

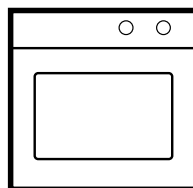
# ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

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

EEB 6120.0 E

---



<b>(E)</b> Contenido .....	18
<b>(P)</b> Índice .....	33
<b>(GR)</b> Περιεχόμενα .....	48



## Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale, prima di mettere in funzione il vostro forno. Qui trovate importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

**Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti:**

-  Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.
-  L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

## Indice

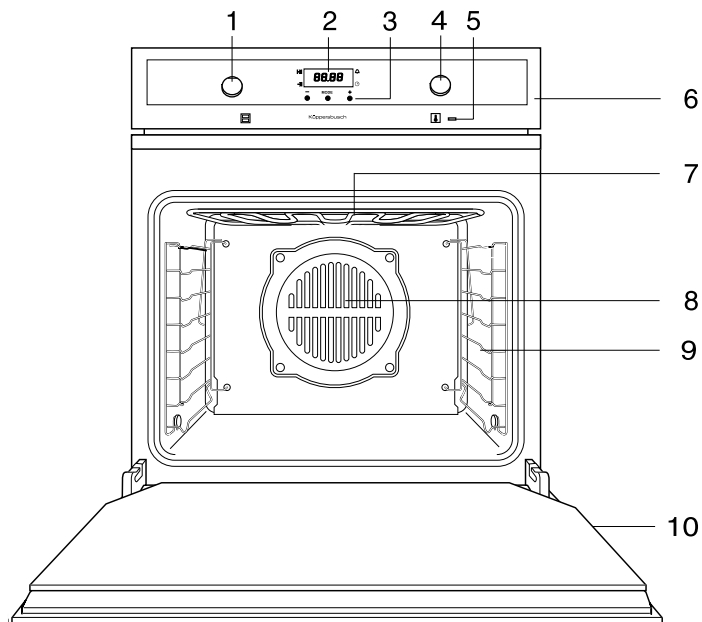
<b>Visione d'insieme dell'apparecchio</b> .....	4
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	5
Collegamento e funzionamento	
Forno	
<b>Prima del primo uso</b> .....	5
Smaltimento degli imballi e dell'apparecchio usato	
Regolazione dell'ora	
Prima pulizia	
<b>Utilizzo del forno</b> .....	6
Suggerimenti di carattere generale	
Elementi di comando e spie per il forno	
Simboli di comando e modi di funzionamento	
Indicatore di riscaldamento	
Spegnimento ed accensione del forno	
Accessori del forno	
Livelli di inserimento	
Preriscaldamento rapido	
Arrostimento	
Valori indicativi per l'arrostitura	
Cottura	
Cuocere la pizza	
Indicazioni relative alla tabella: «Valori indicativi per la cottura di dolci»	
Valori indicativi per la cottura di dolci	
Cottura ai ferri	
Valori indicativi per la cottura ai ferri	
Scongelamento	
Cottura di alimenti per conservarli	
<b>Timer elettronico</b> .....	11
Regolazione/modifica dell'ora	
Impostazione dell'orologio contaminuti	
Impostazione della durata della cottura	
Impostazione della fine della cottura	
Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici	
Illuminazione dell'orologio temporizzatore	
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	13
Per tutte le superfici	
Eliminazione delle incrostazioni	
Uso del raschietto per vetro	
Utilizzo di spray per la pulizia fomi	
Superfici smaltate	
Acciaio inox	
Vetro	
Alluminio	
Guarnizione porta	
Manopole	
Montaggio e smontaggio della porta del forno	
Montaggio e smontaggio delle griglie laterali	
<b>Cosa fare in caso di mancato funzionamento?</b> .....	15
Sostituzione dell'illuminazione del forno	
Sostituzione della guarnizione porta	
<b>Targhetta dati</b> .....	16
<b>Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato</b> .....	16
Collegamento elettrico	
Dimensioni per il montaggio	
Inserimento nell'arredo della cucina	

# Visione d'insieme dell'apparecchio

- 1 Selettore del modo di funzionamento
- 2 Display del timer elettronico
- 3 Tasti di comando del timer elettronico
- 4 Regolatore della temperatura
- 5 Indicatore di riscaldamento
- 6 Pannello di comando
- 7 Calore superiore/grill
- 8 Ventilatore ad aria calda
- 9 Livelli d'inserimento
- 10 Porta del forno

## Accessori di serie:

- Griglia per arrostiti
- Teglia (smaltata)
- Leccarda



# Indicazioni di sicurezza



## Collegamento e funzionamento

- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati al di sopra di un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che è stato montato!
- Durante il funzionamento la superficie del forno si scalda. Tenete i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio.
- Verificare che il cavo dell'alimentazione non rimanga incastrato nella porta del forno.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore e a pressione per la pulizia del forno! Lo potreste danneggiare in modo tale da mettere in serio **pericolo la vostra incolumità**
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi in ambito domestico.

