

# Istruzioni per l'uso

Combair XSE | XSEP

Forno

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia occorre prendersi del tempo per leggere le presenti istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

**Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.**

### **Modifiche**

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

### **Ambito di validità**

Il numero di modello corrisponde alle prime cifre sulla targhetta di identificazione. Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

<b>Denominazione del modello</b>	<b>Numero di modello</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sistema di misura</b>
Combair XSE 60	21017	BCXSE60	60-450
Combair XSEP 60	21027	BCXSEP60	60-450

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Le istruzioni per l'uso a colori possono essere scaricate da internet [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Indice

<b>1</b>	<b>Osservazioni sulla sicurezza</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>GourmetGuide</b>	<b>22</b>
1.1	Simboli utilizzati.....	5	6.1	Ricettario .....	22
1.2	Avvertenze generali di sicurezza .....	5	6.2	Ricette personali .....	23
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6	6.3	Cottura delicata.....	26
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	6.4	Scaldavivande * .....	28
<b>2</b>	<b>Prima messa in esercizio</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>EasyCook</b>	<b>28</b>
<b>3</b>	<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>10</b>	7.1	Panoramica dei gruppi di alimenti .....	28
3.1	Struttura.....	10	7.2	Selezionare e avviare la cottura di alimenti.....	29
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	10	<b>8</b>	<b>Favoriti</b>	<b>29</b>
3.3	Camera di cottura.....	11	8.1	Creare favoriti.....	29
3.4	Accessori .....	11	8.2	Selezionare e avviare un favorito.....	29
3.5	Scaldapiatti .....	12	8.3	Modificare un favorito .....	29
<b>4</b>	<b>Modi di funzionamento</b>	<b>12</b>	8.4	Cancellare un favorito.....	30
4.1	Tabella dei modi di funzionamento.....	12	<b>9</b>	<b>Consigli e accorgimenti</b>	<b>30</b>
4.2	Calore superiore/inferiore.....	13	9.1	Risultato della cottura insoddisfacente... ..	30
4.3	Aria calda.....	13	9.2	Risparmiare energia.....	31
4.4	PizzaPlus .....	13	<b>10</b>	<b>Regolazioni utente</b>	<b>31</b>
4.5	Grill .....	14	10.1	Panoramica delle regolazione utente .....	31
4.6	Grill-circolazione d'aria.....	14	10.2	Adattare le regolazioni utente .....	31
4.7	Calore sopra e sotto umido.....	14	10.3	Lingua .....	32
4.8	Aria calda umida.....	15	10.4	Display .....	32
4.9	Calore inferiore.....	15	10.5	Data.....	32
4.10	Riscaldamento rapido.....	15	10.6	Orologio.....	32
<b>5</b>	<b>Uso</b>	<b>16</b>	10.7	Informazioni.....	33
5.1	Selezionare il modo di funzionamento e avviare. 16	16	10.8	Pulizia pirolitica dell'apparecchio.....	33
5.2	Controllare e modificare le impostazioni .....	17	10.9	Volume.....	33
5.3	Regolare durata .....	17	10.10	Funzioni di assistenza.....	33
5.4	Impostare l'avviamento ritardato/la fine .....	17	10.11	Temperatura .....	34
5.5	Temperatura sonda.....	18	10.12	Sicurezza bambini .....	34
5.6	Interrompere o disinserire anticipatamente il modo di funzionamento.....	19	10.13	Informazioni relative all'apparecchio.....	34
5.7	Modificare il modo di funzionamento .....	19	10.14	Modalità demo .....	34
5.8	Temporizzatore.....	20	10.15	Regolazioni di fabbrica.....	34
5.9	Fine del funzionamento .....	21	<b>11</b>	<b>Cura e manutenzione</b>	<b>35</b>
5.10	Spegnimento dell'apparecchio .....	21	11.1	Pulizia esterna .....	35
			11.2	Pulizia della camera di cottura.....	35
			11.3	Pulire la porta dell'apparecchio.....	35

---

11.4	Pulire la guarnizione della porta.....	36
11.5	Sostituire la guarnizione della porta.....	36
11.6	Sostituire la guarnizione della porta in apparecchi con pirolisi .....	37
11.7	Sostituire la lampadina alogena .....	37
11.8	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio ....	38
11.9	Autopulizia pirolitica .....	38
<b>12</b>	<b>Eliminare personalmente i guasti</b>	<b>40</b>
12.1	Cosa fare, se .....	40
12.2	Dopo una mancanza di corrente.....	42
<b>13</b>	<b>Accessori e ricambi</b>	<b>43</b>
13.1	Accessori .....	43
13.2	Accessori speciali.....	44
13.3	Ricambi.....	44
<b>14</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>44</b>
14.1	Nota per gli istituti di prova .....	44
14.2	Misurazione della temperatura.....	44
14.3	Scheda tecnica del prodotto .....	45
14.4	EcoStandby.....	45
14.5	Rimando alla licenza «Open source» .....	45
<b>15</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>46</b>
<b>16</b>	<b>Indice analitico</b>	<b>47</b>
<b>17</b>	<b>Note</b>	<b>50</b>
<b>18</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>51</b>

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati



**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.**

**La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!**



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
  - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

## 1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona re-

sponsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.

- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

### 1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e ambienti commerciali, tenute agricole, alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre strutture ricettive per l'uso da parte dei clienti.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.
- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensa.
- AVVERTENZA: non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi quali scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.

## 1.4 Avvertenze per l'uso

### Alla prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/electricista autorizzato.

### Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

### Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.

### Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.

- L'apparecchio surriscaldato resta bolente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

### **Attenzione, pericolo di lesioni!**

- Assicurarsi che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Il movimento della porta dell'apparecchio può causare lesioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Per fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

### **Attenzione: pericolo di morte!**

- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, ad es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata dei bambini. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini.

### **Evitare il danneggiamento dell'apparecchio**

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia può causare danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

## 2 Prima messa in esercizio

Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle operazioni descritte di seguito:

- ▶ Rimuovere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio, di trasporto e, se presente, la pellicola protettiva blu.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Premere il pulsante di accensione.
  - L'apparecchio si accende.

### Variante 1 \*

\* A seconda della versione software

- Il display visualizza le regolazioni utente in sequenza, quali lingua, ora e unità di temperatura, necessarie per il funzionamento.
- ▶ Eseguire le regolazioni e confermare.



È assolutamente necessario impostare lingua e ora affinché l'apparecchio possa funzionare.

### Versione 2 \*

\* A seconda della versione software

- ▶ Regolare l'ora (vedi pagina 32).

### Terminare la prima messa in funzione

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento  a 230 °C per ca. 30 minuti.



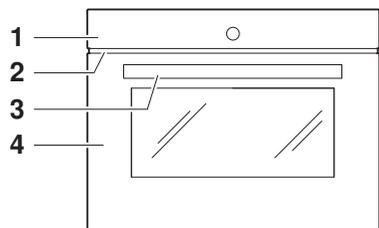
Poiché possono formarsi odori e fumo, aerare bene il locale durante questa operazione.



Tutte le temperature in queste istruzioni per l'uso sono indicate in gradi Celsius. Con la regolazione utente «Gradi Fahrenheit» (vedi pagina 34) valgono le relative conversioni.

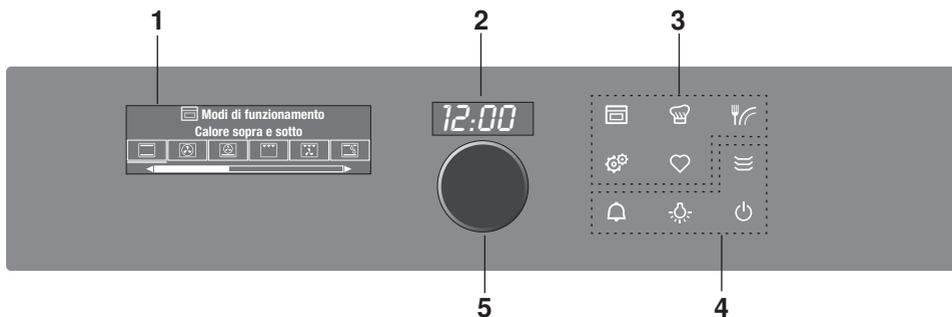
## 3 Descrizione dell'apparecchio

### 3.1 Struttura



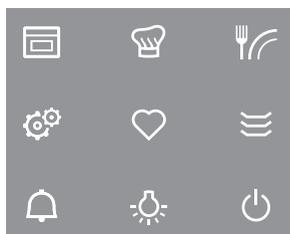
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio

### 3.2 Elementi di comando e d'indicazione



- 1 Display
- 2 Display digitale (durata/temporizzatore/ora)
- 3 Tasti menu
- 4 Tasti azione
- 5 Attivare bottone di regolazione/apparecchio

#### Panoramica dei tasti a sfioramento



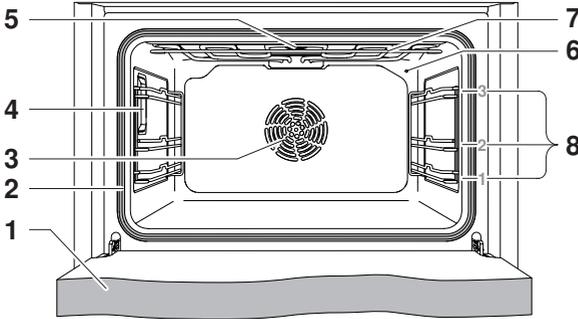
-  Moduli di funzionamento
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Regolazioni utente
-  Favoriti
-  scaldapiatti
-  Temporizzatore
-  Illuminazione della camera di cottura
-  Disinserimento

### 3.3 Camera di cottura



**Danni all'apparecchio dovuti all'insero di protezione o a fogli di alluminio.**

Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo della camera di cottura.



