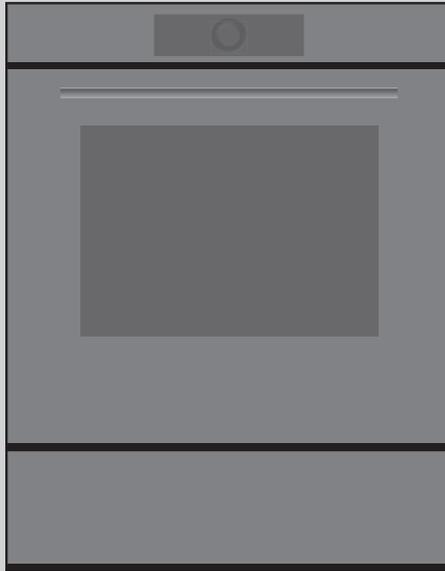




V-ZUG-Home

Installare l'app, collegare gli apparecchi e utilizzare le tante funzioni utili.



Istruzioni per l'uso

Comhair V4000

Forno

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste 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

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Tipo	Sistema di misura
Combair V4000 60C	C4T-21044	55-600
Combair V4000 60	C4T-21045	60-600
Combair V4000 76C	C4T-21053	55-762
Combair V4000 60PC	C4T-21054	55-600
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600
Combair V4000 76	C4T-21064	60-762
Combair V4000 76PC	C4T-21065	55-762
Combair V4000 76P	C4T-21066	60-762
Combair V4000 7UC	C4T-21078	55-762
Combair V4000 7UPC	C4T-21079	55-762
Combair V4000 7U	C4T-21086	60-762
Combair V4000 7UP	C4T-21087	60-762

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.



Per rimanere sempre aggiornati, scaricare gli aggiornamenti sull'apparecchio utilizzando V-ZUG-Home. Le istruzioni per l'uso aggiornate e contenenti le nuove funzioni sono disponibili all'indirizzo vzug.com.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	5	4.22	Spegnere l'apparecchio	31
1.1	Simboli utilizzati	5	4.23	Consigli per l'apparecchio	31
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	5	5	Applicazioni	32
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	5.1	Calore superiore/inferiore	32
1.4	Avvertenze per l'uso	7	5.2	Calore sopra e sotto umido.....	32
2	Prima messa in funzione	10	5.3	Calore sopra e sotto Eco	32
3	Descrizione dell'apparecchio	10	5.4	Calore inferiore	33
3.1	Struttura.....	10	5.5	PizzaPlus.....	33
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	11	5.6	Grill.....	34
3.3	Camera di cottura	12	5.7	Grill-circolazione d'aria.....	34
3.4	Accessori	13	5.8	Aria calda	34
3.5	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	14	5.9	Aria calda umida	35
4	Utilizzo	15	5.10	Aria calda Eco	35
4.1	Utilizzare il display	15	5.11	Applicazioni Shabbat.....	36
4.2	Selezionare e avviare un'applicazione.....	17	5.12	Cottura delicata	38
4.3	Cambiare applicazione	18	5.13	Scaldavivande	40
4.4	Durata.....	18	5.14	Scaldare piatti nella camera di cottura.....	40
4.5	Avviamento ritardato/fine	19	5.15	Ricettario.....	41
4.6	Temperatura sonda	20	5.16	Ricette personali	42
4.7	Opzioni	22	5.17	EasyCook	44
4.8	Controllare e modificare le impostazioni	22	6	V-ZUG-Home	46
4.9	Preriscaldare	23	6.1	Condizioni.....	46
4.10	Impostare per avvio successivo.....	23	6.2	Prima messa in esercizio	46
4.11	Consigli di utilizzo	24	7	Regolazioni utente	47
4.12	Preferiti	24	7.1	Adattare le regolazioni utente.....	47
4.13	Impostare.....	25	7.2	Lingua.....	47
4.14	Temporizzatore	26	7.3	Sicurezza bambini.....	47
4.15	Illuminazione	27	7.4	Display	47
4.16	Blocco del display	27	7.5	Suoni	48
4.17	Modalità silenziosa	28	7.6	Regolazioni individuali	48
4.18	Ora	28	7.7	Funzioni di assistenza.....	49
4.19	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione.....	28	7.8	Data e ora.....	49
4.20	Fine del funzionamento.....	29	7.9	V-ZUG-Home	50
4.21	Passi successivi	30	7.10	Informazioni relative all'apparecchio	50
			7.11	Regolazioni di fabbrica	50
			7.12	EcoManagement	51

7.13	Assistenza	51
8	Cura e manutenzione	51
8.1	Pulizia esterna.....	51
8.2	Pulizia della camera di cottura.....	52
8.3	Pulire la teglia.....	52
8.4	Autopulizia pirolitica (in funzione del modello)	52
8.5	Pulire la porta dell'apparecchio	53
8.6	Pulire la guarnizione della porta	56
8.7	Sostituire la guarnizione della porta.....	56
8.8	Sostituire la guarnizione della porta (apparecchi con autopulizia pirolitica).....	57
8.9	Sostituire la lampadina alogena.....	58
8.10	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio....	58
9	Eliminazione dei guasti	59
9.1	Messaggi di guasto	59
9.2	Ulteriori problemi possibili.....	60
9.3	Dopo una mancanza di corrente	61
10	Accessori e ricambi	61
10.1	Accessori	61
10.2	Accessori speciali.....	61
10.3	Ricambi	62
11	Dati tecnici	62
11.1	Sorgenti luminose	62
11.2	Nota per gli istituti di prova.....	62
11.3	Misurazione della temperatura	62
11.4	Scheda tecnica del prodotto	62
11.5	Informazioni sul prodotto	63
11.6	EcoStandby	63
12	Consigli e accorgimenti	63
12.1	Risultato della cottura insoddisfacente.....	63
12.2	Risparmiare energia	64
13	Smaltimento	65
14	Indice analitico	66
15	Note	70
16	Service & Support	71

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 avere 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 possono 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 as-

sistenza 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 non siano 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.
- 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 condensare.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Nel caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco ostinato e gli accessori (stoviglie, teglie, guide telescopiche, griglie d'appoggio) prima della pirolisi.
- 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 lam-padina.

- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- **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

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista 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 Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non fissare magneti al display.

Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio assistenza.
- 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 siano presenti corpi estranei o animali domestici.

- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio.
- In caso di apparecchi con grill: tenere chiusa la porta dell'apparecchio durante la cottura sul grill. 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 bollente a lungo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, ad 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 essicano 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 inserisca le dita nelle cerniere della porta. Il movimento della porta dell'apparecchio può causare lesioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione di sfiato. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi né appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per i fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione acquistabile 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 lo sportello dell'apparecchio sbattendola.
- Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo degli apparecchi senza calore sotto (elemento riscaldante) visibile.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.

- Lasciare aperta lo sportello dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata per evitare fenomeni di corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far 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, vedere il capitolo «Cura e manutenzione».

2 Prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio appena installato 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.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - L'apparecchio si avvia.
 - Il display visualizza in sequenza le regolazioni utente necessarie per il funzionamento.
- ▶ Eseguire le regolazioni e confermare.
- ▶ Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ Avviare la prima accensione.

Se si salta l'operazione di prima accensione, occorre effettuarla manualmente dopo la prima messa in funzione.

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con l'applicazione  «Aria calda» a 200 °C per circa 30 minuti.



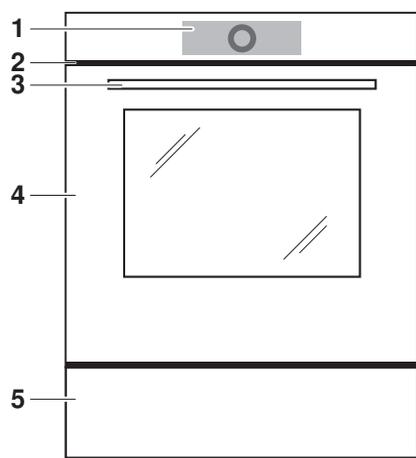
La prima accensione rimuove eventuali residui oleosi all'interno della camera di cottura. Poiché potrebbero svilupparsi odori e fumo, nella stanza non dovrebbero essere presenti animali (soprattutto uccelli) durante questa procedura. Ventilare bene la stanza durante e dopo la procedura.



Nelle presenti istruzioni per l'uso tutte le temperature sono indicate in gradi Celsius.

3 Descrizione dell'apparecchio

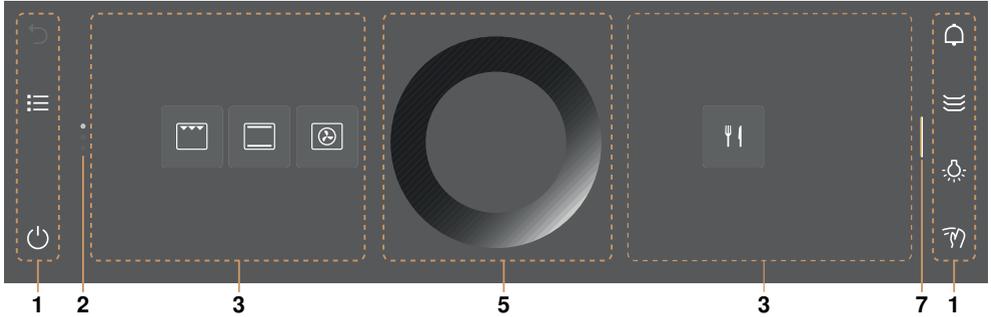
3.1 Struttura



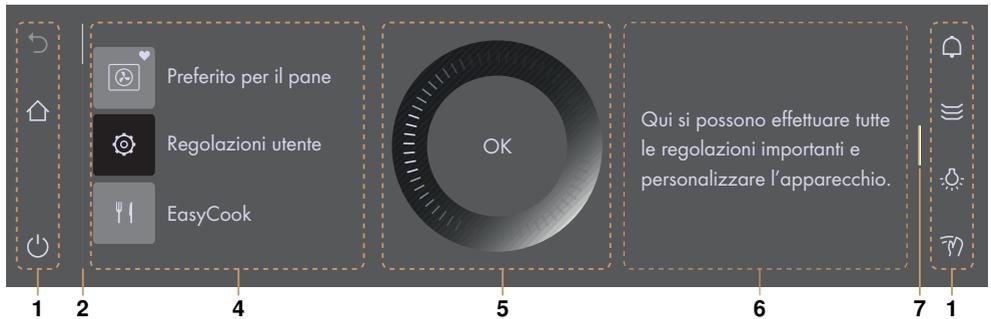
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio
- 5 Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Schermata app



Vista a elenco



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Barre delle funzioni con tasti funzione | 5 | CircleSlider |
| 2 | Barra/posizione di scorrimento | 6 | Informazioni |
| 3 | App | 7 | Barra per espandere la barra delle funzioni |
| 4 | Elenco delle applicazioni | | |

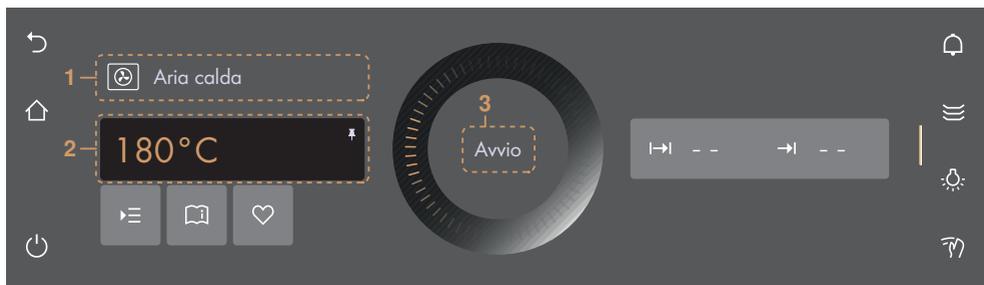
Tasti funzione a sinistra

	Indietro
	Schermata iniziale
	Vista a elenco
	Schermata app
	Spegnimento

Tasti funzione a destra

	Temporizzatore
	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)
	Illuminazione della camera di cottura
	Blocco del display
	Modalità silenziosa
	Ora

Schermata di avvio



1 Applicazione

2 Valore principale

3 Avviare il modo di funzionamento

Possibilità di regolazione

☰ Opzioni

📖 Consigli di utilizzo

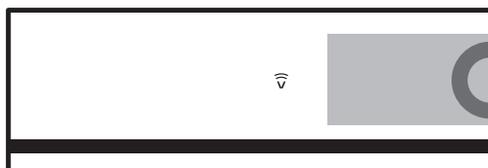
♡ Preferiti

⏪ Durata

⏩ Fine

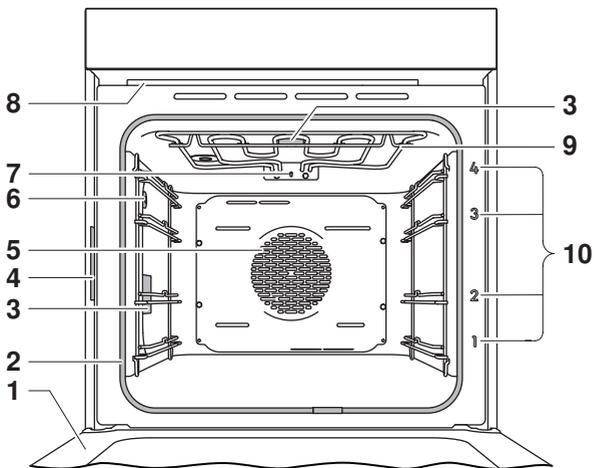
🔥 Temperatura dell'alimento da cuocere

Simbolo



📶 «V-ZUG-Home»

3.3 Camera di cottura



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Porta dell'apparecchio | 6 | Presa per sonda di temperatura dell'alimento |
| 2 | Guarnizione della porta | 7 | Sensore della temperatura |
| 3 | Illuminazione della camera di cottura | 8 | Sfiato della camera di cottura |
| 4 | Targhetta di identificazione | 9 | Grill/calore sopra |
| 5 | Ventilatore dell'aria calda | 10 | Appoggi con dicitura |

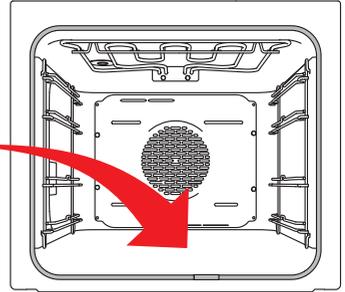


Il calore sotto si trova sotto il fondo della camera di cottura, pertanto il fondo può essere pulito più agevolmente.