## Forno

- Durante la riparazione o la sostituzione delle lampade del forno, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete d'alimentazione (disinserire il fusibile o staccare l'interruttore generale).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, in quanto, in caso di accensione involontaria, si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione mentre si lavora nel forno acceso. Utilizzare presine, guanti per fomi o materiali simili.
- Prestare attenzione quando si apre il forno caldo. Non chinarsi subito sulla porta del forno aperta. All'apertura della porta può scorrere un flusso d'aria calda oppure anche del vapore acqueo.
- La porta del forno si deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle cerniere o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- Una guarnizione danneggiata deve essere immediatamente sostituita. Non far funzionare il forno con una guarnizione della porta danneggiata.
- Chiudere la porta del forno sempre e completamente durante l'uso.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

# Prima del primo uso

## Smaltimento degli imballi e dell'apparecchio usato

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

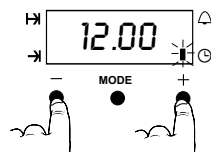
In Germania è il negoziante presso cui si è acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti. Gli apparecchi usati contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnare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

## Regolazione dell'ora

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

Prima della messa in funzionamento e dopo cadute dell'alimentazione è necessario regolare di nuovo l'ora. Se l'ora non è stata regolata, nel display lampeggia la spia di controllo accanto al simbolo Orologio 🕒.

- Utilizzare i tasti con i simboli «+» e «-» per regolare l'orario desiderato. Dopo alcuni secondi l'orologio comincia a funzionare e la spia di controllo lampeggiante si spegne.



## Prima pulizia

- Rimuovere le parti estranee e l'imballo.
- Prima di preparare dei cibi per la prima volta è necessario **pulire a fondo l'apparecchio**. Pulire l'interno del forno, la teglia, la leccarda, la griglia e le altre parti con un panno umido ed un po' di detergente.
- **Riscaldare il forno**. Chiudere la porta del forno. Riscaldare il forno con Calore superiore/inferiore ad una temperatura di 200 °C per 60 minuti. Allo stesso tempo ventilare bene la cucina.

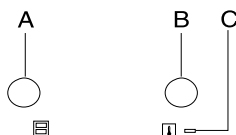
# Utilizzo del forno

## Suggerimenti di carattere generale

- ⚠ Rispettare le indicazioni di sicurezza riportate alla pagina 5!
- ⚠ **Attenzione, pericolo di surriscaldamento!** Durante l'uso non coprire il fondo del forno con della pellicola d'alluminio o non appoggiarci sopra pentole, padelle o recipienti simili, in quanto si verificherebbe un ristagno di calore che danneggerebbe lo smalto.
- ☞ Il forno si riscalda durante l'uso. Per raffreddare il telaio del forno, si accende un ventilatore nel momento stesso in cui il telaio stesso si riscalda. Esso continua a funzionare finché il forno non si è raffreddato ed anche dopo il suo spegnimento. Tutti i rumori del ventilatore sono dei normali rumori di funzionamento. Non si tratta di un guasto.

## Elementi di comando e spie per il forno

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



## Simboli di comando e modi di funzionamento

Simbolo	Modo	Predisposto per
0	SPENTO	
☀	Illuminazione	
🌀	Aria fredda di ricircolo	Senza regolazione della temperatura, utile per scongelare e raffreddare.
🌀	Aria calda ventilata	Con regolazione della temperatura, utile per arrostitire, cuocere al forno e su più livelli.
☰	Calore superiore/inferiore	Preriscaldamento, Cottura ed arrostitura su di un livello.
☷	Calore inferiore	Precottura di torte molto morbide.
☰	Calore superiore	Gratinare
☰☷	Grill	Cottura alla griglia di piccole quantità di cibo. Porre i pezzi di carne nel centro della griglia.
☰☷☰	Grill di grande superficie	Cottura alla griglia di grandi quantità di cibo (bisteche, pesce, e salsicce), utile anche per gratinare toast e croste.
🌀	Aria calda ventilata intensa	Cottura di torte in teglia con fondo asciutto, come ad esempio crostate, arrostitura intensa di grandi arrosti e di pollame di grandi dimensioni come ad esempio oche e tacchini.
🍕	Modo pizza	Cottura di pane, pizza e torte morbide, conservazione.

## Indicatore di riscaldamento

L'indicatore di riscaldamento posto sul pannello di comando si accende durante il riscaldamento e si spegne quando la temperatura predefinita è stata raggiunta. Essa rimane accesa anche durante il funzionamento, mentre il forno si scalda, per mantenere la temperatura desiderata.

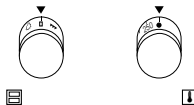
Dopo aver selezionato il modo di funzionamento si accende l'illuminazione del forno - il forno è in funzione.

## Spegnimento ed accensione del forno

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

### Sceita del modo di funzionamento:

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



### Regolazione della temperatura:

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

### Spegnimento del forno:

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

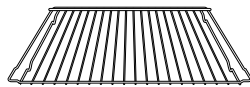
## Accessori del forno

### Teglie

- Sollevarle leggermente durante l'estrazione. Dopo il reinserimento l'angolo obliquo della teglia deve essere orientato verso la porta del forno.
- Inserire la leccarda e la lamiera di cottura con i due fori lunghi nel forno spingendo all'indietro.

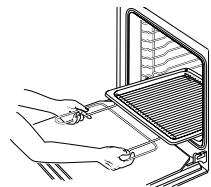
### Griglia:

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



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

- La griglia viene inserita nella leccarda. Si può rimuovere griglia e leccarda insieme con l'aiuto del sollevatore. Non si corre il rischio che qualcosa goccioli e la messa in tavola è comodissima.