- |   |                                       |   |                                |
|---|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Porta dell'apparecchio                | 5 | Sfiato della camera di cottura |
| 2 | Guarnizione della porta               | 6 | Sonda della temperatura        |
| 3 | Ventilatore dell'aria calda           | 7 | Grill/calore superiore         |
| 4 | Illuminazione della camera di cottura | 8 | Appoggi con dicitura           |



Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura.

### 3.4 Accessori



**Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!**

**Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.**

**Osservare le indicazioni in merito all'utilizzo corretto degli elementi a inserimento!**

#### Teglia con TopClean

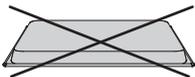


- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni alla teglia. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



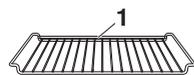
1

- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» 1 della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.

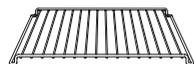


- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

### Griglia



- Appoggio per stoviglie per arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata ecc.
- ▶ Accertarsi che il rinforzo orizzontale **1** all'interno della camera di cottura sia rivolto verso la parte posteriore. Così facendo, l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in modo sicuro.



- Raffreddamento dell'impasto cotto, rovesciato, fuori dalla camera di cottura.



In caso di utilizzo combinato di forno e Combi-Steam XSL o XSLF, non utilizzare la griglia del forno nella vaporiera combinata! Pericolo di ruggine!

Per una migliore distinzione, sulla griglia della vaporiera combinata è presente un lamierino con il simbolo del vapore.

### Sonda di temperatura dell'alimento



- Misurazione della temperatura negli alimenti



I valori proposti per le temperature sonda sono descritti in «EasyCook».



Non adatta per temperature superiori a 230 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra sonda di temperatura dell'alimento e parte superiore della camera di cottura.

### Accessori speciali



**Disporre sulla griglia gli accessori non compresi nel volume della fornitura.**

- ▶ Per gli accessori speciali consultare: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## 3.5 Scaldapiatti

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 1 e appoggiarvi le stoviglie.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Impostare la durata desiderata.



Selezionare una durata di almeno un'ora.

- ▶ Se necessario, impostare la fine.
- ▶ Attivare lo «Scaldapiatti» selezionando ▶.
  - Trascorso il tempo impostato, lo "Scaldapiatti" si disattiva automaticamente.

## 4 Modi di funzionamento

### 4.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento e il riscaldamento rapido.

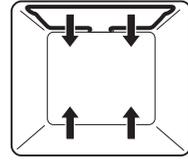


Osservare le indicazioni fornite in «Consigli e accorgimenti» (vedi pagina 30) e «Easy Cook».

## 4.2 Calore superiore/inferiore



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	1 o 2



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore.

### Applicazione

- Modo di funzionamento classico per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrostiti

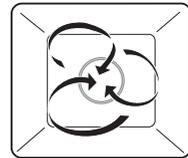


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

## 4.3 Aria calda



Intervallo di temperatura	30–250 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	2 o 1 + 3



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme.

### Applicazioni

- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Torte, pane e arrostito

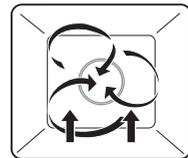


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

## 4.4 PizzaPlus



Intervallo di temperatura	30–250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)



Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore sotto. Il fondo dell'alimento da cuocere viene cotto con maggiore intensità.

### Applicazione

- Pizza
- Crostate e quiche

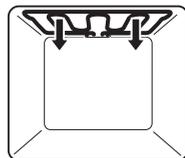


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

## 4.5 Grill



Intervallo di temperatura	5 stadi
Valore proposto	Stadio 3
Appoggio	3



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

### Applicazione

- Alimenti con superficie piana da cuocere al grill, come bistecche, cotolette, pezzi di pollo, pesce e salsicce
- Gratinatura
- Toast
- ▶ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire la teglia con foglio d'alluminio e infilarla sotto la griglia.

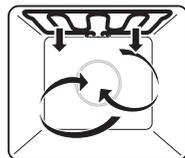


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura 3 minuti prima di introdurre l'alimento.

## 4.6 Grill-circolazione d'aria



Intervallo di temperatura	30–250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill. Il ricircolo uniforme dell'aria nella camera di cottura è garantito dal ventilatore dell'aria calda.

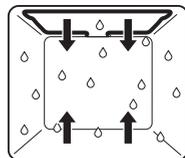
### Applicazione

- Polli interi
- Cibi alti da cuocere al grill
- ▶ Per i cibi da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro o disporli direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire la teglia con foglio d'alluminio e infilarla sotto la griglia.

## 4.7 Calore sopra e sotto umido



Intervallo di temperatura	30–250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	1 o 2



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

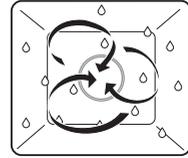
## Applicazione

- Pane, trecce, arrostiti e gratin su un appoggio
- Cottura a bassa temperatura

### 4.8 Aria calda umida



Intervallo di temperatura	30–250 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

## Applicazione

- Pasticcini su due appoggi contemporaneamente
- Pasta lievitata e pane su due appoggi contemporaneamente
- Gratin e sformati

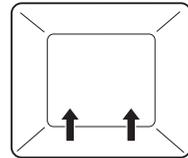


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

### 4.9 Calore inferiore



Intervallo di temperatura	6 stadi
Valore proposto	Stadio 3
Appoggio	2 (o 1)



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

## Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione



Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

### 4.10 Riscaldamento rapido

Nel riscaldamento rapido la camera di cottura viene riscaldata con aria calda e calore sotto. Questo metodo accelera il preriscaldamento. Il riscaldamento rapido è possibile nei seguenti modi di funzionamento: e .

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato ed eseguire le regolazioni.
- ▶ Per avviare il modo di funzionamento, selezionare ▶.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare «Attivare riscaldamento rapido».
  - Sopra a si accende il simbolo ✓.

Appena viene emesso un segnale acustico:

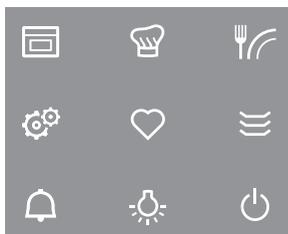
- L'alimento può essere inserito.

## 5 Uso

La selezione dei vari menu principali e delle diverse funzioni avviene premendo i tasti a sfioramento corrispondenti. Le funzioni e i tasti a sfioramento selezionati si illuminano di bianco, mentre quelli ulteriormente selezionabili sono di colore arancione.

Le impostazioni e le funzioni che non possono essere selezionate o modificate nei vari menu sono in grigio.

Sono disponibili i seguenti tasti a sfioramento con menu principali e funzioni:



	Modi di funzionamento
	GourmetGuide
	EasyCook
	Regolazioni utente
	Favoriti
	scaldapiatti
	Temporizzatore
	Illuminazione della camera di cottura
	Disinserimento

### Funzioni del bottone di regolazione

- Premendo:
- accensione dell'apparecchio
  - selezione/apertura di sottomenu, impostazioni ecc.
  - conferma/chiusura di un messaggio
  - attivazione/disattivazione di una regolazione utente
- Ruotando:
- navigazione nei sottomenu
  - variazione/impostazione di valori, regolazioni utente

### 5.1 Selezionare il modo di funzionamento e avviare

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Se l'apparecchio è impostato su un altro menu: premere il tasto a sfioramento .
  - Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento.
  - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento; sopra alla temperatura viene proposto un valore.
- ▶ Secondo necessità, impostare valori per durata, fine, livello di temperatura e/o temperatura finale e confermare.

### Tip and go

Quando sono state effettuate tutte le impostazioni necessarie per il modo di funzionamento, il display visualizza una barra per 20 secondi. Se in questo intervallo di tempo non si effettuano altre impostazioni, il funzionamento inizia automaticamente. Se si modifica un'impostazione, Tip and go ricomincia.



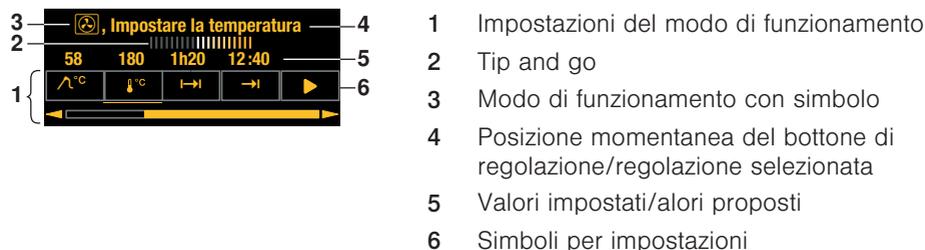
È possibile adeguare (vedi pagina 34) la durata di Tip and go nelle regolazioni utente oppure disattivarlo.

