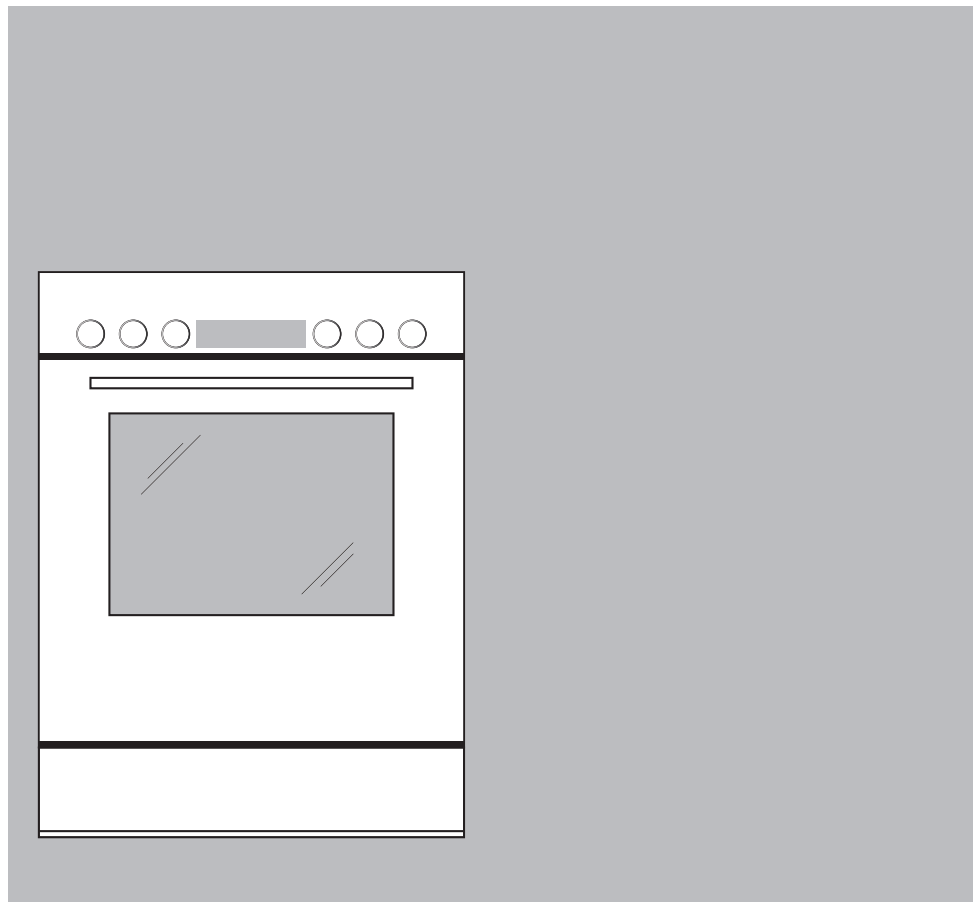


# SIBIR



## Istruzioni per l'uso

EB Tritherm V400 • EH Tritherm 3/4 V400

Forno • Cucina

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

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

### **Modifiche**

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

### **Ambito di validità**

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

<b>Denominazione del modello</b>	<b>Numero del modello</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sistema di misura</b>
EB Tritherm V400	21075	C4H576KHN/W	55-762
EH Tritherm 3 V400, EH Tritherm 4 V400	22019	CH4H57UKH3N/W, CH4H57UKH4N/W	55-762