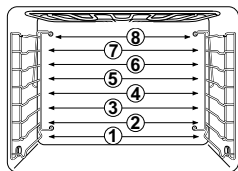


## Livelli di inserimento

Le griglie laterali hanno 8 livelli di inserimento. (1-8) che si contano partendo dal basso.

### Griglie laterali

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



## Preriscaldamento rapido

☞ Con il **Modo pizza** 🍕, il forno vuoto può essere preriscaldato in breve tempo.

☞ Inserire l'alimento da cuocere o da arrostitire nel forno unicamente quando il preriscaldamento rapido è terminato e se si è regolato il forno affinché funzioni con un normale procedimento di cottura.

– Chiudere la porta del forno.

– Selezionare il **Modo pizza** 🍕 con il selettore del modo di funzionamento.

– Selezionare la temperatura desiderata. L'indicatore di riscaldamento si accende.

– Non appena l'indicatore di riscaldamento si spegne, regolare il modo di funzionamento desiderato.

– Introdurre nel forno l'alimento da cuocere.

## Arrostimento

☞ Utilizzare la leccarda e la griglia.

■ Cuocere nel forno unicamente la carne o il pesce aventi un peso non inferiore a 1 kg.

■ La durata dell'arrostimento dipende dal tipo di carne, dalla qualità e dal suo spessore.

Per verificare la cottura, è necessario sollevare delicatamente la carne, poiché essa tende a diminuire a causa del suo stesso peso.

■ La durata d'arrostimento della carne, in presenza di uno strato di grasso, può aumentare fino a raddoppiare.

■ Quando si desiderano cuocere diversi piccoli pezzi di carne o pollame, la durata della cottura si prolunga di 10 minuti per ogni pezzo. Il tempo di cottura per un pollo è di 60 minuti, per due polli di 65-75 minuti.

☞ Attenersi alle indicazioni relative al livello d'inserimento!

### Livelli di inserimento (partendo dal basso!):

**Aria calda ventilata intensa** 🔥 Leccarda: Livello d'inserimento 2  
Griglia: Livello d'inserimento 3

**Aria calda ventilata** 🌬️ Leccarda: Livello d'inserimento 2  
Griglia: Livello d'inserimento 3

**Calore superiore/inferiore** ☰ Leccarda: Livello d'inserimento 2  
Griglia: Livello d'inserimento 3

### Arrostimento sulla griglia

■ È possibile cuocere dei grossi arrosti direttamente sulla leccarda o sulla griglia, ponendo la leccarda in basso (ad esempio: tacchino, oca, 3 - 4 polli o stinco di maiale).

■ Girare l'arrostito dopo 2/3 del tempo di cottura, a meno che non si utilizzi l'Aria calda ventilata 🌬️.

### Arrostitura nella pentola (forno)

☞ Selezionare il modo di funzionamento **Aria calda ventilata intensa** 🔥 con una temperatura di 180-200 °C.

■ Le carni magre (come ad esempio l'arrostito di vitello, l'arrostito all'agro, lo stufato di manzo o la carne surgelata) dovrebbero essere arrostite in delle casseruole per l'arrostito con un coperchio chiuso. In questo modo la carne si mantiene più sugosa.

■ Si può utilizzare ogni tipo di pentola (d'acciaio, smaltata, di ghisa o di vetro) che non ha dei manici di legno o plastica ed è resistente al calore.

■ Se si utilizza una pentola alla romana, si devono rispettare le istruzioni per l'uso del produttore.

Si consiglia di seguire il seguente procedimento:




– Pulire la pentola con acqua oppure utilizzando del grasso.

– Rosolare l'arrostito (condito) sulla superficie di cottura e metterlo nella pentola. Porre su di essa il coperchio e mettere il tutto nel forno.

– Regolare l'Aria calda ventilata intensa 🔥 ad una temperatura di 180-200 °C. Preparare il sugo in maniera tradizionale.

## Valori indicativi per l'arrostitura

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

Tipo di carne	Aria calda ventilata 	Calore superiore ed inferiore 	Aria calda ventilata intensiva 	Durata di arrostitura
	Temperatura in °C			
Arrostito di manzo	<b>160</b>	<b>170-190</b>		18
Roastbeef	180	200-220	<b>180-200</b>	8-10
Filetto	180	200-220	<b>180-200</b>	8
Carne di vitello	<b>160</b>	170-190	160-180	12
Carne di maiale	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Costola alla Cassel	<b>160</b>	170-190	160-180	8
Spalla di maiale	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Arrostito di maiale con cotenna	160	170-190	<b>160-180</b>	12-15
Selvaggina	<b>160</b>	170-190		15
Cinghiale	<b>160</b>	170-190		15
Filetto-selvaggina	<b>180</b>	200-220	180-200	8-10
Carne di montone	150-160	<b>170-190</b>		15
Anatra	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Oca	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Pollo*	160	180-200	<b>160-180</b>	8*
Tacchino	<b>160</b>	180-190	160-180	12
Pesce	<b>180</b>	200-220		8

\* pollo intero 45-60 min.


## Cottura

### Aria calda ventilata


 Nessun preriscaldamento - È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.



