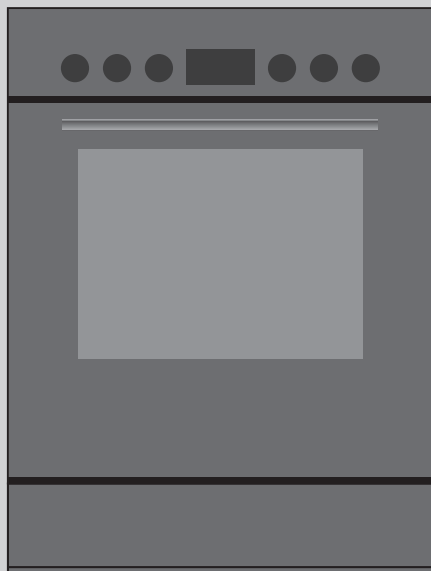


SIBIR



V-ZUG-Home

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



Istruzioni per l'uso

EB Tritherm V600 | EH Tritherm 4 V600

Forno | Cucina

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	Numero del modello	Tipo	Sistema di misura
EB Tritherm V600 2024/60	21127	C6H-21127	60-600
EB Tritherm V600 2024	21133	C6H-21133	55-762
EH Tritherm 4 V600 2024/60	22031	CH6H-22031	60-600
EH Tritherm 4 V600 2024	22034	CH6H-22034	55-762

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	6.10	Calore superiore/inferiore	23
1.1	Simboli utilizzati	5	7	V-ZUG-Home	23
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	5	7.1	Condizioni.....	23
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	7.2	Prima messa in esercizio	23
1.4	Avvertenze per l'uso	7	7.3	Aggiornamento dell'apparecchio.....	24
2	Prima messa in funzione	10	8	Regolazioni utente	24
3	Descrizione dell'apparecchio	10	8.1	Panoramica delle regolazioni	24
3.1	Struttura.....	10	8.2	Adattare le regolazioni utente.....	24
3.2	Camera di cottura	11	8.3	Orologio	25
3.3	Elementi di comando e d'indicazione.....	11	8.4	Indicazione dell'ora.....	25
3.4	Accessori	12	8.5	Sicurezza bambini.....	25
4	Utilizzo	12	8.6	Segnale acustico.....	25
4.1	Accendere l'apparecchio	12	8.7	V-ZUG-Home	26
4.2	Scegliere il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura.....	12	8.8	Ripristinare V-ZUG-Home	26
4.3	Blocco del display	13	8.9	Regolazioni di fabbrica	26
4.4	Spegnere l'apparecchio.....	13	8.10	Modalità Demo	26
4.5	Prelevare l'alimento	13	8.11	Tempo di funzionamento	27
5	Tasti funzione	14	9	Fornello (a seconda del modello)	27
5.1	Temporizzatore	14	9.1	Elementi di comando e visualizzazione.....	27
5.2	Illuminazione	15	9.2	Stoviglie di cottura	28
5.3	Scaldapiatti.....	15	9.3	Uso	28
5.4	Riscaldamento rapido	15	9.4	Cura e manutenzione delle piastre di cottura in ghisa.....	29
5.5	Durata.....	16	10	Cura e manutenzione	29
5.6	Fine	17	10.1	Pulizia esterna	29
5.7	Avviamento ritardato.....	17	10.2	Pulire la guarnizione della porta	30
6	Modi di funzionamento	19	10.3	Sostituire la guarnizione della porta.....	30
6.1	Aria calda	19	10.4	Pulire la porta dell'apparecchio	30
6.2	Aria calda umida	20	10.5	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio....	32
6.3	Aria calda Eco	20	10.6	Pulizia della camera di cottura	33
6.4	PizzaPlus.....	20	10.7	Sostituire la lampadina alogena.....	33
6.5	Grill-circolazione d'aria.....	21	11	Eliminare i guasti	34
6.6	Grill.....	21	11.1	Messaggi di guasto	34
6.7	Calore inferiore	22	11.2	In seguito a un'interruzione di corrente.....	35
6.8	Calore sopra e sotto Eco	22	12	Accessori e ricambi	36
6.9	Calore sopra e sotto umido.....	22	12.1	Accessori.....	36
			12.2	Ricambi	36

13	Dati tecnici	36
13.1	Sorgenti luminose	36
13.2	Nota per gli istituti di prova.....	37
13.3	Misurazione della temperatura.....	37
13.4	Scheda tecnica del prodotto	37
13.5	Informazioni sul prodotto	38
13.6	EcoStandby	38
14	Consigli e accorgimenti	38
14.1	Pane, dolci e arrosti.....	38
14.2	Torta.....	39
14.3	Differenza di doratura.....	39
14.4	Risparmiare energia	39
15	Smaltimento	40
16	Indice analitico	41
17	Service & Support	43

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 responsabile, che vengano im-
- partite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino 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 condensa.
- 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.
- 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

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.

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 oggetti che possono costituire un pericolo in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio. Non riporre alimenti e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- 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.
- Nei modi di funzionamento con grill non è consentito impostare l'avviamento ritardato.
- 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 sbattendolo.
- In caso di apparecchi senza calore sotto (elemento riscaldante) visibile, è vietato utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Nella camera di cottura non usare oggetti che possono arrugginire.
- L'uso di coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare leggermente aperta lo sportello dell'apparecchio fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata.

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 essiccano erbe, pane, funghi ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.

- 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 di 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 appena installato 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.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare l'ora.
- ▶ Confermare con «OK».
 - L'apparecchio è ora pronto per l'uso.
- ▶ Riscaldare per circa 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento  e alla temperatura massima.
- ▶ Se l'apparecchio è dotato di piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo.



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.

