

Per apparecchi, componenti e accessori



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

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

Protezione ambientale e smaltimento

Icone per lo smaltimento



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

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



Questa icona indica che il prodotto etichettato è riciclabile.

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

Note sulla dismissione

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

Note sulla protezione dell'ambiente e sul risparmio energetico

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

Uso previsto

Il presente manuale costituisce la base per l'utilizzo dell'apparecchio. Leggere e seguire attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio.

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

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

- Tenere i bambini sotto gli 8 anni e gli animali domestici a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal suo cavo.
- I bambini di età pari o superiore a 8 anni o le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con scarsa esperienza o conoscenza, possono utilizzare, pulire o effettuare la manutenzione di questo apparecchio solo se sono sorvegliati o se hanno ricevuto una supervisione o un'istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i rischi connessi.
- Assicurarsi che i bambini non possano giocare con o sopra l'apparecchio, i suoi componenti o nelle sue vicinanze.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'installazione in un mobile da cucina. Per l'installazione, seguire le istruzioni del capitolo corrispondente.
- L'apparecchio è progettato per l'uso privato in un ambiente domestico ed è destinato alla preparazione, al riscaldamento e al mantenimento in caldo di cibi e bevande.
Utilizzatelo esclusivamente per il suo scopo!
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un telecomando separato o tramite un timer esterno.
- Quando si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono provocare un odore particolare e anche un leggero fumo.
Questo è normale e innocuo.
In questo caso, lasciare che l'apparecchio funzioni a vuoto finché non si sono dissipate e poi pulire la camera di cottura con un panno umido.
È quindi possibile utilizzare il forno per riscaldare i cibi.
- Gli elettrodomestici inutilizzati sono un pericolo per la sicurezza.
Non lasciare mai l'apparecchio acceso e inutilizzato e scollegarlo dall'alimentazione se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo.



Importanti istruzioni di sicurezza

Pericolo di vita e di lesioni

- 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.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il disimballaggio.
Non collegare l'apparecchio se è danneggiato, o se non si è sicuri del corretto funzionamento. Può essere molto pericoloso!
Contattare il servizio clienti.
- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni. Durante l'installazione, prestare la dovuta attenzione e proteggersi, se necessario, ad esempio con guanti da lavoro.
- Quando si apre e si chiude l'apparecchio, c'è il rischio di pizzicarsi. Non toccare le cerniere.
- Se lo sportello del forno si stacca dalla cerniera per negligenza, può provocare lesioni. Assicurarsi sempre che lo sportello sia montato saldamente.

Rischio di scosse elettriche

- Per evitare scosse elettriche e danni, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica durante l'installazione, la manutenzione o altri interventi e spegnerlo prima di qualsiasi pulizia.
- L'installazione e la messa a terra dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista certificato, in conformità alle norme vigenti, per garantire la necessaria sicurezza.
L'installatore è responsabile del corretto funzionamento in loco.
- Verificare che i dati tecnici (V e Hz) riportati sulla targhetta dell'apparecchio corrispondano a quelli dell'impianto domestico.
Se non corrispondono, restituire l'apparecchio al punto vendita.
In caso di dubbi, contattare il proprio fornitore di energia elettrica.
- L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato a una presa di corrente installata e messa a terra in conformità a tutte le norme vigenti per evitare scosse elettriche.
In caso di dubbi, consultare un elettricista certificato.
- Assicurarsi che sia presente un interruttore (fusibile) testato e facilmente accessibile che consenta di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione se necessario.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe.

Istruzioni di sicurezza

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

Rischio di ustioni

- Durante e anche dopo l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio sono molto calde e possono provocare ustioni.
Fare attenzione a non toccare le superfici riscaldate, in particolare gli elementi riscaldanti e le superfici interne della camera di cottura, con il corpo, gli indumenti o gli oggetti e tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi quando il forno è in funzione. Proteggersi sempre dalle scottature, ad esempio utilizzando guanti da forno per rimuovere qualcosa dalla camera di cottura riscaldata.
- Gli accessori possono inclinarsi quando vengono estratti senza essere sostenuti. Ciò può far scivolare in avanti o traboccare le stoviglie o gli alimenti caldi, provocando ustioni.
Assicurare una posizione orizzontale stabile.
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio durante o dopo il funzionamento, il vapore caldo può fuoriuscire e può non essere visibile a seconda della temperatura.

Per evitare lesioni, afferrare sempre la maniglia della porta al centro e tenersi a distanza dai bordi della porta.

- Non versare acqua nella camera di cottura calda. In questo modo si produce vapore caldo che può provocare lesioni.
La variazione di temperatura che ne consegue può anche danneggiare il rivestimento dello smalto.

Istruzioni di Pericolo di Incendio sicurezza

- Non conservare sostanze altamente infiammabili o esplosive vicino al forno per evitare il rischio di incendio dovuto all'aumento della temperatura ambiente durante il funzionamento.
- I vapori di alcol possono prendere fuoco nella camera di cottura calda. Riscaldare solo piccole quantità di alimenti ad alto contenuto alcolico. Aprire con 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 alimenti riscaldati contenenti grassi, olio o alcol possono incendiarsi rapidamente.
- Prima del funzionamento, rimuovere la sporcizia grossolana dalla camera di cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori. I residui di cibo, il grasso e il sugo possono prendere fuoco.
- Non lasciare mai oggetti infiammabili nella camera di cottura. Questi potrebbero prendere fuoco, sciogliersi, deformarsi o danneggiarsi quando la camera di cottura si riscalda.
- La carta da forno, ecc. può prendere fuoco se viene a contatto con la camera di cottura con gli elementi riscaldanti. Assicurarsi sempre che non sporga, tagliarlo a misura. se necessario, e caricarlo in modo che non possa essere spostato. Ad esempio, dalla circolazione dell'aria del ventilatore o dalla corrente d'aria quando si apre la porta.
- In caso di incendio o di fumo nella camera di cottura, non aprire lo sportello dell'apparecchio. Spegnere l'apparecchio e scollegare la spina di rete o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Far controllare l'apparecchio da un elettricista certificato. dopo che si è raffreddato.