#### Altezze d'inserimento:

- 1 teglia: livello d'inserimento 3 partendo dal basso
- 2 teglie: livelli d'inserimento 3 e 6 partendo dal basso
- 3 teglie: livelli d'inserimento 3,6 e 8 partendo dal basso
- 4 teglie: livelli 1, 4, 6 e 8 partendo dal basso

- Quando si cuociono più torte piatte o sagomate il tempo di cottura d'ogni teglia si prolunga di 5-10 minuti circa.
- Estrarre le teglie singolarmente a seconda del grado di coloritura.
- Cuocere con Aria calda  alla temperatura di 160 °C, sempre che nelle ricette non compaiano altri suggerimenti.
- **Importante:** nelle torte in cui è presente uno strato morbido di frutta, si sviluppa una quantità piuttosto elevata d'umidità. È opportuno non cuocere contemporaneamente più di due torte.

### Calore superiore/inferiore

 Preriscaldamento - cottura su di un livello


- Preriscaldamento nel Modo pizza , dopo il raggiungimento della temperatura. Cambiare a  Calore superiore/inferiore.
- Sono particolarmente adatte le teglie nere ed in alluminio.

### Aria calda ventilata intensa

 Nessun preriscaldamento - cottura su di un livello

- Solo per focacce con fondo asciutto, come ad esempio crostate

### Modo pizza

 Cottura su di un livello

- per torte umide
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza (accessorio)
- per pane: preriscaldamento

## Cuocere la pizza

 Regolare il Modo pizza  ad una temperatura di 250 °C.



– Usando un mattone per pizze (accessorio opzionale) il suo fondo diventa particolarmente croccante. Il tempo di preriscaldamento deve essere di almeno 30 minuti!

Rispettare le istruzioni d'uso allegate al mattone per pizze.



### Ricetta per pizza

250 g di farina, 20g di lievito, ½ cucchiaino di zucchero, 1/8 l. d'acqua tiepida, 3 cucchiainate d'olio d'oliva, sale.

### Cuocere la pizza sulla teglia

- Fare un impasto con gli ingredienti sopra descritti.
- Fare lievitare la pasta fino al raddoppiamento del suo volume (circa 30 minuti).
- Impastare poi la pasta ancora per qualche minuto e lavorare.
- Preriscaldare (con il Modo pizza  a 250 °C).
- Mettere un po' d'olio sulla teglia.
- Se si desidera preparare delle piccole pizzette di forma rotonda è possibile sin da ora inserire la teglia nel forno e preriscaldarla.
- Spianare la pasta e metterla sulla teglia.
- Riempire velocemente la pasta per evitare che diventi umida.
- **Pizzette:** Mettere la pasta riempita sulla teglia preriscaldata.
- Inserire la teglia nel livello di inserimento 1.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo Pizza  con 250 °C) per 8-12 minuti circa.

### Cuocere la pizza sul mattone

- Preparare la pasta come sopra descritto.
- Posizionare il mattone sulla griglia ed inserirlo al livello di inserimento 1.
- Preriscaldare il forno nel Modo pizza  a 250 °C.
- Mettere la pasta sullo sollevatore infarinato e riempirla velocemente per evitare che diventi umida. La pizza preparata in questa maniera non deve rimanere troppo a lungo sul sollevatore perché altrimenti la pasta non scivola più.
- Dopo che il preriscaldamento è terminato mettere la pizza dal sollevatore sul mattone caldo.
- Cuocere la pizza con le regolazioni attuali (Modo pizza  a 250 °C) per 8-12 minuti.















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

Nella tabella a pagina 9 compare una scelta di dolci con le rispettive indicazioni di temperatura, dei tempi di cottura e dei livelli di inserimento.

- Le temperature sono indicative perché variano secondo la composizione e la quantità della pasta e dello stampo usato.
- La prima volta si raccomanda di utilizzare una temperatura piuttosto bassa. Si può scegliere una temperatura più elevata se si desidera una coloritura più intensa o il tempo di cottura è troppo lungo.
- In assenza di suggerimenti concreti per la propria ricetta, orientarsi a dei dolci simili.
- Differenze nell'altezza della pasta da cuocere possono portare ad una coloritura diversa già all'inizio della cottura nel forno. In questo caso si consiglia di non modificare la regolazione della temperatura. Durante la cottura scompaiono le differenze di colorazione.