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

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



3.4 Accessori



Danneggiamento dovuto a un utilizzo errato!

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



Non conservare gli accessori a lungo all'interno della camera di cottura. Rimuovere tutti gli accessori non idonei all'utilizzo in forno prima di utilizzare l'apparecchio.

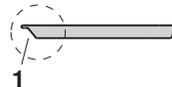
Teglia



Danneggiamento del rivestimento dovuto a determinati alimenti.

Gli alimenti quali impasti cotti preparati con soda caustica, impasti con elevato contenuto di proteine e pollo possono compromettere l'effetto antiaderente della teglia. Con questi alimenti è necessario utilizzare la carta da forno.

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

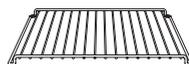
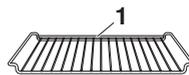


Griglia

 **In caso di utilizzo combinato di forno e steamer, non utilizzare la griglia del forno nello steamer! Pericolo di ruggine!**

Per una migliore distinzione, sulla griglia dello steamer è presente un lamierino con il simbolo del vapore.

- 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



Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti

 **La sonda di temperatura dell'alimento non può essere utilizzata con temperature della camera di cottura superiori a 230 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra la sonda di temperatura dell'alimento e il grill/calore sopra.**

Nella sonda di temperatura dell'alimento sono presenti tre punti di misura che rilevano la temperatura in modo particolarmente preciso. Tali punti di misura aiutano a registrare correttamente la temperatura sonda anche se la sonda di temperatura dell'alimento non è infilata correttamente. I punti di misura si trovano nei punti 1, 2 e 4 della scala del sensore.

- Misurazione della temperatura negli alimenti



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

Accessori speciali

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

- ▶ Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

3.5 Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

 **Pericolo d'incendio dovuto alla conservazione non autorizzata di materiali!**
Non riporre cibi e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio.

Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio consente di scaldare le stoviglie o di mantenere brevemente al caldo le pietanze coperte e può essere utilizzato indipendentemente dalle altre applicazioni.

Avviare il cassetto riscaldabile dell'apparecchio

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «Start» per avviare il cassetto riscaldabile dell'apparecchio.
 - Sul display compare la durata impostata.
- ▶ Al termine della durata
 - viene emesso un segnale acustico.
 - Sul display compare «Processo terminato».

 Scegliere una durata di almeno un'ora per scaldare le stoviglie. Per tenere al caldo le pietanze coperte scegliere una durata massima di un'ora, in modo che i cibi mantengano il grado di cottura desiderato senza seccarsi.

 Durante l'autopulizia pirolitica il cassetto riscaldabile non può essere selezionato.

 Con l'applicazione Shabbat il cassetto riscaldabile dell'apparecchio non può essere selezionato.

- ▶ All'occorrenza impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).

4 Utilizzo

4.1 Utilizzare il display

Accendere l'apparecchio

L'apparecchio viene comandato attraverso il display.

In modalità EcoStandby compare solo l'ora, se è stata attivata nelle regolazioni utente.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

Modificare la vista della schermata iniziale

La schermata iniziale può essere visualizzata in due modi diversi, come schermata (vedi pagina 11) delle app o come vista a elenco. La schermata delle app è l'impostazione di fabbrica.



- ▶ Premere il tasto funzione **1** per modificare temporaneamente la vista.
 - La vista rimane memorizzata finché il display non si oscura.
 - Successivamente la modifica viene annullata.
 - Quando si riattiva il display, nelle regolazioni utente compare la vista impostata.
- ▶ Per modificare la vista in modo permanente, selezionare la vista desiderata della schermata iniziale nella regolazione utente «Regolazioni individuali» (vedi pagina 48).

Visualizzare le informazioni rapide

Nella schermata delle app si possono visualizzare i nomi delle app e le funzioni dei preferiti ✎ «Rinominare» e 🗑 «Rimuovere».

- ▶ Tenere premuta l'app **2** desiderata.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide e la funzione dei preferiti accanto a Preferiti (vedi pagina 24).
- ▶ Rilasciare l'app **2**.
 - Le informazioni rapide scompaiono. Con l'applicazione Preferiti ❤ le informazioni rapide non scompaiono, in modo da poter selezionare «Rinominare»/«Rimuovere».

Spostare le app

Nella schermata delle app si possono spostare e riposizionare le app.

- ▶ Tenere premuta l'app **2** desiderata e spostarla all'interno dell'ordine delle app.
 - Le app sono distribuite su più pagine, si può spostare solo un'app alla volta.
- ▶ Rilasciare l'app **2**.
 - Il nuovo ordine delle app è memorizzato.

Espandere la barra delle funzioni a destra

La barra delle funzioni a destra può essere aperta indipendentemente dal modo di funzionamento.

- ▶ Trascinare la barra **3** verso sinistra.
 - La barra delle funzioni si espande.
 - Sul display compaiono ulteriori funzioni.

Utilizzare il CircleSlider

- ▶ Premere sull'applicazione o sulla funzione desiderata.
 - Il colore dell'intervallo selezionato diventa ambra e può essere modificato.
 - L'intervallo di temperatura è già attivato e può essere modificato direttamente.
- ▶ Appoggiare il dito sul CircleSlider **4** e muoverlo in senso circolare.
 - L'intervallo di valori cambia.
- ▶ Rilasciare il CircleSlider **4**.
- ▶ Premere «Start» per avviare un'applicazione o una funzione.



4.2 Selezionare e avviare un'applicazione

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

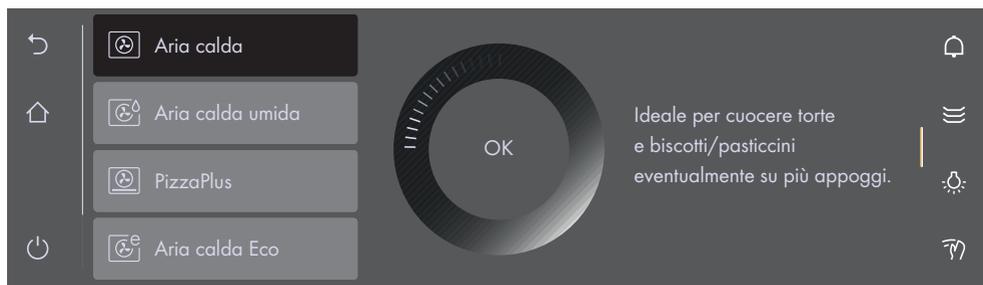
Selezionare il gruppo di applicazioni

Nel modo seguente:

- ▶ premere sul gruppo di applicazioni desiderato nella schermata delle app .
 - Sul display compare il sottomenu con le applicazioni associate.

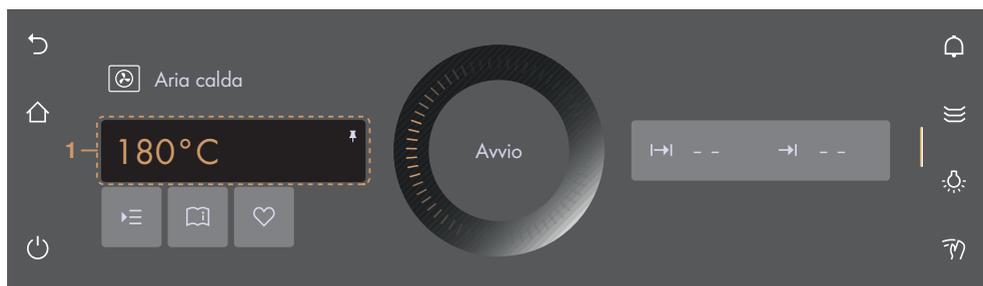
Oppure:

- ▶ dalla vista a elenco  selezionare il gruppo di applicazioni desiderato muovendo il CircleSlider oppure scorrendo verso l'alto, verso il basso o viceversa.
- ▶ Premere «OK» o toccare l'applicazione.
 - Sul display compare il sottomenu con le applicazioni associate.



Selezionare un'applicazione

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata con il CircleSlider.
 - Risp. selezionare la voce dell'elenco scorrendo, navigando e premendo sulla voce.
- ▶ Premere sull'applicazione desiderata, quindi su «OK», oppure premere di nuovo sull'applicazione.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio oppure un altro sottomenu con ulteriori applicazioni.
- ▶ Ripetere eventualmente l'operazione e selezionare l'applicazione desiderata finché sul display non compare l'indicazione che l'apparecchio è pronto all'uso:



Adeguaire i valori

- ▶ All'occorrenza adeguare il valore principale **1** con il CircleSlider (vedi pagina 22).
- ▶ Se necessario premere  e definire, adeguare o attivare (vedi pagina 22) il valore di altre opzioni.

Memorizzare i valori

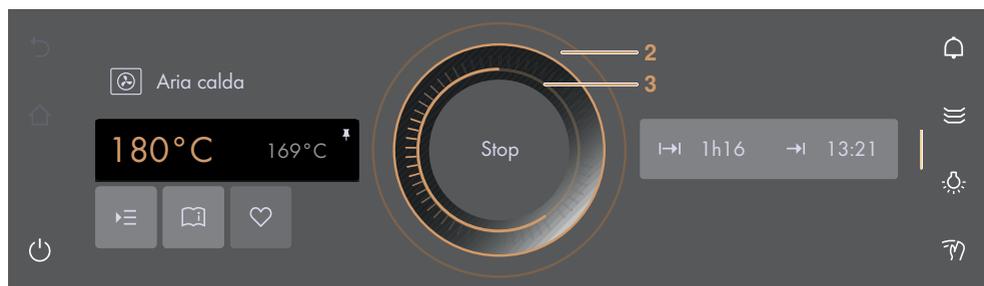
- ▶ All'occorrenza memorizzare il valore principale **1** adeguato in modo permanente per l'applicazione selezionata e impostarlo (vedi pagina 25).
- ▶ Se necessario premere  e creare (vedi pagina 24) un preferito.

Avviare l'applicazione

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il cerchio intermittente **2** del CircleSlider indica che è stato avviato il modo di funzionamento.
 - Durante il riscaldamento viene visualizzata la temperatura corrente della camera di cottura (a seconda delle applicazioni e delle regolazioni).
 - La barra di avanzamento **3** che scorre all'interno del CircleSlider indica la durata residua o lo stato di preriscaldamento dell'applicazione impostata, laddove sia stato impostato.



Se è stata impostata l'opzione «Preriscaldare», la temperatura corrente della camera di cottura non viene visualizzata durante il riscaldamento. Al posto di quest'ultima viene visualizzato lo stato del riscaldamento mediante una barra di avanzamento che scorre.



4.3 Cambiare applicazione

Se l'applicazione non è ancora stata avviata:

- ▶ Premere il tasto funzione  «Schermata iniziale».
 - Comparire la schermata iniziale (vedi pagina 17).
 - Si può scegliere una nuova applicazione.

Se un'applicazione è già in funzione:

- ▶ Tenere premuto «Stop».
 - L'applicazione viene interrotta (vedi pagina 28).

4.4 Durata

La durata può essere impostata, adeguata o cancellata prima o con il modo di funzionamento in corso. Allo scadere della durata impostata, l'applicazione termina automaticamente.

Impostare la durata

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Nell'intervallo di valori  premere «Durata» (vedi pagina 22).
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambrato.

- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.
 - Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento calcolata in base alla durata →!:
- ← 15min → 13:21
- Se è stato selezionato o impostato un preriscaldamento, la fine tiene conto del tempo approssimativo di preriscaldamento e della durata impostata. La durata impostata decorre dal termine del preriscaldamento.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.
 - Allo scadere della durata impostata, l'applicazione termina automaticamente (vedi pagina 29).
 - Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata (vedi pagina 30).

 Se sono impostati sia «Durata» sia «Preriscaldare», la durata impostata decorre dal termine del Preriscaldare (vedi pagina 23).

Campo di regolazione

Applicazione/funzione	Minimo	Massimo
Applicazioni con aria calda, calore sopra e sotto o grill	10 s	24 h
Scaldavivande	5 min	1 h 30 min
Scaldare piatti nella camera di cottura	30 min	10 h
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	30 min	24 h
Applicazioni Shabbat	1 h	78 h

 Nelle applicazioni con durata predefinita questa non può essere modificata.

Visualizzare l'orologio durante il funzionamento

Con l'apparecchio in funzione si possono visualizzare l'orologio e la durata.

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Ora».
 - Sul display vengono visualizzati l'orologio e la durata.

Nascondere l'orologio durante il funzionamento

- ▶ Premere **X** oppure «OK».
 - Orologio e durata non compaiono sul display.