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

# Indice

<b>1</b>	<b>Osservazioni sulla sicurezza</b>	<b>4</b>	8.1	V-ZUG-Home.....	18
1.1	Simboli utilizzati.....	4	<b>9</b>	<b>Cucina</b>	<b>19</b>
1.2	Avvertenze generali di sicurezza .....	4	9.1	Elementi di comando e visualizzazione.....	19
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5	9.2	Stoviglie di cottura.....	20
1.4	Avvertenze per l'uso.....	6	9.3	Uso .....	20
<b>2</b>	<b>Prima messa in funzione</b>	<b>9</b>	9.4	Cura e manutenzione delle piastre di cottura in ghisa.....	21
<b>3</b>	<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>Cura e manutenzione</b>	<b>22</b>
3.1	Struttura.....	9	10.1	Pulizia esterna .....	22
3.2	Elementi di comando e d'indicazione .....	10	10.2	Pulire la guarnizione della porta.....	22
3.3	Camera di cottura.....	10	10.3	Sostituire la guarnizione della porta.....	22
3.4	Accessori .....	11	10.4	Pulire la porta dell'apparecchio.....	23
<b>4</b>	<b>Modi di funzionamento</b>	<b>12</b>	10.5	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio .....	24
4.1	Aria calda.....	12	10.6	Pulizia della camera di cottura.....	25
4.2	Aria calda umida.....	12	10.7	Sostituire la lampadina alogena .....	25
4.3	Aria calda Eco.....	13	<b>11</b>	<b>Eliminare i guasti</b>	<b>26</b>
4.4	PizzaPlus .....	13	11.1	Messaggi di guasto.....	26
4.5	Grill-circolazione d'aria.....	13	11.2	In seguito a un'interruzione di corrente.....	27
4.6	Grill .....	14	<b>12</b>	<b>Accessori e ricambi</b>	<b>28</b>
4.7	Calore inferiore.....	14	12.1	Accessori.....	28
4.8	Calore superiore/inferiore.....	14	12.2	Ricambi.....	28
4.9	Calore sopra e sotto umido.....	15	<b>13</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>28</b>
4.10	Calore sopra e sotto Eco.....	15	13.1	Nota per gli istituti di prova.....	28
<b>5</b>	<b>Utilizzo</b>	<b>16</b>	13.2	Misurazione della temperatura.....	28
5.1	Selezionare il modo di funzionamento .....	16	13.3	Scheda tecnica del prodotto .....	29
5.2	Selezionare la temperatura della camera di cottura .....	16	<b>14</b>	<b>Consigli e accorgimenti</b>	<b>29</b>
5.3	Disinserimento.....	16	14.1	Pane, dolci e arrosti .....	29
5.4	Prelevare l'alimento.....	16	14.2	Torta .....	29
<b>6</b>	<b>Tasti funzione</b>	<b>17</b>	14.3	Differenza di doratura .....	30
6.1	Riscaldamento rapido.....	17	14.4	Risparmiare energia.....	30
6.2	Illuminazione .....	17	<b>15</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>30</b>
<b>7</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>Indice analitico</b>	<b>32</b>
7.1	Condizioni .....	17	<b>17</b>	<b>Note</b>	<b>34</b>
7.2	Prima messa in esercizio .....	18	<b>18</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>35</b>
<b>8</b>	<b>Regolazioni utente</b>	<b>18</b>			

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati



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

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

## 1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

### 1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e ambienti commerciali, tenute agricole, alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre strutture ricettive per l'uso da parte dei clienti.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno e il pannello di comando. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.
- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensare.
- 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'.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

## 1.4 Avvertenze per l'uso

### Alla prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/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 clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

### Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.

- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.
- 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 metta 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 sfogo. 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 fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

#### **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 per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!

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

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

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


- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.

- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare leggermente aperta la porta dell'apparecchio fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata.
- 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.
- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza porvi sopra delle stoviglie, altrimenti le piastre potrebbero bruciare.



## 2 Prima messa in funzione

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

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Riscaldare per circa 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento  e temperatura massima della camera di cottura.
- ▶ Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo.



Ventilare bene il locale durante questo periodo perché possono svilupparsi odori e fumo.

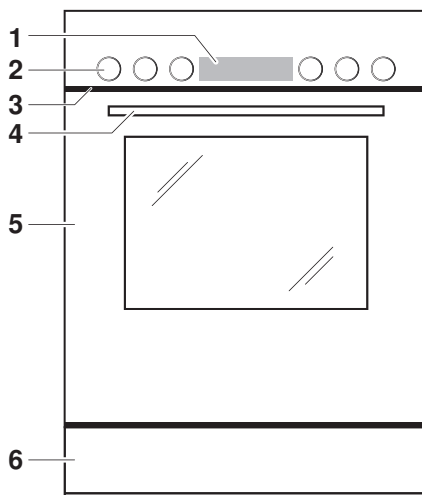
La messa in funzione e l'uso di un piano cottura in vetroceramica sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

## 3 Descrizione dell'apparecchio

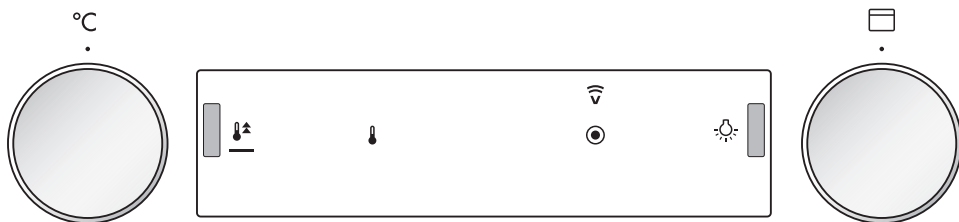
### 3.1 Struttura

- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Interruttore girevole
- 3 Apertura di ventilazione
- 4 Maniglia della porta
- 5 Porta dell'apparecchio
- 6 Cassetto dell'apparecchio\*