Cause del danno e compromissione funzionale

- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che tutti i materiali d'imballaggio e le chiusure per il trasporto siano stati rimossi dall'apparecchio, in particolare dalla camera di cottura.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente con un alto tasso di temperature, vicino a un fornello a gas o a un fornello a paraffina.
- Le superfici e i materiali nelle immediate vicinanze dell'apparecchio (ad esempio i frontali dei mobili) devono essere resistenti al calore fino a 120°C per evitare danni dovuti alla fuoriuscita di calore dall'apparecchio quando questo viene aperto. Se possibile, lasciare raffreddare l'apparecchio dopo il funzionamento ad alte temperature solo con lo sportello chiuso, non serrare nulla nello sportello dell'apparecchio e aprirlo per l'asciugatura se durante il funzionamento del forno si è prodotta molta umidità.
- Non coprire il fondo della camera di cottura con carta stagnola, carta da forno o accessori e non appoggiare le stoviglie sul fondo della camera di cottura quando la temperatura è superiore al 50%. Ciò provoca l'accumulo di calore e danneggiamenti. lo smalto.
- Assicurarsi che i fogli di alluminio nella camera di cottura non entrino in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare stampi, tappetini, coperture o accessori contenenti silicone. Ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- Mantenere sempre pulita la guarnizione. Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento, con il rischio di danneggiare i frontali dei mobili o degli elettrodomestici vicini.
- Se l'umidità nella camera di cottura si protrae nel tempo, si può verificare la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare gli alimenti umidi nel forno chiuso per un lungo periodo di tempo. Non conservare gli alimenti nella cavità del forno.
- Mantenere sempre pulito il forno. I residui di cibo possono danneggiare le superfici del forno con il tempo.
- Evitare la presenza di macchie zuccherine, come il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere rimosse dopo il

raffreddamento. Quando si preparano alimenti molto umidi come le torte di frutta, non coprire troppo generosamente la teglia e utilizzare una teglia profonda.

- **Istruzioni di sicurezza**
Per evitare di danneggiare lo sportello dell'apparecchio, non aprirlo. Ad esempio, non appoggiarvi utensili o accessori di cottura e non appenderlo.
- I graffi sul vetro della porta dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe o addirittura in rotture. Non utilizzare raschietti per vetri, detergenti o ausili taglienti o abrasivi.
- Per garantire una manipolazione sicura ed evitare danni, spingere sempre gli accessori nel senso giusto (se applicabile) e fino in fondo nella camera di cottura.
- 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.

Grazie

Gentile cliente,

vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per l'acquisto di questo apparecchio KKT KOLBE. Il vostro nuovo apparecchio è stato progettato per le esigenze della vostra casa.

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

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

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

Il vostro team KKT KOLBE

Si noti che i nostri manuali vengono costantemente aggiornati.

Se si notano discrepanze:

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



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

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

Manuale d'uso
Modello EB9105ED
Versione 1.3
© KKT KOLBE.

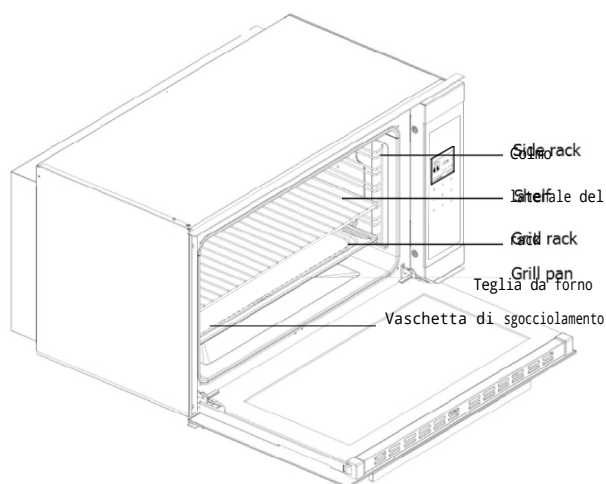
Tabella dei contenuti

KKT KOLBE è un marchio registrato.

Utilizzo del dispositivo	36
• Descrizione dell'apparecchio / Dimensioni del forno	
• Pannello di controllo e display	
• Funzionamento dell'apparecchio	
• Programmi / Modalità di riscaldamento	
• Utilizzo della funzione di spiedo rotante	
Linee guida per la cottura	43
• Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione/ Consigli per il risparmio energetico	
• Tabelle di applicazione	
• Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura	
Cura e pulizia.....	48
• Parte anteriore della cassa	
• Cavità del forno	
• Metodo di pulizia a vapore	
• Sostituzione della lampada le lampade	
• Smontaggio / montaggio della porta del forno / del vetro della porta	
Risoluzione dei problemi	51
• Tabelle di errori e soluzioni	
• Codici di errore	
Installazione.....	52
• Montaggio dell'apparecchio	
• Collegamento dell'apparecchio	
Dettagli tecnici.....	54

Utilizzo del dispositivo

Descrizione dell'apparecchio



Il forno ha una capacità di 95 litri e offre la possibilità di cucinare su 6 ripiani contemporaneamente o di cucinare grandi quantità che non sarebbero necessariamente possibili in un forno tradizionale da 60 cm.



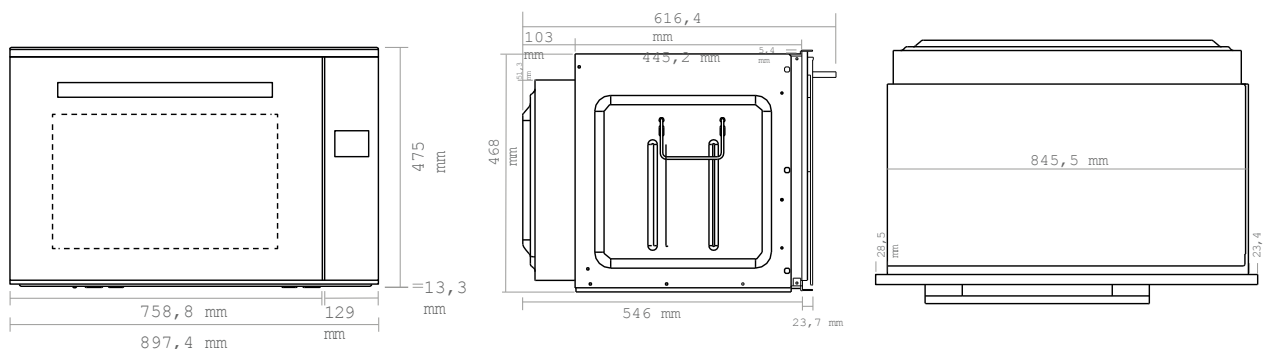
Nota: non appoggiare mai oggetti direttamente sul fondo del forno per non danneggiare il rivestimento smaltato. Posizionare sempre le pentole sugli accessori previsti (come la griglia o la teglia).