4.5 Avviamento ritardato/fine

L'avviamento ritardato è attivo quando nell'applicazione selezionata sono state impostate sia la durata sia la fine. In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato.

 Nelle applicazioni Shabbat  non è possibile impostare l'avviamento ritardato.

Impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Impostare la durata (vedi pagina 18).
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 22).
- ▶ Introdurre l'alimento nella camera di cottura, se l'opzione «Preriscaldare» non è stata attivata.

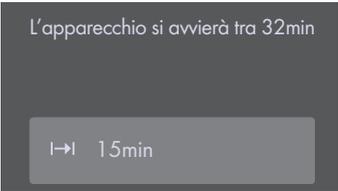
 **Se l'opzione  «Preriscaldare» è stata attivata, l'alimento può essere introdotto nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.**

Prima di impostare l'avviamento ritardato

- ▶ premere  «Fine» nell'intervallo di valori.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Impostare la fine desiderata con il CircleSlider.
 - Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento impostata:



- ▶ Premere «Start» per avviare l'avviamento ritardato.
 - Sul display compaiono la durata restante/impostata fino all'inizio e alla fine del funzionamento:



- ▶ All'occorrenza controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 22).
 - In caso di modifica alle opzioni «Durata», «Fine», «Preriscaldare» o «Temperatura dell'alimento da cuocere», la durata restante fino all'inizio del funzionamento viene ricalcolata.

 Se è stata impostata la «Durata» non è più possibile impostare o adeguare la fine durante il funzionamento.

Esempio

- ▶ Selezionare l'applicazione  «Aria calda» e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare la fine alle ore 11:30.
 - L'apparecchio si attiva automaticamente alle ore 10:15 e si spegne alle 11:30.

4.6 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). Non appena l'alimento ha raggiunto la temperatura finale desiderata (la temperatura sonda che l'alimento deve avere raggiunto 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 taglio di carne e dal grado di cottura. A questo riguardo rispettare le indicazioni sulle temperature finali fornite in «Easy-Cook».

Impostare

- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Selezionare (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Impostare la temperatura desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere  «Temperatura sonda» nell'intervallo di valori.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Impostare la temperatura finale desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.

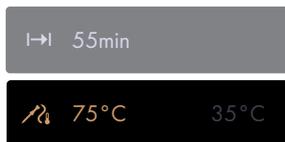


Il funzionamento può essere avviato solo quando la sonda di temperatura dell'alimento è inserita nella presa dell'apparecchio.



Nelle applicazioni con sonda di temperatura dell'alimento la temperatura della camera di cottura non deve superare i 230 °C; in caso contrario, verrà visualizzato un messaggio.

- ▶ Controllare e modificare le impostazioni.
 - Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte inferiore del display accanto alla temperatura finale.
 - La temperatura finale impostata appare a destra di .
 - Una volta raggiunta la temperatura finale, il funzionamento termina (vedi pagina 29) automaticamente.



Se si lascia l'alimento nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda può 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 (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.

4.7 Opzioni

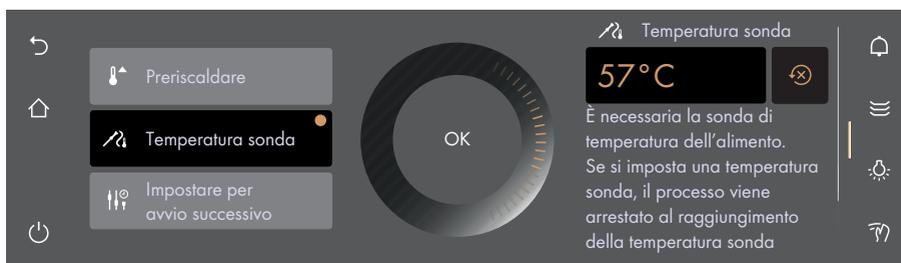
Panoramica

Ciascuna applicazione offre diverse opzioni. L'apparecchio presenta le seguenti  «Opzioni»:

-  Preriscaldare (vedi pagina 23)
-  Temperatura sonda (vedi pagina 20)
-  Impostare per avvio successivo (vedi pagina 23)

Selezionare e avviare le opzioni

- ▶ Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere .
 - Il display visualizza il menu delle opzioni:



- ▶ Premere sull'opzione desiderata.
- ▶ Attivare l'opzione con l'interruttore nella sezione destra del display oppure premere sull'intervallo di valori e impostare il valore desiderato con il CircleSlider.
 - Ogni opzione definita viene dotata di un .
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
 - Con «OK» si possono confermare anche più impostazioni contemporaneamente.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.

 L'opzione «Temperatura sonda» può essere impostata direttamente nella schermata di avvio. Quando la sonda di temperatura dell'alimento è inserita.

4.8 Controllare e modificare le impostazioni

Valori e impostazioni possono essere modificati prima e durante il funzionamento. Eccezione: impostazione della fine  durante il funzionamento (vedi pagina 29) e il preriscaldamento (vedi pagina 23).

 Nelle applicazioni Shabbat si può impostare unicamente la durata. Non è possibile modificare valori e impostazioni durante il funzionamento.

- ▶ Premere sul campo dell'impostazione desiderata.
- ▶ Per adeguare o ripristinare un valore, premere sull'intervallo di valori e adeguare il valore con il CircleSlider.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Premere sull'interruttore per attivare o disattivare l'opzione.
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».

4.9 Preriscaldare



Se l'opzione  «Preriscaldare» è stata attivata, l'alimento può essere introdotto nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.

Con l'opzione «Preriscaldare» la camera di cottura viene riscaldata rapidamente alla temperatura desiderata.

Panoramica

L'opzione di preriscaldamento può essere attivata con le applicazioni seguenti:

 Calore sopra e sotto	 Grill
 Calore sopra e sotto umido	 Grill-circolazione d'aria
 Calore sotto	 Aria calda
 PizzaPlus	 Aria calda umida

Attivare «Preriscaldare» tra le opzioni

- ▶ Selezionare (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Premere su  «Opzioni» e selezionare  «Preriscaldare».
- ▶ Premere sull'interruttore «Preriscaldare».
 - «Preriscaldare» è attivato.
- ▶ Se necessario impostare (vedi pagina 22) ulteriori opzioni.
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione con il preriscaldamento.
 - L'opzione «Preriscaldare» viene avviata.
 - Nel CircleSlider viene visualizzato il progresso dell'opzione «Preriscaldare».

Inserire gli alimenti

- Non appena la camera di cottura è stata preriscaldata,
- viene emesso un segnale acustico e compare un messaggio. La durata eventualmente impostata decorre dalla conferma di questo messaggio.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
 - ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e confermare il messaggio con «OK».
 - L'applicazione viene avviata.

4.10 Impostare per avvio successivo

Con «Impostare per avvio successivo» si può predefinire un'applicazione con tutte le relative impostazioni e avviarla in un secondo momento. L'applicazione non si avvia automaticamente, bensì solo in seguito a un'interazione con l'utente. L'apparecchio resta automaticamente in modalità di avvia e non va in standby, con conseguente consumo di energia elevato.

Attivare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Premere su  «Opzioni» e selezionare  «Impostare per avvio successivo».
- ▶ Premere sull'interruttore «Impostare per avvio successivo».
 - «Impostare per avvio successivo» è attivo.
 - Le impostazioni vengono memorizzate fino a 36 ore.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 22).

- ▶ Introdurre l'alimento nella camera di cottura, se l'opzione «Preriscaldare» non è stata attivata.

Avviare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.

 Impostando sia «Fine» sia «Impostare per avvio successivo», all'avvio di «Impostare per avvio successivo» la fine impostata non viene presa in considerazione.

4.11 Consigli di utilizzo

I consigli di utilizzo forniscono indicazioni utili di varia natura, ad es. sull'utilizzo del supporto o della stoviglia di cottura idonei e consigli specifici relativi alle varie applicazioni. Se l'applicazione non è ancora in funzione:

- ▶ selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.

Visualizzare i consigli di utilizzo

- ▶ Premere  «Consigli di utilizzo».
 - Compaiono i consigli relativi alle varie applicazioni.

Nascondere i consigli di utilizzo

- ▶ Premere  per nascondere i consigli di utilizzo.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio o del modo di funzionamento in corso.

4.12 Preferiti

Creare un preferito

In tutte le applicazioni, salvo nei programmi di pulizia, si può creare un preferito. Si possono memorizzare tutte le opzioni ad eccezione di «Fine» →! In totale si possono creare 50 preferiti.

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e adeguare valori e impostazioni (vedi pagina 17).
- ▶ Premere  «Preferiti».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ All'occorrenza modificare il nome del preferito sulla tastiera.
- ▶ Premere  per annullare il preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il preferito.
 - Vengono visualizzate le informazioni rapide del preferito.
 - Nella schermata iniziale il preferito **1** compare come app con un cuore.



Modificare un preferito

Un preferito già creato non può essere modificato a posteriori.

- ▶ Per adeguare singoli valori o impostazioni rispetto al preferito esistente, creare un nuovo preferito ed eventualmente cancellare il vecchio preferito.

Rinominare un preferito

Il nome del preferito può essere cambiato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere :
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.
- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere  «Rinominare».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ Sulla tastiera modificare il nome del preferito.
- ▶ Premere  per mantenere il vecchio nome del preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il nuovo nome del preferito.

Cancellare un preferito

Il preferito può essere cancellato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere :
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.
- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere  «Cancellare».
 - Il display visualizza: «Si desidera veramente cancellare o resettare?»
- ▶ Premere  «No» per mantenere il preferito.
- ▶ Premere  «Sì» per cancellare il preferito.

Avviare un preferito

- ▶ Premere sul preferito **1** nella schermata iniziale.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere «Start» per avviare il preferito **1**.

4.13 Impostare

Per modificare in modo permanente il valore principale proposto di un'applicazione, si può utilizzare l'icona della puntina da disegno  per l'impostazione. A ciascuna applicazione è associato un unico valore principale. I valori principali possono essere:

- Temperatura
- Livello di temperatura
- Indicazione dell'alimento



Le applicazioni per ricette e scaldapiatti sono escluse dalle impostazioni.

Impostare il valore principale

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Adeguare il valore principale con il CircleSlider (vedi pagina 22).

- ▶ Tenere premuto il valore principale.
 - La puntina da disegno passa al colore ambrato.
 - Il valore principale dell'applicazione desiderata è fissato.
 - Ogni volta che si apre l'applicazione il valore principale impostato appare come valore proposto.

Resettare il valore principale impostato

- ▶ Nella schermata iniziale premere sull'applicazione con il valore principale impostato.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Tenere premuto il valore principale di colore ambrato.
 - La puntina da disegno passa al colore bianco.
 - Il valore principale dell'applicazione desiderata non è più fissato.
 - Ogni volta che si apre l'applicazione compare il valore proposto definito nelle regolazioni di fabbrica.



Per resettare tutti i valori principali impostati richiamare la regolazione utente «Valori impostati» (vedi pagina 50).

4.14 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Può essere utilizzato indipendentemente dalle altre funzioni e applicazioni.

Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore» nella barra delle funzioni a destra.
 - Il display visualizza il temporizzatore.
 - Il valore proposto **1** compare di colore ambrato.
- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.



- ▶ Premere «Start».
 - Compare la schermata iniziale.
 - Nella barra delle funzioni compare la durata residua.

Al termine della durata

- viene emesso un segnale acustico.
- Il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Tenere premuto «Stop».
 - La durata viene interrotta.

- ▶ Ridurre o prolungare la durata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «OK» per confermare la riduzione o il prolungamento.
 - La durata adeguata viene memorizzata.
 - Compare la schermata iniziale.
 - Il display visualizza la durata residua.



Al successivo richiamo del temporizzatore l'ultima durata impostata compare automaticamente come valore proposto.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Tenere premuto «Stop».

4.15 Illuminazione

L'illuminazione della camera di cottura può essere accesa o spenta indipendentemente dal modo di funzionamento.



L'illuminazione della camera di cottura si accende automaticamente 3 minuti prima dello scadere della durata impostata.



Se l'illuminazione della camera di cottura è accesa o spenta prima dell'avvio di un'applicazione Shabbat, rimane in tale posizione fino alla fine del funzionamento.

Accendere l'illuminazione della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto funzione  «Illuminazione».
 - Il tasto funzione  passa al colore ambra.
 - L'illuminazione della camera di cottura è accesa.

Spegnere l'illuminazione della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto funzione  «Illuminazione».
 - Il tasto funzione  passa al colore bianco.
 - L'illuminazione della camera di cottura è spenta.

4.16 Blocco del display

Questa funzione blocca l'inserimento sul display, ad es. per pulire il display o impedire la modifica involontaria dei valori. L'apparecchio continua a funzionare e i messaggi continuano a essere visualizzati.

Attivare il blocco del display

- ▶ Premere il tasto funzione  «Blocco del display».
 - Il display visualizza: «Attivazione»
- ▶ Premere su «Attivazione».
 - Il display visualizza .

Disattivare il blocco del display

- ▶ Tenere premuto .
 - Il blocco del display è rimosso.

4.17 Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. La modalità silenziosa può essere attivata e disattivata sia nelle regolazioni utente (vedi pagina 48) sia con accesso rapido nella barra delle funzioni.

Attivare la modalità silenziosa

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Modalità silenziosa».
 - Sul display viene visualizzata la modalità silenziosa.
- ▶ Premere sull'interruttore «Modalità silenziosa».
 - La «Modalità silenziosa» è attivata.
 - Nelle barre delle funzioni il colore della  «Modalità silenziosa» diventa ambra.