\*In base al modello



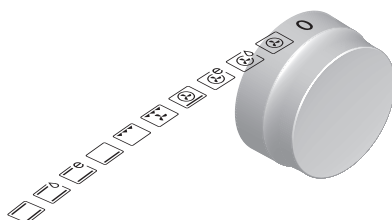
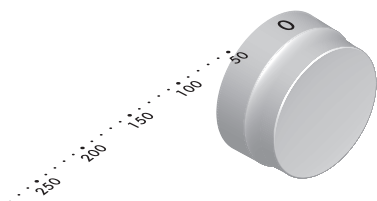
### 3.2 Elementi di comando e d'indicazione



#### Interruttore girevole

°C Temperatura camera di cottura

 Modo di funzionamento



#### Tasti funzione

 Riscaldamento rapido

 Illuminazione della camera di cottura

#### Simboli luminosi

 Stato riscaldamento

 Spia di controllo

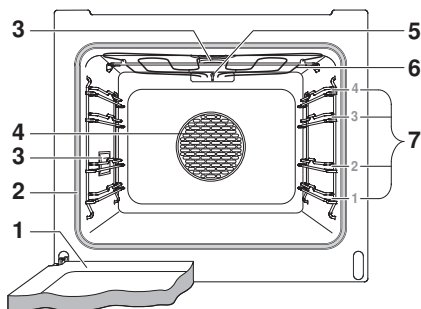
 V-ZUG-Home

### 3.3 Camera di cottura

#### Danni all'apparecchio dovuti all'inserimento di protezione o a fogli di alluminio!

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

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



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

### 3.4 Accessori



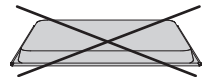
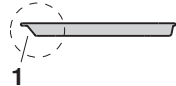
**Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!**

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

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

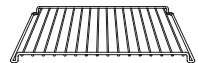
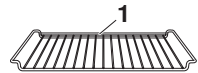
#### Teglia

- Stampo per crostate 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

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



#### Accessori speciali




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

## 4 Modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.

- ▶ Mettere gli stampi sulla griglia.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.

 Osservare le indicazioni in «Consigli e accorgimenti» e nell'opuscolo separato «EasyCook».

### 4.1 Aria calda





Intervallo di temperatura	30–280 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2



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

#### Applicazione

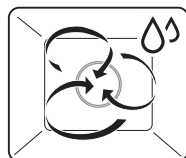
- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Torte, pane e arrosto

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

### 4.2 Aria calda umida





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



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

#### Applicazione

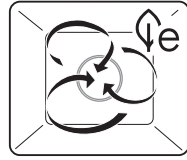
- Pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Pasta lievitata e pane su più appoggi contemporaneamente
- Gratin e sfornati

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

### 4.3 Aria calda Eco



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



Questo modo di funzionamento 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 questo modo di funzionamento. In tal modo si riduce il consumo di energia. La durata di cottura può essere maggiore rispetto all'aria calda tradizionale.

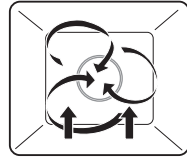


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

### 4.4 PizzaPlus



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



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

#### Applicazione

- Pizza
- Crostate e quiche

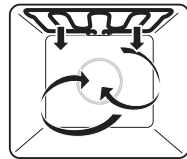


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

### 4.5 Grill-circolazione d'aria



Intervallo di temperatura	30–280 °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.

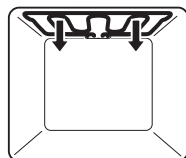
## Applicazione

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

### 4.6 Grill



Intervallo di temperatura	180–280 °C
Valore proposto	230 °C
Appoggio	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

## Applicazione

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

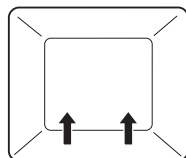


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura 3 minuti prima di introdurre l'alimento.

### 4.7 Calore inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

## Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

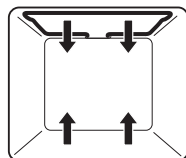


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

### 4.8 Calore superiore/inferiore



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



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

### Applicazione

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

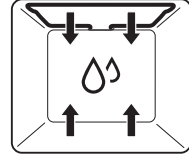


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

### 4.9 Calore sopra e sotto umido



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



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.

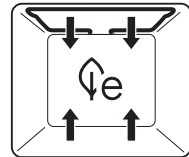
### Applicazione

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

### 4.10 Calore sopra e sotto Eco



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



Questo modo di funzionamento 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 questo modo di funzionamento. In tal modo si riduce il consumo di energia. La durata di cottura può essere maggiore rispetto al classico calore sopra e sotto.




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











## 5 Utilizzo

Gli interruttori girevoli °C e  accanto al pannello di comando sono previsti per l'utilizzo del forno, mentre gli interruttori girevoli esterni  e  servono per utilizzare il piano cottura, ove presente.



### 5.1 Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole  a sinistra o a destra per selezionare il modo di funzionamento desiderato.


#### Modi di funzionamento

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

### 5.2 Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole °C sulla temperatura della camera di cottura desiderata.
  - I simboli  e  sono illuminati.
  - La camera di cottura si riscalda.



Non appena la temperatura impostata viene raggiunta,

- il simbolo  si spegne
- l'alimento può essere inserito.



Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

### 5.3 Disinserimento

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole  sulla posizione «0».
  - Il simbolo  si spegne quando nessuna zona di cottura è in funzione.

### 5.4 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 dalla camera di cottura.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfogo fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata, per evitare fenomeni di corrosione.



## 6 Tasti funzione

### 6.1 Riscaldamento rapido

Con il tasto  si può accelerare il preriscaldamento. La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata nei modi di funzionamento , , , ,  e .

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
  - La barra luminosa sotto il simbolo si illumina.


Appena viene emesso un segnale acustico:

- la barra luminosa si spegne
- l'alimento può essere inserito.



Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

### 6.2 Illuminazione

- ▶ Premendo il tasto  si accende e spegne l'illuminazione all'interno della camera di cottura.

## 7 V-ZUG-Home

### 7.1 Condizioni

Per utilizzare V-ZUG-Home al meglio, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- Accesso a internet e al Google Play™ Store/App Store®
- Rete wifi che soddisfa uno dei seguenti standard: 2.4 GHz 802.11 b/g/n
- Smartphone o tablet collegato alla rete wifi
- Requisiti di sistema per smartphone o tablet: a partire da Android 6.0 o iOS 11.0



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.

## 7.2 Prima messa in esercizio



In fase di creazione del collegamento rimanere nelle vicinanze dell'apparecchio e tenere la password della rete domestica a portata di mano.


### 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

- ▶ Attivare (vedi pagina 18) V-ZUG-Home in base alle regolazioni utente.

### Collegare l'apparecchio alla rete domestica





- ▶ Aggiungere l'apparecchio nell'app V-ZUG.
  - L'app V-ZUG visualizza tutte le reti wireless disponibili.
- ▶ Selezionare la rete wireless.
- ▶ Digitare la password della rete wireless.
  -  si illumina quando il collegamento dell'apparecchio alla rete wireless è avvenuto con successo.

## 8 Regolazioni utente




La seguente regolazione può essere effettuata unicamente con l'apparecchio spento.

### 8.1 V-ZUG-Home




#### Accensione

- ▶ Tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente per circa 5 secondi.
  - Il simbolo  lampeggia rapidamente.
  - La modalità di connessione è attiva per 60 secondi.
- ▶ Collegare (vedi pagina 18) l'apparecchio alla rete domestica entro tale lasso di tempo.
  - Il simbolo  si illumina.
  - La modalità V-ZUG-Home è attivata.


#### Spegnimento

- ▶ Tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente per circa 5 secondi.
  - Il simbolo  si spegne.
  - La modalità V-ZUG-Home è disattivata.

#### Ripristino della regolazione di fabbrica

- ▶ Spegner V-ZUG-Home.
- ▶ Tenere premuti i tasti  e  contemporaneamente per circa 10 secondi.
  - Il simbolo  lampeggia.
  - Le regolazioni di fabbrica sono ripristinate.

#### Accesso all'app

Se si interrompe una modalità tramite l'app, l'apparecchio si spegne e il simbolo  lampeggia.

## 9 Cucina

A seconda del modello, la cucina è dotata di un piano cottura in vetroceramica o di piastre di cottura in ghisa. Per i piani cottura in vetroceramica si prega di osservare le rispettive istruzioni per l'uso.



**Non accendere mai le piastre di cottura in ghisa senza le apposite stoviglie, soprattutto ad alte potenze, poiché il surriscaldamento potrebbe distruggerle.**

Non disporre mai stoviglie di cottura fredde su piastre di cottura in ghisa calde, poiché l'elevata differenza di temperatura potrebbe danneggiarle.

Non raffreddare in nessun caso le piastre di cottura in ghisa: potrebbero distruggersi.

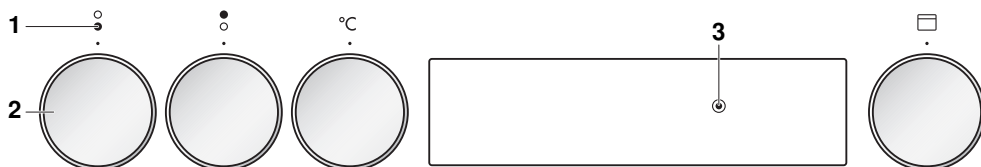


Per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione, acquistabile solo nei negozi specializzati.

### 9.1 Elementi di comando e visualizzazione

#### Pannello dei comandi

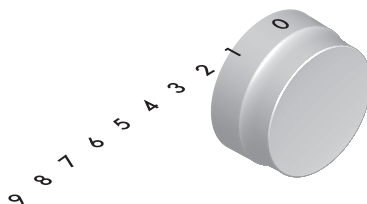
Il numero, il tipo e la disposizione degli elementi dipendono dal modello e dall'attrezzatura.



- 1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro
- 2 Interruttore girevole
- 3 Spia di controllo del funzionamento: è accesa almeno una zona di cottura o il forno è in funzione

#### Interruttore girevole

Gli stadi di potenza si trovano sugli interruttori girevoli.



## 9.2 Stoviglie di cottura

### Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.

Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.

Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce di abrasione difficili da rimuovere.

### Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti:

- il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Il diametro della zona di cottura deve corrispondere il più possibile al diametro del fondo della stoviglia.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

## 9.3 Uso

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura.

### Regolare una zona di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
  - La spia di controllo del funzionamento si accende.



Per le zone di cottura normali, l'interruttore girevole posizionato sullo stadio di potenza «0» può essere ruotato in entrambe le direzioni.

Per le zone di cottura a due circuiti/zone combinate per pirofile, l'interruttore girevole ha un arresto e può essere ruotato solamente dallo 0 in senso orario e indietro verso lo 0 in senso antiorario.

- ▶ Ruotare fino all'arresto l'interruttore girevole della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per pirofila desiderata.
  - È udibile un clic.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.

**Tabella degli stadi di potenza**

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Arrostire delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua a ebollizione

**Spegnimento della zona di cottura**

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza «0».
- Se le altre zone di cottura sono spente e il forno non è in funzione, la spia di controllo del funzionamento si spegne.

**9.4 Cura e manutenzione delle piastre di cottura in ghisa**

**Pericolo di ustioni! Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.**

Pulire le piastre di cottura in ghisa dopo ogni uso, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua.
- ▶ Asciugare le piastre di cottura in ghisa usando un panno morbido.



Si consiglia di utilizzare detersivi con azione protettiva.

L'anello d'acciaio inossidabile intorno alle piastre di cottura in ghisa con il tempo prende un colore giallognolo, causato dalle alte temperature. È un processo normale e non si può eliminare con la pulizia.

## 10 Cura e manutenzione



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

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

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detersivi aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi, come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc.

Questi prodotti graffiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.

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

### 10.1 Pulizia esterna

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

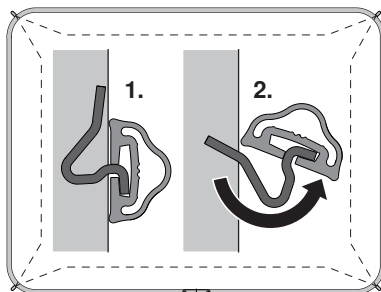
### 10.2 Pulire la guarnizione della porta

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

### 10.3 Sostituire la guarnizione della porta

#### Rimuovere la guarnizione della porta

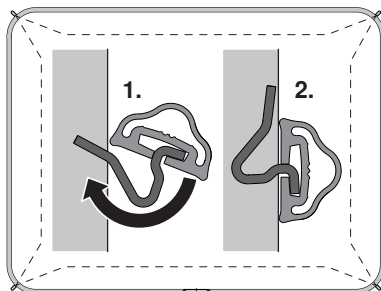
- ▶ Staccare la guarnizione in uno dei quattro angoli tirando verso l'interno con un'angolazione di circa 30°, quindi estrarla con cautela.
- ▶ Rimuovere la guarnizione una volta allentate tutte e quattro le staffe.
- ▶ Pulire la scanalatura sull'apparecchio con un panno umido.



I punti di applicazione e il foro di ventilazione devono trovarsi in basso al centro.

#### Inserire la guarnizione della porta

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



## 10.4 Pulire la porta dell'apparecchio

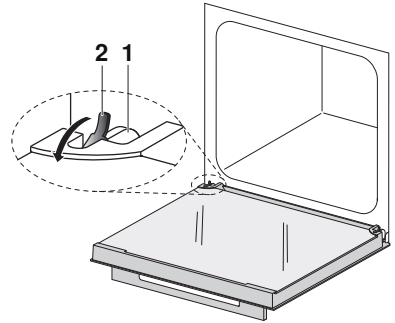
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

### Rimuovere la porta dell'apparecchio



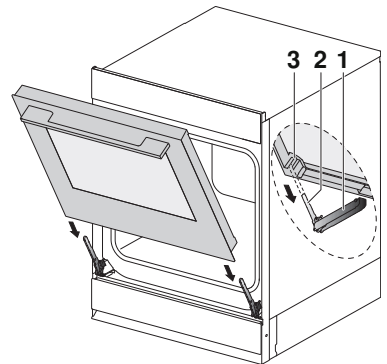
La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

- ▶ 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 sfianto a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



### Montare la porta dell'apparecchio

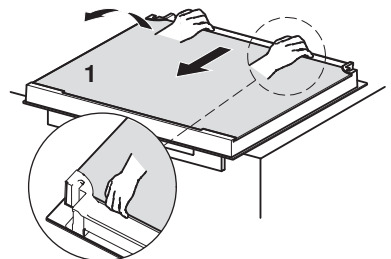
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio 3 in modo uniforme nelle due cerniere 1 fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe 2.
  - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe 2.
  - Non chiudere la porta dell'apparecchio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



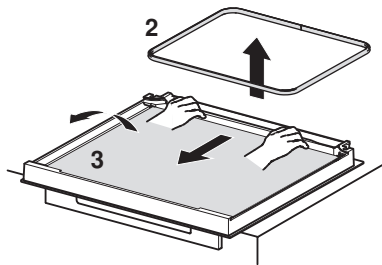
Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.

### Pulire i vetri della porta

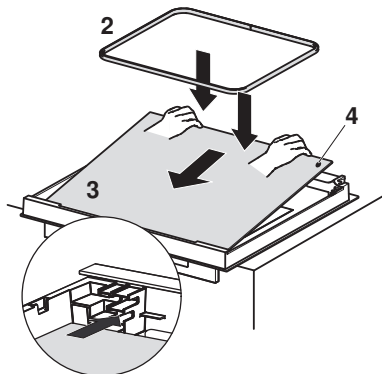
- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie pulita e piana con la maniglia rivolta verso il basso.
  - Fare attenzione che la maniglia non poggi.
- ▶ Tenere la porta dell'apparecchio contro il proprio corpo.
- ▶ Premere con cautela il vetro superiore 1, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.



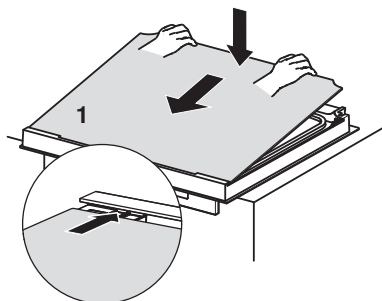
- ▶ Rimuovere la guarnizione **2** appoggiata sul vetro intermedio.
- ▶ Premere con cautela il vetro centrale **3** della porta, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Pulire i vetri e asciugarli bene.



- ▶ Reintrodurre i vetri della porta. A tal scopo inserire il vetro centrale **3** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
  - La marcatura **4** sul vetro deve trovarsi in alto a destra.
- ▶ Inserire la guarnizione **2** del vetro intermedio.



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



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

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

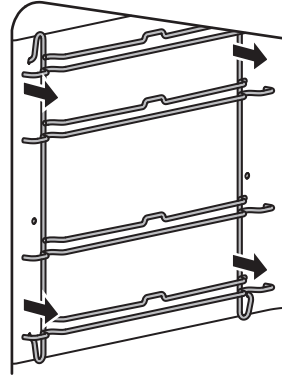


## Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio



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.



## 10.6 Pulizia della camera di cottura



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

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

Non strofinare la superficie perché si potrebbe danneggiare lo smalto.

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

## 10.7 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!**

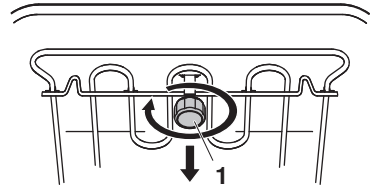
**Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.**



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

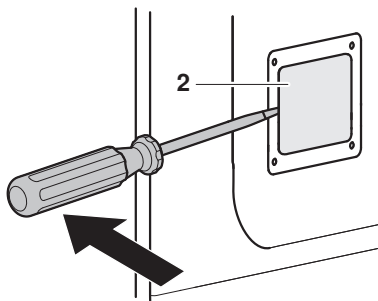
### Illuminazione superiore

- ▶ Svitare con cautela il vetro della lampada **1** in senso orario e rimuoverlo.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampadina alogena.
- ▶ Fissare il vetro della lampada **1** ruotandolo in senso antiorario.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.



## Illuminazione laterale

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





## 11 Eliminare i guasti

In determinate circostanze è possibile eliminare i seguenti guasti autonomamente. Se non è possibile chiamare il servizio assistenza.

### 11.1 Messaggi di guasto

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona	▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	▶ Portare tutti gli interruttori girevoli su «0». ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
L'illuminazione non funziona	▪ La lampada alogena è difettosa.	▶ Portare tutti gli interruttori girevoli su «0». ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ▶ Sostituire la lampada alogena.
Mentre l'apparecchio è in funzione si ode un rumore	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (ad es. rumori di commutazione).	– Questi rumori sono normali.
Durante il riscaldamento/la cottura si forma un fumo intenso	▪ Eventuali impurità presenti all'interno della camera di cottura riscaldata possono produrre del fumo.	▶ Pulire la camera di cottura una volta raffreddata. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive.



Messaggio	Possibile causa	Rimedio
Con il grill in funzione si forma un fumo intenso	▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde alle indicazioni contenute in «Consigli e accorgimenti» e nell'opuscolo separato «EasyCook».
	▪ La temperatura della camera di cottura è troppo elevata.	▶ Ridurre la temperatura della camera di cottura.
 e  lampeggiano	▪ Diverse situazioni possono condurre a questo messaggio di guasto.	▶ Portare tutti gli interruttori girevoli su «0». ▶ Se il guasto continua a comparire, interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se compare nuovamente il guasto, interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

## 11.2 In seguito a un'interruzione di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.




### Interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- La spia di controllo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole  sulla posizione «0».


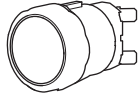

## 12 Accessori e ricambi

Per le ordinazioni indicare il numero di serie dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

### 12.1 Accessori

<p style="text-align: center;"><b>Teglia</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Griglia</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Opuscolo EasyCook</b></p> 
--	---	---

### 12.2 Ricambi

<p style="text-align: center;"><b>Griglia d'appoggio sinistra/destra</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Lampadina alogena</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Guarnizione della porta</b></p> 
--	---	---



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

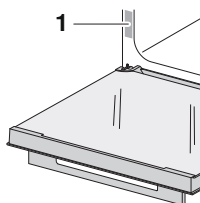
## 13 Dati tecnici

### Dimensioni esterne


- ▶ Vedere le istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

- ▶ Vedere la targhetta di identificazione 1



### 13.1 Nota per gli istituti di prova

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

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

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

### 13.2 Misurazione della temperatura

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

## 13.3 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marca	-	SIBIR SA
Tipo di apparecchio	-	forno   cucina
Denominazione del modello	-	EB   EH Tritherm V400
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg	46
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg	-
Numero di camere di cottura	-	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	-	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale <sup>1)</sup>	kWh/ciclo	0,8
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria <sup>2)</sup>	kWh/ciclo	0,79
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura <sup>3)</sup>	-	94,1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	-	SN EN 60350-1:2016

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

## 14 Consigli e accorgimenti






### 14.1 Pane, dolci e arrosti

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

### 14.2 Torta

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La torta si abbassa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confrontare le impostazioni con le indicazioni «EasyCook».</li> <li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li> <li>▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione.</li> <li>▶ Per il pan di spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere.</li> <li>▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.</li> </ul>





## 14.3 Differenza di doratura

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'impasto cotto presenta una differenza di doratura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li> <li>▶ Per , ,  e  controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli contenuti nelle indicazioni «EasyCook» separate.</li> <li>▶ Per cuocere su un appoggio selezionare .</li> <li>▶ Non mettere gli stampi o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confrontare le impostazioni con le indicazioni «EasyCook» separate.</li> </ul>



Una differenza di doratura è normale. La doratura diviene più omogenea abbassando la temperatura della camera di cottura.

## 14.4 Risparmiare energia

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

- ▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- ▶ Evitare di aprire frequentemente la porta dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
- ▶ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.

# 15 Smaltimento

## 15.1 Imballaggio



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

## 15.2 Sicurezza

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

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

### 15.3 Smaltimento



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

## 16 Indice analitico

<b>A</b>	
Accessori.....	11, 28
Ordine.....	35
Pulire.....	24
Accessori speciali.....	11
Ambito di validità.....	2
App V-ZUG.....	18
Appoggi.....	10
Aria calda.....	12
Aria calda con calore sotto.....	13
Aria calda Eco.....	13
Aria calda umida.....	12
Assistenza tecnica.....	35
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze di sicurezza.....	5
Condizioni generali.....	4
Avvertenze per l'uso.....	6
<b>C</b>	
Calore sopra e sotto.....	14
Calore sopra e sotto Eco.....	15
Calore sopra e sotto umido.....	15
Calore sotto.....	10, 14
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura.....	28
Pulire.....	25
Collegamento elettrico.....	28
Collegamento tramite WLAN.....	18
Consigli e accorgimenti.....	29
Contratto di assistenza.....	35
Cottura a risparmio energetico.....	20
Cucina.....	19
Elementi di comando e d'indicazione	
.....	19
Stoviglie di cottura.....	20
Utilizzo.....	20
Cura.....	22
Cura e manutenzione delle piastre di cottura	
in ghisa.....	21
<b>D</b>	
Dati tecnici.....	28
Denominazione del modello.....	2
Differenza di doratura.....	30
Dimensioni esterne.....	28
<b>E</b>	
EasyCook.....	28
<b>G</b>	
Griglia.....	11, 28
Griglia d'appoggio.....	28
Estrarre.....	25
Pulire.....	24
Grill.....	14
Grill-circolazione d'aria.....	13
Guarnizione della porta.....	28
Pulire.....	22
Guasti.....	26
<b>I</b>	
Illuminazione.....	17
Indicatori.....	19
Interruttore girevole.....	19
Interruzione di corrente.....	27
Istituti di prova.....	28
<b>L</b>	
Lampadina alogena.....	25, 28
<b>M</b>	
Mancanza di corrente.....	27
Messa in funzione.....	6, 9
Messaggi di guasto.....	26
Modi di funzionamento.....	12
Selezionare.....	16
<b>N</b>	
Note.....	34
Numero del modello.....	2
<b>O</b>	
Osservazioni sulla sicurezza	
Prima della prima messa in funzione	
.....	6
Usò conforme allo scopo.....	6
<b>P</b>	
Pane, dolci e arrosti.....	29
Porta dell'apparecchio	
Montare.....	23
Pulire.....	23
Rimuovere.....	23
Prelevare l'alimento.....	16
Preriscaldare.....	30
Prima della prima messa in funzione.....	6
Prima messa in funzione.....	9
Problemi.....	26
Pulire	
Guarnizione della porta.....	22
Pulizia.....	22
Accessori.....	24
Camera di cottura.....	25
Griglia d'appoggio.....	24



Pulizia esterna ..... 22

## R

Regolare una zona di cottura..... 20

Regolazioni utente..... 18

Ricambi..... 28

Ordine ..... 35

Richieste ..... 35

Riscaldamento rapido..... 17

Risparmiare energia..... 30

## S

Selezionare la temperatura della camera di  
cottura ..... 16

Simboli ..... 4

Smaltimento ..... 30

Smaltire l'apparecchio ..... 31

Sonda della temperatura..... 10

Spegnere ..... 16

Spegnere l'apparecchio ..... 16

Spegnimento della zona di cottura ..... 21

Stadi di potenza ..... 21

Stoviglie di cottura..... 20

## T

Targhetta di identificazione ..... 28

Teglia..... 11, 28

Tipo..... 2

Torta ..... 29

## U

Utilizzo..... 16

## V

Vetri della porta

Pulire ..... 23

V-ZUG-Home

Accensione ..... 18

Accesso all'app ..... 18

Ripristinare ..... 18

Spegnimento ..... 18

## 17 Note

## 18 Service & Support

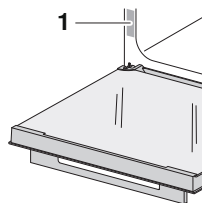


Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Qualora aveste necessità di contattarci per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un ordine, vi invitiamo a indicarci sempre il numero di serie (SN) e la denominazione del vostro apparecchio. Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta di identificazione del vostro apparecchio. Potete riportarli anche qui o sull'adesivo di servizio fornito con l'apparecchio:

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

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
  - La targhetta di identificazione **1** si trova sulla parete laterale sinistra.



In caso di anomalie di funzionamento potete rivolgervi al più vicino centro di assistenza di SIBIR Group SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0844 848 848.

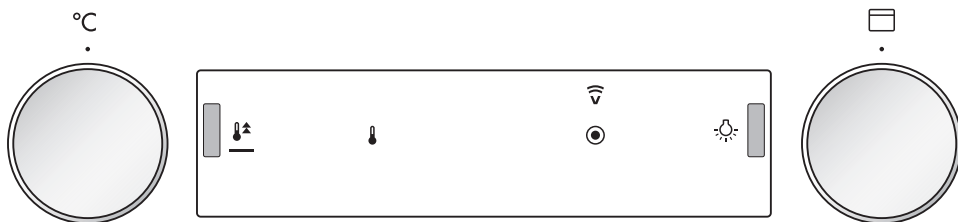
### **Richieste, ordini, contratto di assistenza**

Per richieste e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordini di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale di Spreitenbach, tel. 044 755 73 00.

Per la manutenzione di tutti i prodotti, alla scadenza della garanzia avete la possibilità di stipulare un abbonamento di assistenza. Saremo lieti di inviarvi la relativa documentazione.

# Brevi istruzioni



Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!




## Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole  sul modo di funzionamento desiderato.

## Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole °C sulla temperatura della camera di cottura desiderata.
  - I simboli  e  sono illuminati.
  - La camera di cottura si riscalda.



Non appena la temperatura impostata viene raggiunta,

- il simbolo  si spegne
- l'alimento può essere inserito.



Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

## Spegnere

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole  sulla posizione «0».
  - Il simbolo  si spegne quando nessuna zona di cottura è in funzione.

## Tasti funzione

Premendo i tasti funzione si possono attivare diverse funzioni.



1038146-R04

## SIBIR Group SA

Bahnhofstrasse 134, 8957 Spreitenbach

Tel. 044 755 73 00

Centro di servizio: Tel. 0844 848 848