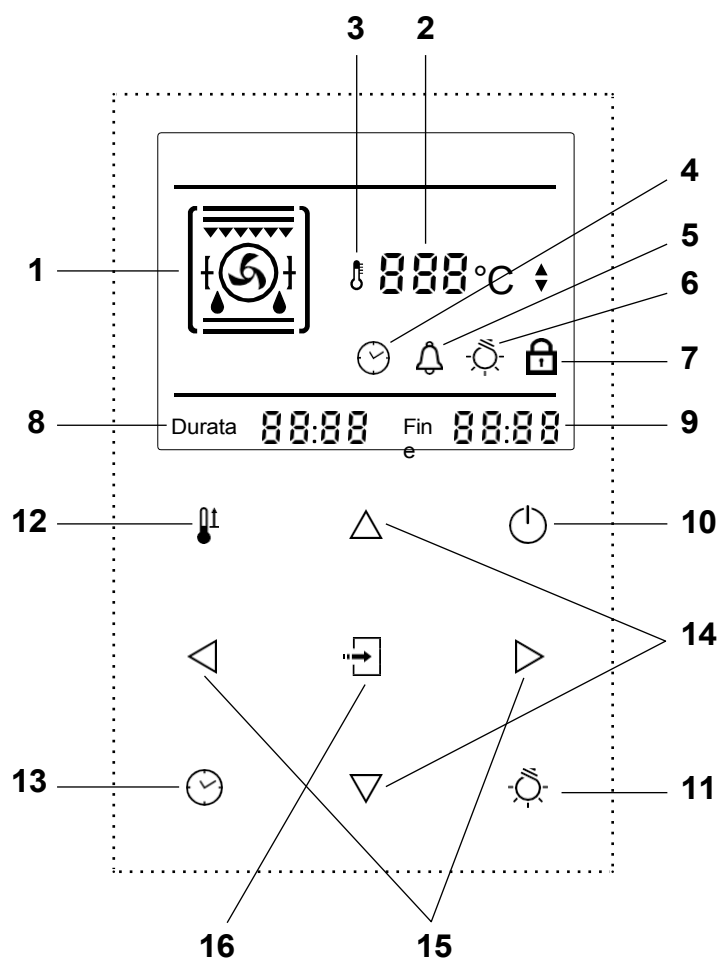
Nota: la prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con lo sportello chiuso alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Prima di spegnere il forno e di aprire lo sportello, accertarsi che l'ambiente sia ben ventilato. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di produzione.

Nota: si consiglia di non aprire la porta del forno durante la cottura per non compromettere il risultato della cottura.

Dimensioni del forno



Display e pannello di controllo



Pannello di controllo

- 1** Modalità programma/riscaldamento
- 2** Temperatura target
- 3** Funzione di riscaldamento rapido
- 4** Impostazione del timer
- 5** Allarme
- 6** Luce
- 7** Serratura per bambini / Serratura a chiave
- 8** Durata del tempo di cottura
- 9** Fine del tempo di cottura

Display

- 10** On / Off
- 11** Luce accesa/spenta
- 12** Funzione di riscaldamento rapido
- 13** Impostazione del tempo
- 14** Impostazione dei valori su e giù (temperatura e tempo)
- 15** Selezione del programma in avanti e indietro
- 16** Conferma

Utilizzo dell'apparecchio

Funzionamento dell'apparecchio



- Durante il funzionamento, lo sportello in vetro del forno e le parti dell'apparecchio si surriscaldano. Pertanto, assicurarsi che i bambini in particolare non tocchino l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone. persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni per l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per l'uso dell'apparecchio. la loro sicurezza.

On / off



Se il forno è in modalità standby, l'ora corrente viene disattivata.

dopo aver premuto brevemente un tasto qualsiasi. In questo stato, è possibile impostare la luce, l'ora, l'allarme e il blocco bambini come descritto di seguito.

⌚ Per accendere il forno / attivare le funzioni del forno, tenere premuto il tasto per un breve periodo.

Luce

💡 Premere il tasto per accendere e spegnere l'illuminazione interna del forno.

Se non si interviene entro 3 minuti, la luce si spegne automaticamente.

Serratura per bambini / Serratura a chiave

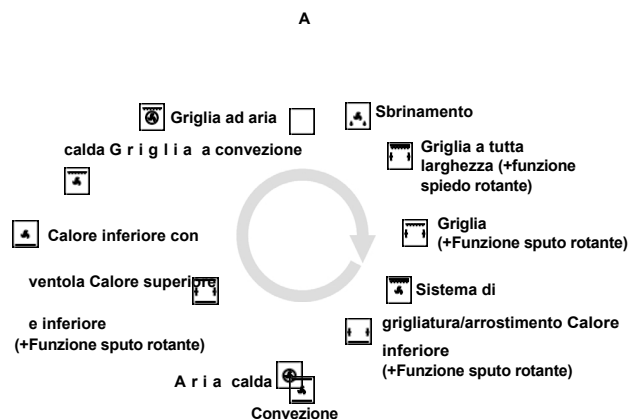
🔒 Per impostare il blocco bambini, tenere premuto il tasto di conferma per alcuni secondi fino a quando l'icona appare sullo schermo.

Tutti i tasti sono ora disattivati e il pannello di controllo è protetto da operazioni accidentali o non intenzionali.

🔒 Per annullare il blocco bambini, tenere nuovamente premuto il tasto di conferma per alcuni secondi finché l'icona non scompare dallo schermo. A questo punto è possibile utilizzare nuovamente il pannello di controllo.

Programma e temperatura

◀▶ Una volta acceso il forno, sullo schermo appare l'icona e si può passare da un programma di riscaldamento all'altro utilizzando i tasti e nella seguente sequenza:



△▽ Premere i tasti e per impostare la temperatura desiderata.

☑ Per confermare le impostazioni e avviare la cottura, premere il tasto di conferma.

▲ L'icona appare sul display mentre il forno viene riscaldato alla temperatura desiderata.

Per modificare il programma e la temperatura nominale durante il funzionamento, procedere come descritto sopra.

† **Nota:** per utilizzare la funzione di spiedo rotante, vedere il capitolo corrispondente.

Funzione di riscaldamento rapido

⚡ Se la temperatura target impostata supera i 100°C, è possibile premere il tasto di riscaldamento rapido per accelerare il processo di riscaldamento.

⚡ L'icona del riscaldamento rapido viene visualizzata accanto alla temperatura target finché il forno non raggiunge la temperatura impostata. La funzione di riscaldamento rapido si spegne.

La funzione di riscaldamento rapido può essere utilizzata solo nei programmi:

Impostazioni di tempo ⌚

Tempo ⌚

L'ora può essere impostata solo quando le funzioni del forno sono spente.

⌚ Premere ripetutamente il tasto finché l'icona non inizia a lampeggiare.

△▽ A questo punto è possibile utilizzare i tasti e per impostare l'ora attuale

☑ e confermare con il tasto Conferma .

Nota: se il forno viene acceso per la prima volta o riavviato, l'ora deve essere impostata prima dell'uso.

Allarme 🔔

La funzione di allarme può essere impostata e utilizzata sia durante il funzionamento che senza alcuna funzione di riscaldamento, ad esempio come "sveglia di breve durata".

⌚ Per impostare la sveglia, premere il tasto finché l'icona non si avvia lampeggiante.

△ Con i tasti / impostare il tempo desiderato e premere il tasto per confermare l'impostazione e avviare il conto alla rovescia.

⌚ Allo scade del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico di allarme per 90 secondi e l'icona lampeggia.

Il processo di cottura rimane inalterato.

Per interrompere l'allarme, premere uno dei seguenti tasti: ⌚ △▽ ☑ , o .

Durata del tempo di cottura Duration

La durata del tempo di cottura può essere impostata solo se è già stato selezionato almeno un programma.