## Valori indicativi per la cottura di dolci



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

Dolci, Biscotti	Aria calda ventilata 		Calore superiore/inferiore 		Aria calda ventilata intensa Modo pizza 		Durata della cottura in minuti
	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	Livello	Temperatura in °C	
<b>Pasta frolla</b>							
Tipo Panettone	2	<b>150-160</b>	1/2	170-180			60-70
Torta in cassetta	2	<b>150-160</b>	2	170-190			50-70
Pan di Spagna	2	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Torte	2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Fondo di torta	3	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Torte delicate di frutta	3	150-160	2	170-180	2	 <b>150-160</b>	45-60
Biscottini	3	150	3	<b>170-180</b>			15-30
<b>Dolce su lamierino</b>							
Crostate	3	150-160	3	180-200	3	 <b>150-160</b>	20-35
Crostate umide	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Impasti</b>							
Fondo di torta	3	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Torta di formaggio	2	140-150	1	160-170	2	 <b>140-150</b>	70-90
Biscottini	3	140-150	3	<b>180-200</b>			15-30
<b>Dolce su lamierino</b>							
Crostate	3	150-160	4	180-190	3	 <b>150-160</b>	25-35
Crostate umide	3	160-170	2	170-180	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Pasta lievitata</b>							
Tipo Panettone	2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-65
Ciambella	2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Panettone natalizio (preriscaldare)	2	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Biscottini	3	<b>140-150</b>	3	180-200			15-30
<b>Dolce su lamierino</b>							
Crostate	3	150-160	4	180-200	3	 <b>150-160</b>	30-40
Crostate umide	3	160-170	2	170-190	3	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Pasta per biscotti</b>							
Torte (preriscaldare)	3	150-160	3	<b>175-180</b>			30-40
Rotoli (preriscaldare)	3	170-180	3	<b>180-200</b>			12-25
<b>Biscotti di albumina</b>							
Meringato	3	<b>80-90</b>	3	100-120			80-120
Biscotti alla cannella	3	<b>100-120</b>	3	120-140			20-40
Amaretti	3	<b>100-120</b>	3	120-140			20-50
<b>Altri tipi di pasta</b>							
Pasta sfoglia	3	<b>170-180</b>	3	190-210			15-30
Pasta sfoglia lievitata	3	<b>170-180</b>	3	190-210			30-40
Pasta sfoglia alla ricotta	3	<b>160-180</b>	3	180-200			30-40
Pasta per torte	3	<b>170-180</b>	3	190-210			30-40
Pasta all'olio e alla ricotta	3	<b>150-160</b>	3	170-180			30-40
Pan di spezie	3	<b>140-150</b>	3	170-180			20-35
<b>Pane e pizza</b>							
Lievito di pasta acida e pane lievitato (preriscaldare: 230°C, preriscaldare 10 min. 230 °C)	2	180	2	<b>180</b>	2	 180	50-70
Pane lievitato/pane bianco (preriscaldare)	2	<b>180</b>	1/2	200	2	 180	30-60
Panini/ciambelle salate (preriscaldare: 230°C)	3	<b>200</b>	3	220			15-20
Pizza (preriscaldare: 250°C)					1	 <b>250</b>	8-12



## Cottura ai ferri

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



☞ Selezionare la posizione  predisposta per la cottura ai ferri di piccole quantità di carne o la posizione  per la cottura di quantità più grandi. Posizionare il regolatore della temperatura su 210 °C. **Eccezione:** Quando si preparano degli arrostiti di notevoli dimensioni, è meglio scegliere una temperatura compresa tra i 200 °C ed i 210 °C affinché l'arrosto non bruci.

Posizione del selettore per il grill  .





per il grill di grande superficie 





- Preriscaldare il forno per 5-10 minuti.
- Porre la carne da cuocere ai ferri sulla griglia.
- Inserire la leccarda nel 2° o nel 3° livello partendo dal basso e la griglia per arrostiti nel livello d'inserimento previsto dalla tabella.
- Scegliere Grill  o Grill di grande superficie .
- Regolare la temperatura sulla posizione 250 °C.
- Chiudere la porta del forno.



## Valori indicativi per la cottura ai ferri

Tipo di carne	Livello	Grill 		Grill di grande superficie 	
		1. lato	2. lato	1. lato	2. lato
in minuti					
Cotoletta di maiale	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Pancetta	6	12-15	8-10	16-18	10-12
Filetto di maiale	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Fettine di fegato	7	5-6	4-5	8-10	5-6
Salsiccia	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Salsiccia a forma di chiocciola	6	10-12	8-10	10-14	9-11
Spiedino	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Filetto di manzo, al sangue	7	6-7	5-6	8-10	6-7
Filetto di manzo, medio	7	7-9	6-7	9-11	6-9
Bistecca di vitello	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Cotoletta di agnello	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Gambaletti di pollo	4	15-18	10-12	17-20	11-14
Mezzo pollo	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Filetto di pesce	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Trote	5	5-7	4-6	8-11	7-10
Pane tostato	6	2-3	2-3	4-6	3-4
Pane tostato farcito	5	6-8		10-12	

## Scongelamento

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

## Cottura di alimenti per conservarli

- ⚠ **Attenzione!** Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in caso di nuovo utilizzo!
  - ☞ Sono particolarmente idonei dei vasi tradizionali per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio). Le latte di metallo non sono idonee.
  - ☞ Non versare dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfatatoio e ci si potrebbe ustionare. Inserire una tazza con dell'acqua nella leccarda, e non sul fondo del forno!
  - ☞ Selezionare il Modo pizza .
  - Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.
  - Utilizzare al massimo 6 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.
  - Utilizzare soltanto dei vasi della stessa altezza e riempirli per i loro 3/4.
  - I vasi non si devono toccare tra di loro.
  - Inserire la leccarda nel secondo livello d'inserimento partendo dal basso.
  - Aggiungere 1 tazza piena d'acqua alla leccarda.
  - Regolare il Modo pizza  a 180 °C ed osservare il processo di sterilizzazione.
  - Dopo 10-20 minuti il liquido contenuto nei primi vasi (vasi di 1 litro) comincia a gocciolare, in particolare nel vaso anteriore destro.
- Frutta**
- Spegnerne poi il forno e lasciare i vasi nel forno chiuso ancora per 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata, come ad esempio fragole).
- Verdure e carne**
- Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 30-60 minuti.
  - Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

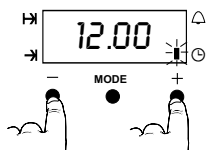
# Timer elettronico

## Regolazione/modifica dell'ora

☞ Prima di mettere il forno in funzione per la prima volta o dopo una caduta di corrente (rete) è necessario regolare l'orologio. Il forno funziona unicamente dopo che è stato regolato l'orologio.