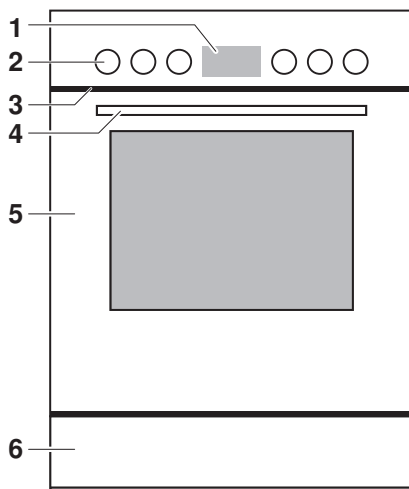
La messa in funzione e l'uso di un piano cottura in vetroceramica sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Seguire le istruzioni ivi riportate.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Struttura

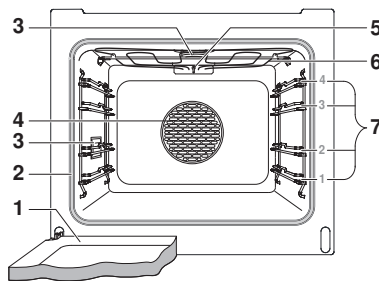
- 1 Display
- 2 Interruttore girevole
- 3 Apertura di ventilazione
- 4 Maniglia dello sportello
- 5 Sportello dell'apparecchio
- 6 Cassetto dell'apparecchio*/ cassetto dell'apparecchio riscaldabile*

*In base al modello



3.2 Camera di cottura

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

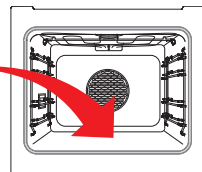


Il calore sotto si trova sotto il fondo della camera di cottura.

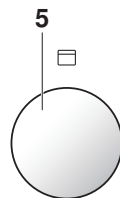
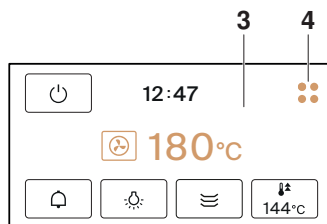
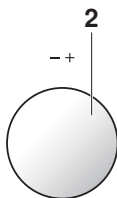


Danni all'apparecchio dovuti a inserto di protezione o a fogli di alluminio.

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



3.3 Elementi di comando e d'indicazione



- 1 V-ZUG-Home
- 2 Temperatura camera di cottura/funzione orario
- 3 Display

- 4 Display di funzionamento della cucina (a seconda del modello)
- 5 Modo di funzionamento

Tasti funzione



Spegnimento



Funzione orario



Blocco del display



Illuminazione della camera di cottura



Riscaldamento piatti senza cassetto (a seconda del modello)



Riscaldamento piatti con cassetto (a seconda del modello)



Riscaldamento rapido con indicatore della temperatura reale



Regolazione di fabbrica



Durata



Fine

3.4 Accessori



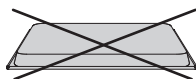
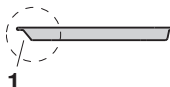
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

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

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

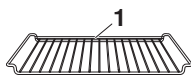
Teglia

- 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 Utilizzo

Gli interruttori girevoli – + e  accanto al pannello di comando sono destinati all'utilizzo del forno, mentre gli interruttori girevoli esterni  e  servono per utilizzare il piano cottura, ove presente.

4.1 Accendere l'apparecchio

L'apparecchio viene comandato attraverso il display e gli interruttori girevoli.

- Toccare il display.
 - Compare la schermata iniziale.

4.2 Scegliere il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura

- Utilizzare l'interruttore girevole  per selezionare il modo di funzionamento desiderato.

- Il display visualizza il modo di funzionamento selezionato e la temperatura preimpostata della camera di cottura.
- L'illuminazione è accesa.



Dopo aver selezionato il modo di funzionamento, l'apparecchio si avvia automaticamente dopo 3 secondi.

Utilizzare l'interruttore girevole – + per modificare la temperatura e l'interruttore girevole

 per cambiare il modo di funzionamento durante l'uso.

- L'apparecchio accetta la modifica dopo 3 secondi.
- L'illuminazione è accesa.

Modi di funzionamento



Aria calda



Aria calda umida



Aria calda Eco



PizzaPlus



Grill-circolazione d'aria



Grill



Calore sotto



Calore sopra e sotto Eco



Calore sopra e sotto umido



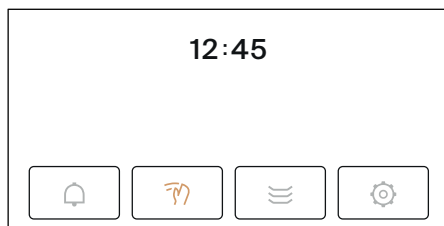
Calore sopra e sotto

4.3 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

- Tenere premuto il tasto funzione  per 3 secondi.
 - Sul display è tutto grigio, tranne l'ora e il simbolo .
 - Il blocco del display è attivo per 30 secondi.



Disattivare il blocco del display

- Tenere premuto il tasto funzione  per 3 secondi.
 - Il blocco del display è rimosso.

4.4 Spegnere l'apparecchio

- Toccare il tasto funzione  o ruotare l'interruttore girevole  sul simbolo .
 - Il funzionamento è terminato e l'apparecchio passa in modalità standby dopo alcuni minuti.
 - Dopo il raffreddamento l'apparecchio è spento.

4.5 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 sfianto fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata, per evitare fenomeni di corrosione.

5 Tasti funzione

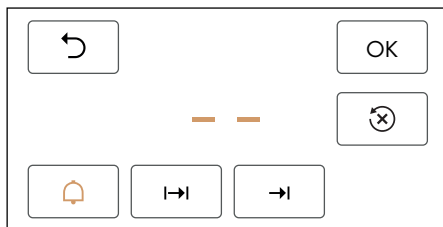
Premendo i tasti funzione si possono attivare diverse funzioni.

5.1 Temporizzatore

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

Impostazione

- Premere il tasto .
 - Il display visualizza "- -".
 - Il simbolo  passa al colore ambra.
- Ruotare l'interruttore girevole - + a sinistra o a destra per impostare la durata.
 - L'impostazione predefinita alla prima attivazione del selettore rotante è di 5 minuti.