⌚ **Duration** Premere il tasto finché il display non inizia a lampeggiare nella parte inferiore dello schermo. △▽ Con i tasti / impostare la durata di cottura desiderata (max. 10 ore).

End L'ora di fine cottura viene calcolata automaticamente e appare sul display corrispondente.

Una volta selezionate tutte le impostazioni, confermare con il tasto ☑ per avviare il processo di cottura.

Allo scadere del tempo di cottura impostato, l'allarme suona e il forno si spegne.

Per interrompere l'allarme, premere uno dei seguenti tasti: ⌚ △▽ ☑ , o .

Per annullare la funzione, impostare il tempo di cottura a "0:00" e ☑ confermare con il tasto .

Fine del tempo di cottura End

EndDuration L'ora in cui termina il tempo di cottura può essere impostata solo in combinazione con la durata del tempo di cottura.

⌚ Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il tasto fino a quando non compare la scritta

End il display inizia a lampeggiare.

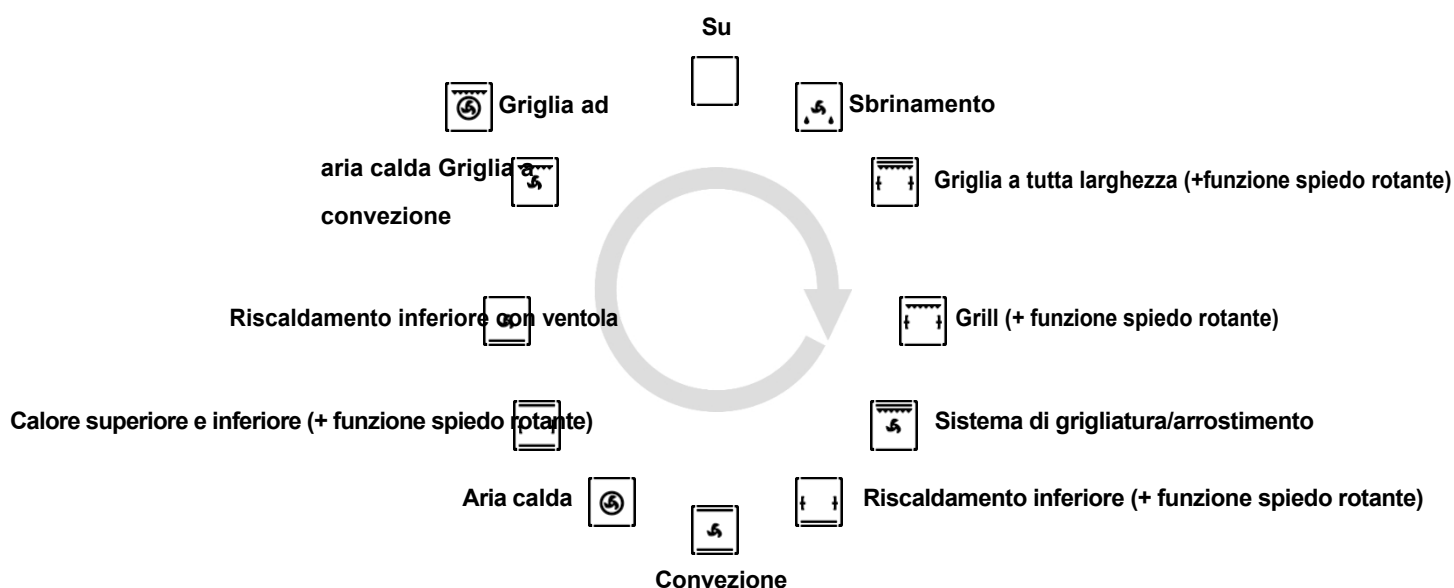
△▽ A questo punto, con i tasti / si può impostare l'ora desiderata per la fine dell'operazione.

☑ del tempo di cottura e confermare con .

Il processo di cottura si avvia quindi automaticamente all'ora calcolata corrispondente, in modo che il tempo di cottura impostato scada esattamente alla fine del tempo di cottura impostato. **EndDuration** (Tempo di avvio = -tempo -tempo) .

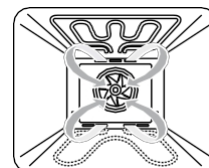
Esempio: Se la durata del tempo di cottura è impostata su 30 minuti e la fine del tempo di cottura è impostata su 18:15, il forno si accende automaticamente alle 17:45, continua a cuocere per 30 minuti con il programma e la temperatura impostati e si spegne automaticamente alle 18:15.

Programmi / Modalità di riscaldamento



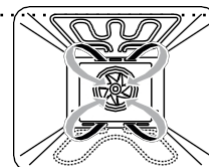
Su

In questa modalità non è ancora in corso alcun processo di riscaldamento. Selezionare il programma desiderato.



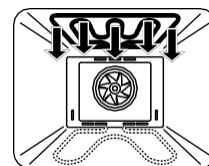
Sbrinamento

L'aria a temperatura ambiente viene distribuita all'interno del forno per scongelare più rapidamente gli alimenti.



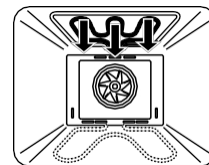
Griglia a tutta larghezza (+ funzione spiedo rotante)

L'elemento riscaldante superiore e l'elemento grill funzionano insieme per grigliare grandi quantità di cibo, a scelta con funzione di spiedo rotante. In questo programma la porta deve essere sempre chiusa.



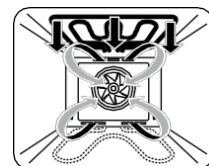
Griglia

Questo programma utilizza solo l'elemento grill e serve principalmente per grigliare piccole quantità di cibo, a scelta con la funzione spiedo rotante. Questo programma deve essere utilizzato a porta chiusa.



Sistema di grigliatura/arrostimento (griglia a tutta larghezza + ventola)

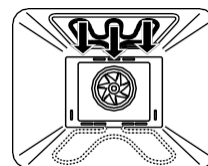
Il calore prodotto dall'elemento superiore e dalla griglia viene fatto circolare dalla ventola per una cottura più rapida e uniforme.





Riscaldamento inferiore (+ funzione spiedo rotante)

Questo programma utilizza l'elemento riscaldante inferiore solo per cuocere la parte inferiore del cibo. È ideale per la cottura lenta, ad esempio in casseruola o con lo spiedo rotante.



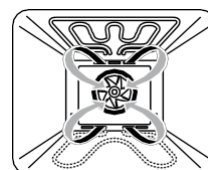
Convezione (calore superiore e inferiore + ventola)

Questo programma utilizza contemporaneamente gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. Il calore così ottenuto viene fatto passare attraverso il forno dalla ventola per distribuire il calore in modo più uniforme.