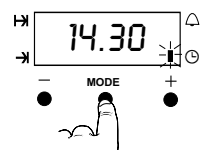
Se l'ora non è stata regolata, nel display lampeggia la spia di controllo accanto al simbolo Orologio ⌚.

– Utilizzare i tasti con i simboli «+» e «-» per regolare l'orario desiderato. Dopo alcuni secondi l'orologio comincia a funzionare e la spia di controllo lampeggia e si spegne.

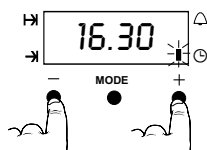


☞ Per cambiare l'orario impostato, procedere come segue:

– Premere il tasto MODE fino a quando non lampeggia il LED che si trova accanto al simbolo Orologio ⌚.



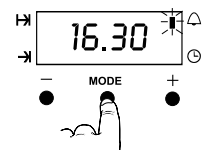
– Utilizzare i tasti con i simboli «+» e «-» per regolare l'orario desiderato. Dopo alcuni secondi l'orologio comincia a funzionare e la spia di controllo lampeggia e si spegne.



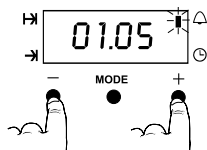
## Impostazione dell'orologio contaminuti

☞ Una volta decorso il tempo regolato si sente un segnale acustico. L'orologio contaminuti non spegne il forno.

– Premere il tasto MODE fino a quando non lampeggia la spia di controllo che si trova accanto al simbolo ⚠.



– Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore,min. con «+» e «-» dopo la quale l'orologio temporizzatore dovrà emettere un segnale acustico. Dopo poco la spia di controllo inizia a lampeggiare in modo continuo e il tempo regolato comincia a decorrere.



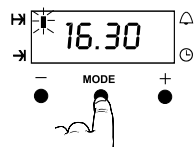
– Alla scadenza del tempo breve predefinito, si sente un segnale e la spia di controllo lampeggia.

– Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso. Viene nuovamente indicata l'ora attuale.

☞ Se il segnale non viene interrotto manualmente, esso si spegne automaticamente dopo ca. 2 minuti.

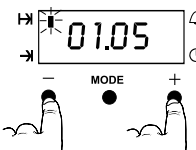
## Impostazione della durata della cottura

– Premere il tasto MODE fino a quando non lampeggia la spia di controllo che si trova accanto al simbolo ⚠.



– Regolare con «+» e «-» la durata di cottura desiderata espressa in ore,min. dopo la quale l'orologio temporizzatore dovrà spegnere il forno.

Dopo poco la spia rimane continuamente illuminata. Il display indica l'orario attuale.



– Dopo 6 secondi inizia la funzione.

☞ La durata attuale di cottura è visualizzata premendo il tasto MODE, che può essere modificata se necessario con i tasti «+» e «-».

– Selezionare un modo di riscaldamento e impostare la temperatura desiderata.

– Al termine della durata di cottura impostata, il forno si spegne. Si sente un segnale acustico e la spia di controllo comincia a lampeggiare.

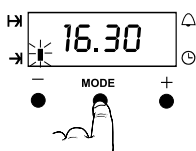
– Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso. Il forno si rimette in funzione.

☞ Se il segnale non viene interrotto manualmente, esso si spegne automaticamente dopo ca. 2 minuti.

– Portare tutti i regolatori in posizione «0» per spegnere il forno.

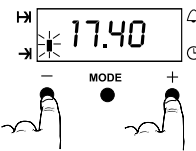
## Impostazione della fine della cottura

– Premere il tasto MODE fino a quando non lampeggia la spia di controllo che si trova accanto al simbolo ⚠.



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

Dopo poco la spia rimane continuamente illuminata. Il display indica l'orario attuale.



– Dopo 6 secondi inizia la funzione automaticamente.

☞ La fine attuale di cottura è visualizzata premendo il tasto MODE, che può essere modificata se necessario con i tasti «+» e «-».

– Selezionare un modo di riscaldamento e impostare la temperatura desiderata.

– Una volta che è stata raggiunta la fine di cottura, il forno si spegne automaticamente. Si sente un segnale acustico e la spia di controllo comincia a lampeggiare.

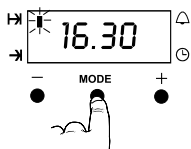
– Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso. Il forno si rimette in funzione.

☞ Se il segnale non viene interrotto manualmente, esso si spegne automaticamente dopo ca. 2 minuti.

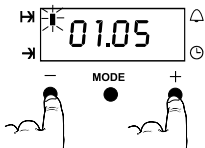
– Portare tutti i regolatori in posizione «0» per spegnere il forno.