L'impostazione avviene:

- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, ad es. "09 min 50 s" = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, ad es. 1 h 12 min" = 1 ora 12 min.

Avvio

- Il temporizzatore si avvia automaticamente dopo 10 secondi oppure toccare "OK".

Visualizza

- Premere il tasto .
 - Il tempo rimanente viene visualizzato sul display.
 - Il simbolo  passa al colore ambra.

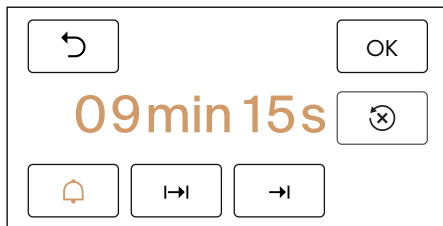
Durata impostata scaduta

Al termine della durata impostata:

- viene emessa per 5 minuti una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici.
- Il colore del simbolo  diventa ambra.
- Premere il tasto funzione  per disattivare il segnale acustico.

Controllare e modificare

- Premere il tasto .
 - Sul display compare la durata residua.
 - Il simbolo  passa al colore ambra.
- Ruotare l'interruttore girevole - + a sinistra o a destra per modificare la durata del temporizzatore.



Disattivazione anticipata

- Premere il tasto .
- Premere il tasto .

- ▶ Confermare con "OK" o attendere 10 secondi.
 - Il temporizzatore è disattivato.

5.2 Illuminazione

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

5.3 Scaldapiatti

Opzione senza cassetto riscaldabile dell'apparecchio

- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 1 e appoggiarvi le stoviglie.
- ▶ Attivare o disattivare la funzione premendo il tasto .
 - Il simbolo  appare sul display.
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.
 - Con il tasto  è possibile disattivare la funzione.



La funzione "Scaldapiatti" si disattiva automaticamente dopo 1 ora.

Opzione con cassetto riscaldabile



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 permette di riscaldare stoviglie o di mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

- ▶ Accendere o spegnere il cassetto riscaldabile dell'apparecchio premendo il tasto .
 - Il simbolo  passa al colore ambra.
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.
 - Con il tasto  è possibile disattivare la funzione.

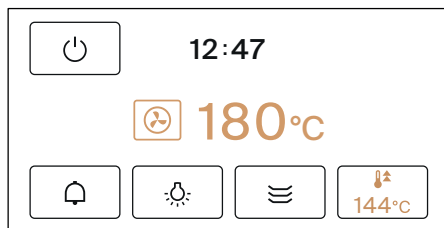


Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 1 ora.

5.4 Riscaldamento rapido

Dopo l'avvio del modo di funzionamento, in basso a destra compare il tasto funzione . I modi di funzionamento , , , ,  e  vengono accelerati durante il preriscaldamento con «Riscaldamento rapido».

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
 - L'apparecchio si avvia.
- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Il tasto funzione  passa al colore ambra.
 - Non appena viene emesso un segnale acustico, l'alimento può essere inserito.
- ▶ Premere il tasto funzione  per disattivare il riscaldamento rapido.

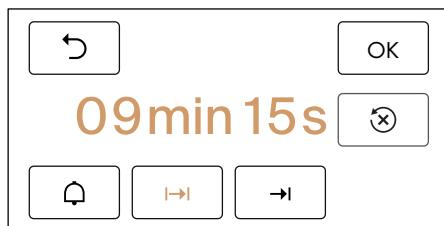


5.5 Durata

Al termine della funzione "Durata", la modalità di funzionamento selezionata termina automaticamente. "Durata" può essere impostata solo quando è selezionata la modalità di funzionamento.

Impostazione

- ▶ Scegliere la modalità di funzionamento desiderata e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Il display visualizza "- -".
 - Il simbolo  passa al colore ambra.



- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la durata.
 - La durata appare sul display del tasto funzione .



La durata di funzionamento massima è di 9 ore e 59 minuti.

- L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
- Il tempo rimanente viene visualizzato sul display.

Modifica dell'impostazione

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display compare la durata residua.
 - Il simbolo  passa al colore ambra.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per modificare la durata.
 - L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
 - Il tempo rimanente viene visualizzato sul display del tasto funzione .

Annullamento prematuro della durata

- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Confermare l'immissione con "OK" o attendere 10 secondi.
 - La durata viene disattivata e il funzionamento continua.

Durata scaduta

Al termine della durata impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.
- appare il simbolo della modalità operativa selezionata.
- viene emesso un segnale acustico lungo e continuo per 5 minuti.
- ▶ Premere il tasto funzione  per disattivare il segnale acustico.
 - L'apparecchio è spento.

Disattivazione

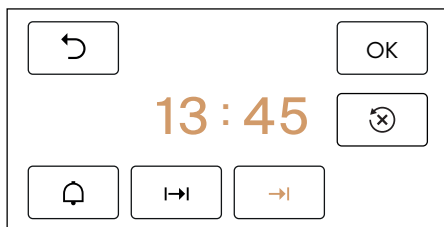
- ▶ Premere il tasto funzione .
 - L'apparecchio è spento.

5.6 Fine

La funzione "Fine" (orario di fine) è attiva solo quando è impostata un'ora. Una volta raggiunta la fine desiderata impostata, la modalità di funzionamento selezionato termina automaticamente. La "Fine" può essere impostata solo quando è selezionata la modalità operativa.

Impostazione

- ▶ Scegliere la modalità di funzionamento desiderata e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Il display visualizza "–:–".
 - Il simbolo  passa al colore ambra.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la fine.
 - Ad esempio, sul display appare l'ora di fine impostata "13:45".



La fine può essere spostata di 23 ore e 59 minuti al massimo.

- ▶ L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
 - Il tempo rimanente e la fine vengono visualizzati sul display.

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Impostare la fine dei 45 minuti alle 11:45.
 - L'apparecchio si spegne automaticamente alle ore 12:30.