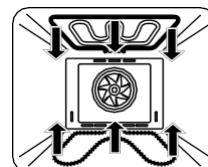
Aria calda (riscaldatore ad anello + ventilatore)

La ventola e il riscaldatore ad anello funzionano insieme per una distribuzione dell'aria più uniforme. È il metodo di cottura ideale per diversi tipi di alimenti (carne e pesce, dolci, ecc.).



Calore superiore e inferiore (+ funzione spiedo rotante)

Questo programma utilizza contemporaneamente gli elementi riscaldanti superiore e inferiore. La funzione di cottura statica garantisce una cottura uniforme del lato inferiore e superiore del cibo. In questa modalità è preferibile cuocere su un solo ripiano alla volta. Questo programma è ideale per preparare dolci, torte, lasagne, pizza o per utilizzare uno spiedo rotante.



Riscaldamento inferiore con ventola

L'aria riscaldata dall'elemento riscaldante inferiore viene fatta circolare dal ventilatore, contribuendo a distribuire il calore tra i 50 e i 200°C. Questo programma può essere utilizzato per la sterilizzazione di barattoli di vetro.



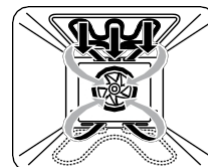
Griglia a convezione (grill + ventola)

Utilizzando solo l'elemento grill, l'aria riscaldata viene fatta circolare all'interno del forno dalla ventola per una cottura più rapida e uniforme.



Griglia ad aria calda (griglia + riscaldatore ad anello + ventilatore)

Questo programma utilizza l'aria calda standard per la cottura e l'elemento grill per dorare il lato superiore del cibo.



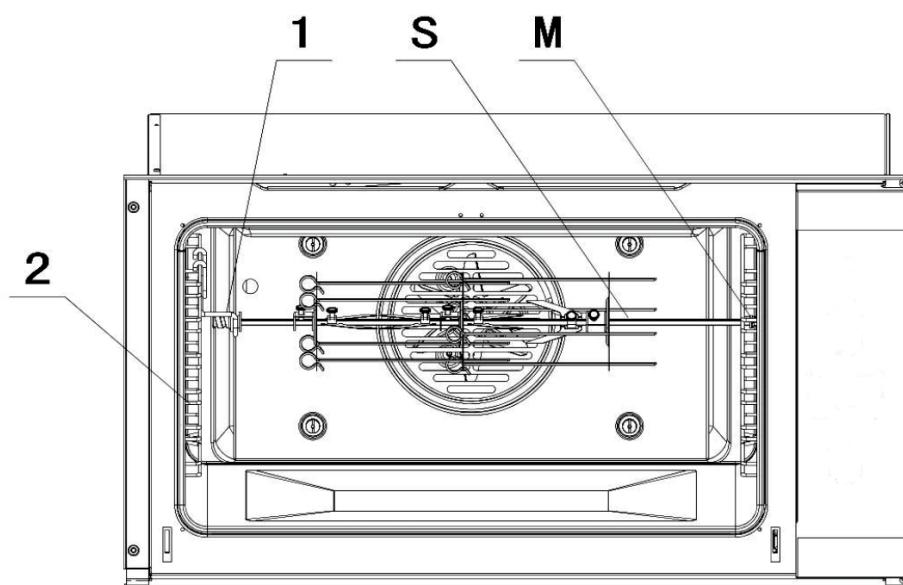
† Nota: durante il tempo di esecuzione di tutti i programmi con funzione di spiedo (icone dei programmi con ) il motore di spiedo rotante è in funzione. Per utilizzare questa funzione, inserire gli accessori dello spiedo nel forno prima di avviare il programma, come descritto nel capitolo corrispondente. Naturalmente, è possibile utilizzare questi programmi anche senza lo spiedo rotante. Il funzionamento del motore rotante non influisce sul processo di cottura.

Utilizzo del dispositivo

Utilizzo della funzione di spiedo rotante

†† Per una rosolatura uniforme degli arrosti e per quantità di cottura maggiori, fino a un limite di carico di 1000 g, è possibile utilizzare la funzione di spiedo rotante disponibile per alcune modalità di cottura (contrassegnata dal simbolo).

- A tal fine, posizionare il cibo sullo spiedo e inserire le due forchette.
- Procedere quindi come descritto di seguito.



- Fissare il supporto 1 alla parte superiore del rack sulla sinistra 2.
- Inserire l'asta dello spiedo rotante S nel foro del motore M sul lato destro del forno. Quindi fissarlo anche al supporto sul lato sinistro.
- Posizionare una leccarda con un po' d'acqua sul ripiano inferiore del forno.

- Il motore rotativo inizia a funzionare una volta selezionato e avviato un programma con la funzione di spiedo rotativo. Programmi disponibili con funzione di spiedo rotante:



- Tenere lo sportello del forno chiuso durante il funzionamento.

Vedere anche la sezione "Arrostire / Grigliare con uno spiedo rotante".

Linee guida per la cottura

Linee guida e raccomandazioni per l'applicazione



Attenzione! Rischio di ustioni!

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

Attenzione! Pericolo di incendio!

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



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

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

- Se necessario, utilizzare olio o grasso stabile al calore.
- Non scegliere pezzi troppo sottili, eventualmente distribuirli in modo uniforme e girare regolarmente il cibo. Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti pronti.
- Per garantire un riscaldamento uniforme, mantenere la temperatura nella fascia media ed evitare una forte doratura.
- 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 una maggiore quantità di vapore, che può provocare condensa, ad esempio sulla porta del forno. Questo non può essere evitato, ma non compromette il funzionamento. Dopo la cottura, non lasciare gli alimenti nella camera di cottura più a lungo del necessario e, se necessario, asciugare completamente l'umidità residua nella camera di cottura. dopo che si è raffreddato.



Consigli per il risparmio energetico

- Se possibile, utilizzare teglie smaltate con finitura nera scura o siliconata, perché assorbono particolarmente bene il calore del forno.
- Preriscaldare il forno solo se ciò è specificato nella ricetta o nelle tabelle.
- Il riscaldamento del forno vuoto richiede molta energia. Si può quindi risparmiare energia cuocendo più piatti uno dopo l'altro, perché il calore residuo viene utilizzato in modo ottimale.
- Spegnerne il forno circa 10 minuti prima della fine dei tempi di cottura più lunghi per utilizzare il calore

**Linee guida per la
cottura**

residuo per terminare la cottura.

Raccomandazioni generali per la cottura in forno

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

Metodi e linee guida di cottura

Arrosto

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

Grigliare e gratinare

- Utilizzare la griglia a tutta larghezza o un'altra modalità di grigliatura 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 e far scorrere sotto di essa un vassoio riempito con un po' d'acqua o una vaschetta per raccogliere i succhi di cottura.
- Girare le fette piatte una sola volta, i pezzi più grandi più volte.
con le pinze da griglia.
- Si noti che la carne scura rosola meglio e più velocemente di quella chiara di maiale o di vitello.
- Dopo aver grigliato, pulire bene il forno e gli accessori in modo che lo sporco non si attacchi.