Disattivare la «Modalità silenziosa»

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Modalità silenziosa».
 - Sul display viene visualizzata la modalità silenziosa.
- ▶ Premere sull'interruttore «Modalità silenziosa».
 - La «Modalità silenziosa» è disattivata.
 - Nelle barre delle funzioni il colore della  «Modalità silenziosa» diventa bianco.

4.18 Ora

L'orologio può essere visualizzato indipendentemente dal modo di funzionamento.

Visualizzare l'orologio

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Ora».
 - Sul display viene visualizzata l'ora.
 - Se impostata, viene visualizzata anche la durata di un'applicazione.

Nascondere l'orologio

- ▶ Premere **X** per nascondere l'orologio.
 - L'orologio non viene visualizzato sul display.

4.19 Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione

Le applicazioni possono essere interrotte o terminate anticipatamente mentre sono in esecuzione.

Interrompere un'applicazione

- ▶ Tenere premuto «Stop».



- L'applicazione viene interrotta.
- Se attivato, viene emesso un segnale di riscontro.
- In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - confermare la domanda «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?» con ✓ «Sì».
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire (vedi pagina 30) il funzionamento,
 - selezionare il tasto funzione ↶ per passare a un menu superiore dell'applicazione,
 - selezionare il tasto funzione ↷ per passare (vedi pagina 17) alla schermata iniziale,
 - tenere premuto il tasto funzione ⏻ per spegnere (vedi pagina 31) l'apparecchio.



Se l'applicazione è in funzione da meno di 1 minuto, all'interruzione compare l'indicazione della schermata di avvio.



Le applicazioni Shabbat possono essere interrotte unicamente con il tasto ⏻ funzione (vedi pagina 36).

Terminare anticipatamente un'applicazione

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione ⏻.
 - L'applicazione in corso termina; se in funzione, temporizzatore o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano attivi.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 31).

4.20 Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata/durata del passaggio, risp. al raggiungimento della temperatura finale impostata

- L'applicazione termina automaticamente.
- Viene emesso un segnale acustico.
- Se sono disponibili passi successivi, il display visualizza: «L'operazione è stata terminata. Si desidera proseguire con un passo successivo?».
- ▶ Per terminare definitivamente l'operazione, premere «No».
- ▶ Per confermare il messaggio, premere «Sì».
 - In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire (vedi pagina 30) il funzionamento,
 - selezionare il tasto funzione ↶ per passare a un menu superiore dell'applicazione,
 - selezionare il tasto funzione ↷ per passare (vedi pagina 17) alla schermata iniziale,
 - tenere premuto il tasto funzione ⏻ per spegnere (vedi pagina 31) l'apparecchio.

In modalità EcoStandby, fino a quando la temperatura all'interno della camera di cottura è superiore a 80 °C.

- Il display visualizza: Vengono visualizzati il «Calore residuo nella camera di cottura» e la temperatura corrente della camera di cottura.

In modalità EcoStandby, se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita

- il display visualizza la temperatura sonda.



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.

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 31).

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.

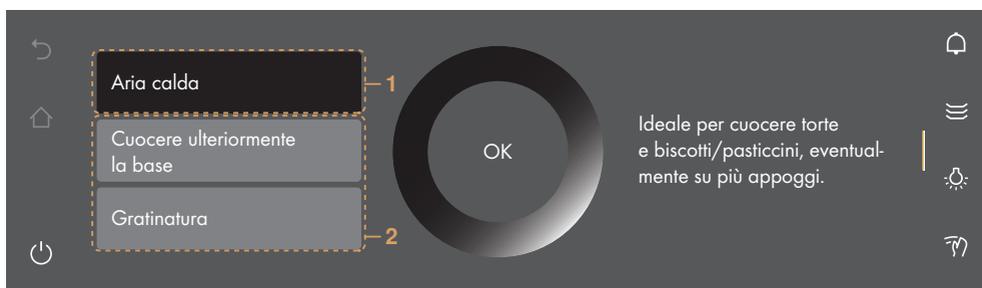
- ▶ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- ▶ Per evitare corrosione e formazione di odori, rimuovere l'acqua residua e le impurità con un panno morbido.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfianto fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

4.21 Passi successivi

I passi successivi sono applicazioni che consentono di proseguire il funzionamento al termine di un'applicazione terminata o interrotta. ad es. l'alimento può essere ulteriormente dorato. La selezione proposta di passi successivi dipende dall'applicazione appena terminata o interrotta.

Non appena un'applicazione viene terminata/interrotta e il messaggio «L'operazione è stata terminata. Si desidera proseguire con un passo successivo?» viene (vedi pagina 29) confermato con «Sì»,

- il display visualizza i passi successivi da selezionare:



Proseguire

- ▶ Selezionare il passo successivo desiderato.
 - Con il passo successivo **1** si prosegue l'applicazione appena terminata/interrotta. Il valore principale (temperatura o livello di temperatura) viene ripreso direttamente dall'applicazione terminata/interrotta.
 - Nei passi successivi **2** vengono proposti valori principali indipendenti dall'applicazione terminata/interrotta.

- ▶ Confermare la selezione con «OK».
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio con possibilità di impostazione ridotte.
- ▶ Eventualmente premere  e impostare (vedi pagina 22) le opzioni.
- ▶ Premere «Start» per avviare il passo successivo.

Interrompere il funzionamento

Per interrompere il funzionamento vi sono diverse opzioni:

- selezionare il tasto funzione  per passare (vedi pagina 17) alla schermata iniziale,
- tenere premuto il tasto funzione  per spegnere (vedi pagina 31) l'apparecchio.

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 31).

4.22 Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
 - L'applicazione in corso termina; se in funzione, temporizzatore o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano attivi.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - Il display si oscura.
 - L'apparecchio si trova in modalità EcoStandby.

Visualizzazione dopo lo spegnimento

A seconda dell'applicazione e delle impostazioni, nel display oscurato

- compaiono il calore residuo e la temperatura fin quando la temperatura è superiore a 80 °C
- la temperatura sonda, se la sonda di temperatura dell'alimento è ancora inserita

4.23 Consigli per l'apparecchio

Nei consigli per l'apparecchio sono raggruppati gli argomenti relativi al suo utilizzo.

Argomenti

Si possono consultare i seguenti argomenti:

- Schermata iniziale
- Barre delle funzioni
- CircleSlider
- Schermata app
- Vista a elenco
- Sonda di temperatura dell'alimento
- Preferiti
- Impostare
- EasyCook
- Pulizia
- Preriscaldare

Richiamare i consigli per l'apparecchio

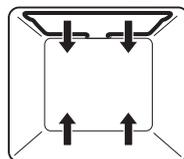
- ▶ Premere  «Consigli per l'apparecchio» nella schermata iniziale.
 - Il display visualizza il menu dei consigli per l'apparecchio.
- ▶ Selezionare l'argomento desiderato.
 - Nella sezione destra del display compaiono le informazioni relative all'argomento desiderato.

5 Applicazioni

5.1 Calore superiore/inferiore



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Intervallo di temperatura apparecchio con pirolisi	30–300 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

- Applicazione classica per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosti

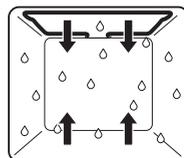


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.2 Calore sopra e sotto umido



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene espulsa in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazione

- Pane, trecce, arrosti e gratin su un appoggio
- Cottura delicata

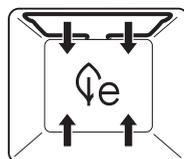


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.3 Calore sopra e sotto Eco



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



Quest'applicazione consente un notevole risparmio di energia. Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene mantenuta all'interno della camera di cottura. L'alimento si secca meno.

Applicazione

- Arrostiti, pasticcini e gratin



Non preriscaldare per la cottura con quest'applicazione. In tal modo si riduce il consumo di energia. La durata di cottura può essere maggiore rispetto al classico calore sopra e sotto.



Con questa applicazione l'andamento della temperatura è ottimizzato per una cottura a risparmio energetico. La visualizzazione della dicitura «ECO» sul display indica tale stato durante il funzionamento.

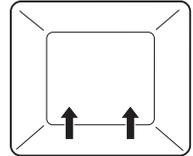


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.4 Calore inferiore



Intervallo di temperatura	4 stadi
Valore proposto	Medio (stadio 2)
Appoggio	1



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

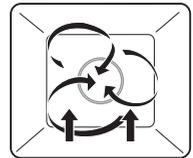


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

5.5 PizzaPlus



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Intervallo di temperatura apparecchio con pirolisi	30–300 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

- Per pizza, crostate e quiche

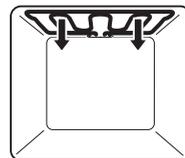


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura senza carta da forno.

5.6 Grill



Intervallo di temperatura	4 stadi
Valore proposto	Forte (stadio 3)
Appoggio	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

Applicazione

- Alimenti con superficie piana da cuocere al grill, ad es. pezzi di pollo 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.

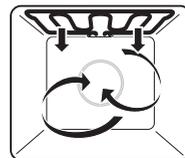


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti con l'opzione 🔥 prima di introdurre l'alimento.

5.7 Grill-circolazione d'aria



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Intervallo di temperatura apparecchio con pirolisi	30–300 °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.

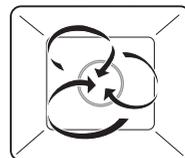
Applicazione

- Pollo intero
- Cibi alti da cuocere al grill
- ▶ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia, oppure in uno stampo di porcellana o di vetro.
- ▶ Rivestire la teglia con foglio d'alluminio e infilarla sotto la griglia.

5.8 Aria calda



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Intervallo di temperatura apparecchio con pirolisi	30–300 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	2 o 1 + 3 (o 1 + 3 + 2)



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

Applicazione

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

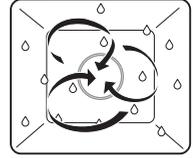


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

5.9 Aria calda umida



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



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. L'umidità propria generata dagli alimenti viene espulsa 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

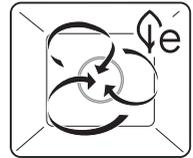


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

5.10 Aria calda Eco



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



Quest'applicazione consente un notevole risparmio di energia. L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. L'umidità propria generata dagli alimenti viene mantenuta all'interno della camera di cottura. L'alimento si secca meno.

Applicazione

- Arrostiti, pasticcini e gratin



Non preriscaldare per la cottura con quest'applicazione. In tal modo si riduce il consumo di energia. La durata di cottura può essere maggiore rispetto all'aria calda tradizionale.



Con questa applicazione l'andamento della temperatura è ottimizzato per una cottura a risparmio energetico. La visualizzazione della dicitura «ECO» sul display indica tale stato durante il funzionamento.



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

5.11 Applicazioni Shabbat

Per potere utilizzare le applicazioni  Shabbat calore sopra e sotto e  Shabbat calore sopra e sotto umido, nelle regolazioni utente deve essere attivato il  «Modo Shabbat» (vedi pagina 48).

 Si possono tenere calde le pietanze fino a 78 h senza dovere intervenire sull'apparecchio per l'intero arco di tempo.

Funzionamento

- Il display rimane invariato per l'intero modo di funzionamento.
- Dopo avere avviato un'applicazione Shabbat non è più possibile modificare le impostazioni.
- In questo modo di funzionamento i suoni sono disattivati. Alcuni suoni non possono essere silenziati per motivi giuridici e motivi tecnici di sicurezza.
- L'illuminazione della camera di cottura non può essere accesa o spenta durante questo modo di funzionamento. In base alle selezioni effettuate prima dell'avvio, l'illuminazione rimane accesa o spenta per l'intera durata.
- L'apertura della porta non influisce sul riscaldamento né sull'illuminazione della camera di cottura.

Selezionare e avviare

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  Shabbat ed eventualmente confermare (vedi pagina 17) con «OK».
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
- ▶ Effettuare (vedi pagina 22) all'occorrenza le impostazioni desiderate.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione selezionata.
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.
- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio
- ▶ Inserire gli alimenti
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
 - Il processo di cottura si avvia, il riscaldamento si attiva in lieve ritardo.

 Il processo di cottura si avvia solo in seguito all'apertura della porta e alla successiva chiusura.

Interrompere/terminare anticipatamente

L'applicazione Shabbat può essere interrotta o terminata anticipatamente mentre è in esecuzione (vedi pagina 28).

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione 
 - L'applicazione in corso termina.
 - Il display si oscura.
 - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 31).
 - Riavviando l'apparecchio compare la schermata iniziale.

Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata, il funzionamento termina (vedi pagina 29) regolarmente.

Interruzione di corrente

In seguito a un'interruzione di corrente, l'apparecchio si comporta nel modo descritto al capitolo «Dopo un'interruzione di corrente» (vedi pagina 61).

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica per breve tempo, l'applicazione si interrompe e l'impostazione relativa al modo Shabbat viene mantenuta invariata nelle regolazioni utente.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Utilizzare solo alimenti precotti.
- Non lasciare gli alimenti troppo a lungo all'interno dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.



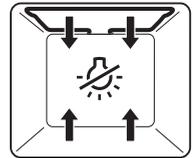
Non è possibile attivare contemporaneamente il temporizzatore e il cassetto riscaldabile dell'apparecchio, vengono disattivati all'avvio dell'applicazione.

In questo modo di funzionamento V-ZUG-Home non è disponibile.