- ▶ Per avviare immediatamente il funzionamento, cioè senza Tip and go, selezionare ▶.
  - Se impostata, il display e il display digitale visualizzano la durata residua.



Il modo di funzionamento impostato non può essere modificato dopo l'avvio.

### Panoramica del display



## 5.2 Controllare e modificare le impostazioni

- ▶ Selezionare il simbolo per l'impostazione desiderata.
- ▶ Per modificare il valore: ruotare il pulsante di regolazione a destra o a sinistra.
- ▶ Premere il pulsante di regolazione per confermare l'impostazione.
  - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
  - Sopra al simbolo corrispondente è presente il valore modificato.



La fine può essere modificata solo durante i primi 60 secondi di funzionamento.

## 5.3 Regolare durata

Al termine della durata impostata, il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare I→I.
- ▶ Impostare la durata desiderata (max. 9 ore e 59 min.) e confermare.
  - Nelle impostazioni del modo di funzionamento compare la durata e, accanto, il termine calcolato del funzionamento.
  - Termine del funzionamento/durata trascorsa (vedi pagina 21)

## 5.4 Impostare l'avviamento ritardato/la fine

L'avviamento ritardato è attivo quando nel modo di funzionamento selezionato sono state impostate sia la durata che la fine.

In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato. Quando si usa la sonda di temperatura dell'alimento, si deve impostare una durata stimata. I valori di riferimento sono riportati in «EasyCook». L'apparecchio si attiva in modo ritardato e, al raggiungimento della temperatura finale impostata, si spegne. Secondo la durata stimata, ciò può avvenire poco prima o poco dopo la fine impostata.



Non lasciare cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.

### Prima di impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Impostare la temperatura.
- ▶ Impostare la durata.

### Impostare l'avviamento ritardato.

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare →I.
  - Viene visualizzata la fine momentanea calcolata a partire dalla durata.
- ▶ Impostare la fine desiderata e confermare.
  - Il display visualizza la durata residua fino all'avvio del modo di funzionamento.
  - Dopo 3 minuti il display si spegne e il tasto a sfioramento  si illumina di bianco. Premendo il bottone di regolazione, è possibile richiamare il display in qualsiasi momento.
  - L'apparecchio rimane spento fino a 3 minuti prima dell'avvio automatico del funzionamento.
- ▶ Controllare e modificare (vedi pagina 17) le impostazioni.

### Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare la fine alle 11.30.
  - L'apparecchio si attiva automaticamente alle 10.15 e si spegne alle 11.30.

## 5.5 Temperatura sonda



**Utilizzare unicamente la sonda di temperatura dell'alimento fornita in dotazione.**

**Non lavare la sonda di temperatura dell'alimento in lavastoviglie e mantenere sempre pulita la spina.**

La sonda di temperatura dell'alimento serve per misurare la temperatura all'interno degli alimenti (la cosiddetta **temperatura sonda**). Quando l'alimento ha raggiunto la **temperatura finale** desiderata (la temperatura interna che l'alimento deve raggiungere alla fine), il funzionamento termina automaticamente. La temperatura sonda può essere misurata anche senza terminare il funzionamento.



Per una misurazione corretta della temperatura sonda, la sonda di temperatura dell'alimento deve trovarsi in posizione più centrale possibile e completamente all'interno dell'alimento da cuocere.

La temperatura finale ottimale dipende dal pezzo di carne e dal grado di cottura. A questo riguardo rispettare le indicazioni sulle temperature finali fornite in «Easy-Cook».

### Impostazione

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e impostare la temperatura.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare .
- ▶ Impostare la temperatura finale desiderata e confermare.
- ▶ Per avviare il funzionamento, selezionare ▶.



Il funzionamento può essere avviato solo quando la sonda di temperatura dell'alimento è in posizione.

- ▶ Controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 17).
  - Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte superiore del display.
  - La temperatura finale impostata compare sopra a  $\Lambda^{\circ}\text{C}$ .
  - Una volta raggiunta la temperatura finale, il funzionamento termina automaticamente. A questo proposito vedere anche Termine del funzionamento (vedi pagina 21).



Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda continua ad aumentare a causa del calore residuo.

## Misurare solo la temperatura sonda

Se occorre misurare solo la temperatura sonda senza interrompere automaticamente il funzionamento dopo il raggiungimento della temperatura finale, procedere come segue:

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura e, se lo si desidera, impostare la durata.
- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Avviare il modo di funzionamento.
  - Non appena la camera di cottura ha raggiunto la temperatura desiderata, la temperatura sonda attuale durante la cottura viene visualizzata nella parte superiore del display.

## 5.6 Interrompere o disinserire anticipatamente il modo di funzionamento

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare  o premere il tasto a sfioramento .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
  - Il display visualizza: « Calore residuo» e ad es.: « aria calda interrotto».
  - Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata. \*

\* A seconda della versione software

- ▶ Per avviare un nuovo modo di funzionamento: Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Per disattivare l'apparecchio: Premere il tasto a sfioramento .

## 5.7 Modificare il modo di funzionamento

Se nessun modo di funzionamento è ancora attivo:

- ▶ nelle impostazioni del modo di funzionamento temporaneo selezionare .
  - Viene visualizzato il menu dei modi di funzionamento.

Se è già attivo un modo di funzionamento:

- ▶ selezionare  oppure premere il tasto a sfioramento .
  - Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento  e selezionare un nuovo modo di funzionamento.

## 5.8 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

### Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza il valore proposto «10min».
- ▶ Ruotare il bottone di regolazione e impostare la durata desiderata.
  - Il display visualizza la durata e la fine del temporizzatore.

L'impostazione avviene:

- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, ad es. 9min 50s.
- dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, ad es. 1h 12min.
- dalle 10 ore a intervalli di 1 ora, ad es. 18h

La durata massima del temporizzatore è di 99h.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione.
  - Il temporizzatore si avvia.
  - Se nessun modo di funzionamento con durata impostata è attivo, la durata residua del temporizzatore compare sul display digitale.
  - Il tasto a sfioramento  si illumina di bianco.
  - Se l'apparecchio era impostato su un altro menu prima di regolare il temporizzatore, es. Modi di funzionamento: compare il menu risp. il relativo sottomenu scelto, ad es. un modo di funzionamento in corso.
  - Se l'apparecchio non era impostato su un altro menu: il display si oscura.

### Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione, ridurre o prolungare la durata.
- ▶ Confermare la riduzione/il prolungamento.

### Tempo scaduto

Al termine della durata impostata:

- viene emesso un segnale acustico;
- il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Per chiudere il messaggio, selezionare .

### Disinserire anticipatamente il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione, impostare il temporizzatore su 0 e confermare.

Oppure, se il temporizzatore è l'unica funzione attiva:

- ▶ premere il tasto a sfioramento .

Oppure, per disattivare l'apparecchio:

- ▶ premere 2 volte il tasto .

## 5.9 Fine del funzionamento

Trascorso il tempo impostato, se viene utilizzata la sonda di temperatura dell'alimento, una volta raggiunta la temperatura finale impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.
- viene emesso un segnale acustico.
- il display visualizza tre opzioni:
- selezionare  per scegliere un nuovo modo di funzionamento
- selezionare  : per prolungare il funzionamento
- selezionare  per spegnere l'apparecchio.
  - in assenza di interazione, l'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 3 minuti.



È possibile adeguare (vedi pagina 32) il tempo di disattivazione dell'apparecchio in modo personalizzato.

- Fin quando la temperatura è superiore a 80 °C, il display visualizza il « calore residuo».
- Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata. \*



Con il calore residuo gli alimenti possono rimanere al caldo ancora per qualche minuto. Appena la temperatura scende sotto gli 80 °C, tutte le indicazioni si spengono. Se la sonda di temperatura dell'alimento è ancora inserita, le indicazioni si spengono quando viene staccata la sonda. \*

La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

\* A seconda della versione software

### Prelevare l'alimento



#### Pericolo di ustioni!

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura.

Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

- ▶ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- ▶ Per evitare corrosione e formazione di odori, rimuovere acqua residua e impurità con un panno morbido.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

## 5.10 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Un modo di funzionamento o un'applicazione in corso terminano; se in funzione, temporizzatore, illuminazione della camera di cottura o scaldapiatti restano attivi.
  - Il display visualizza il « calore residuo».
  - Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata. \*

\* A seconda della versione software

- ▶ Premere nuovamente il tasto a sfioramento .
  - Tutti i tasti a sfioramento si spengono.
  - Tutte le funzioni terminano e vengono disattivate.

Oppure, al termine del funzionamento:

- ▶ selezionare l'opzione  sul display.
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Un modo di funzionamento o un'applicazione in corso terminano; se in funzione, temporizzatore, illuminazione della camera di cottura o scaldapiatti restano attivi.
  - Il display visualizza: « calore residuo».
  - Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata. \*

\* A seconda della versione software

- ▶ Premere il tasto a sfioramento 
  - Tutti i tasti a sfioramento si spengono.
  - Tutte le funzioni terminano e vengono disattivate.