Arrostire / Grigliare con spiedo rotante

- **f** Per rosolare uniformemente gli arrostiti con lo spiedo, utilizzare una modalità di riscaldamento con l'icona , ad esempio grill a tutta larghezza, grill, calore inferiore, calore superiore e inferiore.
- Posizionare l'alimento (massimo 1000 g) al centro dello spiedo, assicurandosi che sia bilanciato (tutti i lati dello spiedo devono avere circa lo stesso peso, in modo da poterlo girare uniformemente).
- Date al cibo una forma il più possibile rotonda, legando le parti sporgenti con spago da cucina o fermacarne.
- Posizionare lo spiedo nel forno come descritto al punto "Uso della funzione spiedo rotante" e inserire sotto di esso un vassoio riempito con un po' d'acqua o una teglia per raccogliere i succhi.
- Non applicare marinade e salse zuccherate fino a circa 10 minuti prima della fine della cottura per evitare che si brucino...
- Per rimuovere lo spiedo caldo, avvitare la maniglia (se disponibile) e/o utilizzare guanti da cucina o simili per proteggersi dalle ustioni.

Panificazione

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

Conservare

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

Sbrinamento

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

Linee guida per la cottura

Tabella di applicazione

con selezione del metodo di riscaldamento secondo la descrizione precedente

Cibo	Livello	Temperatura in °C	Tempo in minuti
Panificazione			
Torta	1	175	circa 55-65
Piecrust	1	200	circa 8-10
Pasta frolla	1	200	circa 25-35
Torta	1	200	circa 25-35
Pane bianco preparato con pasta di lievito	1	200	circa 25-35
Pizza	1	200	circa 20-30
Casseruola di verdure	2	200	circa 40-50
Arrosto			
Arrosto di maiale circa 2 kg	2	175	circa 120
		165	circa 135
		175	circa 45
Polpettone di carne da 1,5 kg circa	2	165	circa 60
		200	circa 120-180
		165	circa 135-195
Anatra circa 2 kg	2	200	circa 150-210
Oca circa 3 kg	1	165	circa 165-225
		200	circa 60-80
		165	circa 75-95
Pollo circa 1,3 kg	2	200	circa 60-90
		165	circa 75-105
		200	circa 90-100
Lepre selvatica	2	165	circa 75-105
		200	circa 90-100
Zampa di cervo	2	165	circa 105-115
		165	circa 105-115
Grigliare			
Braciola di maiale	4	max.	circa 8-12
Salsicce	4	max.	circa 10-12
Mezzi polli	3	max.	circa 25-35
Pesce	3	max.	circa 15-25

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.
- Assicurarci 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.
- Quando si utilizza la carta da forno, assicurarsi di tagliarla in modo da non ostacolare la distribuzione del calore e impedire il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Se possibile, non utilizzare fogli di alluminio, ad esempio per raccogliere liquidi, per non ostruire il flusso d'aria e per evitare di irritare il sensore di temperatura a causa della sua riflessione termica.
- Assicurarci che tutte le parti dell'apparecchio siano pulite, in particolare la guarnizione della porta.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il piatto è troppo asciutto.

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

Il prodotto da forno perde notevolmente volume.

- Preriscaldare il forno, mantenere una temperatura di cottura stabile durante la cottura e lasciare raffreddare la pietanza. raffreddare lentamente.
- Seguire le istruzioni della ricetta, tenendo conto dell'ordine 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 la cottura su più livelli, utilizzare un tipo di riscaldamento a ventola e rimuovere le teglie una alla volta quando ciascuna è pronta.
- Assicurarci che lo spazio tra la guida sia sufficiente in livelli per una circolazione ottimale dell'aria.

Cura e pulizia

Cura e pulizia



Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non utilizzarlo all'aperto!



Importante: scollegare il forno prima di effettuare la pulizia o la manutenzione!

Per prolungare la durata del forno, è necessario pulirlo frequentemente, tenendo presente che:

- Non utilizzare apparecchiature a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi e non spruzzare acqua per pulire l'apparecchio!
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo! La superficie interna ed esterna del forno deve essere pulita preferibilmente con un panno umido quando si **raffredda**.
- La pulizia da parte dei bambini non deve essere effettuata senza supervisione.
- Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone o nella lavastoviglie e asciugarli con un panno di carta o di stoffa.

- Se si utilizza il forno per un periodo di **tempo** prolungato, potrebbe formarsi della condensa. Asciugarlo con un panno morbido.
- L'apertura del forno è circondata da una guarnizione di gomma che ne garantisce il perfetto funzionamento. Controllare regolarmente lo stato di questa guarnizione. Se necessario, pulirla evitando di utilizzare prodotti o oggetti abrasivi. Se dovesse danneggiarsi, contattare il servizio clienti. Si consiglia di non utilizzare il forno fino a quando non sarà stato riparato.
- Non foderare mai il fondo del forno con fogli di alluminio, perché il conseguente accumulo di calore potrebbe compromettere la cottura e persino danneggiare lo smalto.
- Pulire lo sportello di vetro con un panno umido e asciugarlo con un panno morbido.



Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

Parte anteriore della cassa

- Per la pulizia e la manutenzione delle superfici anteriori, utilizzare esclusivamente prodotti disponibili in commercio secondo le istruzioni del produttore.
- Le superfici in acciaio inox possono essere pulite e asciugate con detergenti delicati (ad es. sapone) e un panno morbido.



Detergenti aggressivi (ad es. detergenti a base di aceto), abrasivi, graniglia abrasiva e oggetti appuntiti danneggiano la superficie dell'apparecchio!

Cavità del forno

- Il forno è più facile da pulire quando è ancora leggermente caldo.
- Rimuovere semplicemente gli schizzi di grasso con l'acqua di risciacquo.
- In caso di sporco ostinato o grave, utilizzare un normale detergente per forni.
- Risciacquare accuratamente con acqua fredda per rimuovere completamente i detergenti.
- Per quanto riguarda gli spray per forni, è necessario attenersi alle istruzioni del produttore. Le superfici verniciate, anodizzate, galvanizzate, le parti in alluminio e i radiatori non devono entrare in contatto con questi spray a causa di possibili danni e alterazioni del colore.
- Pulire gli accessori come la teglia, la leccarda, la griglia, ecc. con acqua calda e un po' di detersivo.

Cura e pulizia

Metodo di pulizia a vapore

Questo metodo facilita la pulizia del forno, perché il vapore e il calore facilitano la rimozione dello sporco.

- Rimuovere gli accessori come la teglia, la teglia e la griglia.
- Versare circa 0,4 litri d'acqua con un po' di detersivo sul fondo della base o in un bicchiere (~~inserirlo~~).
- Chiudere il forno. Selezionare il calore inferiore a 70°C.
- Dopo circa 30 minuti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Rimuovere i residui di cibo ammorbiditi con un panno.
- Osservare le precedenti istruzioni per la pulizia dei residui di cottura.