Shabbat calore sopra e sotto



Intervallo di temperatura	30–140 °C
Valore proposto	85 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

- Riscaldare o tenere al caldo su un appoggio alimenti croccanti precotti e prodotti da forno
- Pane, pizza e pasticcini da aperitivo
- Cottura delicata

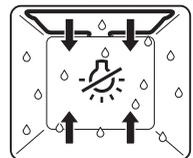


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

Shabbat calore sopra e sotto umido



Intervallo di temperatura	30–140 °C
Valore proposto	85 °C
Appoggio	2



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene espulsa in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazione

- Riscaldare o tenere al caldo su un appoggio alimenti che non devono seccarsi
- Verdure, carne, pasta, sfornati e arrostiti

5.12 Cottura delicata

Funzionamento

Con  «Cottura delicata» è possibile cucinare 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. In caso di durata prolungata, l'impostazione della temperatura corrisponde alla cottura a basse temperature.

A seconda del tipo di carne, per  «Cottura delicata carne rosolata» la durata di cottura può essere impostata tra 1 ora e mezza e 4 ore e mezza.

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
- Temperatura sonda della carne: fino a 76 °C
- Spessore della carne: min. 4 cm
- Qualità: carne di alta qualità non troppo matura
- Per i tagli di carne con una maggiore quantità di grasso, quali spalla o capocollo, impostare una lunga durata.

Tabella per «Cottura delicata carne rosolata»

Taglio di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Filetto di vitello	Media	59
	Ben cotta	65
Anca di vitello, lombata di vitello	Media	63
	Ben cotta	69
Spalla di vitello	Ben cotta	75
Collo di vitello	Ben cotta	75
Fesa di vitello	Media	61
	Ben cotta	71
Petto di vitello	Ben cotta	75
Filetto di manzo	Al sangue	48
	Media al sangue	53
	Media	57
	Ben cotta	65
Entrecôte, roastbeef	Media	57
	Ben cotta	64
Anca di manzo	Media	63
	Ben cotta	69
Costa di manzo	Media	60
	Ben cotta	68

Taglio di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Spalla di manzo	Media	72
	Ben cotta	75
Anca di maiale, lonza di maiale	Media	61
	Ben cotta	72
Collo di maiale	Ben cotta	76
Spalla di maiale	Ben cotta	76
Cosciotto di agnello	Media	65
	Ben cotta	74

Cottura delicata carne rosolata

- ▶ Condire o marinare la carne.



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

- ▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- ▶ Rosolare la carne per max 5 minuti a fuoco vivo da tutti i lati,
- ▶ Quindi adagiare la carne sulla griglia.



Per ottenere una crosta croccante, si può rosolare la carne anche dopo cotta. Nei tagli di carne grandi il grado di cottura non cambia molto, ma nei tagli piccoli la temperatura finale dovrebbe essere ridotta di 2–3 °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. La temperatura all'interno della carne è importante per un risultato ottimale al termine del funzionamento.

- ▶ Inserire la griglia con la carne nell'appoggio 2 e una teglia rivestita con foglio di alluminio nell'appoggio 1.
- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare  «Cottura delicata carne rosolata».

Selezionare e avviare la cottura delicata



Dopo l'avvio, la temperatura finale non può più essere modificata.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Cottura delicata» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il tipo di carne.
- ▶ Selezionare il taglio di carne desiderato.
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato e confermare con «OK».



► Se il tipo di carne o il taglio desiderato non è disponibile, selezionare «Selezione libera della carne».

- Selezionare il grado di cottura Con «Cottura delicata carne rosolata»: (impossibile con «Selezione libera della carne»).
- Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione.
- Se necessario, adeguare il valore proposto. Se lo si desidera, impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- Premere «Start» per avviare la cottura delicata.



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.

I→I 55min

75°C 35°C



Durante il funzionamento lo sportello dell'apparecchio deve rimanere chiuso. Se lo sportello dell'apparecchio viene aperto durante la cottura delicata, il funzionamento viene sospeso e, dopo un breve intervallo, si interrompe.

Interrompere o disattivare anticipatamente la Cottura delicata

- Per interrompere la cottura delicata tenere premuto «Stop».
- Il display visualizza: «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?»
- Premere ✓ «Sì» per interrompere o disinserire anticipatamente la cottura delicata.
- Il funzionamento si interrompe.
- Tenere premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 31).



Se si è selezionato «Sì» per errore e se si desidera comunque terminare la cottura del taglio di carne, è necessario selezionare un'altra applicazione. La «Cottura delicata» non è indicata per la carne già rosolata.

5.13 Scaldavivande

 «Scaldavivande» consente di tenere al caldo le pietanze pronte.



Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare per circa 10 minuti a porta aperta prima di avviare il programma «Scaldavivande» in modo che le pietanze non si cuociano eccessivamente. Più a lungo le pietanze rimarranno al caldo, maggiori saranno le conseguenze sulla loro consistenza.

5.14 Scaldare piatti nella camera di cottura



Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3-4 minuti a porta aperta prima di avviare «Scaldapiatti». In tal modo si preservano le stoviglie da eventuali danni dovuti alla tensione.

- Toccare il display per un periodo prolungato.
- Compare la schermata iniziale.
- Posizionare le stoviglie nella camera di cottura.
- L'ideale è inserire la griglia e appoggiarvi le stoviglie.

- ▶ Premere sull'applicazione  «Scaldapiatti».
 - Sul display compaiono la durata e la fine calcolata in base alla durata.
- ▶ Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).



Selezionare una durata di almeno 30 minuti.

- ▶ Premere «Start» per avviare «Scaldapiatti».
 - Allo scadere della durata impostata l'applicazione «Scaldapiatti» termina automaticamente.



I piatti sono caldi. Usare guanti di protezione o presine.

5.15 Ricettario

Per quest'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

- «Cottura in forno. Con passione per i dettagli»

I ricettari contengono ricette appositamente studiate per l'apparecchio. Tali ricette sono già programmate nell'apparecchio e la loro preparazione avviene in modo automatico dopo l'avvio.

Il ricettario «Cottura in forno» può essere ordinato a pagamento con il tagliando d'ordinazione allegato. Il ricettario è disponibile in lingua tedesca, francese, italiana o inglese. Se l'apparecchio dispone delle applicazioni necessarie, le ricette sono già attivate nell'apparecchio stesso.

Avviare il ricettario



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

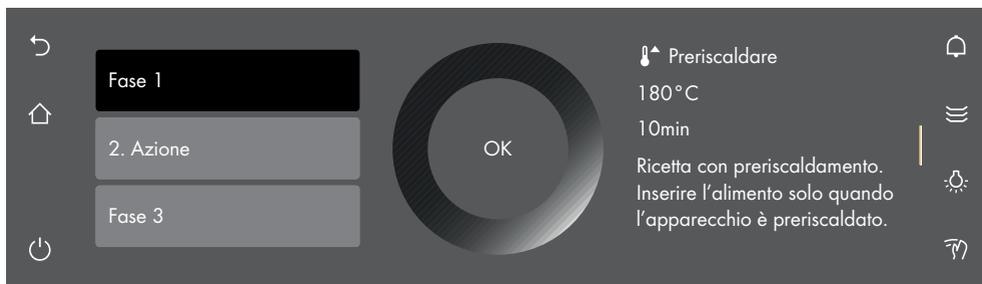
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Ricette» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato.
- ▶ Selezionare il capitolo desiderato.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
 - Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ Per visualizzare i singoli passaggi della ricetta, aprire la panoramica delle fasi nell'area sinistra del display. A tal fine, selezionare «1° passaggio». La panoramica delle fasi si apre e si possono visualizzare le informazioni quali applicazione, temperatura e durata. Le informazioni relative all'azione riportano le istruzioni operative corrispondenti.
- ▶ Selezionando una fase evidenziata o un'azione e confermando con «OK», si può avviare la ricetta dalla fase selezionata. A tal scopo la fase selezionata deve essere ripresa nella schermata di avvio, quindi si può avviare la ricetta come di consueto premendo «Start».
- ▶ Una ricetta può essere avviata da una fase qualsiasi, cioè è possibile saltare delle fasi.



Se si desidera avviare una ricetta da una fase successiva, selezionare l'azione precedente per vedere le informazioni sull'appoggio.



Vi sono fasi e azioni, tra le prime vi sono il preriscaldamento e le fasi di cottura, azioni sono le istruzioni operative.



Durante l'esecuzione della ricetta

Nel corso della ricetta può essere necessario aprire la porta dell'apparecchio, ad esempio per girare l'alimento o inserire un altro alimento. In questi casi il modo di funzionamento si interrompe e sul display compaiono le istruzioni su come procedere.

Per proseguire la ricetta procedere nel modo seguente:

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ eseguire l'azione, ad esempio girare l'alimento;
- ▶ chiudere la porta dell'apparecchio e confermare il messaggio con «OK».
 - La ricetta prosegue.

Interrompere una ricetta

- ▶ Per interrompere una ricetta tenere premuto «Stop».
 - Il display visualizza: «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?»
- ▶ Premere ✓ «Sì» per interrompere la ricetta.
 - La ricetta viene interrotta.

5.16 Ricette personali

È possibile memorizzare fino a 40 ricette personali nate dalla propria creatività. Una ricetta può contenere più passaggi con determinate applicazioni, preriscaldamento, pause e tempi di arresto che si susseguono automaticamente dopo l'avvio. È possibile modificare e memorizzare anche le ricette esistenti.



Con l'opzione «Preriscaldare» la camera di cottura viene riscaldata alla temperatura selezionata in questo passaggio. La temperatura viene mantenuta fino all'introduzione dell'alimento e alla conferma con «OK».

Nel passaggio «Arresto» il riscaldamento continua a funzionare e la temperatura della camera di cottura rimane costante.

Nel passaggio «Pausa» il riscaldamento si interrompe e la temperatura diminuisce.

Creare una ricetta personale

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Premere .
- ▶ Premere «Ricette personali».
- ▶ Premere «Creare ricette».
 - Compare la selezione «Aggiungere un passaggio».

- ▶ Premere «Aggiungere un passaggio».
 - Compaiono le varie possibilità di selezione.
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata oppure «Preriscaldare», «Pausa» o «Arresto» e confermare con «OK».
- ▶ Effettuare le impostazioni desiderate per i vari passaggi.
 - Impostare la temperatura o il livello di temperatura.
 - Impostare la durata.
 - Impostare «Preriscaldare» per riscaldare la camera di cottura alla temperatura desiderata.
 - Impostare «Sonda di temperatura dell'alimento» quando occorre raggiungere una determinata temperatura sonda.
- ▶ Confermare con «OK».
- ▶ Creare i passaggi successivi nello stesso modo.



In una ricetta personale si possono creare un massimo di 10 passaggi.

Denominare la ricetta creata

- ▶ Digitare il nome della ricetta servendosi della tastiera.
- ▶ Confermare con «OK».
 - La nuova ricetta compare nella schermata «Ricette personali».

Avviare la ricetta

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
- ▶ Avviare la ricetta premendo «Start».

Modificare una ricetta personale

Ogni ricetta personale può essere modificata.

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
- ▶ Si apre la schermata «Modifica ricetta».

Modificare un passaggio

- ▶ Premere sul passaggio da modificare.
- ▶ Effettuare le impostazioni e confermare con «OK».

Aggiungere un passaggio

- ▶ Premere  «Aggiungere un passaggio».
- ▶ Effettuare le impostazioni e confermare con «OK».

Cancellare un passaggio

- ▶ Premere  in corrispondenza del passaggio desiderato.
 - Il display visualizza: «Si desidera cancellare questo passaggio?».
- ▶ Premere  per cancellare il passaggio.
 - Il passaggio viene cancellato.

Salvare una ricetta modificata

- ▶ Confermare con «OK».
- ▶ Denominare la ricetta modificata.
 - Digitare il nome della nuova ricetta servendosi della tastiera.
- ▶ Confermare con «OK».

Copiare una ricetta personale

- ▶ Premere «Ricette personali».
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
- Ora è possibile modificare i singoli passaggi esistenti.
- Si possono anche aggiungere ulteriori passaggi.
- ▶ Confermare con «OK», denominare la nuova ricetta e salvarla.

Copiare una ricetta

Si possono copiare ricette dal ricettario.

- ▶ Premere sul ricettario.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
- Ora è possibile modificare i singoli passaggi esistenti.
- Si possono anche aggiungere ulteriori passaggi.
- ▶ Confermare con «OK», denominare la nuova ricetta e salvarla.

Cancellare una ricetta personale

Ogni ricetta personale può essere cancellata.

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
- Il display visualizza: «Si desidera cancellare la ricetta?».
- ▶ Premere  per cancellare la ricetta.
- La ricetta viene cancellata.

5.17 EasyCook

Con  EasyCook è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto il gruppo e l'alimento, l'apparecchio suggerisce le applicazioni adeguate, impostazioni e accessori compresi.

Panoramica dei gruppi di alimenti

Gli alimenti sono riuniti in diversi gruppi, ma uno stesso alimento può rientrare in più gruppi.

È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

Sformati e gratin	Frutta
Prodotti da forno	Pollame
Contorni	Verdure
Pesce e frutti di mare	Crostate e pizza
Carne	

Selezionare e avviare la cottura di alimenti



L'avviamento ritardato è indicato unicamente per alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Comparire la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare l'applicazione «EasyCook» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti desiderato.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
- ▶ Selezionare la preparazione (cottura, cottura in forno ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'alimento selezionato.
- Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 22).
- Premere «Start» per avviare il modo di funzionamento.