Una volta impostata la funzione "Fine", questa può essere modificata solo tramite la "Durata" (vedi pagina 16) .

Fine raggiunta

Dopo aver raggiunto la fine:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.
- appare il simbolo della modalità operativa selezionata.
- viene emesso un segnale acustico lungo e continuo per 5 minuti.
- ▶ Premere il tasto funzione  per disattivare il segnale acustico.
 - L'apparecchio è spento.

Disattivazione

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - L'apparecchio è spento.

5.7 Avviamento ritardato

La funzione "Avviamento ritardato" è disponibile solo quando è impostato un orario. In tal caso, l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato. L'"Avviamento ritardato" può essere impostato solo quando è selezionata la modalità operativa.



Non lasciare cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.



Nei modi di funzionamento con grill non è possibile impostare un avviamento ritardato.

Prima di impostare durata di funzionamento e fine

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere la modalità di funzionamento desiderata e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ L'apparecchio si avvia automaticamente.
- ▶ Impostare durata di funzionamento e fine nel modo descritto di seguito.

Impostare la durata

- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Premere il tasto funzione .
- Il display visualizza "- -".
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la durata.



La durata di funzionamento massima è di 9 ore e 59 minuti.

Impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Premere sul tasto funzione  entro 10 secondi.
- Il display visualizza "–:–" - fine senza ritardi.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la fine desiderata.

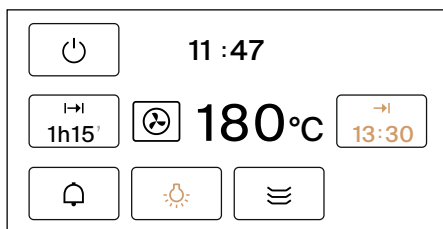


L'avviamento può essere ritardato di 23 ore e 59 minuti al massimo.

- ▶ L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
- Il simbolo  passa al colore ambra.
- L'apparecchio resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle ore 11:00 impostare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare l'avviamento ritardato alle ore 13:30.
- L'apparecchio si attiva automaticamente alle ore 12:15 e si spegne alle 13:30.



Modifica dell'impostazione

- ▶ Premere il tasto funzione .
- La "Durata" è visibile e può essere modificata.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la durata desiderata.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- L'indicazione "Fine" appare per 10 secondi e può essere modificata.

- Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la fine desiderata.



La funzione "Fine" può essere modificata solo durante il ritardo di avvio.

Durata scaduta

Al termine della durata impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.
- appare il simbolo della modalità operativa selezionata.
- viene emesso un segnale acustico lungo e continuo per 5 minuti.
- Premere il tasto funzione **X** per disattivare il segnale acustico.
- L'apparecchio è spento.

Annullamento anticipato del ritardo di partenza

- Premere il tasto funzione **I→I**.
- Premere il tasto **⊗**.
- Confermare l'immissione con "OK" o attendere 10 secondi.
- Il ritardo di avvio è stato annullato.

Disattivazione

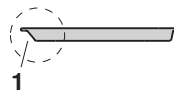
- Premere il tasto funzione **⏻**.
- L'apparecchio è spento.

6 Modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.

Per il calore sotto e il grill, la temperatura può essere impostata su 5 livelli: il livello 1 è il più basso e il livello 5 il più alto.

- Mettere gli stampi sulla griglia.
- Accertarsi che la «parte inclinata» **1** 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».

6.1 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 biscotti/pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Torte e pane



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

6.2 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, sformati e stufati



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

6.3 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

- Arrosti, 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.

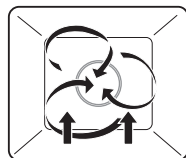


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

6.4 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

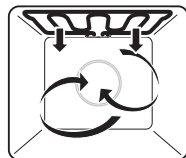


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

6.5 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.

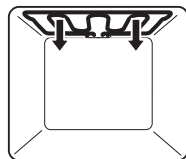
Applicazione

- pollo intero (alimenti alti da grigliare)
- 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.

6.6 Grill



Intervallo di temperatura	in 5 stadi
Valore proposto	Stadio 3
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.

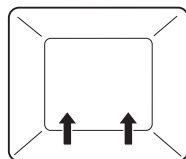


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura 3 minuti prima di introdurre l'alimento.

6.7 Calore inferiore



Intervallo di temperatura	in 5 stadi
Valore proposto	Stadio 3
Appoggio	2 (o 1)



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

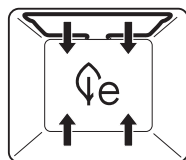


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

6.8 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.

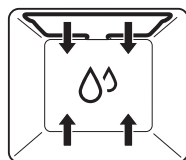


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

6.9 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

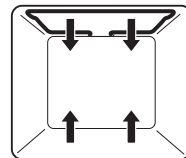
- Pane, trecce, arrostiti e gratin su un appoggio

- Cottura delicata

6.10 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 arrosti



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

7 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>

7.1 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.

7.2 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

- ▶ Attivare il collegamento nella regolazione utente «V-ZUG-Home».

Collegare l'apparecchio alla rete domestica

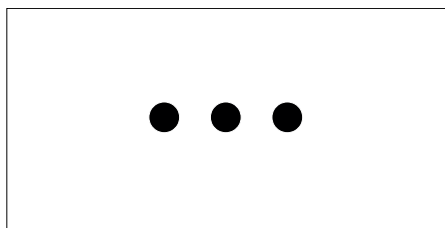
- ▶ Aggiungere l'elettrodomestico nella app V-ZUG.
 - Nella app V-ZUG appare una richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - Sul display dell'elettrodomestico appare un PIN a 6 cifre.
- ▶ Inserire il PIN a 6 cifre nella app V-ZUG e confermare la richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza 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.

7.3 Aggiornamento dell'apparecchio

Durante l'aggiornamento del software dell'apparecchio tramite app V-ZUG, sul display compaiono tre punti.



Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione durante l'aggiornamento.