Fare attenzione quando si apre lo sportello durante il processo di pulizia a vapore.
L'acqua e il vapore sono molto caldi!

Sostituzione delle lampade del forno

- Staccate la spina del forno!
- Rimuovere il coperchio di vetro del portalampada ~~svitando~~.
- Rimuovere la lampadina e sostituirla con una simile.

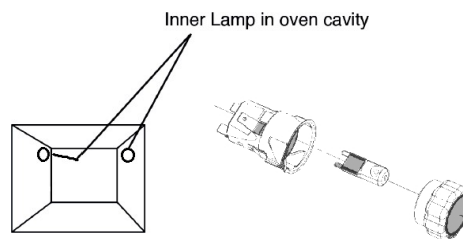
Caratteristiche della lampada alogena:

Tensione: AC 220V - 240V

Potenza: 25W

Cappuccio: G9

- Rimontare il coperchio di vetro e ricollegare l'apparecchio all'~~alimentazione~~.



ATTENZIONE:

Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.



Non toccare la lampadina alogena direttamente con le mani.

Cura e pulizia

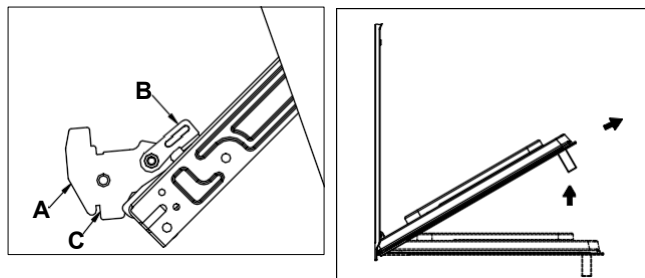
Smontaggio/montaggio dello sportello del forno

Per facilitare la pulizia dell'interno del forno, è possibile rimuovere lo sportello del forno, procedendo come segue (vedi figura):

- Aprire completamente lo sportello e sollevare le 2 leve **B**.
- A questo punto, chiudendo leggermente lo sportello, è possibile estrarlo tirando i ganci **A** come mostrato in figura.

Per rimontare la porta:

- Con lo sportello in posizione verticale, inserire i due ganci **A** nelle fessure.
- Assicurarci che la sede **C** sia perfettamente agganciata al bordo della fessura (spostare leggermente la porta del forno in avanti e indietro).
- Tenendo la porta del forno completamente aperta, sganciare le 2 leve **B** verso il basso e poi richiudere la porta.



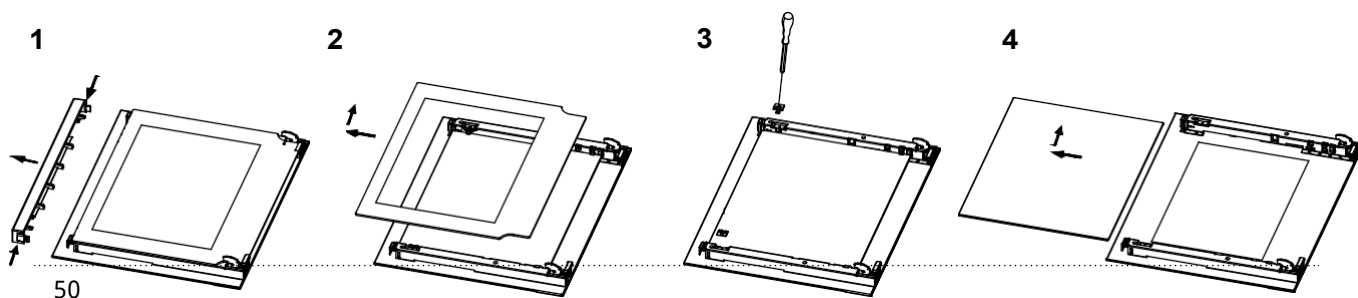
Smontaggio e pulizia del vetro dello sportello

La porta del forno è composta da 3 lastre di vetro e presenta delle aperture nella parte superiore e inferiore. Quando il forno è in funzione, l'aria circola attraverso lo sportello per mantenere fresco il vetro esterno. Se la condensa si è formata tra le lastre di vetro, è possibile smontare lo sportello per pulirlo.

Rimuovere la porta come indicato sopra e posizionarla su una superficie protettiva (ad esempio, su una tovaglia) per evitare che si graffi. Per evitare la rottura del vetro durante la pulizia, la maniglia della porta deve essere allineata con il bordo del tavolo, in modo che il vetro risulti piatto.

- Premere il pulsante sul lato destro e sinistro della porta e togliere la guida superiore. (Fig. 1)
- Estrarre lentamente il vetro interno. (Fig. 2)
- Allentare i fermi con un cacciavite. (Fig. 3)
- Estrarre il vetro centrale. (Fig. 4)

Pulire i vetri e le altre parti con un panno in microfibra umido o una spugna pulita e una soluzione di acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Asciugare con un panno morbido.



Risoluzione dei problemi

Risoluzione dei problemi

Errore	Possibili cause
Il forno non funziona.	• L'apparecchio non è collegato correttamente. • C'è stata un'interruzione di corrente. • L'ora non è stata fissata.
Il forno non si riscalda.	• La temperatura non è stata impostata.
La luce interna non si accende.	• L'apparecchio non è collegato/acceso correttamente. • La lampadina deve essere sostituita.
Le parti inferiori e superiori del forno non cuociono in modo uniforme.	• Il livello di inserimento, il tempo di cottura e/o l'impostazione della temperatura sono selezionati in modo sfavorevole.

Codici di errore

Display	Errore	Motivo / Reazione consecutiva
Lui 01	Nessun sensore	Il sensore non è stato trovato dal PCB (o la temperatura potrebbe essere troppo alta); Il forno smette di funzionare e la ventola di raffreddamento inizia a funzionare.
Lui 02	Cortocircuito del sensore	Il forno smette di funzionare e la ventola di raffreddamento inizia a funzionare.



Non utilizzare mai il dispositivo con un cavo o una spina danneggiati o se il dispositivo non funziona o è stato danneggiato in qualche modo.
Far controllare il dispositivo da specialisti qualificati.
Riparazione o regolazione!