Diete

Nelle regolazioni utente, al capitolo «Regolazioni individuali», sotto «Dieta EasyCook» si possono disattivare alcuni alimenti e/o gruppi di alimenti per adeguare così EasyCook alla dieta personale.

Sono elencati i seguenti alimenti:

Latte	Carne
Uova	Carne di maiale
Pesce	

Tutti gli alimenti attivati compaiono su sfondo di colore ambra. Premendo sull'interruttore si possono disattivare.

Vengono esclusi solo gli alimenti univoci. Ad es. escludendo «Latte», vengono nascosti solo gli alimenti e i piatti che contengono chiaramente «Latte vaccino». Si può escludere un numero di diete a piacere.

Cucine tipiche

Nelle regolazioni utente, al capitolo «Regolazioni individuali», sotto «Cucine tipiche EasyCook» si possono attivare alimenti e piatti base tipici e regionali con la relativa preparazione come un unico pacchetto.

Sono disponibili le seguenti cucine tipiche:

- italiana
- francese
- tedesca
- libanese
- cinese
- australiana
- ucraina
- turca
- belga
- russa

Tutte le cucine tipiche attivate compaiono su sfondo di colore ambra. Premendo sull'interruttore si possono disattivare.

Gli alimenti e i piatti base attivati nel rispettivo pacchetto si integrano nella struttura del menu EasyCook. Si può attivare un numero di cucine tipiche a piacere.

6 V-ZUG-Home



Per rimanere sempre aggiornati, scaricare gli aggiornamenti sull'apparecchio utilizzando V-ZUG-Home.

Il fabbricante, V-ZUG SA, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://www.vzug.com/it/it/guidance-for-testing-institutes>

6.1 Condizioni

Per un utilizzo completo di V-ZUG-Home devono essere soddisfatte le condizioni seguenti:

- accesso Internet e accesso a Google Play™ Store/App Store®
- smartphone o tablet collegati alla rete domestica
- Wi-Fi che soddisfa uno degli standard seguenti: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store® è un marchio di servizio di Apple Inc.

6.2 Prima messa in esercizio



Rimanere nelle vicinanze del proprio elettrodomestico mentre si stabilisce la connessione e tenere a portata di mano la password della rete wireless.

Installare l'app

- ▶ Attivare Bluetooth e localizzazione sullo smartphone/sul tablet.
- ▶ Cercare «V-ZUG» in Google Play™ Store/App Store®.
- ▶ Installare e aprire l'app V-ZUG.

Attivare la modalità V-ZUG-Home sull'apparecchio

- ▶ Nella regolazione utente «V-ZUG-Home» impostare il modo di funzionamento «Display» o «Utilizzo e visualizzazione».

Collegare l'apparecchio alla rete domestica

- ▶ Aggiungere l'elettrodomestico nella app V-ZUG.
 - Nella app V-ZUG appare una richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - Sul display dell'elettrodomestico appare un PIN a 6 cifre.
- ▶ Inserire il PIN a 6 cifre nella app V-ZUG e confermare la richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza il nome della WLAN attiva e richiede l'immissione della password della Wi-Fi.
- ▶ Immettere la password della Wi-Fi.
 - L'elettrodomestico è collegato alla Wi-Fi attiva.



Per ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità visitare il sito vzug.com.

7 Regolazioni utente

7.1 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare  «Regolazioni utente» e confermare eventualmente con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare la regolazione utente desiderata.
 - Sul display compare il menu principale della regolazione utente desiderata, oppure un altro sottomenu con ulteriori regolazioni utente.
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
 - L'impostazione viene acquisita direttamente.
- ▶ Premere  per uscire da un sottomenu.
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente premere .



In seguito a un'interruzione di corrente tutte le regolazioni utente restano invariate eccetto la modalità silenziosa.

7.2 Lingua

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

7.3 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'accensione accidentale dell'apparecchio 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 1 minuto dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

7.4 Display

Schema a colori

Per il display si può scegliere tra uno schema a colori chiaro e uno scuro.

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

Sfondo

Lo sfondo del display può essere modificato. Scegliere se lo sfondo deve essere visualizzato monocolori, con una struttura o un alimento aggiuntivo sulla struttura. Scegliendo la struttura con l'alimento, nella schermata app compaiono diverse immagini di alimenti su ciascuna pagina.

7.5 Suoni

Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. Questa impostazione viene disattivata quando l'apparecchio passa alla modalità EcoStandby. Con la modalità silenziosa attiva non è possibile regolare il volume dei segnali di riscontro e acustici.

Suoni di notifica

La tonalità dei segnali acustici e di riscontro può essere modificata.

Segnali di riscontro

I segnali di riscontro possono essere impostati con volume più alto o più basso o completamente disattivati. Alcuni segnali di riscontro non possono essere silenziati per motivi giuridici e motivi tecnici di sicurezza.



Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale di riscontro, anche se l'impostazione è su «OFF» (funzione di sicurezza).

Segnali acustici

I segnali acustici possono essere impostati con volume più alto o più basso. Non possono essere disattivati.



I segnali acustici attivati possono essere tacitati toccando un punto qualsiasi del display o aprendo la porta.

7.6 Regolazioni individuali

Dieta EasyCook

Determinati alimenti e gruppi di alimenti possono essere disattivati per adattare EasyCook alla dieta personale.

Cucine tipiche EasyCook

Alimenti e piatti base tipici e regionali possono essere attivati come un unico pacchetto insieme alla relativa preparazione e aggiunti a EasyCook.

Schermata iniziale

Si può scegliere se all'apertura della schermata iniziale le applicazioni debbano comparire nella schermata delle app o nella vista a elenco.

Passi successivi

Nella regolazione «On», al termine del funzionamento vengono visualizzati i seguenti passaggi. Nella regolazione «Off», il funzionamento si conclude definitivamente.

Unità di temperatura

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

- °C: gradi Celsius
- °F: gradi Fahrenheit

Modo Shabbat

Attiva le applicazioni Shabbat sulla schermata iniziale.

7.7 Funzioni di assistenza

Illuminazione

Con l'impostazione «ON», l'illuminazione della camera di cottura diventa intermittente quando compaiono dei messaggi durante il funzionamento.



L'illuminazione può essere accesa o spenta in qualsiasi momento premendo il simbolo .

Se l'illuminazione non si spegne, si spegnerà automaticamente dopo 3 minuti per risparmiare energia.

Suono di riscaldamento

Con l'impostazione «ON», viene emesso un breve suono di riscaldamento non appena si può inserire l'alimento.

7.8 Data e ora

Sincronizzazione dell'orario

In fase di connessione a V-ZUG-Home viene configurata automaticamente l'impostazione «Internet». Successivamente, ora, data e fuso orario vengono sincronizzati direttamente tramite l'app.

Data

La data può essere consultata e modificata.

Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/CET)

Se questa funzione è attivata, il cambio fra orario estivo e invernale dell'Europa Centrale è automatico. A tale scopo è necessario inserire la data corretta nella regolazione utente.

Ora

L'ora può essere consultata e modificata.

Formato data e ora

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

La data può essere visualizzata nei formati GG.MM.AAAA, AAAA-MM-GG oppure MM/GG/AAAA.

Orologio in stand-by

Si può scegliere tra le impostazioni «OFF», «ON» e «ON con modalità notturna».

Orologio

È possibile modificare lo stile di visualizzazione dell'orologio dello schermo di spegnimento automatico. Possono essere selezionate le modalità «Digitale», «Analogico» e «Punto».

Modalità notturna

La modalità notturna riduce la luminosità dell'orologio. L'avvio della modalità notturna può essere impostato.



La modalità notturna dura sempre 8 ore.

Sincronizzazione dell'ora

Si può scegliere tra la sincronizzazione con la rete e il real-time clock (RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Modo di funzionamento

Si può scegliere tra «OFF», «Visualizzazione» e «Utilizzo e visualizzazioni». Selezionare «Visualizzazione» o «Utilizzo e visualizzazioni» per collegare l'apparecchio a «V-ZUG-Home».

Visualizzare informazioni

Visualizza tutte le informazioni rilevanti per la connessione.

Riavviare l'interfaccia

L'interfaccia può essere resettata in caso di difficoltà nell'instaurare la connessione.

Ripristino

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.



Per ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità visitare il sito vzug.com.

7.10 Informazioni relative all'apparecchio

Numeri di identificazione

Vengono visualizzati il numero di serie (SN) e il numero articolo.

Numeri delle versioni

Vengono visualizzate le versioni software correnti.

Modalità demo

L'apparecchio visualizza lo stato attuale della modalità demo. La modalità demo può essere attivata e disattivata unicamente nel menu di servizio.

Contatto dell'assistenza

Vengono visualizzate le informazioni di contatto dell'assistenza.

7.11 Regolazioni di fabbrica

Valori impostati

Resetta tutti i valori impostati.

Schermata iniziale

Resetta la schermata iniziale alla schermata delle app. I preferiti vengono mantenuti.

Preferiti

Premendo «OK» si cancellano tutti i preferiti creati.

V-ZUG-Home

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.

Regolazioni di fabbrica

Resetta le impostazioni allo stato alla consegna. Tutti i dati personalizzati vanno persi.

7.12 EcoManagement

Informazioni sul consumo

Mostra il consumo energetico medio degli ultimi 25 funzionamenti, il consumo complessivo di energia dell'ultimo mese (o dal reset del mese scorso), il consumo complessivo di energia dell'ultimo anno (o dal reset dell'anno scorso) e il consumo complessivo di energia.

Indicatore del consumo

Con l'impostazione «ON» viene visualizzata l'energia consumata al termine di un'applicazione.

Ripristino

Resetta tutti i contatori EcoManagement, ad eccezione del consumo complessivo.

7.13 Assistenza

Questa parte del menu è riservata al personale dell'assistenza ed è protetta da password.

8 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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

Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detersivi aggressivi, basici o fortemente 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.

8.1 Pulizia esterna

- ▶ Rimuovere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici e il display con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Durante le operazioni di pulizia si può utilizzare il  «Blocco del display» per proteggere gli elementi di comando dall'attivazione involontaria.

Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.
- ▶ Pulire con un panno morbido inumidito con acqua.

8.2 Pulizia della camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Non piegare il sensore della temperatura e gli elementi riscaldanti.
Non strofinare la superficie, la danneggerebbe.

- ▶ 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.
- ▶ Rimuovere accuratamente i residui di detergente perché potrebbero compromettere l'effetto antiaderente.

In caso di sporco ostinato negli apparecchi senza autopulizia pirolitica:

- ▶ utilizzare detergenti per forno reperibili in commercio e osservare le indicazioni del produttore.

8.3 Pulire la teglia



Riduzione dell'effetto antiaderente.

Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o altamente alcalini. Non strofinare la superficie.

- ▶ Rimuovere subito lo sporco o i residui di detersivo.

8.4 Autopulizia pirolitica (in funzione del modello)



Pericolo di ustioni a causa della superficie rovente!

La parte anteriore dell'apparecchio si riscalda di più rispetto al normale utilizzo. Poiché potrebbero svilupparsi odori e fumo, nella stanza non dovrebbero essere presenti animali (soprattutto uccelli) durante questa procedura. Ventilare bene la stanza durante e dopo la procedura.

Rimuovere prima i residui grossolani di grasso e olio e i resti di alimenti incrostati. Non utilizzare detergenti chimici. Eventuali residui di detergenti possono causare reazioni chimiche, distruggere lo smalto e produrre vapori tossici.

Durante l'autopulizia pirolitica, l'elevata temperatura della camera di cottura brucia lo sporco. In seguito i residui possono essere rimossi facilmente con un panno umido. L'uso prolungato può rendere la camera di cottura 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.



In base al grado di sporco, l'autopulizia pirolitica dura circa 3–5 ore compreso il raffreddamento.

Finché la temperatura è superiore a 300 °C, l'illuminazione e il cassetto riscaldabili dell'apparecchio rimangono spenti e non possono essere attivati.

Selezionare e avviare l'autopulizia pirolitica



Danni agli accessori a causa dell'autopulizia!

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

- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
- ▶ Selezionare l'applicazione

- ▶ Selezionare il grado di sporco.
 - Il display visualizza la fine calcolata dell'autopulizia pirolitica.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'autopulizia pirolitica.
 - La porta dell'apparecchio si blocca.

Avviamento ritardato

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

- ▶ Prima dell'avvio, selezionare I→I.
- ▶ Impostare la fine desiderata.
- ▶ Premere «Start».
 - L'apparecchio resta spento fino all'avvio automatico calcolato e la porta si blocca.

Annulla

- ▶ Premere «Stop» sul display.
 - L'autopulizia pirolitica viene interrotta.
 - Il display visualizza «Calore residuo nell'apparecchio».
 - 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.



Sul frontale della camera di cottura si trova la guarnizione della porta che è delicata e può danneggiarsi se strofinata energicamente. Pulire la guarnizione della porta delicatamente.

8.5 Pulire la porta dell'apparecchio

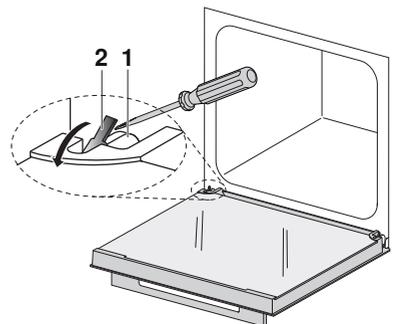
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio

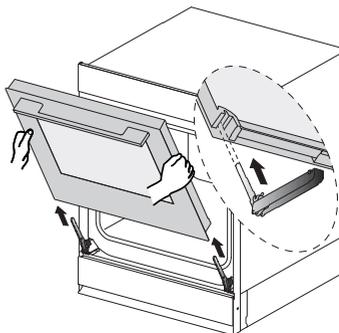


La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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

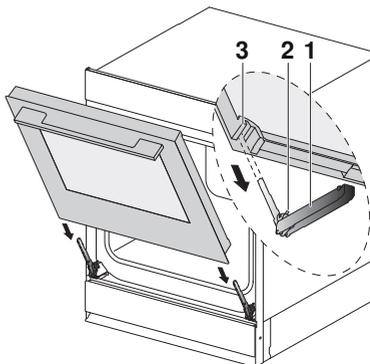


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfiato a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Montare la porta dell'apparecchio

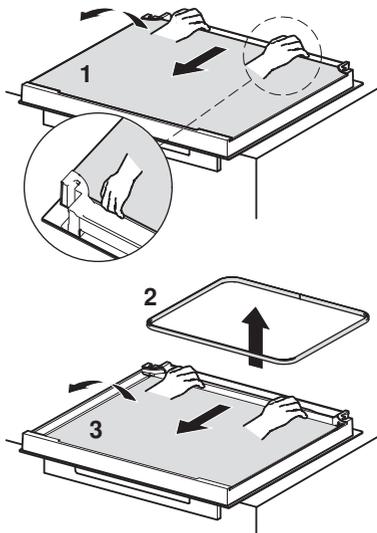
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio **3** in modo uniforme nelle due cerniere **1** fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe **2**.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe **2**.
 - Non chiudere la porta dell'apparecchio con troppa forza.



 **Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.**

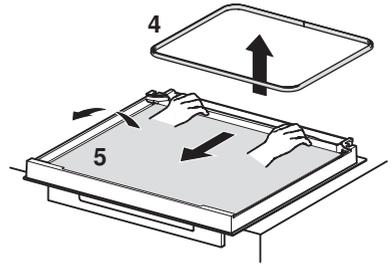
Pulire i vetri della porta

- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie pulita e piana, ad es. su un canovaccio, con la maniglia rivolta verso il basso.
 - Fare attenzione che la maniglia non poggi.
- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio contro il proprio corpo.
- ▶ Premere con cautela il vetro **1**, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Rimuovere la guarnizione **2**.
- ▶ Premere con cautela il vetro della porta **3**, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.

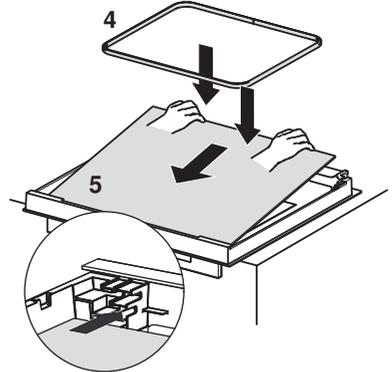


Per gli apparecchi con autopulizia pirolitica:

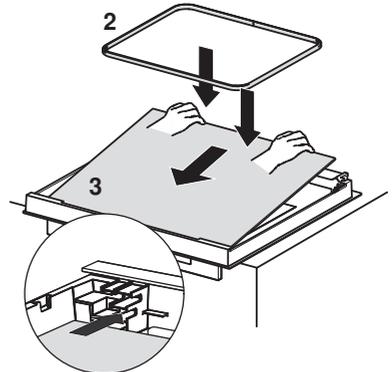
- ▶ rimuovere la guarnizione **4**.
- ▶ Premere con cautela il vetro della porta **5**, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Pulire i vetri e asciugarli bene.



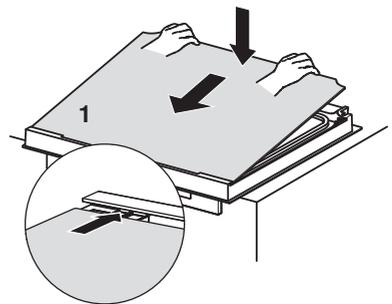
- ▶ Reintrodurre il vetro della porta **5**. A tal scopo inserire il vetro della porta **5** nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - La dicitura sul vetro deve essere leggibile.
- ▶ Inserire la guarnizione **4**.

**Per tutti gli apparecchi:**

- ▶ reintrodurre il vetro della porta **3**. A tal scopo inserire il vetro della porta **3** nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - La dicitura sul vetro deve essere leggibile.
- ▶ Inserire la guarnizione **2**.



- ▶ Inserire il vetro della porta **1** nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - Ora si può inserire il vetro della porta **1** in posizione corretta, con la superficie lucida verso l'esterno.



8.6 Pulire la guarnizione della porta

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



Negli apparecchi con funzione di pirolisi, la guarnizione della porta è rivestita con grafite che può macchiare il panno di pulizia.

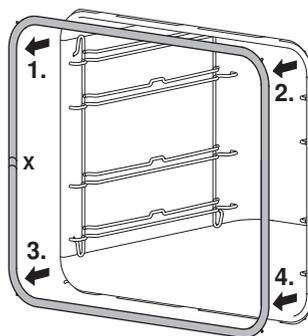
8.7 Sostituire la guarnizione della porta

In linea di principio consigliamo di far sostituire la guarnizione dello sportello dal nostro personale dell'assistenza, il cliente può tuttavia sostituire la guarnizione dello sportello del proprio apparecchio anche personalmente.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per gli eventuali danni derivanti da una guarnizione dello sportello non installata correttamente.

Rimuovere la guarnizione dello sportello

- ▶ Staccare la guarnizione in uno dei quattro angoli tirando verso l'esterno con un'angolazione di circa 30°, quindi estrarla con cautela.
- ▶ Rimuovere la guarnizione una volta allentate tutte e quattro le staffe.
- ▶ Pulire la scanalatura sull'apparecchio con un panno umido.

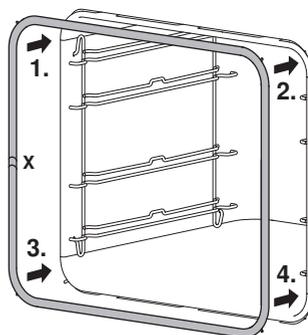


Inserire la guarnizione dello sportello



I punti di applicazione e il foro di ventilazione **X** devono trovarsi a sinistra al centro.

- ▶ Iniziare a inserire la guarnizione in uno degli angoli superiori.
- ▶ Introdurre il gancio di introduzione nella fessura dall'esterno verso l'interno con un'angolazione di 30°. Non appena la parte superiore è inserita, introdurre i due angoli inferiori.
- ▶ Premere la guarnizione dello sportello in alto, in basso, a sinistra e a destra sull'apparecchio.



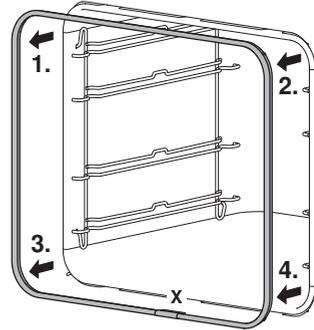
8.8 Sostituire la guarnizione della porta (apparecchi con autopulizia pirolitica)

In linea di principio consigliamo di far sostituire la guarnizione della porta dal nostro personale dell'assistenza, il cliente può tuttavia sostituire la guarnizione della porta del proprio apparecchio anche personalmente.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per gli eventuali danni derivanti da una guarnizione della porta non installata correttamente.

Rimuovere la guarnizione della porta

- ▶ Staccare la guarnizione in uno dei quattro angoli tirando verso l'esterno con un'angolazione di circa 30°, quindi estrarla con cautela.
- ▶ Rimuovere la guarnizione una volta allentate tutte e quattro le staffe.
- ▶ Pulire la scanalatura sull'apparecchio con un panno umido.

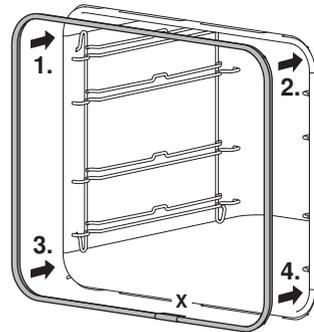


Inserire la guarnizione della porta



Il punto di saldatura **X** deve trovarsi in basso al centro.

- ▶ Iniziare a inserire la guarnizione in uno degli angoli superiori.
- ▶ Inserire la staffa in modo che si agganci alla linguetta esterna.
- ▶ Non appena la parte superiore è inserita, introdurre le due staffe inferiori.
- ▶ Premere lievemente la guarnizione in linea retta in alto, in basso, a sinistra e a destra sull'apparecchio.



Verificare che la guarnizione della porta sia inserita correttamente.

Tutte le quattro staffe devono essere agganciate alla linguetta.

- ▶ Eventualmente rimuovere la guarnizione e reintrodurre il gancio d'angolo.
- ▶ Premere lievemente la guarnizione in linea retta in alto, in basso, a sinistra e a destra sull'apparecchio.

8.9 Sostituire la lampadina alogena



ATTENZIONE alle scosse elettriche!

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

Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

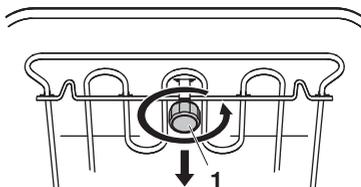
Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.



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

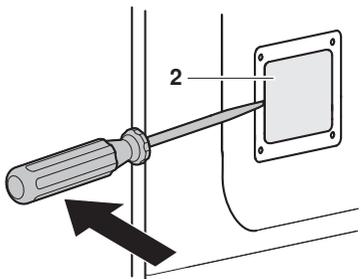
Illuminazione superiore

- ▶ Svitare con cautela il vetro della lampada **1** in senso antiorario e rimuoverlo.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampadina alogena, tipo di alogeno G9/25 W/230 V.
- ▶ Fissare il vetro della lampada ruotandolo in senso orario.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.



Illuminazione laterale

- ▶ Rimuovere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere con cautela il vetro della lampada **2** dal supporto.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampadina alogena, tipo di alogeno G9/25 W/230 V.
- ▶ Premere il vetro della lampada **2** nel supporto.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.



8.10 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

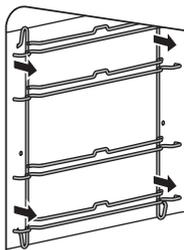
- La griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavate in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio



Quando si inseriscono le griglie d'appoggio fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

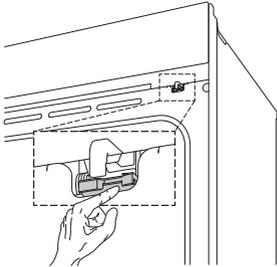
- ▶ Inclinare la griglia d'appoggio in avanti, verso il centro della camera di cottura.
- ▶ Estrarre la griglia d'appoggio dai fori posteriori.
- ▶ Montare in sequenza inversa.



9 Eliminazione dei guasti

In determinate circostanze è possibile eliminare i seguenti guasti autonomamente. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio, numero F e numero E) e chiamare il servizio assistenza.

9.1 Messaggi di guasto

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «FX/EXX»	▪ Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 62). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ «UX/EXX»	▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 62). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ «A1/E24»	▪ La temperatura deve scendere sotto i 300 °C.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio. ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». <ul style="list-style-type: none"> – L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.
▪ «A1/E69» negli apparecchi con autopulizia pirolitica	▪ Rilevamento stato porta fallito. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Premere sul rilevamento stato porta accanto al gancio di bloccaggio e tenerlo premuto. <ul style="list-style-type: none"> – Il display visualizza: «OK». ▶ Premere «OK». ▶ Premere per 15 secondi sulla leva del rilevamento stato porta. In questo lasso di tempo il gancio di bloccaggio si muove.

9.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio non funziona.	▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserrire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
	▪ La modalità demo è attivata.	<p>La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ La porta dell'apparecchio non si apre automaticamente (in base al modello)	▪ Interruzione di corrente	▶ La porta dell'apparecchio può essere aperta manualmente.
	▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ L'illuminazione non funziona	▪ La lampada alogena è difettosa.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnerne il forno. ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ▶ Sostituire la lampada alogena.
▪ La durata di cottura sembra insolitamente lunga	▪ L'apparecchio presenta solo un collegamento monofase.	▶ Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.
▪ Con il grill in funzione si forma un fumo intenso	▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a «EasyCook».
	▪ Il livello di potenza del grill è troppo elevato.	▶ Ridurre il livello di potenza del grill.
▪ L'apparecchio in funzione produce dei rumori	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore).	Questi rumori sono normali.

Problema	Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'orologio non funziona correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenza irregolare della rete elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Disinserire la sincronizzazione con la rete. <p>Oppure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ collegare l'apparecchio a Internet. ▶ L'ora viene sincronizzata automaticamente.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il servizio assistenza.

9.3 Dopo una mancanza di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Breve interruzione di corrente durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Processo interrotto a causa di un'interruzione della rete elettrica».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - Compare la schermata iniziale.

Interruzione di corrente prolungata

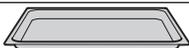
Dopo un'interruzione di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Per poter rimettere in funzione l'apparecchio occorre tuttavia reimpostare ora e data; non sono necessarie ulteriori regolazioni.

10 Accessori e ricambi

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

10.1 Accessori

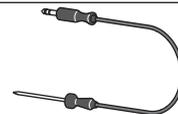
Teglia con TopClean



Griglia



Sonda di temperatura dell'alimento



10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

10.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra



Guarnizione della porta



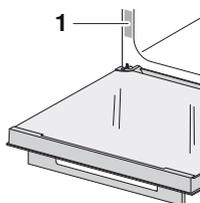
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- Vedere la targhetta di identificazione 1



11.1 Sorgenti luminose

Questo prodotto contiene sorgenti luminose di classe di efficienza energetica G.

11.2 Nota per gli istituti di prova

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.

- In caso di apparecchi con grill: tenere chiusa la porta dell'apparecchio durante la cottura sul grill. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.

11.3 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.

11.4 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 65/2014

Marca	–	V-ZUG
Tipo di apparecchio	–	Forno da incasso
Denominazione del modello	–	C4T C4T...P
Classe di efficienza energetica	–	A
Consumo energetico modalità convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,85 0,86
Consumo energetico modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,79 0,8

Secondo il regolamento UE n.: 65/2014

Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	94,1 95,3
Numero di camere di cottura	–	1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	EN 60350-1

1) Per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

2) Per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura

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

11.5 Informazioni sul prodotto**Secondo il regolamento UE n.: 66/2014**

Denominazione del modello	–	C4T C4T...P
Dimensioni dell'apparecchio senza cassetto	kg	36 41
Dimensioni dell'apparecchio con cassetto	kg	46 52
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69

11.6 EcoStandby

L'apparecchio dispone di un economizzatore automatico «EcoStandby» onde evitare inutili sprechi di energia.

12 Consigli e accorgimenti**12.1 Risultato della cottura insoddisfacente...****... con Cottura delicata**

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carne è dura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prolungare la durata di cottura. ▶ Ridurre la durata cottura per i tagli più magri. ▶ Non utilizzare carne troppo matura.

... con pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> La torta si abbassa. 	<ul style="list-style-type: none"> Confrontare le impostazioni con «EasyCook». La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. 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. Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto cotto presenta una differenza di doratura. 	<ul style="list-style-type: none"> La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata. Con ,  e , controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli di «EasyCook». Non posizionare gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra. 	<ul style="list-style-type: none"> Confrontare le impostazioni con quelle in «EasyCook».



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

12.2 Risparmiare energia

Le applicazioni  «Aria calda umida» e in particolare  «Aria calda Eco» consumano meno energia rispetto all'applicazione  «Aria calda». Lo stesso avviene con le applicazioni  «Calore sopra e sotto».

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



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

13 Smaltimento

13.1 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.

13.2 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 dell'apparecchio.

13.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente.
- Questi apparecchi 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.

14 Indice analitico

Simboli

«V-ZUG-Home».....	46
Modo di funzionamento.....	50
Riavviare l'interfaccia.....	50
Ripristino.....	50
Visualizzare informazioni.....	50

A

Accessori.....	13, 61
Accessori speciali.....	14, 61
Ambito di validità.....	2
App	
Spostare.....	16
App V-ZUG.....	46
Apparecchio	
Accensione.....	15
Smaltimento.....	65
Spegnimento.....	31
Applicazione.....	17
Avviare.....	18
Modificare.....	18
Selezionare.....	17
Applicazioni.....	32
Applicazioni Shabbat.....	36
Funzionamento.....	36
Interrompere o terminare anticipatamente.....	36
Selezionare e avviare.....	36
Appoggi.....	13
Aria calda.....	34
Aria calda Eco.....	35
Aria calda umida.....	35
Assistenza tecnica.....	71
Autopulizia pirolitica.....	52
Annulla.....	53
Avviare.....	52
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali.....	5
Avvertenze per l'uso.....	7
Evitare danni all'apparecchio.....	8
Pericolo di lesioni.....	8
Pericolo di morte.....	8
Pericolo di ustioni.....	8
Prima della prima messa in funzione.....	7
Uso conforme allo scopo.....	7
Utilizzo.....	7
Avviamento ritardato.....	19
Autopulizia pirolitica.....	53
Impostare.....	20

B

Barra delle funzioni.....	11
Blocco del display.....	27
Accensione.....	27
Spegnimento.....	27

C

Calore sopra e sotto.....	32
Calore sopra e sotto Eco.....	32
Calore sopra e sotto umido.....	32
Calore sotto.....	33
Camera di cottura.....	13
Misurazione della temperatura.....	62
Campo di regolazione.....	19
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio.....	14
Avviare.....	15
CircleSlider	
Reazione.....	18
Utilizzare.....	16
Collegamento elettrico.....	62
Collegamento tramite WLAN.....	46
Consigli di utilizzo.....	24
Nascondere.....	24
Visualizzare.....	24
Consigli e accorgimenti.....	63
Consigli per l'apparecchio.....	31
Richiamare.....	31
Contratto di assistenza.....	71
Cottura delicata.....	38, 63
Funzionamento.....	38
Interrompere o disattivare anticipatamente.....	40
Rosolata.....	39
Selezionare e avviare.....	39
Cucine tipiche.....	45
Cura e manutenzione.....	51

D

Data e ora	
Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/CET).....	49
Data.....	49
Formato data e ora.....	49
Modalità notturna.....	49
Ora.....	49
Orologio in stand-by.....	49
Sincronizzazione dell'ora.....	50
Sincronizzazione dell'orario.....	49
Dati tecnici.....	62
Denominazione del modello.....	2
Descrizione dell'apparecchio.....	10

Diete	45	Illuminazione superiore.....	58
Differenza di doratura	64	Impostare	25
Dimensioni esterne.....	62	Resetare il valore principale.....	26
Display		Valore principale.....	25
Luminosità.....	47	Impostare per avvio successivo	23
Schema a colori.....	47	Avviare	24
Sfondo.....	47	Impostare	23
Utilizzare	15	Impostazioni	
Durata.....	18	Controllare	22
Impostare	18	Modificare	22
Durata di cottura lunga.....	60	Informazioni rapide	
E		Visualizzazione.....	16
EasyCook	44	Informazioni sul prodotto.....	63
Gruppi di alimenti	44	Informazioni sull'apparecchio	
EcoManagement		Contatto dell'assistenza	50
Indicatore del consumo.....	51	Modalità demo	50
Informazioni sul consumo	51	Numeri delle versioni.....	50
Ripristino	51	Numeri di identificazione.....	50
EcoStandby.....	63	Interrompere un'applicazione	28
Elementi di comando e d'indicazione.....	11	Interruzione di corrente.....	61
F		Istituti di prova	62
Fine.....	19	L	
Fine del funzionamento	29	Lampadina alogena	
Funzioni di assistenza.....	49	Sostituire.....	58
Illuminazione.....	49	M	
Suono di riscaldamento	49	Messaggi F ed E.....	59
G		Messaggi U ed E	59
Griglia.....	14	Modalità silenziosa.....	28
Griglia d'appoggio		Accensione	28
Estrarre	58	Spegnimento	28
Grill	34	N	
Grill-circolazione dell'aria	34	Note	70
Gruppo di applicazioni		O	
Selezionare	17	Opzioni.....	22
Guarnizione della porta		Avviare	22
Inserire	57	Selezionare	22
Rimuovere.....	57	Ora.....	28
Sostituire.....	57	Nascondere	28
Verificare	57	Visualizzare	28
Guarnizione dello sportello		Orologio.....	49
Montare.....	56	Nascondere durante il funzionamento	
Rimuovere.....	56	19
Guarnizione dello sportello		Visualizzare durante il funzionamento	19
Sostituire.....	56	P	
Guasti	59	Passi successivi.....	30
Guida rapida	72	Interrompere il funzionamento	31
I		Proseguire.....	30
Illuminazione	27, 60	PizzaPlus	33
Accensione	27	Porta dell'apparecchio	
Spegnimento	27	Montare	54
Illuminazione laterale.....	58		

Rimuovere.....	53	Ricette personali.....	42
Possibilità di regolazione.....	12	Cancellare.....	44
Preferiti.....	24	Copiare.....	44
Avviare.....	25	Copiare una ricetta.....	44
Cancellare.....	25	Creare.....	42
Creare.....	24	Modificare.....	43
Modificare.....	25	Richieste.....	71
Preriscaldare.....	23	Risparmiare energia.....	64
Attivare.....	23	Risultato della cottura insoddisfacente	
Presca.....	13	63
Prima messa in funzione.....	10		
Problemi.....	59	S	
Pulizia		Scaldare piatti nella camera di cottura	
Accessori.....	58	40
Camera di cottura.....	52	Scaldavivande.....	40
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio ...	51	Scheda tecnica del prodotto.....	62
Griglia d'appoggio.....	58	Schermata app.....	11
Guarnizione della porta.....	56	Schermata di avvio.....	12
Porta dell'apparecchio.....	53	Schermata iniziale.....	15
Teglia.....	52	Sensore della temperatura.....	13
Vetri della porta.....	54	Shabbat calore sopra e sotto.....	37
Pulizia esterna.....	51	Shabbat calore sopra e sotto umido.....	37
		Simboli.....	5
R		Smaltimento.....	65
Regolazioni di fabbrica.....	50	Sonda di temperatura dell'alimento.....	20, 61
«V-ZUG-Home».....	50	Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti..	14
Preferiti.....	50	specifiche dell'apparecchio	
Schermata iniziale.....	50	Avvertenze di sicurezza.....	6
Valori impostati.....	50	Struttura.....	10
Regolazioni individuali		Suoni	
«Modo Shabbat».....	48	Modalità silenziosa.....	48
Cucine tipiche «EasyCook».....	48	Segnali acustici.....	48
Dieta «EasyCook».....	48	Segnali di riscontro.....	48
Passi successivi.....	48	Suoni di notifica.....	48
Schermata iniziale.....	48		
Unità di temperatura.....	48	T	
Regolazioni utente.....	47	Tabella per cottura delicata.....	38
«V-ZUG-Home».....	50	Targhetta di identificazione.....	62
Adeguate.....	47	Tasti funzione.....	11
Assistenza.....	51	Espandere.....	16
Data e ora.....	49	Teglia.....	13
Display.....	47	Temperatura finale.....	20
EcoManagement.....	51	temperatura sonda.....	20
Informazioni sull'apparecchio.....	50	Impostare.....	21
Lingua.....	47	Misurare solo.....	21
Regolazioni di fabbrica.....	50	Temporizzatore.....	26
Regolazioni individuali.....	48	Avviare.....	26
Sicurezza bambini.....	47	Controllare.....	26
Suoni.....	48	Disattivazione anticipata.....	27
Ricambi.....	61, 62	Impostare.....	26
Ricettari.....	41	Modificare.....	26
Ricette.....	41	Terminare anticipatamente un'applicazione	
Annulla.....	42	29
Avviare.....	41	Tipo.....	2
Azione necessaria.....	42		

U

Ulteriori problemi possibili	60
Utilizzo.....	15

V

Valori	
Adeguare.....	17
Salvare.....	18
Vista a elenco.....	11

15 Note

16 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 → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso 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.

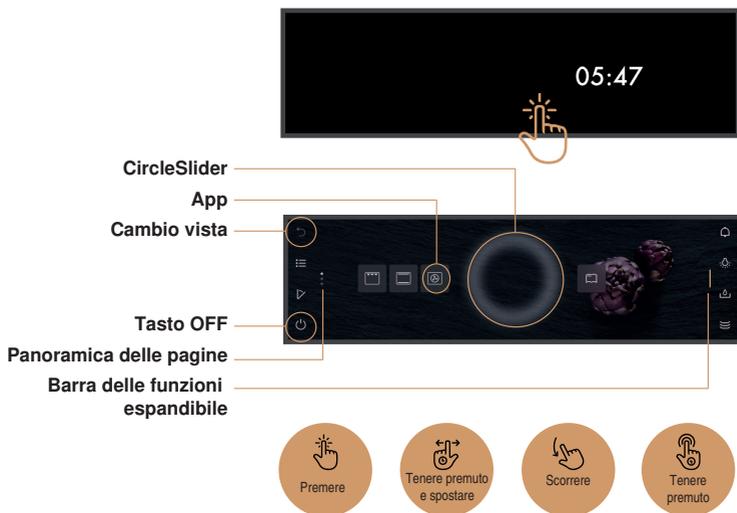
Richiesta di riparazione

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.

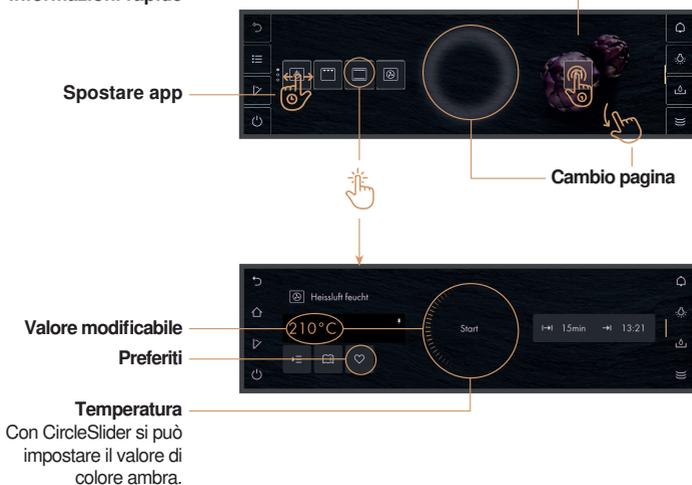
Guida rapida



ON/OFF

Accendere l'apparecchio toccando il display per un tempo prolungato. Tenere premuto il tasto funzione  più a lungo per spegnere l'apparecchio.

Informazioni rapide



Utilizzo

L'apparecchio viene comandato attraverso il display. Appoggiare il dito sul CircleSlider e muoverlo in senso circolare.



1063293-09