8 Regolazioni utente

Le seguenti regolazioni possono essere effettuate unicamente con l'apparecchio spento.

8.1 Panoramica delle regolazioni

- | | |
|---|---|
|  Orologio |  V-ZUG-Home |
|  Indicazione dell'ora |  Reset di V-ZUG-Home |
|  Sicurezza bambini |  Regolazioni di fabbrica |
|  Segnale acustico | |

8.2 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Toccare il display.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Selezionare «Regolazione utente» o confermare eventualmente con «OK».
 - È possibile scorrere le pagine utilizzando .
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
- ▶ Per salvare la modifica e uscire dal menu, premere «OK».
- ▶ Per scartare o uscire dalle regolazioni utente premere .



Dopo un'interruzione di corrente, le impostazioni vengono mantenute, deve essere reimpostata solo l'ora.

8.3 Orologio



L'ora non può essere modificata quando l'apparecchio è in funzione o è impostato un avviamento ritardato.

Impostare l'ora

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Il display visualizza l'orario.
 - Il colore del simbolo passa al colore ambra.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + verso sinistra o verso destra per impostare l'ora.
- ▶ Salvare le modifiche con «OK» o annullarle con .

8.4 Indicazione dell'ora

L'ora può essere visualizzata o meno in modalità standby.

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display appaiono due selezioni.
 - I simboli e passano al colore ambra.
- ▶ Toccare per visualizzare l'ora in modalità standby.
- ▶ Toccare per non visualizzare l'ora in modalità standby.
- ▶ Salvare le modifiche con «OK» o annullarle con .



Il consumo di corrente più basso si ottiene selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «Non visibile». Con EcoStandby le funzioni di sicurezza restano attive.

8.5 Sicurezza bambini



La sicurezza bambini non protegge il piano cottura dall'utilizzo indesiderato.

La sicurezza bambini impedisce unicamente di utilizzare il forno.



5 minuti dopo lo spegnimento, la sicurezza bambini si riattiva di nuovo automaticamente.

Se con la sicurezza bambini attiva viene azionato un tasto o un interruttore girevole, sul display digitale compare .

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display appaiono due selezioni.
 - I simboli e passano al colore ambra.
- ▶ Premere per disattivare la sicurezza bambini.
- ▶ Premere per disattivare la sicurezza bambini.
- ▶ Salvare la modifica con "OK" o annullarla con .

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Tenere premuto il simbolo sul display per 3 secondi.
 - La sicurezza bambini è disattivata.
 - A questo punto l'apparecchio può essere utilizzato come di consueto.

8.6 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere modificato sul livello 1 (impostazione di fabbrica) o sul livello 2.

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display appaiono due selezioni.
 - I simboli e passano al colore ambra.

- ▶ Premere  per impostare il segnale acustico sul livello 1.
- ▶ Premere  per impostare il segnale acustico sul livello 2.
- ▶ Salvare le modifiche con «OK» o annullarle con .

8.7 V-ZUG-Home

È possibile attivare il collegamento a V-ZUG-Home.

Attivare V-ZUG-Home

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display appaiono due selezioni.
 - I simboli  e  passano al colore ambra.
- ▶ Premere  per attivare il collegamento a V-ZUG-Home.
- ▶ Premere  per disattivare il collegamento a V-ZUG-Home.
- ▶ Salvare le modifiche con «OK» o annullarle con .



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

8.8 Ripristinare V-ZUG-Home

Il collegamento a V-ZUG-Home può essere ripristinato.

Ripristinare il collegamento a V-ZUG-Home

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display viene visualizzato il simbolo .
 - Il colore del simbolo  passa al colore ambra.
- ▶ Premere  per ripristinare il collegamento a V-ZUG-Home.
 - Sul display viene visualizzato «DONE».
- ▶ Premere  per uscire dal messaggio.

8.9 Regolazioni di fabbrica

Le regolazioni utente modificate si possono ripristinare in base alle regolazioni di fabbrica.

Ripristinare le regolazioni di fabbrica

- ▶ Premere il tasto funzione .
 - Sul display viene visualizzato il simbolo .
 - Il colore del simbolo  passa al colore ambra.
- ▶ Premere  per ripristinare le regolazioni di fabbrica.
 - Sul display viene visualizzato «DONE».
- ▶ Premere  per uscire dal messaggio.

8.10 Modalità Demo

Nella modalità demo sono disponibili quasi tutte le funzioni dell'apparecchio, ma non è possibile utilizzarlo per cucinare. In tal modo è garantito l'utilizzo in sicurezza durante le presentazioni del prodotto e le consulenze.

La modalità Demo si attiva e disattiva con la seguente combinazione di tasti:

- ▶ Ad apparecchio spento tenere premuto il tasto funzione  per 3 secondi.
- ▶ Toccare in successione i tasti funzione ,  e .
- Sul display viene visualizzato «DEMO:ON» o «DEMO:OFF».

8.11 Tempo di funzionamento

Il tempo di funzionamento dell'apparecchio viene visualizzato solo da spento.

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione  per 3 secondi.
- ▶ Toccare in successione i tasti funzione ,  e .
- Sul display viene visualizzato ad es. «00000210h».



Non è possibile resettare il tempo di funzionamento.

9 Fornello (a seconda del modello)

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.

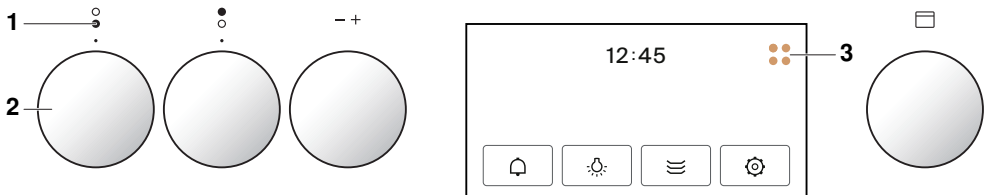


Per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione, acquistabile solo nei negozi specializzati.