Installazione

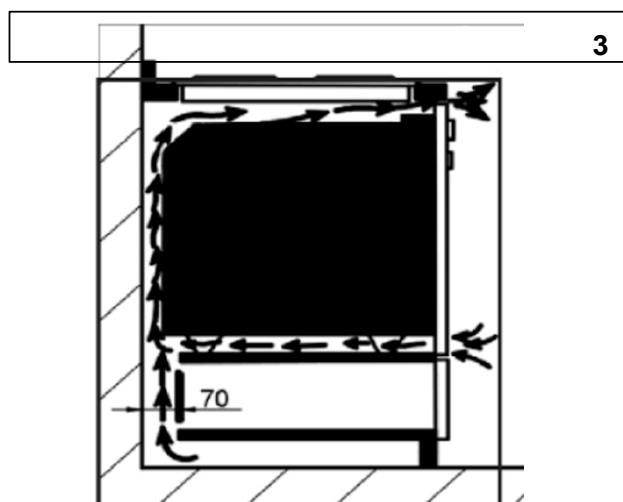
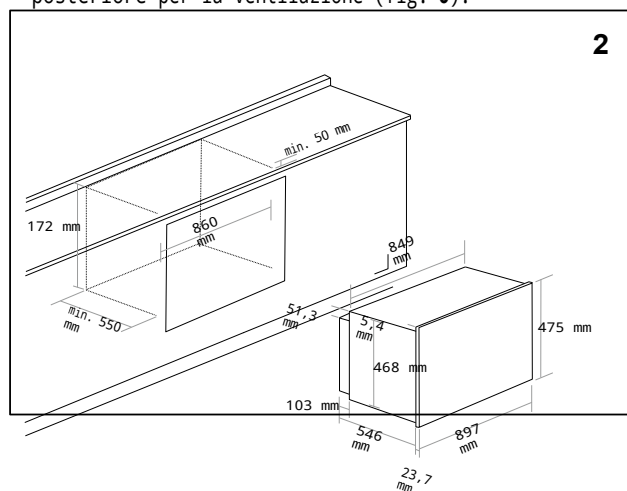
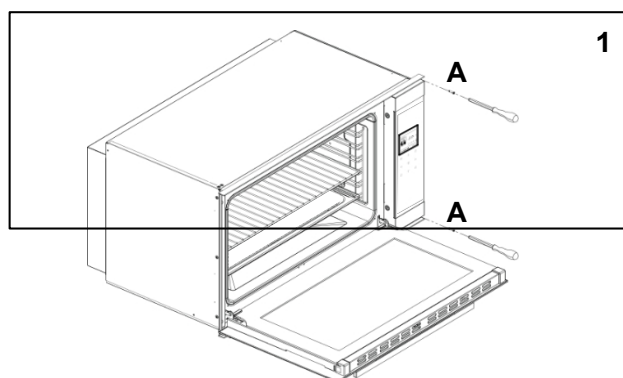
Installazione dell'apparecchio



Importante: scollegare il forno prima di eseguire l'installazione o la manutenzione!

L'installazione deve essere eseguita secondo le indicazioni delle istruzioni da parte di una persona professionalmente qualificata. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose dovuti a un'installazione errata.

- Inserire l'apparecchio nel suo alloggiamento (sotto un piano di lavoro o sopra un altro apparecchio) inserendo le viti e le coperture in plastica nei 4 fori visibili nell'cornice del forno (fig. 1, A).
- Per una circolazione dell'aria ottimale, il forno deve essere montato secondo le dimensioni indicate nello schema di installazione (fig. 2). (Per i disegni dimensionali completi del forno per facilitare l'installazione, consultare la sezione "dimensioni del forno").
- Il pannello posteriore dell'armadio deve essere rimosso per consentire all'aria di circolare liberamente. Il pannello su cui è montato il forno deve avere uno spazio di almeno 70 mm nella parte posteriore per la ventilazione (fig. 3).



Affinché un forno a incasso funzioni bene, il mobile deve essere del tipo giusto:

- I pannelli dei mobili adiacenti devono essere resistenti al calore. In particolare, se i mobili adiacenti sono in legno impiallacciato, gli adesivi devono essere in grado di resistere a una temperatura di 120°C. I materiali plastici o gli adesivi che non resistono a questa temperatura si deformano o si staccano.
- Per rispettare le norme di sicurezza, una volta montato l'apparecchio non deve essere possibile toccare le parti elettriche.
- Tutte le parti che offrono protezione devono essere fissate in modo da non poter essere rimosse senza l'uso di un attrezzo.

Collegamento dell'apparecchio



L'apparecchio deve essere collegato secondo le regole attuali.

Se in vigore, può essere gestito solo da un installatore elettrico autorizzato.



Importante: scollegare il forno prima di eseguire l'installazione o la manutenzione!



Attenzione: questo apparecchio deve essere collegato a terra.

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio può essere garantita solo se è stato collegato correttamente a una rete di alimentazione con messa a terra efficiente, come previsto dalle norme sulla sicurezza elettrica.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni a persone o oggetti dovuti alla mancanza di un collegamento a terra.
- Verificare che la potenza dell'alimentazione di rete e delle prese di corrente sia adatta alla potenza massima dell'apparecchio, come indicato sulla targhetta.
- La spina deve essere accessibile dopo l'installazione. Inserire la spina in una presa con un terzo contatto corrispondente al collegamento a terra. Questo deve essere accuratamente combinato.

- Se l'apparecchio è solo dotato di cavi di alimentazione, ma non è già provvisto di spina, collegarlo in modo permanente al cablaggio fisso come segue:
Il filo di terra "giallo/verde", che deve essere collegato al morsetto, deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto agli altri fili; il filo neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contrassegnato dalla lettera N. I fili sotto tensione "nero, marrone e rosso" devono essere collegati al morsetto L.
- L'allacciamento alla rete può essere effettuato anche installando un interruttore bipolare con uno spazio minimo tra i contatti di 3 mm proporzionato al carico e conforme alle normative vigenti
- **Il filo di terra giallo/verde non deve essere controllato dall'interruttore.**
- La spina o l'interruttore bipolare utilizzato per il collegamento alla rete elettrica deve essere facilmente raggiungibile, una volta che l'apparecchio è in posizione.
- **Importante:** posizionare il cavo di alimentazione in modo che non sia mai sottoposto a una temperatura superiore di oltre 50°C rispetto alla temperatura ambiente.

Dettagli tecnici

Dettagli tecnici

Nome del modello	EB9105ED
Nome del fornitore	KKT KOLBE
Indice di efficienza energetica (EEL)	98.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia per ciclo in modalità convezione	0,94 KWh / ciclo
Consumo di energia per ciclo in modalità convenzionale	1,06 KWh / ciclo
Numero di cavità	1
Volume della cavità	96 l
Fonte di calore	Elettricità
Potenza	2800 - 3400 W
Tensione	3070 - 3650 W
Lunghezza del cavo	220-240 V
Dimensioni dell'apparecchio (L×P×H)	1.2 m
Peso	89,7 × 54,6 × 47,5 cm
Peso	40,5 kg

Nota sulla dichiarazione di conformità CE



Descrizione del prodotto:

EB9105ED
Forno elettrico da incasso

Produttore:

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

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

Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati dal nostro sito web alla pagina del prodotto in questione. La documentazione completa può essere ottenuta su richiesta scritta all'indirizzo di contatto qui accanto.

Jan Kolbe
Responsabile della gestione
dei prodotti



**Grazie per aver letto.
Vi auguriamo un buon utilizzo
del vostro nuovo
apparecchio.**

Grazie per aver letto.
Vi auguriamo un grande piacere con
il vostro nuovo apparecchio.