L'apparecchio è spento quando nessun tasto a sfioramento è più acceso e il display è oscurato.

La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

## 6 GourmetGuide

GourmetGuide  comprende vari programmi che semplificano enormemente la preparazione delle pietanze. I programmi disponibili sono:

-  Ricette
-  Conservazione al caldo \*
-  Cottura delicata

\* A seconda della versione software

### 6.1 Ricettario

Un ricettario comprende ricette appositamente studiate per l'apparecchio. Tali ricette sono già programmate nell'apparecchio e la loro preparazione avviene in modo automatico dopo l'avvio.

Per poter utilizzare la funzione «Ricettario», che permette di riprodurre numerose ricette, occorre ordinare il ricettario stesso (a pagamento) prima di poterlo attivare nell'apparecchio.

Per l'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

-  Cottura versatile

#### Attivare un ricettario

Con l'acquisto di un ricettario si riceve una password per la sua attivazione nell'apparecchio. L'attivazione serve per poter visualizzare le ricette nell'apparecchio.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il ricettario da attivare.
  - Il display visualizza: «Attivare il ricettario?»
- ▶ Selezionare «Sì».
- ▶ Inserire la password mediante la tastiera visualizzata e confermare con .
- Ora il ricettario è attivo.

## Avviare il ricettario



Nelle ricette senza preriscaldamento inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato oppure  «Ricette personali».
- ▶ Per la scelta delle ricette selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta.
  - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
- ▶ Se lo si desidera, impostare il termine o un avviamento ritardato.



Nelle ricette presenti nei ricettari l'avviamento ritardato è possibile solo se la camera di cottura non deve essere preriscaldata e se l'alimento non deve essere mescolato o girato nel frattempo.

- ▶ Per avviare la ricetta, selezionare .
  - La ricetta si avvia.
  - Il display visualizza il passaggio della ricetta attualmente in corso, la durata residua del passaggio e la durata totale della ricetta.
  - Il display digitale visualizza la durata residua dell'attuale passaggio della ricetta.

## Durante il corso della ricetta

Nel corso della ricetta può essere necessario aprire la porta dell'apparecchio, per esempio per girare l'alimento o per distribuirvi sopra una glassa. In questo caso il funzionamento si arresta e sul display compaiono le istruzioni su come procedere.

Per proseguire la ricetta, procedere come segue:

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ Eseguire l'operazione, per esempio girare l'alimento.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e selezionare  sul display.
  - La ricetta prosegue.

## Interrompere una ricetta

- ▶ Nelle impostazioni della ricetta selezionare .
  - Il display visualizza: «Interrompere la ricetta attuale?».
- ▶ Per interrompere la ricetta, selezionare «Sì».
  - La ricetta viene interrotta.

## 6.2 Ricette personali

È possibile memorizzare fino a 24 ricette personali nate dalla propria creatività. Una ricetta può contenere più passaggi con modi di funzionamento, pause e tempi di arresto a piacere che si susseguono automaticamente dopo l'avvio. È possibile modificare e memorizzare anche le ricette esistenti.

### Creare una ricetta personale

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare .

- ▶ Per creare una nuova ricetta, selezionare **+**.
  - Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Impostare temperatura finale, durata, temperatura o livello di temperatura nel passaggio 1.

 Se si imposta solo la temperatura, il passaggio dura fin quando la camera di cottura non ha raggiunto la temperatura desiderata.

- ▶ Per confermare le impostazioni, selezionare **✓**.
- ▶ Per aggiungere un nuovo passaggio, selezionare **+**.
- ▶ Impostare un modo di funzionamento, una pausa o un arresto nel passaggio 2.

 Nel passaggio intermedio **⏸** → «Arresto» il riscaldamento continua a funzionare e la temperatura della camera di cottura rimane costante. Nel passaggio intermedio **⏸** «Pausa» il riscaldamento si interrompe e la temperatura diminuisce.

Dopo una pausa o uno stop è possibile impostare il preriscaldamento.

- ▶ Per memorizzare le impostazioni, selezionare **✓**.
  - Il display visualizza una panoramica dei passaggi impostati.
- ▶ Impostare i passaggi successivi nello stesso modo. Una ricetta può essere composta da un massimo di 9 passaggi.
- ▶ Per memorizzare la ricetta, selezionare **↺**.
  - Il display visualizza una panoramica delle posizioni di salvataggio disponibili.
- ▶ Selezionare la posizione di salvataggio desiderata (vuota) e confermare.
- ▶ Assegnare un nome alla ricetta mediante la tastiera visualizzata e confermare con **✓**.
  - La ricetta viene memorizzata.
  - Il display visualizza: «Eseguire questa ricetta?». Se la risposta è no, si torna al menu principale delle ricette.

## Durata di un passaggio

La durata di un passaggio dipende dall'impostazione dei valori per temperatura finale, durata, temperatura o livello di temperatura. Se sono stati impostati più valori, come per esempio durata e temperatura, solo uno è decisivo per la durata del passaggio.

La seguente tabella mostra le priorità in ordine decrescente:

	Impostazione
1	Temperatura finale
2	Durata
3	Temperatura/livello di temperatura

## Interrompere l'inserimento o la modifica di una ricetta

- ▶ Nella panoramica dei passaggi impostati selezionare **↶**.
  - Il display visualizza: «Interrompere veramente questa ricetta?»
- ▶ Per interrompere l'inserimento di una ricetta, selezionare «Sì».
  - Il display visualizza il menu delle ricette personali oppure, se una ricetta di un ricettario è stata modificata, il menu del ricettario.

### Terminare anticipatamente un passaggio

Questa operazione è possibile solo in  «Ricette personali». Qualora nel corso di una ricetta ci si accorga che la pietanza o la camera di cottura è pronta per il passaggio successivo, anche se quello attuale non è stato completato è possibile terminarlo anticipatamente.

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare il simbolo di temperatura finale, durata, temperatura o livello di temperatura. Prestare attenzione alle priorità per la durata del passaggio come descritto in «Durata di un passaggio».
- ▶ Impostare il valore visualizzato su 0 oppure ridurlo fino a quando non è inferiore al valore attualmente misurato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione.
  - Il passaggio termina.
  - Se si tratta dell'ultimo passaggio, termina anche la ricetta.
  - Se non si tratta dell'ultimo passaggio, inizia il passaggio successivo.

### Modificare una ricetta

Ogni ricetta, sia dal ricettario che come ricetta personale, può essere copiata e modificata.

- ▶ Selezionare il ricettario desiderato oppure .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta.
  - Il display visualizza una panoramica dei passaggi della ricetta.

### Modificare un passaggio

- ▶ Selezionare il passaggio da modificare.
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con .

### Aggiungere un passaggio

- ▶ Selezionare .
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con .

### Cancellare un passaggio

- ▶ Selezionare .
  - Il display visualizza una panoramica dei passaggi della ricetta.
- ▶ Selezionare il passaggio.
  - Il display visualizza: «Cancellare questo passaggio?»
- ▶ Per cancellare il passaggio, selezionare «Sì».
  - Il passaggio viene cancellato.

### Salvare una ricetta modificata

- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la posizione di salvataggio, assegnare un nome alla ricetta e confermare con .
  - La ricetta modificata viene memorizzata.



Una posizione di salvataggio già occupata può essere sovrascritta.

Le ricette estratte dai ricettari e poi modificate non vengono memorizzate nel ricettario bensì in  «Ricette personali». La ricetta originale resta comunque nel corrispondente ricettario.

### Cancellare una ricetta personale

Qualsiasi ricetta presente in  «Ricette personali» può essere cancellata.

- ▶ Selezionare  «Ricette personali».
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta da cancellare.
  - Il display visualizza: «Cancellare questa ricetta?».
- ▶ Per cancellare la ricetta, selezionare «Sì».
  - La ricetta viene cancellata.

## 6.3 Cottura delicata

### Funzionamento

Con  Cottura delicata è possibile preparare tagli di carne pregiati in modo delicato. La fine del funzionamento può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La temperatura viene regolata automaticamente.

### Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Tirare fuori la carne dal frigorifero mezz'ora o un'ora prima della cottura delicata.
- Peso della carne: 500–2000 g
- Spessore carne: min. 4 cm
- Qualità: carne pregiata magra

### Tabella per «Cottura delicata carne rosolata»

Pezzo di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Filetto di vitello	al sangue	58
	cottura media	62
Anca di vitello, arrosto di vitello	cottura media	63
Spalla di vitello	cottura media	72
Collo di vitello	cottura media	78
Filetto di manzo	al sangue	53
	cottura media	57
Entrecôte, roastbeef	al sangue	53
	cottura media	57
Anca di manzo	cottura media	63
Coste di manzo	cottura media	68
Spalla di manzo	cottura media	72
Anca di maiale, arrosto di maiale	cottura media	65
Collo di maiale	cottura media	80
Cosciotto di agnello	al sangue	63
	cottura media	67
Selezione libera della carne	–	70

### «Cottura delicata carne rosolata»

- ▶ Condire o marinare la carne.