9.1 Elementi di comando e visualizzazione

pannello di comando

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



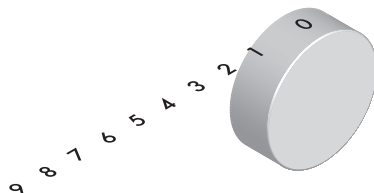
1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro

2 Interruttore girevole

3 Spia di controllo cucina

Interruttore girevole

Gli stadi di potenza si trovano sugli interruttori girevoli.



Spia di controllo cucina

Non appena una o più zone di cottura sono accese, il display visualizza .

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.



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 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,	Verdure, patate, salse, frutta,
5	stufare	pesce
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
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».

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.

Cassetto riscaldabile dell'apparecchio

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

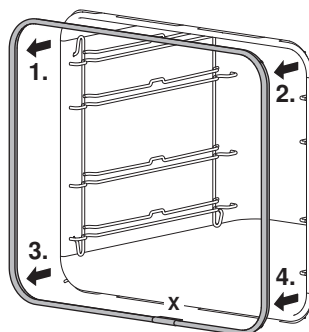
10.2 Pulire la guarnizione della porta

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

10.3 Sostituire la guarnizione della porta

Rimuovere la guarnizione della porta

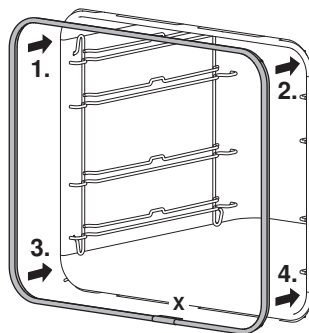
- ▶ Staccare la guarnizione in uno dei quattro angoli tirando verso l'esterno con un'angolazione di circa 30°, quindi estrarla con cautela.
- ▶ Rimuovere la guarnizione una volta allentate tutte e quattro le staffe.
- ▶ Pulire la scanalatura sull'apparecchio con un panno umido.



Inserire la guarnizione della porta

 I punti di applicazione **X** e il foro di ventilazione devono trovarsi in basso 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 della porta in alto, in basso, a sinistra e a destra sull'apparecchio.



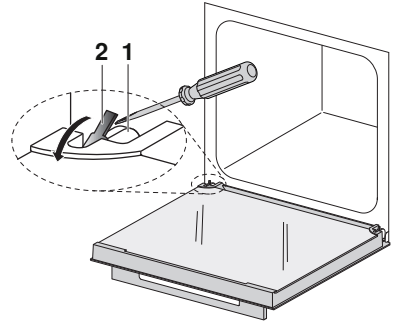
10.4 Pulire la porta dell'apparecchio

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

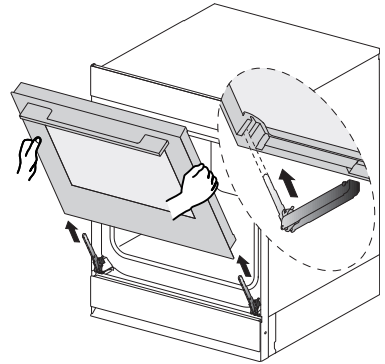
Rimozione della porta dell'apparecchio

 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.

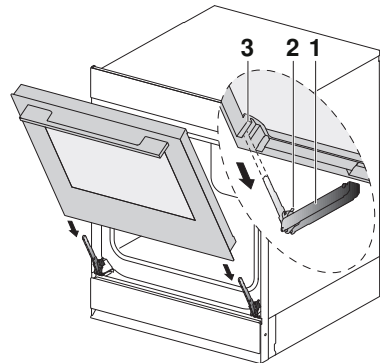


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfianto a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Inserimento della porta dell'apparecchio

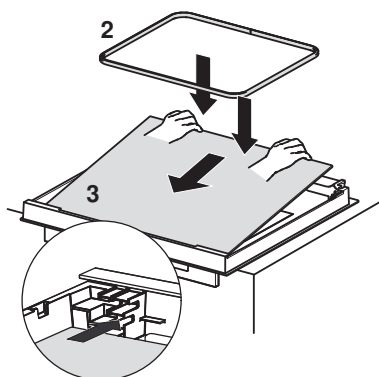
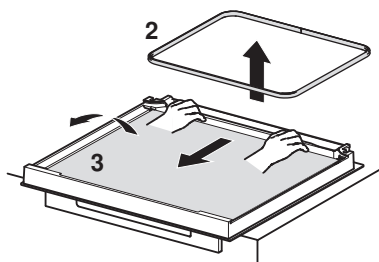
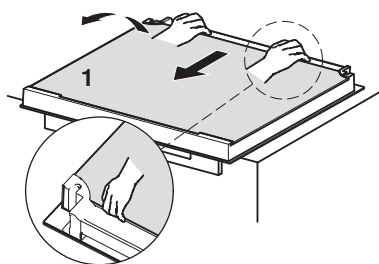
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio 3 in modo uniforme nelle due cerniere 1 fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe 2.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe 2.
 - Non chiudere la porta dell'apparecchio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



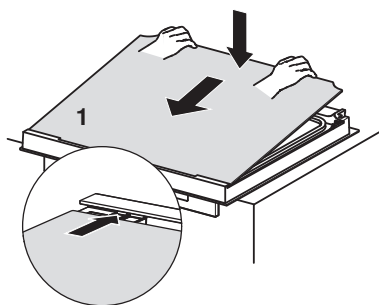
Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.

Pulizia dei 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 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 dicitura sul vetro deve essere leggibile.
- ▶ 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

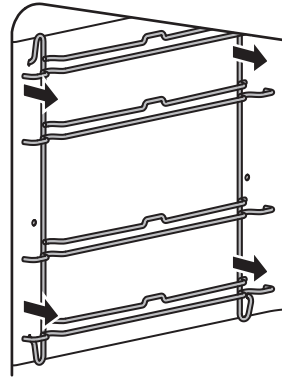
- La griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavate in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

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.



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!

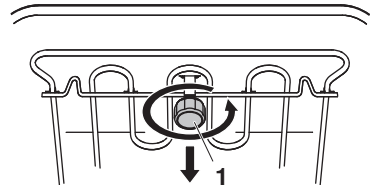
Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.



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

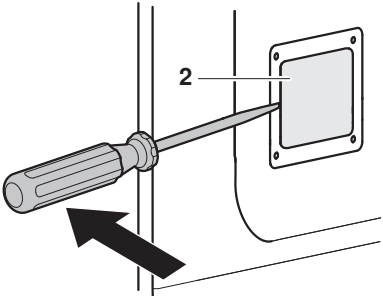
Illuminazione superiore

- ▶ Svitare con cautela il vetro della lampada **1** in senso 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.



11 Eliminare i 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.

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.
	▪ La modalità demo è attivata.	▶ Disattivare la modalità Demo. ▶ Tenere premuto il tasto funzione  per 3 secondi. ▶ Toccare in successione i tasti funzione ,  e . – Il display visualizza «DEMO:OFF».
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.
	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (ad es. rumori di commutazione).	– Questi rumori sono normali.
Mentre l'apparecchio è in funzione si ode un rumore		

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
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.
Con il grill in funzione si forma un fumo intenso	▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti. ▪ La temperatura della camera di cottura è troppo elevata.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde alle indicazioni contenute in «Consigli e accorgimenti» e nell'opuscolo separato «EasyCook». ► Ridurre la temperatura della camera di cottura.
Il display visualizza 	▪ La sicurezza bambini è attiva.	► Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo Regolazioni utente (vedi pagina 26).
Il display visualizza «DEMO:ON»	▪ La modalità Demo è attiva.	► Disattivare la modalità Demo. ► Tenere premuto il tasto funzione  per 3 secondi. ► Toccare in successione i tasti funzione ,  e . – Il display visualizza «DEMO:OFF».
Il display visualizza «A1/E15»	▪ Il tempo di funzionamento massimo è stato superato.	► Tacitare il messaggio con «X».
Il display visualizza «Fxx/Exx»	▪ Diverse situazioni possono condurre a questo messaggio di guasto.	► Tacitare il messaggio con «X», se possibile. ► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ► Ripristinare l'alimentazione elettrica. ► Se il guasto compare di nuovo, annotare l'intero messaggio di guasto e il numero SN. ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Chiamare il servizio assistenza.
Il display visualizza «Uxx/Exx»		

11.2 In seguito a un'interruzione di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Problema	Rimedio
Interruzione di corrente	► Premere il tasto funzione . ► Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare l'ora. ► Confermare con «OK». – Se V-ZUG-Home è stato attivato, l'apparecchio si ricollega automaticamente e l'ora viene impostata automaticamente dopo breve tempo.

Interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.

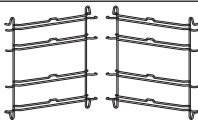
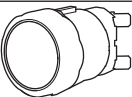
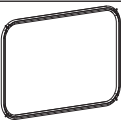
12 Accessori e ricambi

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

12.1 Accessori

Teglia	Griglia	Opuscolo EasyCook
		

12.2 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra	Lampadina alogena	Guarnizione della porta
		



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

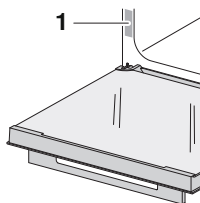
13 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- Vedere la targhetta di identificazione 1



13.1 Sorgenti luminose

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

13.2 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.

- 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.

13.3 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.

13.4 Scheda tecnica del prodotto

Conforme con il regolamento UE n.: 65/2014

Marca	–	SIBIR SA
Tipo di apparecchio	–	Forno da incasso Cucina da incasso
Denominazione del modello	–	EB/EH Tritherm V600
Numero del modello	-	21127, 21133, 22034
Classe di efficienza energetica	-	A
Consumo energetico modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,8
Consumo energetico modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,79
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ²⁾	–	94,1
Numero di camere di cottura	-	1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	EN-60350-1

Conforme con il regolamento UE n.: 65/2014

Marca	–	SIBIR SA
Tipo di apparecchio	–	Cucina
Denominazione del modello	–	EH Tritherm V600
Numero del modello	-	22031
Classe di efficienza energetica		A
Consumo energetico modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,9
Consumo energetico modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,8

Conforme con il regolamento UE n.: 65/2014

Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ²⁾	–	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) Metodi di misurazione: vedere regolamento UE n. 66/2014, allegato II, cap. 1

13.5 Informazioni sul prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Denominazione del modello	–	EB/EH Tritherm V600
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55-600 55-762	kg	- 48
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60-600 60-762	kg	36 -
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69

13.6 EcoStandby

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



Il consumo di corrente più basso si ottiene selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «Non visibile». Con EcoStandby le funzioni di sicurezza restano attive.

Ai sensi del Regolamento UE n. 2023/826

Modalità spento	W	–
Consumo energetico in modalità standby	W	0,20
Stato di standby con display delle informazioni o dello stato	W	0,80
Standby in rete	W	1,80
Tempo necessario al dispositivo per entrare automaticamente nella rispettiva modalità di risparmio energetico	Min.	4

14 Consigli e accorgimenti

14.1 Pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
▪ Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.	► La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. ► Confrontare le impostazioni con le indicazioni «EasyCook».

14.2 Torta

Risultato	Rimedio
La torta si abbassa.	- Confrontare le impostazioni con le indicazioni «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.

14.3 Differenza di doratura

Risultato	Rimedio
L'impasto cotto presenta una differenza di doratura.	- La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. - Per , ,  e  controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli contenuti nelle indicazioni «EasyCook» separate. - Accertarsi che la «parte inclinata» della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parete posteriore. - Per cuocere su un appoggio selezionare . - Non mettere gli stampi o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	Confrontare le impostazioni con le indicazioni «EasyCook» separate.