## Regolazione dell'accensione e dello spegnimento automatici

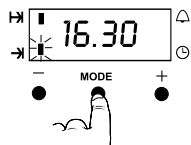
- Premere il tasto MODE fino a quando non lampeggia la spia di controllo che si trova accanto al simbolo **⏸**.



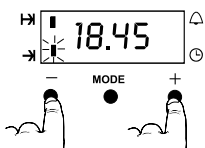
- Regolare la durata di cottura desiderata espressa in ore,min. con «+/-». Dopo poco la spia rimane continuamente illuminata.



- Premere il tasto MODE fino a quando non lampeggia la spia di controllo che si trova accanto al simbolo **➔**.



- Regolare l'orario di spegnimento desiderato con «+/-». Dopo poco la spia rimane continuamente illuminata. Il display indica l'orario attuale.



- Selezionare un modo di riscaldamento e impostare la temperatura desiderata.
- Il forno rimane spento, le spie che si trovano accanto ai simboli **⏸** e **➔** sono continuamente illuminate. Il forno è programmato.
- Al raggiungimento dell'inizio di cottura il forno si accende autonomamente ed esegue il processo di cottura durante il tempo programmato.
  - ☞ La fine attuale di cottura è visualizzata premendo il tasto MODE, che può essere modificata se necessario con i tasti «+» e «-».
- A fine di cottura è il momento in cui il forno si spegne. Si sente un segnale acustico e la spia di controllo accanto al simbolo **➔** lampeggia.
- Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale d'avviso. Il forno si rimette in funzione.
  - ☞ Se il segnale non viene interrotto manualmente, esso si spegne automaticamente dopo ca. 2 minuti.
- Portare tutti i regolatori in posizione «0» per spegnere il forno.

# Pulizia e manutenzione

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

## Per tutte le superfici

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

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

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

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

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

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

☞ VSR O-FIX-C è ideale per la pulizia di vetroceramica, smalto e del rivestimento della parte interna della porta. Si può richiedere tale polvere di pulizia presso il Servizio clienti KÜPPERSBUSCH.

### Non usare in nessun caso

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

## Eliminazione delle incrostazioni

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

## Uso del raschietto per vetro

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

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



## Utilizzo di spray per la pulizia forni

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

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

## Superfici smaltate

### Vano interno del forno, parte frontale, leccarda

Si possono utilizzare alcuni tipi di spugna di plastica con un lato abrasivo. Esistono però dei prodotti contenenti dei granelli sul lato abrasivo che potrebbero graffiare l'apparecchio.

Fate una prova in un punto nascosto!

- ☞ Le macchie resistenti possono essere asportate facilmente servendosi di un raschietto per vetro.
- ☞ Per la pulizia profonda raccomandiamo VSR O-FIX-C. E' possibile usare uno spray per forni.

## Acciaio inox

### Parte frontale in acciaio inox, pannello di comandi, guide telescopiche e backmobil

⚠ L'acciaio inox è molto sensibile alle graffiature!

**Non usare un raschietto per vetro!**

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

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

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

## Vetro

### Parte interna della porta – vetro rivestito

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

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

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

### Frontale della porta, pannello di comando

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

## Alluminio

### Frontale della porta e maniglia in alluminio, teglia (acc. N. 543)

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

**Non usare un raschietto per vetro!**

## Guarnizione porta

☞ Quando si pulisce la porta, si raccomanda di sganciare la guarnizione per poter rimuovere anche lo sporco che vi si trova sotto. Vedi «Sostituzione della guarnizione porta» pag. 16.

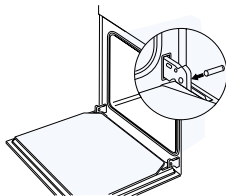
Se necessario, pulirla con un po' di detersivo e nella lavastoviglie.

## Manopole

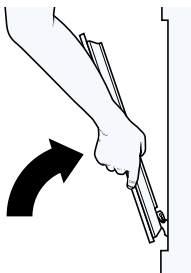
Pulire le manopole solo con dell'acqua calda e un po' di detersivo servendosi di un panno o di una spugna morbida.

### Estrarre la porta forno

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

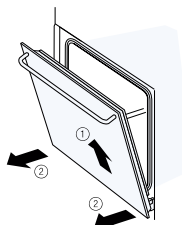


- Afferrare i lati della porta con entrambe le mani e richiuderla velocemente.



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

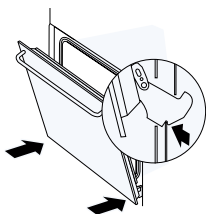
- ⚠ Attenzione! Pericolo di ferirsi!**  
Non tirare fuori dai fori i perni di sicurezza. La cerniera è tesa, e deve essere tesa anche per il montaggio. Una volta tolti i perni di sicurezza non sarà più possibile sicurare e tendere la cerniera.



### Rimontaggio della porta del forno

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

Aprire la porta lentamente e per intero.

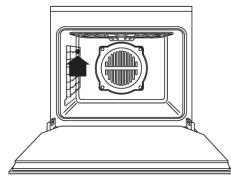


### Smontaggio delle griglie laterali

- Faciliti verso l'esterno i supporti, liberante li dal bullone.
- Togliere la griglia.