Prima di procedere alla rosolatura, eliminare le marinade con erbe aromatiche, senape ecc., perché questi ingredienti tendono a bruciare.

- ▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- ▶ Rosolare brevemente la carne (max 5 min.) a fuoco vivo su tutti i lati.
- ▶ Sistemare quindi la carne rosolata in una pirofila di vetro o porcellana.



Se si desidera rosolare la carne solo dopo la cottura delicata, ridurre la temperatura finale suggerita di circa 3–4 °C.

- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento nella carne in modo che la punta si trovi al centro della parte più spessa.



Per una misurazione corretta della temperatura sonda, la sonda di temperatura dell'alimento deve trovarsi in posizione più centrale possibile e completamente all'interno dell'alimento da cuocere. La temperatura all'interno della carne è importante per un risultato ottimale al termine del funzionamento.

- ▶ Inserire la griglia nell'appoggio 2 e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare  «Cottura delicata carne rosolata» (vedi pagina 27).

### Selezionare e avviare la cottura delicata



La carne diventa tanto più tenera e succosa quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per i tagli di carne più spessi. Dopo l'avvio, la temperatura finale non può più essere modificata.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato.
- ▶ Selezionare il tipo di animale.
- ▶ Selezionare il tipo di carne.



▶ Se il tipo di animale o di carne non è disponibile, selezionare  «Selezione libera della carne».

- ▶ Selezionare il grado di cottura (impossibile con  «Selezione libera della carne»).
  - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
  - Sopra alla temperatura finale viene proposto un valore.
- ▶ Se necessario, adeguare il valore proposto. Se lo si desidera, impostare l'avviamento ritardato.
- ▶ Per avviare la cottura delicata, selezionare ▶.



La sonda di temperatura dell'alimento deve essere in posizione.

- La cottura delicata si avvia.
- Il display visualizza la temperatura finale impostata, la temperatura sonda attuale e la durata residua.
- Il display digitale visualizza la durata residua.



Durante il funzionamento la porta dell'apparecchio deve rimanere chiusa. Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante la cottura delicata, il funzionamento viene sospeso e, dopo un breve intervallo, si interrompe.

### Interruzione involontaria

- ▶ Se durante la cottura delicata si preme il tasto , il funzionamento si arresta.
  - Il display visualizza: «Interrompere ?».
- ▶ Per proseguire la cottura delicata, selezionare «No».
  - Il funzionamento prosegue.

### Interrompere o disattivare anticipatamente la Cottura delicata

- ▶ Nelle impostazioni della cottura delicata selezionare  o premere il tasto .
  - Il display visualizza: «Interrompere ?».
- ▶ Selezionare «Sì».
  - Il funzionamento si interrompe.
- ▶ Per spegnere l'apparecchio premere il tasto .



Se si è scelto «Sì» per errore o se si desidera terminare comunque la cottura del pezzo di carne, occorre premere il tasto  e selezionare un modo di funzionamento. La «Cottura delicata» non è adatta per la carne già rosolata.

## 6.4 Scaldavivande \*

\* A seconda della versione software

Grazie a  «Scaldavivande» è possibile tenere al caldo le pietanze pronte.



Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3 o 4 minuti a porta aperta prima di avviare «Scaldavivande» per far sì che i cibi non cuociano eccessivamente.

Più a lungo gli alimenti rimarranno al caldo, maggiormente potrà cambiare la loro consistenza.

# 7 EasyCook

Con  EasyCook è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto il gruppo e l'alimento, l'apparecchio suggerisce i modi di funzionamento adeguati o le applicazioni GourmetGuide, impostazioni e accessori compresi.



L'omonima brochure fornita insieme alle istruzioni per l'uso contiene le stesse indicazioni in formato cartaceo.

I valori indicati per la temperatura, il livello di temperatura e la durata sono indicativi. Possono essere differire in base al tipo e alla dimensione dell'alimento e alle preferenze personali.

## 7.1 Panoramica dei gruppi di alimenti

Gli alimenti sono riuniti in diversi gruppi, ma uno stesso alimento può far parte di più gruppi.

È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:



frutta



funghi



patate



carne



pollame



pesce e frutti di mare



crostate e pizza



pane e prodotti di pasticceria



sformati e gratin

## 7.2 Selezionare e avviare la cottura di alimenti



L'avviamento ritardato è possibile solo con le applicazioni senza preriscaldamento ed è unicamente adatto per gli alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
  - Il display visualizza una panoramica dei gruppi di alimenti.
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Se necessario: selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi, ecc.).
- ▶ Se necessario: selezionare il modo di preparazione (cottura, cottura al forno ecc.).
- Il display visualizza varie informazioni su:
  - temperatura
  - durata
  - necessità o meno del preriscaldamento
  - accessori necessari
  - appoggio
  - eventuali consigli
- ▶ Selezionare .
- ▶ Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento.
- ▶ Per avviare il funzionamento, selezionare .



Entro certi limiti, è possibile modificare i parametri impostati.

## 8 Favoriti

È possibile memorizzare come preferiti fino a 24 modi di funzionamento, applicazioni GourmetGuide ed EasyCook con le regolazioni effettuate.

### 8.1 Creare preferiti

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento o un'applicazione GourmetGuide o EasyCook.
- ▶ Eseguire le regolazioni.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
  - Il menu dei preferiti si apre.
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio e confermare.
- ▶ Assegnare un nome al preferito mediante la tastiera visualizzata e confermare.
  - Il preferito viene memorizzato.

### 8.2 Selezionare e avviare un favorito

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il favorito desiderato e confermare con «Sì».
- ▶ Per avviare il favorito, selezionare .
  - Il favorito si avvia.

### 8.3 Modificare un favorito

- ▶ Selezionare il preferito desiderato.
- ▶ Adeguare le impostazioni come desiderato.

- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio o il preferito da sovrascrivere.
- ▶ Secondo il caso, assegnare un nome al preferito o confermare la sovrascrittura.
  - Il preferito modificato viene memorizzato.

### 8.4 Cancellare un favorito

- ▶ Se l'apparecchio è impostato su un altro menu: premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il favorito da cancellare.
  - Il display visualizza: «Cancellare questo favorito?».
- ▶ Per cancellare il favorito, selezionare «Sì».
  - Il favorito viene cancellato.

## 9 Consigli e accorgimenti

### 9.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

#### ... con pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La torta si abbassa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Confrontare le impostazioni con «EasyCook».</li><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li><li>▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione.</li><li>▶ Per il pan di spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere.</li><li>▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.</li></ul>
Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ L'impasto cotto presenta una differenza di doratura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata.</li><li>▶ Con ,  e , controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli di «EasyCook».</li><li>▶ Non posizionare gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Confrontare le impostazioni con «EasyCook».</li></ul>



Una differenza di doratura è normale. La doratura diventa più omogenea a una temperatura inferiore.

## 9.2 Risparmiare energia

I modi di funzionamento  e  consumano meno energia rispetto ai modi di funzionamento  e .

- ▶ Evitare di aprire frequentemente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- ▶ Nel caso dei gratin utilizzare il calore residuo: A partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima di terminare la cottura.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente si ottiene selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore EcoStand-by, le funzioni di sicurezza restano attive.

# 10 Regolazioni utente

## 10.1 Panoramica delle regolazione utente

	Lingua		Funzioni di assistenza
	Display		Temperatura
	Data		Sicurezza bambini
	Orologio		Identificazione apparecchio
	Informazioni		Modalità demo
	Autopulizia pirolitica (in funzione del modello)		Regolazioni di fabbrica
	Volume		

## 10.2 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- Il display visualizza il menu principale delle regolazioni utente:



- ▶ Selezionare la regolazione utente o il sottomenu desiderato.
- ▶ Eseguire la regolazione necessaria e confermare premendo il pulsante di regolazione.
  - Il display visualizza il menu principale delle regolazioni utente o il rispettivo sottomenu.
- ▶ Per uscire da un sottomenu e tornare al menu principale delle regolazioni utente, selezionare .
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente, premere un altro tasto o il tasto .



Tutte le regolazioni utente restano memorizzate anche dopo una mancanza di corrente.

## 10.3 Lingua

La lingua di visualizzazione può essere modificata. Sono disponibili diverse lingue.

## 10.4 Display

### Contrasto

Con questa funzione è possibile adeguare la leggibilità del display alle condizioni di montaggio dell'apparecchio.

### Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

### Schermata iniziale \*

\* A seconda della versione software

Con questa regolazione utente è possibile stabilire quale menu deve comparire sul display all'avvio dell'apparecchio. È possibile scegliere fra i seguenti menu:

- Modi di funzionamento (impostato di fabbrica)
- GourmetGuide
- EasyCook
- Preferiti

### Tempo di disattivazione dell'apparecchio

Quando l'apparecchio è acceso ma nessun modo di funzionamento è attivo, dopo un certo tempo si spegne automaticamente senza alcun intervento dell'utente. Esempio: quando un modo di funzionamento termina.

Il tempo di disattivazione dell'apparecchio può essere impostato tra i 3 e i 30 minuti. Di fabbrica, il tempo impostato è pari a 15 minuti.

## 10.5 Data

La data può essere consultata e modificata.

## 10.6 Orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

-  Ora
- **12/24** Formato orologio
-  Indicazione dell'ora
-  Sincronizzazione con la rete

### Formato dell'ora

L'ora può essere visualizzata nel formato europeo con 24 h o in quello americano con 12 h (a. m. / p. m.).



Con la funzione «Orario estivo/invernale» attivata, non è possibile attivare l'impostazione «12 h».

### Indicazione dell'ora

Nella regolazione «Visualizzare orologio» (impostata di fabbrica) l'ora dalle 00:00 alle 06:00 (formato 24 ore) o dalle 12:00 a.m. alle 06:00 a.m. (formato 12 ore) viene indicata con una luminosità inferiore.

Nella regolazione «Nascondere orologio», le indicazioni restano spente quando l'apparecchio è disinserito.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore EcoStandby, le funzioni di sicurezza restano attive.

### Sincronizzazione con la rete

La sincronizzazione con la rete regola l'orologio dell'apparecchio sulla frequenza della rete elettrica. Una frequenza irregolare della rete elettrica può far sì che l'orologio non funzioni correttamente. Una volta disinserita la sincronizzazione con la rete, si aziona un timer interno all'apparecchio.

## 10.7 Informazioni

I segnali acustici e i messaggi di avvertenza possono essere disattivati o non visualizzati. I segnali acustici importanti (quali temporizzatore, fine funzionamento e spegnimento apparecchio) non possono essere disattivati o non visualizzati.

## 10.8 Pulizia pirolitica dell'apparecchio

Questa funzione permette di pulire la camera di cottura con un processo di pirolisi. Vedere Autopulizia pirolitica (vedi pagina 38).

## 10.9 Volume

Il segnale acustico può essere regolato a due diverse intensità del suono oppure disattivato del tutto.



In caso di guasto, il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale acustico, anche se questa funzione è impostata su «DIS» (funzione di sicurezza).

## 10.10 Funzioni di assistenza

### Illuminazione

Nell'impostazione «automatica» l'illuminazione della camera di cottura si accende:

- 3 minuti prima della fine di ogni processo di cottura, es. in un programma automatico o in un modo di funzionamento con durata impostata, oppure
- se l'operazione viene terminata anticipatamente, ad es. se viene interrotta (tramite ■ oppure tasto a sfioramento ⏏),

A seconda del modello, l'illuminazione si accende aprendo la porta dell'apparecchio.



L'illuminazione può essere accesa o spenta in qualsiasi momento premendo il tasto a sfioramento ⏏.

Se l'illuminazione non si spegne, si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti per risparmiare energia.

### Riscaldamento rapido

Con la regolazione «automatico», il riscaldamento rapido si attiva automaticamente quando possibile.

### Tip and go

 «Tip and go» indica l'intervallo di tempo dopo il quale un modo di funzionamento o un programma si avvia automaticamente, posto che tutte le regolazioni siano presenti o siano state effettuate. Quando si effettua una regolazione, il countdown si riavvia.

 «Tip and go» può essere attivato o disattivato.

Con  «Tip and go» attivato sono possibili valori tra 10 secondi e 1 minuto. Di fabbrica, il valore impostato è pari a 20 secondi.

## 10.11 Temperatura

### Unità di temperatura

La temperatura può essere visualizzata in «°C» o «°F».

- °C: Gradi Celsius
- °F: Gradi Fahrenheit

### Valore preimpostato per la cottura delicata

Il valore preimpostato corrisponde alla temperatura finale impostata automaticamente nella cottura delicata. Questa regolazione utente consente di aumentare o diminuire tale valore di massimo 4 °C. Una volta regolato, il valore vale per qualsiasi pezzo di carne. Esempio: con «Cottura delicata carne rosolata» e un valore preimpostato aumentato di 2 °C, un filetto di manzo viene automaticamente cucinato a «cottura media» a una temperatura finale di 59 °C invece di 57 °C.

## 10.12 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'attivazione accidentale del programma da parte di bambini.

Quando la sicurezza bambini è attiva, l'apparecchio può essere utilizzato solo dopo aver inserito un apposito codice. Durante lo sblocco tale codice viene visualizzato in ordine inverso.



La sicurezza bambini si attiva 3 minuti dopo ogni disinserimento dell'apparecchio.

## 10.13 Informazioni relative all'apparecchio

Nelle  «Informazioni relative all'apparecchio» trovate:

- numero articolo e di serie (SN) del vostro apparecchio
- versioni software del vostro apparecchio, segnali acustici attualmente utilizzati e immagini di sfondo (in base al modello)

## 10.14 Modalità demo

Nella modalità demo sono disponibili quasi tutte le funzioni dell'apparecchio, ma non è possibile utilizzarlo per cucinare. In caso di presentazioni del prodotto e consulenze, si assicura così la sicurezza di utilizzo.

L'inserimento e il disinserimento della modalità demo è possibile solo con un codice di sicurezza.

## 10.15 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare le regolazioni di fabbrica.

## 11 Cura e manutenzione



### **Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!**

Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

### **Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!**

Non utilizzare detersivi aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive, ecc. Questi prodotti graffiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.

Non pulire mai l'apparecchio con apparecchi per la pulizia a vapore.

### 11.1 Pulizia esterna

- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.

### 11.2 Pulizia della camera di cottura



### **Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!**

Non piegare le sonde di temperatura della camera di cottura e gli elementi riscaldanti.

Non strofinare la superficie perché si potrebbe danneggiare lo smalto.

- ▶ Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.

Nel caso di apparecchi senza pirolisi:

- ▶ Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.



### **Non utilizzare mai detersivi per forno per pulire apparecchi con pirolisi.**

Ciò danneggerebbe la superficie.

- ▶ In caso di sporco ostinato, eseguire la pirolisi (vedi pagina 38).

### 11.3 Pulire la porta dell'apparecchio

- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

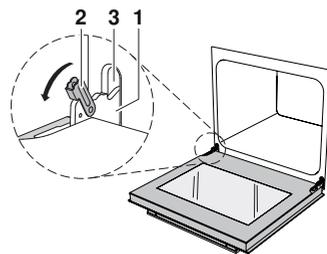
### Rimuovere la porta dell'apparecchio



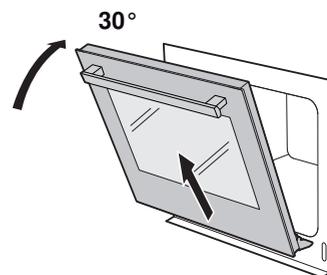
### **Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!**

Assicurarsi che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante lo smontaggio e il montaggio della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** delle due cerniere **1**.



- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (circa 30°).
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



### Montare la porta dell'apparecchio

- ▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e richiudere le staffe **2**.

### 11.4 Pulire la guarnizione della porta

- ▶ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.

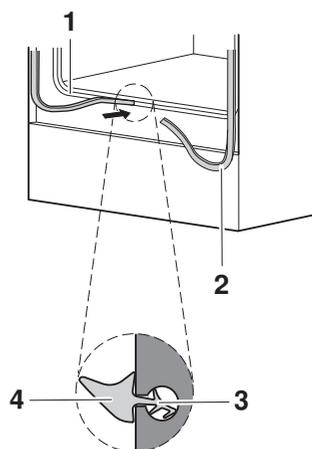
### 11.5 Sostituire la guarnizione della porta

- ▶ Estrarre la guarnizione della porta danneggiata.
- ▶ Pulire la scanalatura **1** con un panno leggermente umido.
- ▶ Premere nella scanalatura le estremità della nuova guarnizione **2**, in modo che siano centrate nel telaio.

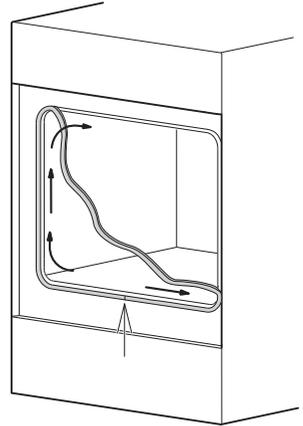


Le estremità devono toccarsi ma non sovrapporsi.

- ▶ Accertarsi di premere la parte più sottile **3** della guarnizione nella scanalatura. La parte più spessa **4** non deve essere posizionata nella scanalatura.

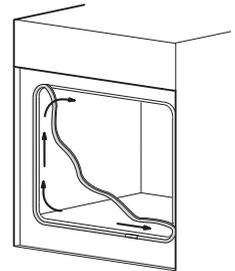
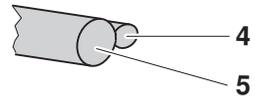
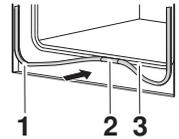


- ▶ Partendo dal basso, premere la guarnizione nella scanalatura in modo che si distribuisca uniformemente nella stessa.



### 11.6 Sostituire la guarnizione della porta in apparecchi con pirolisi

- ▶ Estrarre la guarnizione della porta danneggiata.
- ▶ Pulire la scanalatura **3** con un panno leggermente umido.
- ▶ Premere nella scanalatura la nuova guarnizione **1**, in modo che il punto di saldatura **2** non sia centrato nel telaio.
- ▶ Accertarsi di premere la parte più sottile **4** della guarnizione nella scanalatura. La parte più spessa **5** non deve essere posizionata nella scanalatura.
- ▶ Partendo dal basso, premere la guarnizione nella scanalatura in modo che si distribuisca uniformemente nella stessa.



### 11.7 Sostituire la lampadina alogena



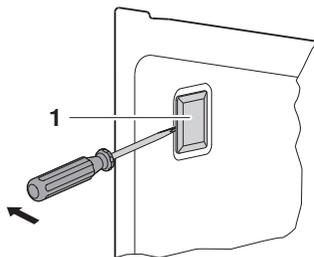
#### **ATTENZIONE alle scosse elettriche!**

Scollegare l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina alogena.

Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!

Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.

- ▶ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampadina alogena.



Non afferrare la lampadina alogena a mani nude. Utilizzare invece un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

- ▶ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.

### 11.8 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio



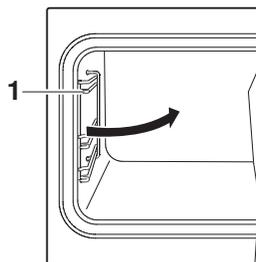
**Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!**

Non lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.
- ▶ Pulire la sonda di temperatura dell'alimento usando un panno morbido inumidito con acqua.

### Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio

- ▶ Ruotare la griglia d'appoggio **1** dal davanti verso il centro della camera di cottura.
- ▶ Estrarre la griglia d'appoggio dall'apertura posteriore.
- ▶ Montare in sequenza inversa.



### 11.9 Autopulizia pirolitica



**Pericolo d'esplosione dovuto a residui e detersivi!**

Rimuovere i residui di grasso e olio. Non utilizzare detersivi chimici. I residui possono provocare reazioni chimiche e rovinare lo smalto. Possono fuoriuscire vapori tossici.

Rimanere nei pressi dell'apparecchio.

Pericolo di ustioni a causa della superficie rovente! La parte anteriore dell'apparecchio si riscalda di più rispetto al normale utilizzo.

È possibile che si sviluppino fumi per un breve intervallo di tempo; aerare il locale durante la pirolisi.

Durante l'autopulizia pirolitica, l'elevata temperatura della camera di cottura brucia lo sporco.

### Regolazioni possibili

-  Poco sporco Durata della pulizia 1,5 ore
-  Mediamente sporco Durata della pulizia 2 ore
-  Molto sporco Durata della pulizia 2,5 ore



L'autopulizia pirolitica dura circa 4–5 ore compreso il raffreddamento. Finché la temperatura è superiore a 300 °C l'illuminazione rimane spenta e non può essere accesa.

Man mano che aumenta la durata d'uso, la camera di cottura può diventare opaca. I residui di acidi della frutta o dei grassi possono macchiare. Tale effetto non incide sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

### Selezionare e avviare l'autopulizia pirolitica



#### Danni agli accessori a causa dell'autopulizia!

Rimuovere accessori, griglie d'appoggio, cassetti su rulli, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. In caso contrario possono scolorirsi e diventare ruvidi. Inoltre, le caratteristiche di scorrimento dei cassetti su rulli peggiorano.

- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il grado di sporco.
  - Sopra a , il display visualizza la fine calcolata dell'autopulizia pirolitica.
- ▶ Per dare inizio all'autopulizia pirolitica, selezionare .
  - La porta dell'apparecchio si blocca.

### Avviamento ritardato

L'avviamento dell'autopulizia pirolitica può essere ritardato, per esempio per sfruttare tariffe energetiche più economiche.

- ▶ Prima dell'avvio, selezionare .
- ▶ Impostare la fine desiderata.
- ▶ Selezionare .
  - L'apparecchio resta disinserito fino all'avviamento automatico calcolato.

### Interruzione

- ▶ Selezionare  sul display.
  - L'autopulizia pirolitica viene interrotta.
- ▶ Il display visualizza il calore residuo.
- ▶ La porta dell'apparecchio resta bloccata fin quando la temperatura non è inferiore a 300 °C.

### Fine

La porta dell'apparecchio può essere aperta solo quando la temperatura è inferiore a 300 °C.

- ▶ Rimuovere i residui di sporco con un panno morbido inumidito d'acqua e senza utilizzare detersivi, procedendo solo quando la camera di cottura è tiepida.

## 12 Eliminare personalmente i guasti

### 12.1 Cosa fare, se ...

In questo capitolo sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se appare visualizzato un altro guasto oppure se non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.



Prima di chiamare il servizio assistenza, annotare il messaggio di guasto completo.

Fxx/Exxx vedere le istruzioni per l'uso  
SNxxxxx xxxxxx.

#### ...l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sostituire il fusibile.</li> <li>▶ Reinserire l'interruttore automatico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il fusibile interviene ripetutamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare l'alimentazione elettrica.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La modalità demo è attivata.</li> </ul>	<p>La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'apparecchio è difettoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

#### ... la porta dell'apparecchio non si apre

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La temperatura della camera di cottura è superiore a 300 °C.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendere il raffreddamento.</li> </ul> <p>La porta dell'apparecchio può essere riaperta solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'autopulizia pirolitica è in corso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Attendere la fine dell'autopulizia pirolitica.</li> </ul>

#### ...solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La lampada alogena è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spegnerne il forno.</li> <li>▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.</li> <li>▶ Sostituire la lampada alogena.</li> </ul>

**...la durata di cottura sembra insolitamente lunga**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'apparecchio presenta solo un collegamento monofase.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.</li> </ul>

**... durante la cottura al grill si forma un fumo intenso**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a «EasyCook».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il livello di potenza del grill è troppo elevato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ridurre il livello di potenza del grill.</li> </ul>

**...la temperatura sonda non viene indicata**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La sonda di temperatura dell'alimento non è infilata correttamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accertarsi che la sonda di temperatura dell'alimento sia infilata correttamente nella presa.</li> <li>▶ Accertarsi che la sonda di temperatura dell'alimento sia infilata correttamente nell'alimento: la punta deve trovarsi al centro della parte più spessa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nel programma automatico scelto, la sonda di temperatura dell'alimento non può essere utilizzata; il simbolo <math>\Lambda^{\circ\text{C}}</math> è in grigio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se, ciononostante, occorre utilizzare la sonda di temperatura dell'alimento: passare al menu dei modi di funzionamento  e impostarne uno adeguato.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La sonda di temperatura dell'alimento o la presa è difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>



Durante il riscaldamento la temperatura sonda non viene mai indicata.

**...si sentono rumori durante il funzionamento**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questi rumori si sentono durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione o di pompaggio).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>È del tutto normale.</li> </ul>

**... l'orologio non funziona correttamente**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frequenza irregolare della rete elettrica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disinserire la sincronizzazione con la rete.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

**...il display visualizza:**

FX/EXX vedere le istruzioni per l'uso

SN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confermare l'indicazione di guasto premendo il tasto di sfioramento .</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN (vedere targhetta dei dati).</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

**...il display visualizza**

UX/EXX vedere le istruzioni per l'uso

SN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confermare l'indicazione di guasto premendo il tasto .</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN (vedere targhetta dei dati).</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

## 12.2 Dopo una mancanza di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

### Breve mancanza di corrente durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. Funzionamento interrotto».
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - Il display visualizza il menu dei modi di funzionamento.

### Mancanza di corrente prolungata

#### Variante 1 \*

\* A seconda della versione software

Dopo una mancanza di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Tuttavia, prima di poter rimettere in funzione l'apparecchio, occorre reimpostare la lingua e l'ora; altre regolazioni non sono obbligatorie.

### Variante 2 \*

\* A seconda della versione software

Dopo una mancanza di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Tuttavia, prima di poter rimettere in funzione l'apparecchio, occorre reimpostare l'ora; altre regolazioni non sono obbligatorie.

- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. Regolare ora».
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - Il display visualizza il menu «Ora» delle regolazioni utente.
- ▶ Selezionare ⌚, regolare l'ora e confermare.
  - Il display visualizza di nuovo il menu «Ora».
- ▶ Selezionare ↶.
  - Il display visualizza: «Proseguire con la messa in funzione?»
- ▶ Se si desidera modificare altre regolazioni utente, selezionare "Sì".
  - Il display visualizza il relativo menu delle regolazioni utente.
- ▶ Se non si desidera modificare altre regolazioni utente, selezionare "No".
  - L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

## 13 Accessori e ricambi

L'accessorio qui rappresentato e i ricambi possono essere ordinati in aggiunta alla consegna dell'apparecchio. A meno che sia inclusa nella garanzia, l'ordinazione è a pagamento. Per le ordinazioni indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

### 13.1 Accessori



Teglia con TopClean



Griglia



Sonda di temperatura con impugnatura diritta



Brochure EasyCook



Ricettario

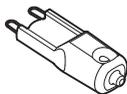
## 13.2 Accessori speciali

Per informazioni consultare: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

## 13.3 Ricambi



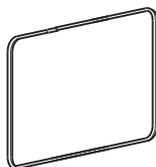
Griglia d'appoggio sinistra/destra



Lampadina alogena



Guarnizione della porta



Guarnizione della porta per apparecchi con pirolisi



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

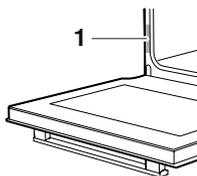
## 14 Dati tecnici

### Dimensioni esterne

- Vedere le istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

- Vedere la targhetta di identificazione 1



### 14.1 Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento  e .

L'applicazione di termoelementi fra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può provocare perdite di tenuta e di conseguenza misurazioni errate.

La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con le griglie d'appoggio smontate.

### 14.2 Misurazione della temperatura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base a una norma internazionale. Le misurazioni eseguite in modo autonomo possono essere imprecise e non sono adatte per verificare la precisione della temperatura.

## 14.3 Scheda tecnica del prodotto

secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marca	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Forno compatto
Denominazione del modello	–	BCXSE   BCXSEP
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg	–
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg	36   37
Numero di camere di cottura	–	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	50
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale <sup>1)</sup>	kWh/ciclo	0,93   0,88
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria <sup>2)</sup>	kWh/ciclo	0,72   0,72
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura <sup>3)</sup>	–	94,7
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	IEC 60350

<sup>1)</sup> per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

<sup>2)</sup> per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

<sup>3)</sup> Metodi di misurazione: vedere regolamento UE n. 66/2014, Allegato II, cap. 1

### Risparmiare energia in cucina

I modi di funzionamento  e  consumano meno energia rispetto ai modi di funzionamento  e .

- ▶ Evitare di aprire frequentemente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Nel caso dei gratin utilizzare il calore residuo: A partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima di terminare la cottura.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

### 14.4 EcoStandby

L'apparecchio dispone di un economizzatore automatico «EcoStandby» onde evitare uno spreco di energia inutile.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore EcoStandby, le funzioni di sicurezza restano attive.

### 14.5 Rimando alla licenza «Open source»

Il presente apparecchio include il software open source Newlib. Tale programma è soggetto alle condizioni di licenza indicate al capitolo 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) del documento di testo allegato relativo alla licenza stessa.

## 15 Smaltimento

### 15.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

### 15.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- ▶ scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete presso l'apparecchio.

### 15.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi, che possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente,
- vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

## 16 Indice analitico

<b>A</b>	
Accessori.....	11, 43
Pulire .....	38
Accessori speciali.....	12, 44
Ambito di validità .....	2
Appoggi .....	11
Aria calda .....	13
Aria calda con calore sotto.....	13
Aria calda umida.....	15
Arresto .....	24
Assistenza tecnica.....	51
Autopulizia.....	39
Avviare .....	39
Interruzione .....	39
Autopulizia pirolitica .....	39
Avviare .....	39
Interruzione .....	39
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze di sicurezza.....	6
Condizioni generali.....	5
Avvertenze per l'uso.....	7
Avviamento ritardato .....	17
Autopulizia pirolitica .....	39
<b>B</b>	
Brevi istruzioni .....	52
<b>C</b>	
Calore inferiore.....	11
Calore sopra e sotto .....	13
Calore sopra e sotto umido.....	14
Calore sotto .....	15
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura.....	44
Pulire .....	35
Cancellare	
Favoriti .....	30
Ricetta personale.....	26
Collegamento elettrico.....	44
Consigli e accorgimenti.....	30
Contrasto .....	32
Contratto di assistenza .....	51
Cottura delicata .....	26
Avviare .....	27
Carne rosolata.....	26
Disinserire anticipatamente .....	28
Posizionare la sonda di temperatura dell'alimento .....	27
Valore preimpostato.....	34
<b>D</b>	
Dati tecnici.....	44
Denominazione del modello.....	2
Differenza di doratura .....	30
Dimensioni esterne.....	44
Disattivazione anticipata .....	19
Disattivazione automatica.....	32
Durata.....	17
Passaggio della ricetta .....	24
Durata di cottura lunga.....	41
<b>E</b>	
EasyCook .....	28, 43
Gruppi di alimenti .....	28
EcoStandby.....	45
Elementi di comando e d'indicazione.....	10
<b>F</b>	
Favoriti.....	29
Avviare .....	29
Cancellare .....	30
Creare .....	29
Fine .....	17
Formato dell'ora.....	32
<b>G</b>	
Griglia.....	12
Griglia d'appoggio	
Estrarre .....	38
Pulire .....	38
Grill .....	14
Grill-circolazione d'aria .....	14
Guarnizione della porta	
Pulire .....	36
Sostituzione.....	36
Sostituzione in apparecchi con pirolisi....	37
<b>I</b>	
Illuminazione .....	33, 40
Impostazioni del modo di funzionameno	
Controllare .....	17
Impostazioni del modo di funzionamento	
.....	17
Modificare .....	17
Indicazione dell'ora.....	32
Informazioni relative all'apparecchio	
.....	34
Interrompere	
Creare una ricetta personale.....	24
Modificare una ricetta .....	24
Interruzione	
Modo di funzionamento.....	19
Ricette .....	23
Istituti di prova .....	44

<b>L</b>		adattare.....	31
Lampadina alogena.....	37	Panoramica.....	31
Lingua .....	32	Ricambi.....	43, 44
Luminosità.....	32	Ricettario .....	22, 43
		Attivare.....	22
<b>M</b>		Ricette.....	22
Mancanza di corrente .....	42	Copiare.....	25
Manutenzione .....	35	Creare ricette personali.....	23
Messa in funzione.....	7, 9	Durata di un passaggio.....	24
Messaggi F ed E.....	42	Interruzione .....	23
Messaggi U ed E.....	42	Modificare .....	25
Messaggio di avvertenza.....	33	Operazione necessaria.....	23
Modalità demo .....	34	Terminare anticipatamente un passaggio	
Modo di funzionamento		.....	25
Interruzione .....	19	Ricette personali .....	23
Modificare .....	19	Cancellare .....	26
Selezionare .....	16	Creare .....	23
		Richieste .....	51
<b>N</b>		Riscaldamento rapido.....	15, 33
Note .....	50	Attivazione automatica.....	33
numero del modello.....	2, 34	Risparmiare energia.....	31, 45
		<b>S</b>	
<b>O</b>		Scaldapiatti.....	12
Orologio.....	32	Scaldavivande .....	28
Osservazioni sulla sicurezza		Schermata iniziale.....	32
Prima della prima messa in funzione		Segnali acustici .....	33
.....	7	Simboli .....	5
Uso conforme allo scopo.....	7	Sincronizzazione con la rete.....	33
		Smaltimento .....	46
<b>P</b>		Smaltire l'apparecchio .....	46
Pausa .....	24	SN .....	34
Porta dell'apparecchio		Sonda della temperatura.....	11
Pulizia.....	35	Sonda di temperatura dell'alimento .....	12, 18
Rimuovere.....	35	Pulire .....	38
Preferiti		Struttura .....	10
Modificare .....	29		
Preriscaldare.....	31, 45	<b>T</b>	
Prima della prima messa in funzione.....	7	Targhetta di identificazione .....	44
Prima messa in funzione .....	9	Tasti a sfioramento .....	10
Prolungare il funzionamento .....	21	Teglia.....	11
Pulire		Temperatura finale.....	18
Accessori .....	38	Temperatura sonda .....	18
Griglia d'appoggio .....	38	Misurare solo.....	19
Guarnizione della porta .....	36	Tempo di disattivazione dell'apparecchio	
Sonda di temperatura dell'alimento		.....	32
.....	38	Temporizzatore.....	20
Pulizia.....	35	Tip and go.....	17, 34
Camera di cottura.....	35	Tipo.....	2
Pulizia esterna .....	35		
		<b>U</b>	
<b>R</b>		Unità di temperatura.....	34
Regolare l'ora.....	31	Uso .....	16
Regolazioni di fabbrica.....	34		
Regolazioni utente.....	31		

**V**

versioni software .....	34
Volume.....	33

## 17 Note

## 18 Service & Support



Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Assistenza → Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

**SN:** \_\_\_\_\_ **Apparecchio:** \_\_\_\_\_

Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
  - La targhetta di identificazione si trova sulla parete laterale sinistra.

### Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

### Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

## Brevi istruzioni

In questa sezione sono riportate le informazioni principali sull'uso del sistema.



### Pulsante di regolazione come elemento di controllo centrale

- Premere per accendere l'apparecchio, per selezionare e confermare
- Ruotare per regolare la temperatura e la durata o per navigare nel menu

### Tasti menu e tasti azione

I tasti menu comprendono una serie di opzioni di preparazione e regolazioni utente. Tali opzioni possono essere selezionate premendo il tasto corrispondente. Il menu attivo viene visualizzato sul display. Con il bottone di regolazione è possibile utilizzare e navigare nel menu; altri sottomenu possono essere richiamati in modo facile e veloce. I tasti funzione consentono l'accesso diretto a funzioni indipendenti come il temporizzatore o lo spegnimento dell'apparecchio.



J21017012-R10