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 biscotto, 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; tendenzialmente il preriscaldamento non è necessario per tempi di cottura più lunghi.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente si ottiene selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora non visibile». Con EcoStandby le funzioni di sicurezza restano attive.

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 dell'apparecchio.

15.3 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.

16 Indice analitico

Simboli

«V-ZUG-Home».....	23
-------------------	----

A

Accendere l'apparecchio	12
Accessori.....	12, 36
Ordine	43
Accessori speciali.....	12
Adattare le regolazioni utente.....	24
Ambito di validità	2
App V-ZUG	23
Apparecchio	
Smaltimento	40
Appoggi.....	11
Aria calda	19
Aria calda con calore sotto.....	20
Aria calda Eco.....	20
Aria calda umida.....	20
Assistenza tecnica.....	43
Attivare V-ZUG-Home	26
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali.....	5
Avvertenze per l'uso.....	7
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	18

B

Blocco del display	13
--------------------------	----

C

Calore sopra e sotto	23
Calore sopra e sotto Eco.....	22
Calore sopra e sotto umido.....	22
Calore sotto	11, 22
Camera di cottura.....	11
Misurazione della temperatura.....	37
Pulire	33
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	
.....	15
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	
Pulire	29
Collegamento elettrico.....	36
Collegamento tramite WLAN	23
Consigli e accorgimenti.....	38
Contratto di assistenza	43
Cottura a risparmio energetico	28

Cucina.....	27
Stoviglie di cottura.....	28
Utilizzo.....	28
Cura.....	29
Cura e manutenzione delle piastre di cottura in ghisa	29

D

Dati tecnici	36
Denominazione del modello.....	2
Differenza di doratura	39
Dimensioni esterne.....	36
Durata	16

E

EasyCook	36
EcoStandby.....	38

F

Fine.....	17
Fornello	
Elementi di comando e visualizzazione ..	27

G

Griglia.....	12, 36
Griglia d'appoggio.....	36
Estrarre	33
Grill	21
Grill-circolazione d'aria	21
Guarnizione della porta	36
Guasti	34

I

Illuminazione	15
Illuminazione laterale.....	34
Illuminazione superiore.....	33
Indicazione dell'ora	25
Informazioni sul prodotto.....	38
Interruttore girevole	27
Interruzione di corrente.....	36
Istituti di prova	37

L

Lampadina alogena.....	36
Sostituire.....	33

M

Messaggi di guasto.....	34
Modalità demo	26
Modi di funzionamento	19
Modificare il modo di funzionamento.....	13

O		Temporizzatore.....	14
Orologio.....	25	Tipo.....	2
P		Torta.....	39
Pane, dolci e arrosti.....	38	U	
Porta dell'apparecchio		Utilizzo.....	12
Inserimento.....	31	V	
Rimozione.....	30	Visualizzare.....	27
Prelevare l'alimento.....	13		
Preriscaldare.....	39		
Prima messa in funzione.....	10		
Problemi.....	34		
Pulizia.....	29		
Accessori.....	32		
Camera di cottura.....	33		
Griglia d'appoggio.....	32		
Guarnizione della porta.....	30		
Porta dell'apparecchio.....	30		
Vetri della porta.....	32		
Pulizia esterna.....	29		
R			
Regolazione della zona di cottura.....	28		
Regolazioni di fabbrica.....	26		
Regolazioni utente.....	24		
Ricambi.....	36		
Ordine.....	43		
Richieste.....	43		
Ripristinare V-ZUG-Home.....	26		
Riscaldamento rapido.....	15		
Risparmiare energia.....	39		
S			
Scaldapiatti.....	15		
Segnale acustico.....	25		
Selezionare il modo di funzionamento.....	12		
Selezionare la temperatura della camera di cottura.....	12		
Sicurezza bambini.....	25		
Simboli.....	5		
Smaltimento.....	40		
Sonda di temperatura.....	11		
specifiche dell'apparecchio			
Avvertenze di sicurezza.....	6		
Spegnere l'apparecchio.....	13		
Spegnimento della zona di cottura.....	29		
Stadi di potenza.....	28		
Stoviglie di cottura.....	28		
T			
Targhetta di identificazione.....	36		
Targhetta identificativa.....	43		
Tasti funzione.....	14		
Teglia.....	12, 36		
Tempo di funzionamento.....	27		

17 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:** _____

Targhetta identificativa

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

Richiesta di riparazione

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

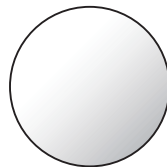
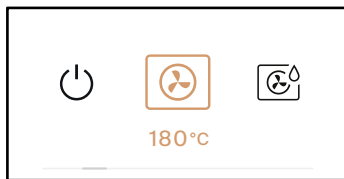
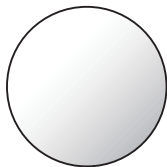
Per richieste e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordini di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale di Spreitenbach, tel. 044 755 73 00.

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 avvertenze di sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

– +



Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole  sul modo di funzionamento desiderato.
 - Dopo la scelta della modalità di funzionamento, l'apparecchio si avvia automaticamente dopo 3 secondi.

Modi di funzionamento



Aria calda



Aria calda umida



Aria calda Eco



PizzaPlus



Grill-circolazione d'aria



Grill



Calore sotto



Calore sopra e sotto Eco



Calore sopra e sotto umido



Calore sopra e sotto

Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + sulla temperatura desiderata per la camera di cottura.
 - Dopo 3 secondi, l'apparecchio apprende la modifica.
 - L'illuminazione è accesa.
- Appena viene emesso un segnale acustico:
- l'alimento può essere inserito.



Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

Disattivazione

- ▶ Premere il tasto funzione  oppure ruotare l'interruttore girevole  sulla posizione .

Tasti funzione

Premendo i tasti funzione si possono attivare diverse funzioni.



1241019-06

SIBIR Group SA

Bahnhofstrasse 134, 8957 Spreitenbach

Tel. 044 755 73 00

Centro di assistenza: tel. 0844 848 848