### Montaggio della griglia laterale

- Disponga i supporti ed adattare nel bullone.



# Cosa fare in caso di mancato funzionamento?

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

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

Guasto	Causa	Rimedio
Non è possibile spegnere il forno.	Uno dei componenti elettronici è guasto.	Staccare la corrente, chiamare il Servizio assistenza tecnica.
Il forno non si riscalda.	Guasto nell'alimentazione di corrente.	Controllare il fusibile ed eventualmente sostituirlo.
	Spina non inserita?	Inserire la spina.
	Il selettore del modo di funzionamento e/o il regolatore della temperatura non sono regolati.	Regolare il selettore del modo di funzionamento ed il termostato della temperatura.
	Il timer elettronico lampeggia – l'orario non è stato ancora regolato.	Regolazione dell'orario. Vedere a pag. 5
L'illuminazione del forno non funziona.	La lampadina è guasta.	Sostituire l'illuminazione del forno.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio, chiamare il Servizio assistenza tecnica e ordinare un nuovo vetro.
La guarnizione della porta è danneggiata.		Sostituzione della guarnizione porta
Forte odore di aceto durante la cottura.	Cottura di pasticcini al lievito e di alimenti con alcool utilizzando il funzionamento con aria di ricircolo.	Utilizzare un modo di funzionamento senza ricircolo dell'aria, ad esempio il Calore superiore/inferiore.
Sulla superficie smaltata si trovano macchie di succhi di frutta o di bianco d'uovo.	Torte morbide o sughi di carne.	Insignificanti variazioni dello smalto, non rimovibili.

## Sostituzione dell'illuminazione del forno

⚠ **Attenzione, pericolo di scosse elettriche!** Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di sollevare il coprilampada del forno. Disinserire il fusibile o staccare la corrente tirando la spina!

⚠ Prima di procedere alla sostituzione della lampadina lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la lampadina stessa! Dopo aver funzionato a lungo, le lampade alogene diventano bollenti!

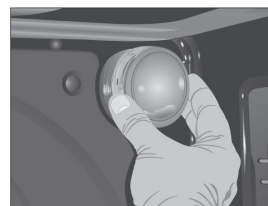
Tipo: 25 W, 230/-240 V, portalampana E14

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

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

### Sostituzione di una lampadina

– Svitare l'obiettivo dal supporto della lampada.



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

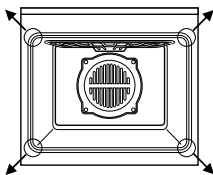
– Estrarre la lampadina difettosa ed inserire una nuova.

– Rimettere il coprilampada di vetro.

**⚠** Non usare mai il forno con la guarnizione difettosa o mancante!  
 Quando la guarnizione è difettosa o non può più essere pulita, essa va sostituita. Una guarnizione nuova è disponibile al Servizio assistenza tecnica KÜPPERSBUSCH.

## Sganciare la guarnizione

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



## Come inserire la guarnizione nuova

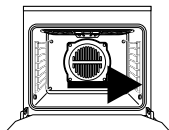
- Agganciare un angolo dopo l'altro nella facciata del forno.  
 Fare attenzione a non deformare i ganci!

## Targhetta dati

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

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

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



Numero di fabbricazione del forno									

Denominazione del modello del forno									

# Istruzioni per il montaggio a cura di personale specializzato

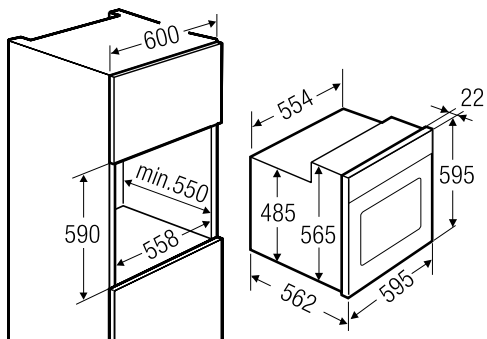
- Solamente i piani di cottura KÜPPERSBUSCH sono stati costruiti e collaudati per poter essere utilizzati al di sopra di un forno KÜPPERSBUSCH. Non è possibile utilizzare altri piani di cottura.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa di corrente munita di messa a terra deve trovarsi al di fuori della zona dell'incasso.
- Il mobile da incasso per il forno deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per togli per impiallacciate, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino alla temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il piano non deve piegarsi.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitarlo con un cuneo reperibile in commercio.

## Collegamento elettrico

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

Potenza complessiva	a 230 V: 3,22 kW. a 235 V: 3,36 kW.
Potenza massima allacciata:	230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A

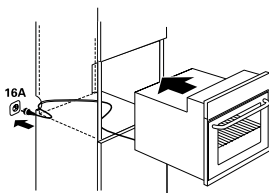
## Dimensioni per il montaggio



## Inserimento nell'arredo della cucina

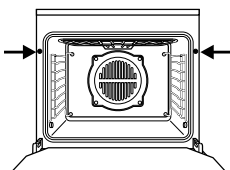
### Montaggio dell'apparecchio:

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



### Fissaggio dell'apparecchio:

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









KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG  
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

Küppersbusch Ges.m.b.H.  
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at) · e-Mail: [verkauf@kueppersbusch.at](mailto:verkauf@kueppersbusch.at)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL