

# Istruzioni per l'uso

Comhair V6000

Forno

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

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

### **Modifiche**

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

### **Ambito di validità**

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

<b>Denominazione del modello</b>	<b>Tipo</b>	<b>Sistema di misura</b>
Combair V6000 60	C6T-21047, C6T-21068	60-600
Combair V6000 60P	C6T-21057, C6T-21073	60-600

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

# Indice

<b>1</b>	<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>5</b>	4.22	Passi successivi.....	30
1.1	Simboli utilizzati.....	5	4.23	Spegnere l'apparecchio .....	31
1.2	Avvertenze generali di sicurezza .....	5	4.24	Consigli per l'apparecchio.....	31
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6	<b>5</b>	<b>Applicazioni</b>	<b>32</b>
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	5.1	Calore superiore/inferiore.....	32
<b>2</b>	<b>Prima messa in funzione</b>	<b>10</b>	5.2	Calore superiore/inferiore umido .....	32
<b>3</b>	<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>10</b>	5.3	Calore sopra e sotto Eco .....	32
3.1	Struttura.....	10	5.4	Calore inferiore.....	33
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	11	5.5	PizzaPlus .....	33
3.3	Camera di cottura.....	12	5.6	Grill .....	34
3.4	Accessori .....	13	5.7	Grill - circolazione d'aria.....	34
3.5	AutoDoor (in base al modello).....	14	5.8	Aria calda .....	34
<b>4</b>	<b>Uso</b>	<b>15</b>	5.9	Aria calda umida.....	35
4.1	Utilizzare il display .....	15	5.10	Aria calda Eco.....	35
4.2	Selezionare e avviare un'applicazione .....	16	5.11	Essiccare (in base al modello) .....	36
4.3	Cambiare l'applicazione.....	17	5.12	Applicazioni Shabbat .....	36
4.4	Durata .....	18	5.13	Cottura delicata.....	38
4.5	Avviamento ritardato/fine.....	19	5.14	Girarrosto .....	41
4.6	Temperatura sonda.....	20	5.15	CotturaAutomatica.....	42
4.7	Opzioni.....	21	5.16	Scaldavivande .....	43
4.8	Controllare e modificare le impostazioni .....	22	5.17	Scaldare piatti nella camera di cottura.....	43
4.9	Preriscaldare.....	22	5.18	Ricettario .....	43
4.10	Impostare per avvio successivo .....	23	5.19	EasyCook .....	45
4.11	Consigli di utilizzo.....	23	<b>6</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>46</b>
4.12	Preferiti.....	24	6.1	Condizioni .....	46
4.13	Impostare .....	25	6.2	Prima messa in funzione .....	47
4.14	Timer .....	26	<b>7</b>	<b>Impostazioni utente</b>	<b>47</b>
4.15	Illuminazione.....	27	7.1	Adattare le impostazioni utente .....	47
4.16	Blocco del display.....	27	7.2	Lingua .....	47
4.17	Modalità silenziosa.....	27	7.3	Sicurezza bambini .....	47
4.18	Orologio.....	28	7.4	Display .....	48
4.19	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione .....	28	7.5	Suoni .....	48
4.20	Fine del funzionamento .....	29	7.6	Regolazioni individuali .....	48
4.21	Fine del funzionamento con AutoDoor attivo (in base al modello).....	30	7.7	Funzioni di assistenza.....	49
			7.8	Data e ora .....	49
			7.9	V-ZUG-Home.....	50

---

7.10	Informazioni relative all'apparecchio.....	50
7.11	Impostazioni di fabbrica.....	50
7.12	EcoManagement.....	51
7.13	Assistenza.....	51
<b>8</b>	<b>Cura e manutenzione</b>	<b>51</b>
8.1	Pulizia esterna.....	51
8.2	Pulizia della camera di cottura.....	51
8.3	Autopulizia pirolitica.....	52
8.4	Pulire la porta dell'apparecchio.....	53
8.5	Pulire la guarnizione della porta.....	55
8.6	Sostituire la guarnizione della porta.....	55
8.7	Sostituire la guarnizione della porta (apparecchi con autopulizia pirolitica).....	56
8.8	Sostituire la lampadina LED.....	57
8.9	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio ....	57
<b>9</b>	<b>Eliminazione dei guasti</b>	<b>58</b>
9.1	Messaggi di guasto.....	58
9.2	Ulteriori problemi possibili.....	59
9.3	In seguito a un'interruzione di corrente.....	60
<b>10</b>	<b>Accessori e ricambi</b>	<b>61</b>
10.1	Accessori.....	61
10.2	Accessori speciali.....	61
10.3	Ricambi.....	61
<b>11</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>61</b>
11.1	Nota per gli istituti di prova.....	62
11.2	Misurazione della temperatura.....	62
11.3	Scheda tecnica del prodotto.....	62
11.4	EcoStandby.....	62
<b>12</b>	<b>Consigli e accorgimenti</b>	<b>63</b>
12.1	Risultato della cottura insoddisfacente... ..	63
12.2	Risparmiare energia.....	63
<b>13</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>64</b>
<b>14</b>	<b>Indice analitico</b>	<b>65</b>
<b>15</b>	<b>Note</b>	<b>68</b>
<b>16</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>71</b>

# 1 Avvertenze di 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 possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto 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 vengano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- Negli apparecchi privi di maniglia della porta l'apertura e la chiusura della porta avvengono premendo il tasto di «apertura/chiusura».
- Bimbi piccoli o animali domestici non devono trovarsi nell'area di apertura della porta quando questa si apre automaticamente.
- 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. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Nel caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco ostinato e gli accessori (stoviglie, teglie, guide telescopiche, griglie d'appoggio) prima della pirolisi.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura dell'alimento consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.
- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensare.
- **AVVERTENZA:** non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi quali scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Il capitolo «Accessori» illustra l'utilizzo corretto delle parti da inserire.

## 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. Far 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 cucinare alla fiamma o per cuocere con molto grasso! Si declina qualsiasi 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 anomalie di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un'anomalia 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 di sicurezza in materia, tuttavia è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato per scongiurare danni e infortuni. Attenersi alle indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non collocare dei magneti sul display.

### Utilizzo

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

### 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 spento 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 rosolare la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essicano erbe, pane, funghi ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

### Attenzione, pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che nessuno inserisca le dita nelle cerniere della porta. Il movimento della porta dell'apparecchio può causare lesioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione di sfianto. 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 più piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.



**Attenzione: pericolo di morte!**

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

**Evitare danni all'apparecchio**


- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo degli apparecchi senza calore sotto (elemento riscaldante) visibile.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata per evitare fenomeni di corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

## 2 Prima messa in funzione

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

- ▶ Rimuovere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio, di trasporto e, se presente, la pellicola protettiva blu.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - L'apparecchio si avvia.
  - Il display visualizza in sequenza le regolazioni utente necessarie per il funzionamento.
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare.
- ▶ Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ Avviare la prima accensione.

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

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento  a 200 °C per circa 30 minuti.



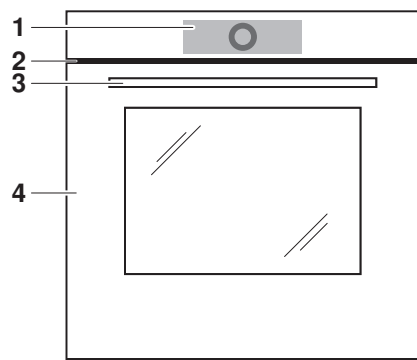
Ventilare bene il locale durante questo periodo perché possono svilupparsi odori e fumo.



Tutte le temperature citate nelle presenti istruzioni per l'uso sono indicate in gradi Celsius.

## 3 Descrizione dell'apparecchio

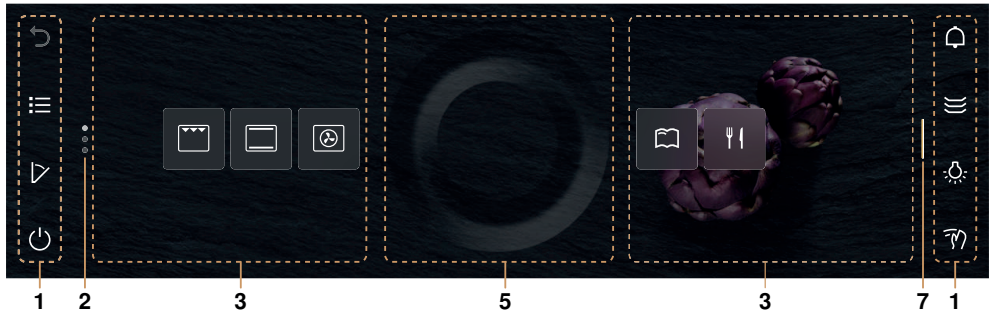
### 3.1 Struttura



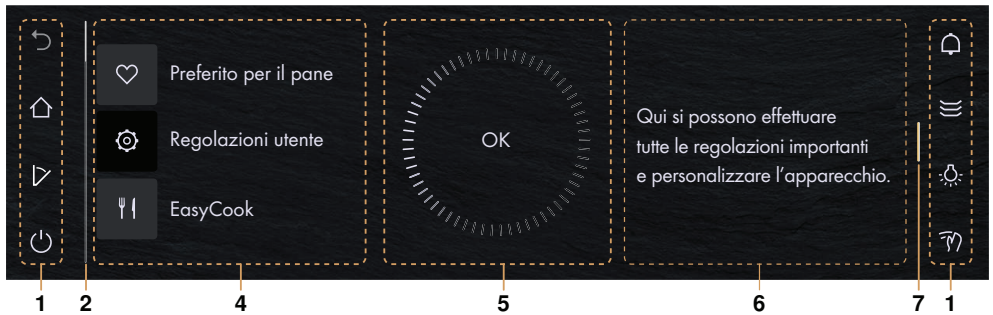
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta (in base al modello)
- 4 Porta dell'apparecchio

## 3.2 Elementi di comando e d'indicazione

### Schermata app



### Vista a elenco



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

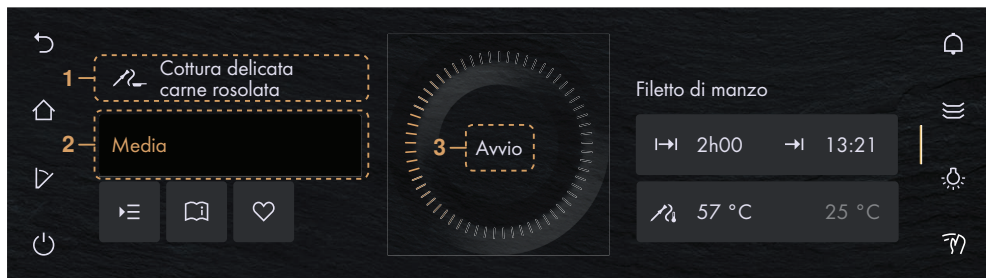
#### Tasti funzione a sinistra

	Indietro
	Schermata iniziale
	Vista a elenco
	Schermata app
	AutoDoor (in base al modello)
	Spegnimento

#### Tasti funzione a destra

	Timer
	Illuminazione della camera di cottura
	Blocco del display
	Modalità silenziosa
	Orologio

## Schermata di avvio



- |   |                   |   |                                  |
|---|-------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Applicazione      | 3 | Avviare il modo di funzionamento |
| 2 | Valore principale |   |                                  |

## Possibilità di regolazione

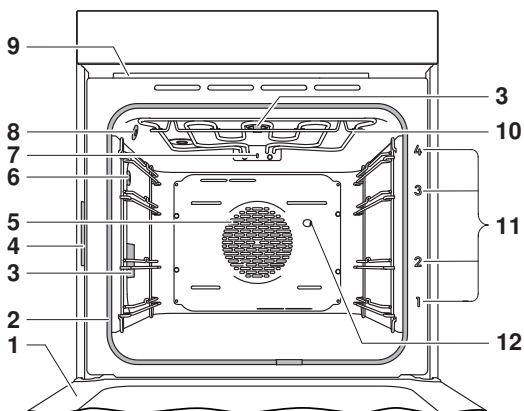
- |                        |  |
|------------------------|--|
| ☰ Opzioni              | ⏪ Durata                               |
| 📖 Consigli di utilizzo | → Fine                                 |
| ♡ Preferiti            | 🔥 Temperatura dell'alimento da cuocere |

## 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                          | 7  | Sensore climatico                                 |
| 2 | Guarnizione della porta                         | 8  | Sensore della temperatura                         |
| 3 | Illuminazione della camera di cottura           | 9  | Sfiato della camera di cottura                    |
| 4 | Targhetta di identificazione                    | 10 | Grill/calore sopra                                |
| 5 | Ventilatore dell'aria calda                     | 11 | Appoggi con dicitura                              |
| 6 | Presenza per sonda di temperatura dell'alimento | 12 | Azionamento per girarrosto/cestello per l'arrosto |



Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura per pulire più facilmente il fondo stesso.

### 3.4 Accessori



**Danneggiamento dovuto a un utilizzo errato!**

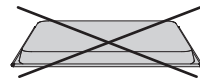
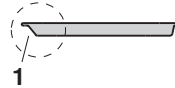
**Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.**



Non conservare gli accessori in modo permanente nella camera di cottura. Rimuovere tutti gli accessori non idonei al forno prima di metterlo in funzione.

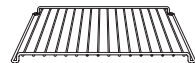
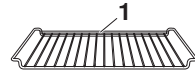
#### Teglia

- Stampo ad es. per crostate, pane e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale, una volta raffreddata 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 a rovescio.



#### 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



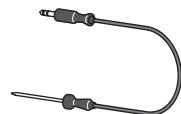
**Se si utilizza il forno in combinazione con un forno a vapore combinato: non utilizzare la griglia del forno nel forno a vapore combinato! Pericolo di ruggine!**

**Per una migliore distinzione, sulla griglia del forno a vapore combinato è presente un lamierino con il simbolo del vapore.**

#### Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti

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

- Misurazione della temperatura negli alimenti





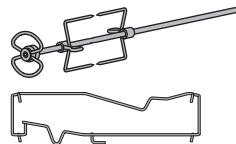
I valori proposti per le temperature sonda sono descritti in «EasyCook».



**Non adatta per temperature superiori a 200 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra sonda di temperatura dell'alimento e grill/calore sopra.**

#### Girarrosto e telaio d'appoggio

- Preparazione del pollo
- Appoggio per il girarrosto



#### Accessori speciali



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

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




#### 3.5 AutoDoor (in base al modello)



- I bambini fino a 3 anni inclusi vanno tenuti a distanza dall'apparecchio.
- I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni vanno tenuti a distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini di età superiore agli 8 anni possono utilizzare l'apparecchio se addestrati all'uso o sotto sorveglianza.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non possono effettuare lavori di pulizia o di manutenzione dell'utente, a meno che non siano sorvegliati.
- In tal caso la responsabilità è della persona che li sorveglia.



La porta può essere aperta e chiusa manualmente in qualsiasi momento.

- Negli apparecchi privi di maniglia della porta l'apertura e la chiusura della porta avvengono premendo il tasto funzione .
- Il tasto funzione  assolve la funzione della maniglia insieme al comando e all'azionamento.
- In presenza di una forte resistenza, la porta viene sganciata dall'azionamento e si muove liberamente.
- Rimuovere l'ostacolo davanti alla porta e attivare nuovamente «AutoDoor» premendo il tasto funzione .
  - Contattare il servizio assistenza qualora l'operazione non riesca più volte.



Un segnale di avvertimento indica che la porta viene movimentata automaticamente. Il segnale di avvertimento viene emesso prima e durante il movimento.

- I suoni possono essere impostati nelle regolazioni utente (vedi pagina 48).



Premendo a lungo il tasto, si può portare la porta in posizione di sfiato.

## 4 Uso

### 4.1 Utilizzare il display

#### Accendere l'apparecchio

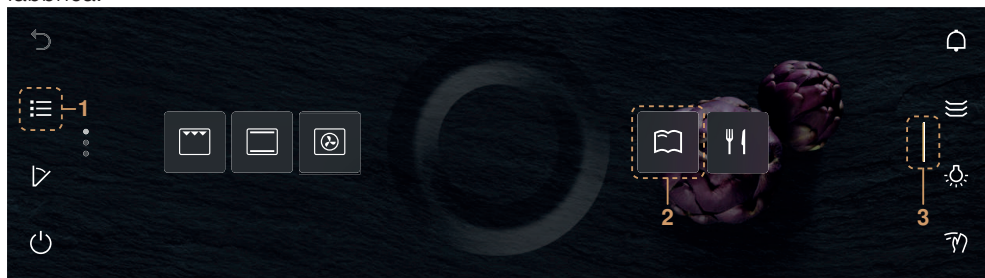
L'apparecchio viene comandato attraverso il display.

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

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

#### Modificare la vista della schermata iniziale

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



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

#### Visualizzare le informazioni rapide

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

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

#### Spostare le app

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

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

## Espandere la barra delle funzioni a destra

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

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

## Utilizzare il CircleSlider

- ▶ Appoggiare il dito sul CircleSlider **4** e muoverlo in senso circolare.
- ▶ Rilasciare il CircleSlider **4**.
  - È stata selezionata un'applicazione o una funzione.
  - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
  - Un valore, o una regolazione, è stato ridotto, aumentato o adeguato.
- ▶ Premere «Start» per avviare un'applicazione o una funzione.




## 4.2 Selezionare e avviare un'applicazione


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

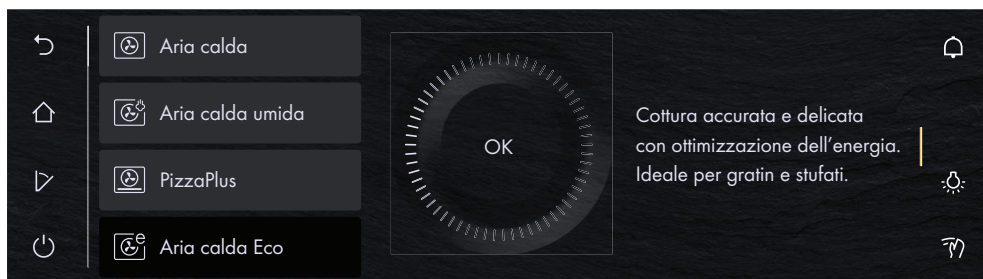
### Selezionare il gruppo di applicazioni

Nel modo seguente:

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

Oppure:

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

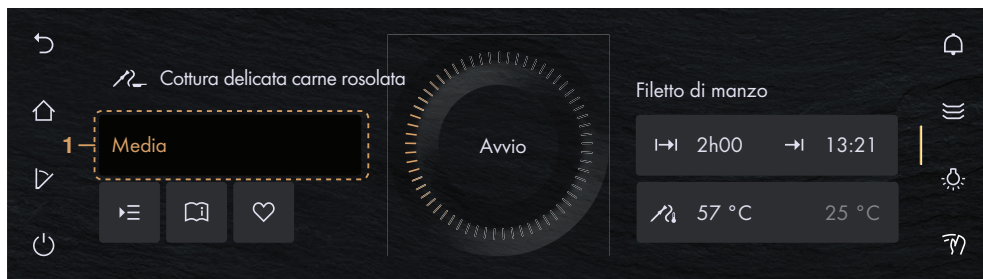


### Selezionare un'applicazione

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata con il CircleSlider.
  - Rispl. selezionare la voce dell'elenco scorrendo, navigando e premendo sulla voce.
- ▶ Premere sull'applicazione desiderata, quindi su «OK», oppure premere di nuovo sull'applicazione.
  - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio oppure un altro sottomenu con ulteriori applicazioni.



- ▶ Ripetere eventualmente l'operazione e selezionare l'applicazione desiderata finché sul display non compare l'indicazione che l'apparecchio è pronto all'uso:



### Adeguare i valori

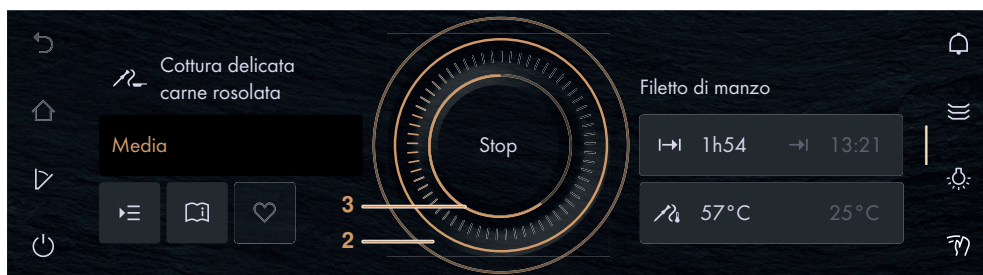
- ▶ All'occorrenza adeguare il valore principale **1** con il CircleSlider (vedi pagina 22).
- ▶ Se necessario premere **☰** e definire, adeguare o attivare il valore di altre opzioni (vedi pagina 21).

### Memorizzare i valori

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

### Avviare l'applicazione

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
  - Il cerchio intermittente **2** del CircleSlider indica che è stato avviato il modo di funzionamento.
  - La barra di avanzamento **3** che scorre all'interno del CircleSlider indica la durata residua o lo stato di preriscaldamento dell'applicazione impostata, laddove sia stato impostato.



## 4.3 Cambiare l'applicazione

Se un'applicazione non è ancora stata avviata:

- ▶ premere il tasto funzione **🏠**.
  - Compare la schermata iniziale (vedi pagina 16).
  - Si può selezionare una nuova applicazione.

Se un'applicazione è in già funzione:

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

## 4.4 Durata

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

### Impostare la durata

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Nell'intervallo di valori  $\rightarrow$  premere «Durata» (vedi pagina 21).
  - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.
  - Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento calcolata in base alla durata  $\rightarrow$ :
 

$\rightarrow$  15 min  $\rightarrow$  13:21
  - Se è stato selezionato o impostato un preriscaldamento, la fine tiene conto del tempo approssimativo di preriscaldamento e della durata impostata. La durata impostata decorre dal termine del preriscaldamento.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
  - L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.
  - Allo scadere della durata impostata l'applicazione termina automaticamente (vedi pagina 29).
  - Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata (vedi pagina 30).



Se sono impostati sia «Durata» sia «Preriscaldare», la durata impostata decorre dal termine del preriscaldamento (vedi pagina 22).

### Campo di regolazione

Applicazione/funzione	Minimo	Massimo
Applicazioni con aria calda, calore sopra e sotto o grill	10 s	24 h
Scaldavivande	5 min	1 h 30 min
Scaldare piatti nella camera di cottura	30 min	10 h
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	30 min	24 h
Cottura delicata	1 h 30 min– 2 h 30 min	4 h 30 min
Applicazioni Shabbat	30 h	78 h



Nelle applicazioni con durata predefinita questa non può essere modificata.

### Visualizzare l'orologio durante il funzionamento

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

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

### Nascondere l'orologio durante il funzionamento

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

## 4.5 Avviamento ritardato/fine

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



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

### Impostare l'avviamento ritardato.

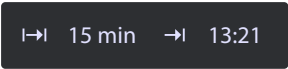
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Impostare la durata (vedi pagina 18).
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 21).
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura solo se l'opzione «Preriscaldare» non è attivata.



**In caso contrario, inserire l'alimento nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.**

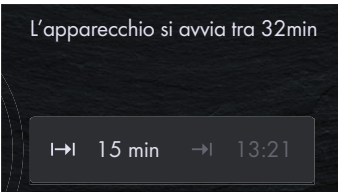
Prima di impostare l'avviamento ritardato

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



→ 15 min → 13:21

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



L'apparecchio si avvia tra 32min


→ 15 min → 13:21

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



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

### Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare la fine alle ore 11:30.
  - L'apparecchio si attiva automaticamente alle ore 10:15 e si spegne alle 11:30.

## 4.6 Temperatura sonda



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


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



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


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

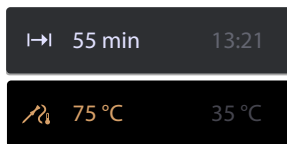
### Impostare

- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Impostare la temperatura desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere  «Temperatura sonda» nell'intervallo di valori.
  - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Impostare la temperatura finale desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.



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

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



Se si lascia l'alimento nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda può aumentare a causa del calore residuo.

### Misurare solo la temperatura sonda





Se occorre misurare solo la temperatura sonda senza interrompere automaticamente il funzionamento una volta raggiunta la temperatura finale, procedere nel modo descritto di seguito.

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.


## 4.7 Opzioni

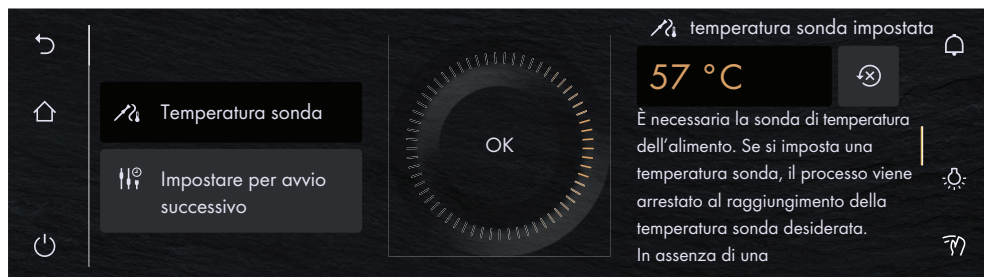
### Panoramica


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

-  Preriscaldare (vedi pagina 22)
-  Temperatura dell'alimento da cuocere (vedi pagina 20)
-  Impostare per avvio successivo (vedi pagina 23)
-  Raffreddare con AutoDoor (in base al modello)

### Selezionare e avviare le opzioni

- ▶ Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
  - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere .
  - Il display visualizza il menu delle opzioni:



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




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

## 4.8 Controllare e modificare le impostazioni

Valori e impostazioni possono essere modificati prima e durante il funzionamento. Eccezione: impostazione della fine → durante il funzionamento (vedi pagina 29) e il preriscaldamento (vedi pagina 22).



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

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

## 4.9 Preriscaldare











**In caso contrario, inserire l'alimento nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.**



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

### Panoramica

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

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


### Attivare «Preriscaldare» tra le opzioni

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Premere su  «Opzioni» e selezionare  «Preriscaldare».
- ▶ Premere sull'interruttore «Preriscaldare».
  - «Preriscaldare» è attivato.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 21).
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione con il preriscaldamento.
  - L'opzione «Preriscaldare» viene avviata.
  - Nel CircleSlider viene visualizzato il progresso dell'opzione «Preriscaldare».



### Inserire gli alimenti

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

## 4.10 Impostare per avvio successivo

Con  «Impostare per avvio successivo» si può predefinire un'applicazione con tutte le relative impostazioni e avviarla in un secondo momento. L'applicazione non si avvia automaticamente, bensì solo in seguito a un'interazione con l'utente. L'apparecchio mantiene la schermata di avvio e non passa in modalità EcoStandby.

### Attivare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
- ▶ Premere su  «Opzioni» e selezionare  «Impostare per avvio successivo».
- ▶ Premere sull'interruttore «Impostare per avvio successivo».
  - «Impostare per avvio successivo» è attivo.
  - Le impostazioni vengono memorizzate fino a 36 ore.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 21).
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura solo se l'opzione «Preriscaldare» non è attivata.



**In caso contrario, inserire l'alimento nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.**

### Avviare «Impostare per avvio successivo»

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




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

## 4.11 Consigli di utilizzo


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

- ▶ selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
  - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.

### Visualizzare i consigli di utilizzo

- ▶ Premere .
  - Compaiono i consigli relativi alle varie applicazioni.

### Nascondere i consigli di utilizzo

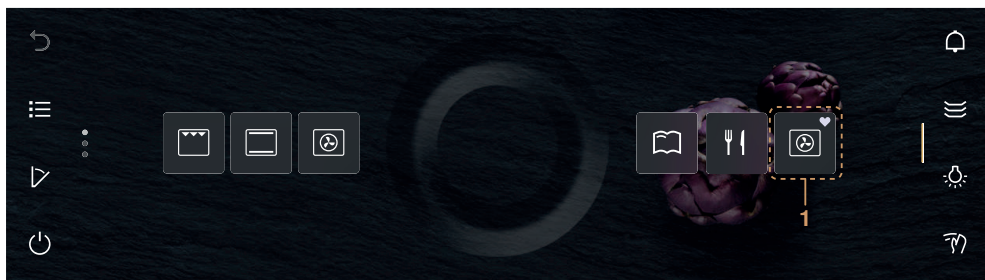
- ▶ Premere «OK» o  per nascondere i consigli di utilizzo.
  - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio o del modo di funzionamento in corso.

## 4.12 Preferiti

### Creare un preferito

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

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e adeguare valori e impostazioni (vedi pagina 16).
- ▶ Premere ♥ «Preferiti».
  - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ All'occorrenza modificare il nome del preferito sulla tastiera.
- ▶ Premere ↶ per annullare il preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il preferito.
  - Vengono visualizzate le informazioni rapide del preferito.
  - Nella schermata iniziale il preferito **1** compare come app con un cuore.



### Modificare preferiti

Un preferito già creato non può essere modificato a posteriori.

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

### Rinominare un preferito





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

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



## Cancellare preferiti


Il preferito può essere cancellato unicamente nella schermata delle app.

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

## Avviare un preferito

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

## 4.13 Impostare

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

- Temperatura
- Livello di temperatura
- Indicazione dell'alimento



Le applicazioni «CotturaAutomatica» e «Ricette» e le funzioni «Scaldapiatti» ed «Essicare» non possono essere impostate.

### Impostare il valore principale

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 16).
  - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Adeguare il valore principale con il CircleSlider (vedi pagina 22).
- ▶ Tenere premuto il valore principale.
  - La puntina da disegno passa al colore ambra.
  - Il valore principale dell'applicazione desiderata è fissato.
  - Ogni volta che si apre l'applicazione il valore principale impostato appare come valore proposto.

### Resettare il valore principale impostato

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




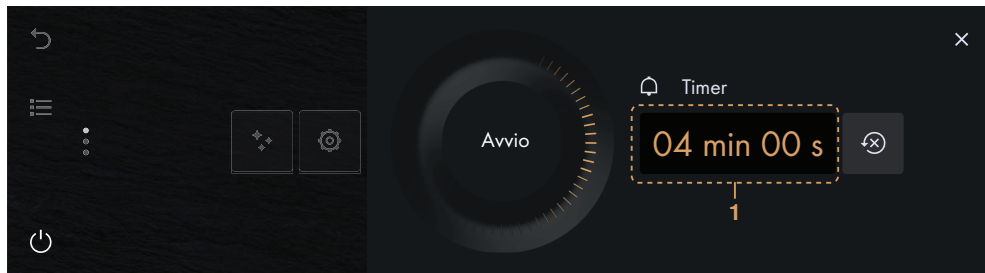
Per resettare tutti i valori principali impostati richiamare la regolazione utente «Valori impostati» (vedi pagina 50).

## 4.14 Timer

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

### Impostare e avviare il timer

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




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

Al termine della durata

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


### Controllare e modificare

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



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

### Disinserire anticipatamente il timer

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

## 4.15 Illuminazione

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



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



Se l'illuminazione della camera di cottura è accesa o spenta prima di avviare un'applicazione Shabbat, questa impostazione rimane invariata fino alla fine del funzionamento.

### Accendere l'illuminazione della camera di cottura

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

### Spegnere l'illuminazione della camera di cottura

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

## 4.16 Blocco del display

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

### Attivare il blocco del display

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

### Disattivare il blocco del display

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



## 4.17 Modalità silenziosa

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

### Attivare la modalità silenziosa

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


## Disattivare la modalità silenziosa

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

## 4.18 Orologio

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

### Visualizzare l'orologio

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

### Nascondere l'orologio

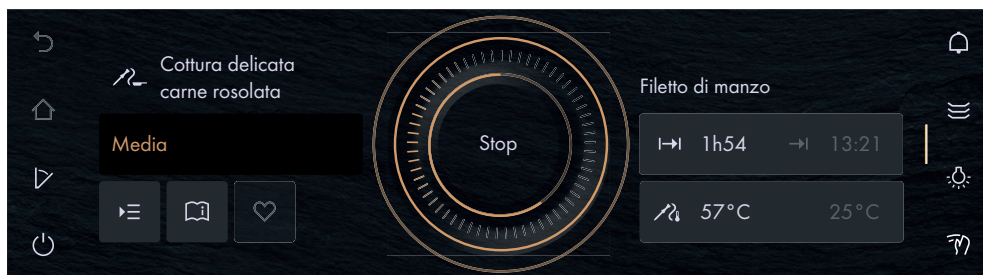
- ▶ Premere **X** oppure «OK».
  - L'orologio non viene visualizzato sul display.




## 4.19 Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione

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

### Interrompere un'applicazione

- ▶ Tenere premuto «Stop».




- L'applicazione viene interrotta.
- Se attivato, viene emesso un segnale di riscontro.
- In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
  - confermare la domanda «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?» con  «Sì».
  - Selezionare uno dei passi successivi elencati per proseguire con un'altra applicazione (vedi pagina 30).
  - Selezionare il tasto funzione  per passare al menu delle applicazioni superiore.
  - Selezionare il tasto funzione  per tornare alla schermata iniziale (vedi pagina 16).

- Tenere premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 31).




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






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

### Terminare anticipatamente un'applicazione

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
  - L'applicazione in corso termina; se in funzione, il timer resta attivo.
  - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
  - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 31).

## 4.20 Fine del funzionamento

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

- l'applicazione termina automaticamente.
- viene emesso un segnale acustico.
- Il display visualizza: «Processo terminato».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.
  - In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
    - Selezionare uno dei passi successivi elencati per proseguire con un'altra applicazione (vedi pagina 30).
    - Selezionare il tasto funzione  per passare al menu delle applicazioni superiore.
    - Selezionare il tasto funzione  per tornare alla schermata iniziale (vedi pagina 16).
    - Tenere premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 31).

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

- il display visualizza: «Calore residuo nella camera di cottura».

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

- il display visualizza la temperatura sonda.



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

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

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

## Prelevare l'alimento



### Pericolo di ustioni!

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura. Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

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

## 4.21 Fine del funzionamento con AutoDoor attivo (in base al modello)

Se è attivata la regolazione utente «Apertura automatica della porta» oppure l'impostazione «Raffreddare con AutoDoor», la porta si apre automaticamente quando la durata impostata è trascorsa o l'alimento ha raggiunto la temperatura sonda desiderata.

## 4.22 Passi successivi

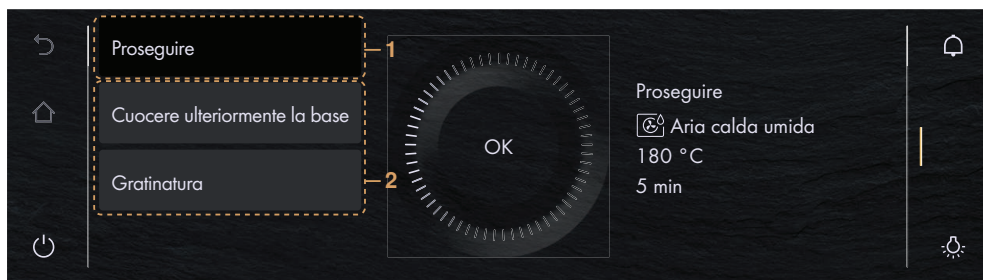
I passi successivi sono applicazioni che consentono di proseguire il funzionamento al termine di un'applicazione terminata o interrotta, ad es. l'alimento può essere ulteriormente dorato. La selezione proposta di passi successivi dipende dall'applicazione appena terminata o interrotta.



Se è attivata la regolazione utente «Apertura automatica della porta» oppure «Raffreddare con AutoDoor», una volta terminata un'applicazione sul display non compaiono passi successivi, bensì si apre la porta dell'apparecchio.


Non appena un'applicazione viene terminata/interrotta e il messaggio «Processo terminato» viene confermato con «OK» (vedi pagina 29),

- il display visualizza il menu dei passi successivi:





## Proseguire

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

- ▶ Confermare la selezione con «OK».
  - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio con possibilità di impostazione ridotte.
- ▶ Eventualmente premere  e impostare le opzioni (vedi pagina 21).
- ▶ Premere «Start» per avviare il passo successivo.

### Interrompere il funzionamento


Per interrompere il funzionamento vi sono diverse opzioni:

- Selezionare il tasto funzione  per tornare alla schermata iniziale (vedi pagina 16).
- Tenere premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 31).

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

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

### 4.23 Spegnere l'apparecchio

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

### Visualizzazione dopo lo spegnimento

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

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

### 4.24 Consigli per l'apparecchio


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

#### Argomenti

Si possono consultare i seguenti argomenti:

- Schermata iniziale
- Barre delle funzioni
- CircleSlider
- Schermata app
- Vista a elenco
- Sonda di temperatura dell'alimento
- AutoDoor (in base al modello)
- Preferiti
- Impostare
- EasyCook
- Pulizia
- Preriscaldare

#### Richiamare i consigli per l'apparecchio

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

## 5 Applicazioni

### 5.1 Calore superiore/inferiore

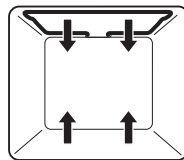


Intervallo di temperatura 30–280 °C

Intervallo di temperatura apparecchio con pirolisi 30–300 °C

Valore proposto 200 °C

Appoggio 2



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

#### Applicazione

- Modalità di funzionamento classica per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosti



Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

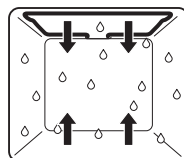
### 5.2 Calore superiore/inferiore umido



Intervallo di temperatura 30–250 °C

Valore proposto 200 °C

Appoggio 2



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

#### Applicazione

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



Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

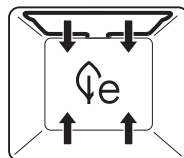
### 5.3 Calore sopra e sotto Eco



Intervallo di temperatura 30–250 °C

Valore proposto 200 °C

Appoggio 2



Questa modalità consente un ottimo risparmio energetico. Il riscaldamento avviene mediante gli elementi riscaldanti superiore e inferiore. L'umidità propria prodotta dall'alimento viene mantenuta all'interno della camera di cottura. L'alimento si secca meno.



## Applicazione

- Arrosti, biscotti/pasticcini e gratin



Non preriscaldare per cuocere con questa modalità. In tal modo si riduce il consumo d'energia. La durata di cottura può essere superiore rispetto al calore sopra e sotto tradizionale.

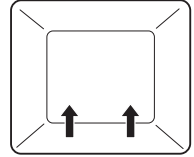


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

## 5.4 Calore inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

## Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservare

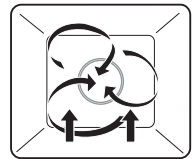


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

## 5.5 PizzaPlus



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



Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore sotto. Il fondo del cibo da cuocere viene ben cotto.

## Applicazione

- Pizza, crostate e quiche

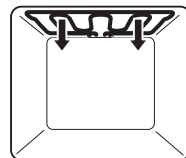


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura senza carta da forno.

## 5.6 Grill



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




Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

### Applicazione

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

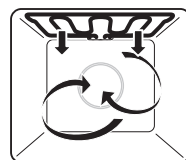


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti con l'opzione  prima di introdurre l'alimento.

## 5.7 Grill - circolazione d'aria



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Intervallo di temperatura apparecchio con pirolisi	30–300 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3



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

### Applicazione

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

## 5.8 Aria calda



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



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

## Applicazione

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

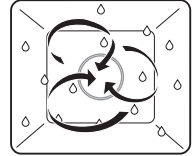


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

### 5.9 Aria calda umida



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



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

## Applicazione

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



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

### 5.10 Aria calda Eco



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



Questa modalità consente un ottimo risparmio energetico. L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. L'umidità propria prodotta dall'alimento viene mantenuta all'interno della camera di cottura. L'alimento si secca meno.

## Applicazione

- Arrostiti, biscotti/pasticcini e gratin



Non preriscaldare per cuocere con questa modalità. In tal modo si riduce il consumo d'energia. La durata di cottura può essere superiore rispetto all'aria calda tradizionale.



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

## 5.11 Essicare (in base al modello)



Intervallo di temperatura	40–85 °C
Valore proposto	65 °C
Appoggio	2 o 1 + 3

L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Grazie all'apertura temporizzata della porta, l'umidità prodotta dall'alimento viene espulsa in buona parte a intervalli regolari. L'alimento si secca lentamente.




### Applicazione

- Essiccazione di frutta, verdura ed erbe aromatiche



Con temperature basse di essiccazione occorre prevedere una durata di essiccazione prolungata. Gli alimenti con un elevato contenuto d'acqua richiedono tempi di essiccazione più lunghi.

## 5.12 Applicazioni Shabbat

Per poter utilizzare le applicazioni  Shabbat calore sopra e sotto e  Shabbat calore sopra e sotto umido, nelle regolazioni utente deve essere attivato il  «Modo Shabbat» (vedi pagina 49).




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

### Funzionamento

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

### Selezionare e avviare

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  Shabbat ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
  - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
- ▶ Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 22).
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione selezionata.
  - L'apparecchio è pronto per l'uso.
- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio
- ▶ Inserire gli alimenti


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
  - Il processo di cottura si avvia, il riscaldamento si attiva in lieve ritardo.



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

### Interrompere/terminare anticipatamente

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

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

### Fine del funzionamento

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

### Interruzione di corrente

In seguito a un'interruzione di corrente, l'apparecchio si comporta nel modo descritto al capitolo «Dopo un'interruzione di corrente» (vedi pagina 60).

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

### Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

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



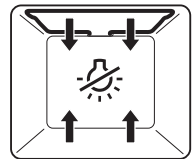
Non è possibile attivare contemporaneamente il timer e il cassetto riscaldabile dell'apparecchio, vengono disattivati all'avvio dell'applicazione.

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

### Shabbat calore sopra e sotto



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



Il riscaldamento avviene mediante gli elementi riscaldanti superiore e inferiore.

### Applicazione

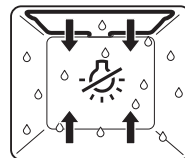
- Riscaldare o mantenere calde pietanze e prodotti da forno precotti e croccanti su un unico appoggio
- Pane, pizza e pasticcini da aperitivo
- Cottura a bassa temperatura



Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

**Shabbat calore sopra e sotto umido**

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






Il riscaldamento avviene mediante gli elementi riscaldanti superiore e inferiore. L'umidità propria dell'alimento viene espulsa in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

**Applicazione**

- Riscaldare o mantenere calde pietanze che non devono seccarsi su un unico appoggio
- Verdure, carne, pasta, sfornati e arrostiti



**5.13 Cottura delicata****Funzionamento**



Con  «Cottura delicata» è possibile preparare in modo delicato tagli di carne pregiati. La fine del funzionamento può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La temperatura viene regolata automaticamente. In caso di durata prolungata, l'impostazione della temperatura corrisponde alla cottura a basse temperature.

La durata di cottura può essere impostata tra 1 ora e mezza e 4 ore e mezza per  «Cottura delicata carne rosolata», oppure tra 2 ore e mezza e 4 ore e mezza per  «Cottura delicata con grill».

**Indicazioni per ottenere un risultato ottimale**

- Tirare fuori la carne dal frigorifero mezz'ora o un'ora prima della cottura delicata.
- Peso della carne: 500–2000 g
- Temperatura sonda della carne: fino a 85 °C
- Spessore carne: min. 4 cm
- Qualità: carne di alta qualità non troppo matura
- Per i tagli di carne con una maggiore quantità di grasso, quali spalla o capocollo, impostare una lunga durata.

 Per  «Cottura delicata con grill» si possono utilizzare anche tagli di carne tra 1000 e 2000 g con venature di grasso.

**Tabella per  «Cottura delicata carne rosolata» e  «Cottura delicata con grill»**

Taglio di carne	Modo di preparazione	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Filetto di vitello	Rosolatura	Media	58
		Ben cotta	65
Anca di vitello, lombata di vitello	Rosolatura	Media	63
		Ben cotta	69

Taglio di carne	Modo di preparazione	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Spalla di vitello	Rosolatura	Ben cotta	72
	Con grill	Ben cotta	72
Collo di vitello	Rosolatura	Ben cotta	75
	Con grill	Ben cotta	75
Fesa di vitello	Rosolatura	Media	61
		Ben cotta	69
Petto di vitello arrotolato	Con grill	Ben cotta	75
Filetto di manzo	Rosolatura	Al sangue	48
		Media al sangue	53
		Media	57
		Ben cotta	65
Entrecôte, roastbeef	Rosolatura	Media	57
		Ben cotta	64
Anca di manzo	Rosolatura	Media	63
		Ben cotta	69
Costata di manzo	Rosolatura	Media	60
		Ben cotta	69
	Con grill	Media	60
		Ben cotta	69
Spalla di manzo	Rosolatura	Media	72
	Con grill	Ben cotta	75
Anca di maiale, lonza di maiale	Rosolatura	Media	61
		Ben cotta	72
Collo di maiale	Rosolatura	Ben cotta	76
	Con grill	Ben cotta	76
Spalla di maiale	Con grill	Ben cotta	76
Cosciotto di agnello	Rosolatura	Media	65
		Ben cotta	74
	Con grill	Ben cotta	74

### Cottura delicata carne rosolata

- Condire o marinare la carne.



Prima di procedere alla rosolatura, eliminare le marinare con erbe aromatiche, senape e così via, perché questi ingredienti tendono a bruciare.

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




Per ottenere una crosta croccante, si può rosolare la carne anche dopo cotta. Nei tagli di carne grandi il grado di cottura non cambia molto, ma nei tagli piccoli la temperatura finale dovrebbe essere ridotta di 2–3 °C.

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




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


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

### Cottura delicata con grill

- ▶ Condire o marinare la carne.




Legare i tagli di carne meno compatti, quali il cosciotto di agnello senz'osso, in modo da poterli dorare uniformemente sotto il grill. Prima di procedere alla  «Cottura delicata con grill» togliere le marinade con erbe aromatiche, senape ecc. perché questi ingredienti tendono a bruciare.

- ▶ Infilare la carne nel girarrosto e la sonda di temperatura dell'alimento nel girarrosto.
- ▶ Inserire la teglia rivestita con foglio di alluminio nell'appoggio 1.
- ▶ Posizionare il girarrosto sul telaio d'appoggio e farlo scorrere sull'appoggio 3 fino alla parete posteriore della camera di cottura.
- ▶ Fissare la sonda di temperatura dell'alimento al telaio d'appoggio e infilare la spina nella presa.
- ▶ Avviare  «Cottura delicata con grill». (vedi pagina 40)

### Selezionare e avviare la cottura delicata



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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Cottura delicata» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare il tipo di carne.
- ▶ Selezionare il taglio di carne desiderato.
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato e confermare con «OK».



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

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

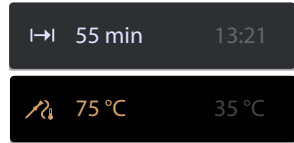


- ▶ Premere «Start» per avviare la cottura delicata.




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

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



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



### Interrompere o disattivare anticipatamente la Cottura delicata

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



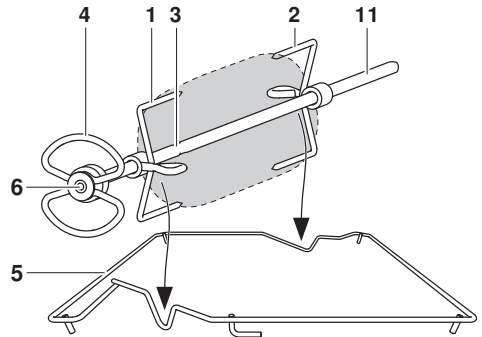
Se si è selezionato «Sì» per errore e se si desidera comunque terminare la cottura del taglio di carne, è necessario selezionare un'altra applicazione. La «Cottura delicata» non è indicata per la carne già rosolata.

## 5.14 Girarrosto

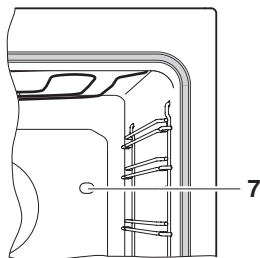
L'apparecchio è dotato di un azionamento per il girarrosto che si attiva automaticamente nel modo di funzionamento  «Grill» e  «Cottura delicata con grill». Il girarrosto può essere utilizzato insieme alla sonda inclinata di temperatura dell'alimento.

### Spiedo girevole

- ▶ Condire la carne e legarla.
- ▶ Per l'arrosto, sistemare la pinza **1** in modo che la parte più spessa della carne si trovi in corrispondenza della tacca di marcatura **3**.
- ▶ Comprimere la carne con la seconda pinza **2** e fissarla con le viti.
- ▶ Inserire la teglia rivestita con foglio di alluminio nell'appoggio **1**.
- ▶ Far scorrere il telaio d'appoggio con il girarrosto nell'appoggio **3** fino a toccare la parete posteriore della camera di cottura.



- ▶ Infilare la parte finale del girarrosto **11** nell'apertura **7** dell'azionamento.
- ▶ Inserire il girarrosto in diagonale tra le guide del telaio d'appoggio **5**, in modo tale che la tacca di posizionamento **4** sia a contatto con il telaio.

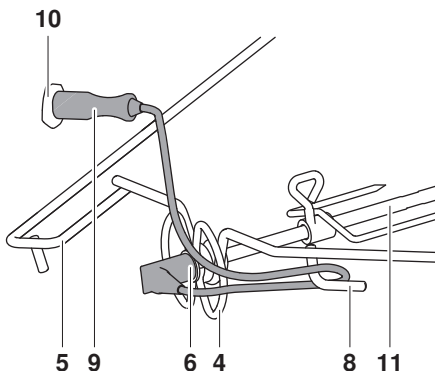


Se si cuoce un pollo nel girarrosto,

- ▶ fissare entrambe le ali e le cosce legandole.
- ▶ Far passare il girarrosto nel petto del pollo e non nella parte cava.

Se si utilizza la sonda inclinata di temperatura dell'alimento,

- ▶ inserirla nell'apertura **6**.
- ▶ Avvolgere il cavo intorno al gancio **8** e fare in modo che resti teso tra quest'ultimo e la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Infilare la spina **9** della sonda inclinata di temperatura dell'alimento nella presa **10**.



Per una corretta misurazione della temperatura sonda, la parte più spessa della carne deve essere posizionata in corrispondenza della tacca di marcatura nel terzo anteriore del girarrosto.

### 5.15 Cottura Automatica

La Ä «Cottura Automatica» prevede applicazioni per diversi gruppi di alimenti. Questa modalità è infatti in grado di riconoscere grandezza e forma dell'alimento. Di conseguenza, la durata e la temperatura della camera di cottura vengono adeguate automaticamente.

#### Grado di doratura

Per gruppi di alimenti selezionati, il grado di doratura può essere adeguato impostando «doratura delicata», «doratura media» oppure «doratura forte».

#### Durata

La durata ottimale viene determinata da appositi sensori dopo l'avvio. La durata effettiva viene indicata dopo circa 10–15 minuti.



Per determinare la durata ottimale, la camera di cottura deve essere fredda e asciutta prima dell'avvio.



Durante la determinazione della durata non è consentito aprire la porta dell'apparecchio. Questo serve per evitare errori nel calcolo della durata e della temperatura ottimale.

## Selezionare e avviare la CotturaAutomatica



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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni «CotturaAutomatica» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti desiderato e confermare con «OK».
  - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
- ▶ Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19)
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
  - Il display visualizza «Calcolo della durata in corso».
  - Il display visualizza la durata residua.

### 5.16 Scaldavivande



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



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

### 5.17 Scaldare piatti nella camera di cottura



**Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3–4 minuti a porta aperta prima di avviare l'applicazione «Scaldapiatti». In tal modo si evita di danneggiare le stoviglie.**

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Posizionare le stoviglie nella camera di cottura.
  - Inserire preferibilmente la griglia e appoggiarvi sopra le stoviglie.
- ▶ Premere sull'applicazione «Scaldapiatti».
  - Sul display compaiono la durata e la fine calcolata in base alla durata.
- ▶ Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).



Selezionare una durata di almeno 30 minuti.

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

### 5.18 Ricettario

Per quest'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

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


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

Per l'apparecchio si può utilizzare il ricettario «Cottura in forno». Le ricette sono già attivate nell'apparecchio.

## Avviare la ricetta

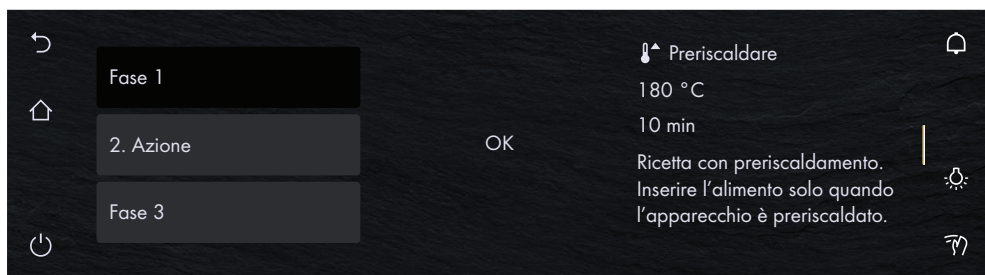


Nelle ricette senza preriscaldamento inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Ricette» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato.
- ▶ Selezionare il capitolo desiderato.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata e confermare con «OK».
  - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
  - Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ Per visualizzare i singoli passaggi della ricetta, aprire la panoramica delle fasi nell'area sinistra del display. Selezionare «Fase 1». La panoramica delle fasi si apre e si possono visualizzare le informazioni quali modo di funzionamento, temperatura e durata. Le informazioni relative all'azione riportano le istruzioni operative corrispondenti.
- ▶ Selezionando una fase evidenziata o un'azione e confermando con «OK», si può avviare la ricetta dalla fase selezionata. A tal scopo la fase selezionata deve essere ripresa nella schermata di avvio, quindi si può avviare la ricetta come di consueto premendo «Start».
- ▶ Una ricetta può essere avviata da una fase qualsiasi, cioè è possibile saltare delle fasi.



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



Se si desidera impostare l'avviamento ritardato per una ricetta senza preriscaldamento, occorre saltare la prima azione che indica unicamente su quale appoggio va inserito l'alimento. Poiché questa azione richiede una conferma con «OK», in caso di avviamento ritardato va saltata.

Procedere nel modo descritto di seguito.

- ▶ Selezionare la ricetta.
- ▶ Impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ Nella panoramica delle fasi selezionare «Fase 2» e confermare con «OK».
  - La ricetta compare nella schermata di avvio e al momento dell'avviamento ritardato si avvia dalla fase 2.

## Nel corso della ricetta

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

Per proseguire la ricetta, eseguire le seguenti operazioni:

- ▶ aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ Eseguire l'operazione, ad esempio girare l'alimento.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e confermare il messaggio con «OK».
  - La ricetta prosegue.

## Interrompere una ricetta

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

## 5.19 EasyCook

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

### Panoramica dei gruppi di alimenti

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

È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

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

### Selezionare e avviare la cottura di alimenti



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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare l'applicazione 🍷 «EasyCook» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti desiderato.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
- ▶ Selezionare la preparazione (cottura, cottura in forno ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
  - Il display visualizza le impostazioni dell'alimento selezionato.
- Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 22).
- Premere «Start» per avviare il modo di funzionamento.

### Diete

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

Sono elencati i seguenti alimenti:

Latte	Carne
Uova	Carne di maiale
Pesce	

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

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

### Cucine tipiche

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

Sono disponibili le seguenti cucine tipiche:

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

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

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

## 6 V-ZUG-Home

### 6.1 Condizioni

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

- accesso Internet e accesso a Google Play™ Store/App Store®
- rete wireless che soddisfa uno degli standard seguenti: 2,4 GHz 802.11 b/g/n
- smartphone o tablet collegato alla rete wireless
- requisiti di sistema per smartphone o tablet: da Android 6.0 o da 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.

## 6.2 Prima messa in funzione



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 il Bluetooth e la geolocalizzazione 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




- ▶ Nell'impostazione utente «V-ZUG-Home» impostare la modalità «Visualizzazione» o «Utilizzo e visualizzazioni».

### Collegare l'apparecchio alla rete domestica

- ▶ Aggiungere l'apparecchio nell'app V-ZUG.
  - Nell'app V-ZUG compare una richiesta di accoppiamento Bluetooth.
  - L'apparecchio è pronto alla connessione per un minuto e il LED di V-ZUG-Home lampeggia rapidamente.
  - L'app V-ZUG visualizza tutte le reti wireless disponibili.
- ▶ Selezionare la rete wireless.
- ▶ Digitare la password della rete wireless.
  - L'apparecchio è ora collegato alla rete wireless.

## 7 Impostazioni utente

### 7.1 Adattare le impostazioni utente

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
  - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare  «Regolazioni utente» e confermare eventualmente con «OK» (vedi pagina 16).
- ▶ Selezionare la regolazione utente desiderata.
  - Sul display compare il menu principale della regolazione utente desiderata, oppure un altro sottomenu con ulteriori regolazioni utente.
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
  - L'impostazione viene acquisita direttamente.
- ▶ Premere  per uscire da un sottomenu.
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente premere .



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

### 7.2 Lingua

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

### 7.3 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'accensione accidentale dell'apparecchio da parte di bambini.

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



La sicurezza bambini si attiva 1 minuto dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

### 7.4 Display

#### Schema a colori

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

#### Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

#### Immagini di sfondo

La visualizzazione delle immagini di sfondo e della texture può essere attivata o disattivata. Con le immagini di sfondo attivate, nella schermata delle app viene rappresentato un alimento diverso su ciascuna pagina.

### 7.5 Suoni

#### Modalità silenziosa

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

#### Suonerie

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

#### Segnali di riscontro

Per i segnali di riscontro si può alzare o abbassare il volume o disattivarli completamente. Alcuni segnali di riscontro non possono essere silenziati per motivi giuridici e motivi tecnici di sicurezza.



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

#### Segnali acustici

Per i segnali acustici si può alzare o abbassare il volume, ma non possono essere disattivati.

### 7.6 Regolazioni individuali

#### Dieta «EasyCook»

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

#### Cucine tipiche «EasyCook»

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

#### Schermata iniziale

All'apertura della schermata iniziale si può scegliere se visualizzare le applicazioni nella schermata delle app o come vista a elenco.

#### Unità di temperatura

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

- °C: gradi Celsius



- °F: gradi Fahrenheit

## Modo Shabbat


Attiva le applicazioni Shabbat sulla schermata iniziale.

## 7.7 Funzioni di assistenza

### Illuminazione

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



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

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

### Apertura automatica della porta (in base al modello)

Con l'impostazione «ON», la porta si apre automaticamente una volta trascorsa la durata impostata o quando l'alimento ha raggiunto la temperatura sonda desiderata (vedi pagina 30).

### Chiusura automatica della porta (in base al modello)

Con l'impostazione «ON», la porta si chiude premendo il tasto «Start» di un'applicazione.

### Segnale di riscaldamento

Con l'impostazione «ON», un breve segnale di riscaldamento viene emesso non appena è possibile inserire l'alimento.

## 7.8 Data e ora

### Sincronizzazione oraria

Una volta collegato l'apparecchio a V-ZUG-Home, viene impostata automaticamente l'opzione «Internet». Ora, data e fuso orario vengono quindi sincronizzati direttamente tramite l'app.

### Data

La data può essere consultata e modificata.

### Ora

L'ora può essere consultata e modificata.

### Formato data e ora

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

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

### Ora in Standby

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

### Modalità notturna

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



La modalità notturna dura sempre 8 ore.

### **Sincronizzazione orologio**

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

## **7.9 V-ZUG-Home**

### **Modo di funzionamento**

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

### **Visualizzare le informazioni**

Mostra tutte le informazioni rilevanti per la connessione.

### **Riavviare l'interfaccia**

L'interfaccia può essere resettata in caso di problemi nell'instaurazione della connessione.

### **Resettare**

Scollega tutti i dispositivi mobili.

## **7.10 Informazioni relative all'apparecchio**

### **Numeri di identificazione**

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

### **Numero versione**

Vengono visualizzate le versioni attuali del software.

### **Modalità demo**

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

### **Contatto del servizio assistenza**

Compaiono le informazioni di contatto del servizio assistenza.

## **7.11 Impostazioni di fabbrica**

### **Valori impostati**

Resetta tutti i valori impostati.

### **Schermata iniziale**

Resetta la schermata iniziale alla schermata delle app. I «Preferiti» vengono mantenuti.

### **Preferiti**

okCancella tutti i «Preferiti» creati.

### **V-ZUG-Home**

Scollega tutti i dispositivi mobili.

### **Regolazioni di fabbrica**

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

## 7.12 EcoManagement

### Informazioni sul consumo

Mostra il consumo d'energia medio degli ultimi 25 processi, il consumo d'energia complessivo dell'ultimo mese (risp. dal reset dell'ultimo mese), il consumo d'energia complessivo dell'ultimo anno (risp. dal reset dell'ultimo anno) e il consumo d'energia complessivo.

### Indicatore del consumo

Con l'impostazione «ON», l'energia consumata viene visualizzata al termine dell'applicazione.

### Resettare

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

## 7.13 Assistenza

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

# 8 Cura e manutenzione



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

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

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

**Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detersivi aggressivi 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.**

## 8.1 Pulizia esterna

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

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

## 8.2 Pulizia della camera di cottura



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

**Non piegare le sonde di temperatura e gli elementi riscaldanti.**

**Non strofinare la superficie, la danneggerebbe.**

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

In caso di sporco ostinato negli apparecchi senza pirolisi:

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

### 8.3 Autopulizia pirolitica



#### **Pericolo di ustioni a causa della superficie rovente!**

La parte anteriore dell'apparecchio si riscalda di più rispetto al normale utilizzo. È possibile che si sviluppino fumi per un breve intervallo di tempo; aerare il locale durante la pirolisi. Rimanere accanto all'apparecchio.

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

Durante l'autopulizia pirolitica, l'elevata temperatura della camera di cottura brucia lo sporco. In seguito i residui possono essere rimossi facilmente con un panno umido. L'uso prolungato può rendere la camera di cottura opaca. I residui di acidi della frutta o dei grassi possono macchiare. Tale effetto non incide sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.



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

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


### Selezionare e avviare l'autopulizia pirolitica



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


Rimuovere accessori, griglie d'appoggio, cassette su rulli, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. In caso contrario possono scolorirsi e diventare ruvidi.

Inoltre, le caratteristiche di scorrimento dei cassette su rulli peggiorano.

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

### Avviamento ritardato

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

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

### Interrompere

- ▶ Premere «Stop» sul display.
  - L'autopulizia pirolitica viene interrotta.
  - Il display visualizza «Calore residuo nell'apparecchio».
  - La porta dell'apparecchio resta bloccata fin quando la temperatura non è inferiore a 300 °C.

## Fine

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

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



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

## 8.4 Pulire la porta dell'apparecchio

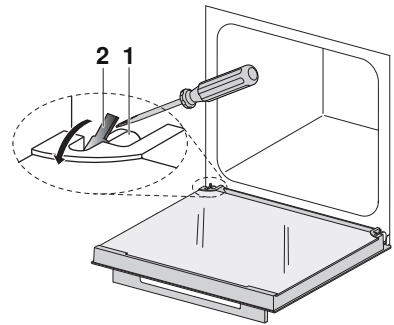
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

### Rimuovere la porta dell'apparecchio



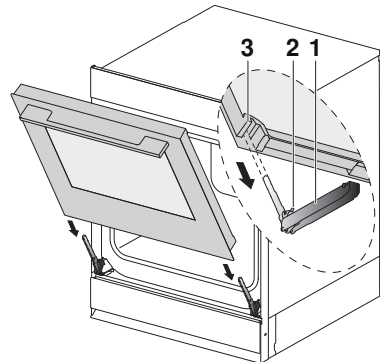
**La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.**

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



### Inserire la porta dell'apparecchio

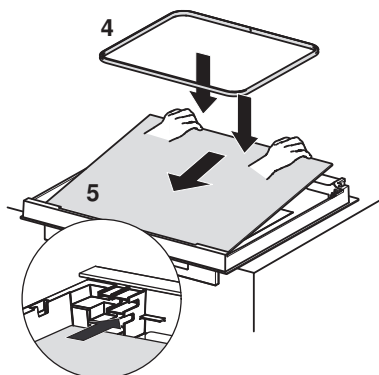
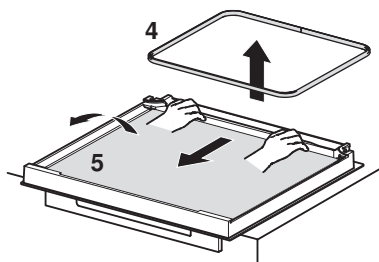
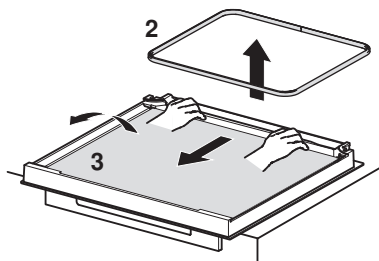
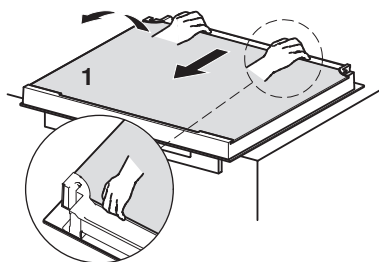
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio **3** in modo uniforme nelle due cerniere **1** fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe **2**.
  - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe **2**.
  - Non chiudere la porta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



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

## Pulire i vetri della porta

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

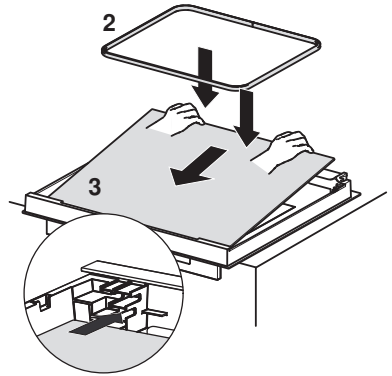


### Per gli apparecchi con pirolisi:

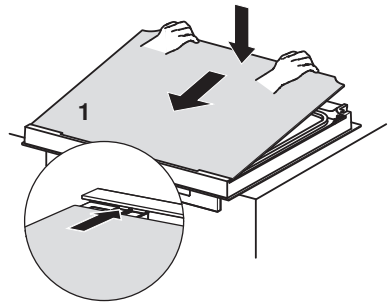
- ▶ rimuovere la guarnizione **4**.
- ▶ Premere con cautela il vetro della porta **5**, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Pulire i vetri e asciugarli bene.
- ▶ Reintrodurre il vetro della porta **5**. A tal scopo inserire il vetro della porta **5** nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
  - La dicitura sul vetro deve essere visibile.
- ▶ Inserire la guarnizione **4**.

**Per tutti gli apparecchi:**

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



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

**8.5 Pulire la guarnizione della porta**

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



**Negli apparecchi con funzione di autopulizia pirolitica, la guarnizione della porta è impregnata con grafite che può trasferirsi sul panno al momento della pulizia.**

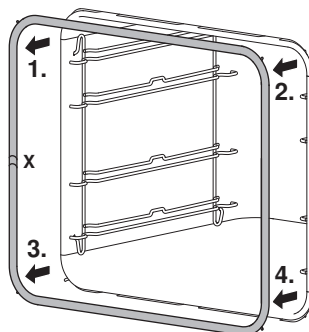
**8.6 Sostituire la guarnizione della porta**

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


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

## Rimuovere la guarnizione della porta

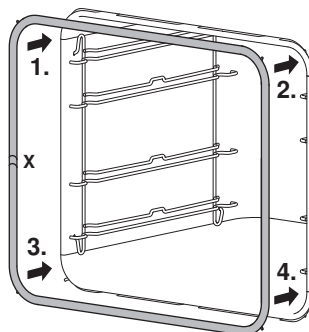
- ▶ Staccare la guarnizione in uno dei quattro angoli tirando verso l'esterno con un'angolazione di circa 30°, quindi estrarla con cautela.
- ▶ Rimuovere la guarnizione una volta allentate tutte e quattro le staffe.
- ▶ Pulire la scanalatura sull'apparecchio con un panno umido.



## Inserire la guarnizione della porta

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

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



## 8.7 Sostituire la guarnizione della porta (apparecchi con autopulizia pirolitica)

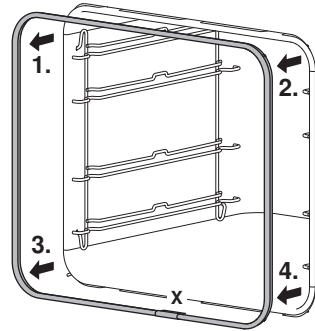
In linea di principio consigliamo di far sostituire la guarnizione della porta dal nostro personale dell'assistenza, il cliente può tuttavia sostituire la guarnizione della porta del proprio apparecchio anche personalmente.

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



## Rimuovere la guarnizione della porta

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

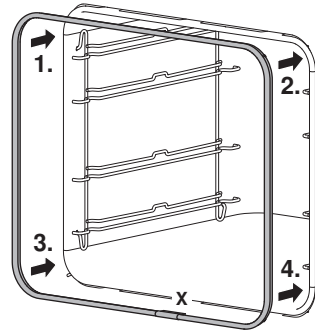


## Inserire la guarnizione della porta



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

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



## Verificare che la guarnizione della porta sia inserita correttamente.

Tutte le quattro staffe devono essere agganciate alla linguetta.

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

## 8.8 Sostituire la lampadina LED



Per motivi tecnici di sicurezza, la lampadina LED deve essere sostituita dal nostro servizio assistenza.

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

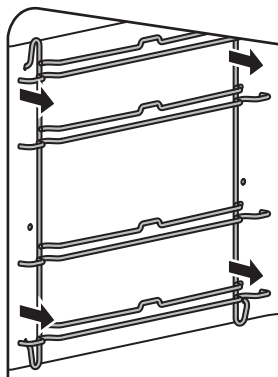
- La griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavate in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

## Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio



Quando si inserisce la griglia d'appoggio fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

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



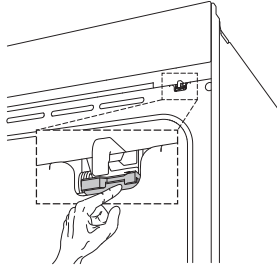
## 9 Eliminazione dei guasti

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

### 9.1 Messaggi di guasto

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «FX/EXX»	▪ Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK».</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 61).</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>
▪ «UX/EXX»	▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK».</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 61).</li> <li>▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.</li> <li>▶ Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «E69/A1»	▪ La temperatura deve scendere sotto i 300 °C.	▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio. ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». – L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.
▪ «E24/A1» negli apparecchi con autopulizia pirolitica	▪ Rilevamento stato porta fallito.	▶ Premere sul rilevamento stato porta accanto al gancio di bloccaggio e tenerlo premuto. – Il display visualizza: «OK». ▶ Premere «OK». ▶ Premere per 15 secondi sulla leva del rilevamento stato porta. In questo lasso di tempo il gancio di bloccaggio si muove.



## 9.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio non funziona.	▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	▶ 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.	La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza. ▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ La porta dell'apparecchio non si apre automaticamente (in base al modello)	▪ Mancanza di corrente	▶ La porta dell'apparecchio può essere aperta manualmente.
	▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ L'illuminazione non funziona	▪ La lampadina LED è difettosa.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ La durata di cottura sembra insolitamente lunga	▪ L'apparecchio ha solo un collegamento monofase.	▶ Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.

Problema	Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Con il grill in funzione si forma un fumo intenso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a «EasyCook».</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il livello di potenza del grill è troppo elevato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ridurre il livello di potenza del grill.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'apparecchio in funzione produce dei rumori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore).</li> </ul>	<p>Questi rumori sono normali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'orologio non funziona correttamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frequenza irregolare della rete elettrica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sincronizzazione con la rete.</li> </ul> <p>Oppure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ collegare l'apparecchio a Internet.</li> <li>▶ L'ora viene sincronizzata automaticamente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Timer interno non preciso in seguito alla disattivazione della sincronizzazione con la rete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>

### 9.3 In seguito a un'interruzione di corrente



Le impostazioni utente vengono mantenute.

#### Breve interruzione di corrente durante il funzionamento

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




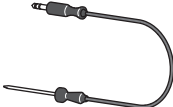
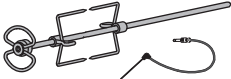

#### Interruzione di corrente prolungata

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

## 10 Accessori e ricambi

Gli accessori e i ricambi qui elencati possono essere ordinati in aggiunta all'entità di fornitura dell'apparecchio. L'ordinazione dei ricambi è a pagamento, ad eccezione dei casi coperti da garanzia. Per l'ordinazione si prega di indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o ricambio.



### 10.1 Accessori

Teglia con TopClean	Griglia	Ricettario
		
Sonda di temperatura dell'alimento	Girarrosto completo	Telaio d'appoggio
		

### 10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

### 10.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra	Guarnizione della porta
	

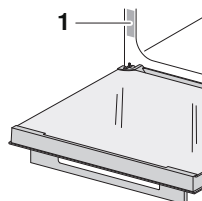
## 11 Dati tecnici

### Dimensioni esterne

- ▶ Vedere le istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

- ▶ Vedere la targhetta di identificazione 1



## 11.1 Nota per gli istituti di prova

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

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

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

## 11.2 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.

## 11.3 Scheda tecnica del prodotto

secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marchio	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Forno
Denominazione del modello	–	C6T   C6T...P
Dimensioni dell'apparecchio	kg di	37   41
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	0,71   0,73
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria <sup>2)</sup>	kWh/ciclo	0,65   0,68
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura <sup>3)</sup>	–	77,4   81
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	SN EN 60350-1:2016

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

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

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

## 11.4 EcoStandby

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

## 12 Consigli e accorgimenti




### 12.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

... con «Cottura delicata»

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

... con pane, dolci e arrostiti





Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pane, dolci e arrostiti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La torta si abbassa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confrontare le impostazioni con «EasyCook».</li> <li>La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li> <li>Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione.</li> <li>Per il pan di Spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere.</li> <li>Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.</li> </ul>

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



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

### 12.2 Risparmiare energia

Le applicazioni , e in particolare , consumano meno energia rispetto al modo di funzionamento . Lo stesso avviene con le applicazioni con .

- ▶ Evitare di aprire frequentemente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.

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



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

## 13 Smaltimento

### 13.1 Imballaggio



**I bambini non devono per nessuna ragione giocare con il materiale dell'imballaggio, poiché vi è il pericolo di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale dell'imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo nella maniera corretta.**

### 13.2 Sicurezza

Rendere l'apparecchio inutilizzabile per evitare incidenti dovuti a un uso non appropriato (ad es. da parte di bambini):

- ▶ staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Nel caso di apparecchi fissi, richiedere l'intervento di un elettricista autorizzato. Successivamente tagliare il cavo di rete dell'apparecchio.

### 13.3 Smaltimento



- Il simbolo del «cassonetto barrato» indica che si tratta di un vecchio apparecchio elettrico o elettronico (RAEE) da smaltire separatamente. Questi apparecchi possono contenere materiali pericolosi e inquinanti.
- Questi apparecchi devono essere smaltiti presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici e non insieme ai rifiuti domestici. Ciò contribuisce alla tutela delle risorse e dell'ambiente.
- Per ulteriori informazioni vogliate rivolgervi alle autorità del luogo.



# 14 Indice analitico

<b>A</b>	
Accessori.....	13, 61
Pulire .....	57
Accessori speciali.....	14, 61
Ambito di validità .....	2
Apertura automatica della porta .....	49
App V-ZUG.....	47
Applicazione	
Interrompere .....	28
Terminare anticipatamente .....	28
Applicazioni Shabbat .....	36
Appoggi .....	12
Aria calda .....	34
Aria calda con calore sotto.....	33
Aria calda Eco .....	35
Aria calda umida.....	35
Assistenza .....	51
Autopulizia.....	52
Avviare .....	52
Interrompere .....	52
Autopulizia pirolitica .....	52
Avviare .....	52
Interrompere .....	52
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali.....	5
Prima della prima messa in funzione	
.....	7
Uso conforme allo scopo.....	7
Avvertenze per l'uso.....	7
Avviamento ritardato .....	19
Autopulizia pirolitica .....	52
<b>B</b>	
Barra delle funzioni.....	11
<b>C</b>	
Calore sopra e sotto .....	32
Calore sopra e sotto Eco.....	32
Calore sopra e sotto umido.....	32
Calore sotto .....	33
Camera di cottura.....	12
Misurazione della temperatura.....	62
Pulire .....	51
Chiusura automatica della porta.....	49
CircleSlider	
Reazione.....	17
Utilizzare .....	16
Collegamento elettrico.....	61
Collegamento tramite WLAN .....	47
Consigli di utilizzo .....	23
Consigli e accorgimenti.....	63
Contatto del servizio assistenza .....	50
Cottura delicata.....	38, 63
Avviare .....	40
Con grill .....	40
Disinserimento anticipato.....	41
Posizionare la sonda di temperatura	
dell'alimento.....	40
Rosolatura.....	39
CotturaAutomatica.....	42
Cucine tipiche.....	46
Cucine tipiche «EasyCook» .....	48
Cura.....	51
<b>D</b>	
Data .....	49
Data e ora .....	49
Dati tecnici.....	61
Denominazione del modello.....	2
Dieta «EasyCook».....	48
Diete .....	46
Differenza di doratura .....	63
Dimensioni esterne.....	61
Domande tecniche .....	71
Durata.....	18
Durata di cottura lunga.....	59
<b>E</b>	
EasyCook .....	45
Gruppi di alimenti .....	45
EcoManagement.....	51
EcoStandby.....	62
Elementi di comando e d'indicazione.....	11
Essiccare .....	36
<b>F</b>	
Fine.....	19
Formato data e ora.....	49
<b>G</b>	
Girarrosto.....	14, 41, 61
Griglia.....	13
Griglia d'appoggio	
Estrarre .....	58
Pulire .....	57
Grill .....	34
Grill-circolazione d'aria .....	34
Guarnizione della porta	
Pulire .....	55
Guasti .....	58
<b>I</b>	
Illuminazione .....	27, 49, 59
Immagini di sfondo.....	48
Impostare .....	25

Impostare per avvio successivo .....	23	Prolungamento della garanzia .....	71
Impostazioni		Pulizia .....	51
Controllare .....	22	Accessori .....	57
Modificare .....	22	Camera di cottura.....	51
Impostazioni utente .....	47	Griglia d'appoggio.....	57
Indicatore del consumo.....	51	Guarnizione della porta .....	55
Informazioni sul consumo .....	51	Pulizia esterna .....	51
Informazioni sull'apparecchio.....	50		
Interrompere		<b>R</b>	
Ricette .....	45	Regolazioni di fabbrica.....	50
Interruzione di corrente.....	60	Regolazioni individuali .....	48
Istituti di prova .....	62	Regolazioni utente	
		Adattare .....	47
<b>L</b>		Resetare .....	50, 51
Lampadina LED.....	57	Riavviare l'interfaccia .....	50
Lingua .....	47	Ricambi.....	61
Luminosità.....	48	Ricettario .....	43, 61
		Ricette .....	43
<b>M</b>		Avviare .....	44
Mancanza di corrente .....	60	Interrompere .....	45
Messa in funzione.....	7, 10	Operazione necessaria.....	45
Messaggi F ed E.....	58	Risparmiare energia.....	63
Messaggi U ed E .....	58		
Modalità demo .....	50	<b>S</b>	
Modalità notturna.....	49	Scaldare piatti nella camera di cottura	
Modalità silenziosa .....	48	.....	43
Modo di funzionamento.....	50	Scaldavivande .....	43
Avviare .....	16	Schema a colori.....	48
Selezionare .....	16	Schermata app.....	11
Modo Shabbat.....	49	Schermata di avvio.....	12
		Schermata iniziale.....	15, 48, 50
<b>N</b>		Segnale di riscaldamento.....	49
Note .....	68	Sensore della temperatura.....	12
Numeri di identificazione .....	50	Service & Support.....	71
Numero del modello .....	2	Shabbat calore sopra e sotto.....	37
Numero versione.....	50	Shabbat calore sopra e sotto umido .....	38
		Simboli .....	5
<b>O</b>		Sincronizzazione oraria.....	49
Opzioni.....	21	Sincronizzazione orologio .....	50
Ora.....	49	Smaltimento .....	64
Ora in Standby .....	49	Smaltire l'apparecchio .....	64
		Sonda di temperatura dell'alimento .....	20, 61
<b>P</b>		Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti..	13
Passi successivi.....	30	specifiche dell'apparecchio	
Porta dell'apparecchio		Avvertenze di sicurezza.....	6
Inserire .....	53	Struttura .....	10
Pulizia.....	53	Suonerie.....	48
Rimuovere.....	53	Suoni .....	48
Preferiti.....	50		
Preriscaldare.....	22, 64	<b>T</b>	
Presa .....	12	Targhetta di identificazione .....	61
Prima della prima messa in funzione.....	7	Tasti funzione.....	11, 16
Prima messa in funzione .....	10	Teglia.....	13
Primo accesso.....	15	Telaio d'appoggio.....	14, 61
Problemi.....	58		

---

Temperatura finale.....	20
Temperatura sonda .....	20
Misurare solo.....	20
Timer .....	26
Tipo.....	2

**U**

Ulteriori problemi possibili .....	59
Unità di temperatura.....	48
Uso .....	15

**V**

Valori impostati.....	50
Vetri della porta	
Pulire .....	54
Vista a elenco .....	11
Visualizzare le informazioni.....	50
Volume	
Segnali acustici .....	48
Segnali di riscontro .....	48
V-ZUG-Home.....	50

# 15 Note





## 16 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio online, seguendo il percorso [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Assistenza

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

I dati del mio apparecchio:

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

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio.
  - La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

### **Richiesta di riparazione**

All'indirizzo [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Assistenza → Numero assistenza, sarà possibile reperire il numero di telefono del centro assistenza V-ZUG più vicino.


### **Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia**

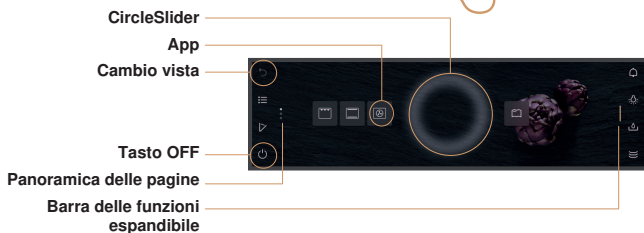
V-ZUG sarà lieta di aiutarvi in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio oppure per informazioni sui contratti di assistenza avanzati.

# Guida rapida



## ON/OFF

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



## Informazioni rapide



## Utilizzo

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



1094213-02

