



V-ZUG-Home

Installare l'app e collegare gli apparecchi in rete per utilizzare molte utili funzioni.



Istruzioni per l'uso

Combair V4000

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:

Denominazione del modello	Tipo	Sistema di misura
Combair V4000 60	C4T-21045	60-600
Combair V4000 60P	C4T-21055	60-600

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.



Caricare gli aggiornamenti sul proprio apparecchio tramite V-ZUG-Home per restare sempre aggiornati. Le rispettive istruzioni per l'uso aggiornate con le nuove funzioni sono disponibili qui: vzug.com.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	5	5	Applicazioni	29
1.1	Simboli utilizzati.....	5	5.1	Calore superiore/inferiore	29
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	5	5.2	Calore superiore/inferiore umido.....	29
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	5.3	Calore sopra e sotto Eco	30
1.4	Avvertenze per l'uso	7	5.4	Calore inferiore	30
2	Prima messa in funzione	9	5.5	PizzaPlus.....	30
3	Descrizione dell'apparecchio	9	5.6	Grill.....	31
3.1	Struttura.....	9	5.7	Grill - circolazione d'aria	31
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	10	5.8	Aria calda	32
3.3	Camera di cottura	11	5.9	Aria calda umida	32
3.4	Accessori	12	5.10	Aria calda Eco	32
4	Uso	13	5.11	Applicazioni Shabbat.....	33
4.1	Utilizzare il display	13	5.12	Cottura delicata	35
4.2	Selezionare e avviare un'applicazione.....	14	5.13	Scaldavivande	37
4.3	Cambiare l'applicazione	16	5.14	Scaldare piatti nella camera di cottura.....	37
4.4	Durata.....	16	5.15	Ricettario.....	38
4.5	Avviamento ritardato/fine	17	5.16	Ricette personali	39
4.6	Temperatura sonda	18	5.17	EasyCook	41
4.7	Opzioni	19	6	V-ZUG-Home	42
4.8	Controllare e modificare le impostazioni.....	20	6.1	Condizioni.....	43
4.9	Preriscaldare	20	6.2	Prima messa in funzione	43
4.10	Impostare per avvio successivo.....	21	7	Impostazioni utente	43
4.11	Consigli di utilizzo	21	7.1	Adattare le impostazioni utente.....	43
4.12	Preferiti	22	7.2	Lingua.....	44
4.13	Impostare.....	23	7.3	Sicurezza bambini.....	44
4.14	Timer.....	23	7.4	Display	44
4.15	Illuminazione	24	7.5	Suoni	44
4.16	Blocco del display	25	7.6	Regolazioni individuali	45
4.17	Modalità silenziosa	25	7.7	Funzioni di assistenza.....	45
4.18	Orologio	25	7.8	Data e ora.....	46
4.19	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione.....	26	7.9	V-ZUG-Home	46
4.20	Fine del funzionamento.....	26	7.10	Informazioni relative all'apparecchio	47
4.21	Passi successivi	27	7.11	Impostazioni di fabbrica	47
4.22	Spegnere l'apparecchio.....	28	7.12	EcoManagement	47
4.23	Consigli per l'apparecchio	28	7.13	Assistenza	47
			8	Cura e manutenzione	48

8.1	Pulizia esterna.....	48
8.2	Pulizia della camera di cottura.....	48
8.3	Pulire la teglia.....	48
8.4	Autopulizia pirolitica (in funzione del modello)	48
8.5	Pulire la porta dell'apparecchio	49
8.6	Pulire la guarnizione della porta	52
8.7	Sostituire la guarnizione della porta.....	52
8.8	Sostituire la guarnizione della porta (apparecchi con autopulizia pirolitica).....	53
8.9	Sostituire la lampada alogena.....	54
8.10	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio....	54
9	Eliminazione dei guasti	55
9.1	Messaggi di guasto.....	55
9.2	Ulteriori problemi possibili.....	56
9.3	In seguito a un'interruzione di corrente	57
10	Accessori e ricambi	58
10.1	Accessori.....	58
10.2	Accessori speciali.....	58
10.3	Ricambi.....	58
11	Dati tecnici	58
11.1	Sorgenti luminose	58
11.2	Nota per gli istituti di prova.....	58
11.3	Misurazione della temperatura	59
11.4	Scheda tecnica del prodotto	59
11.5	Informazioni sul prodotto	59
11.6	EcoStandby	59
12	Consigli e accorgimenti	60
12.1	Risultato della cottura insoddisfacente.....	60
12.2	Risparmiare energia	60
13	Smaltimento	61
14	Indice analitico	63
16	Service & Support	67

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

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e ambienti commerciali, tenute agricole, alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre strutture ricettive per l'uso da parte dei clienti.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. 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.

- **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. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per 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.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica non appena si presenta un'anomalia di funzionamento.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio assicurarsi che nella camera di cottura non siano presenti corpi estranei o animali domestici.
- 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 bol-
lente a lungo anche dopo averlo disin-
serito e si raffredda solo lentamente fi-
no a raggiungere la temperatura am-
biente. Attendere che l'apparecchio si
sia raffreddato, ad es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono
facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella
camera di cottura per cuocere la carne
è pericoloso e va evitato. Non cercare
mai di spegnere con acqua l'olio o il
grasso che hanno preso fuoco. Pericolo
d'esplosione! Soffocare le fiamme con
una coperta antincendio e tenere chiu-
se porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky,
grappa ecc.) sui cibi surriscaldati. Peri-
colo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incusto-
dito quando si essiccano erbe, pane,
funghi ecc. In caso di essiccazione ec-
cessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un pre-
sunto incendio dell'apparecchio o nella
camera di cottura, tenere chiusa la por-
ta dell'apparecchio e scollegare l'ali-
mentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura gli
accessori raggiungono temperature
molto elevate. Usare guanti di protezio-
ne o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che nessuno inserisca le di-
ta nelle cerniere della porta. Il movimen-
to della porta dell'apparecchio può cau-
sare lesioni. Prestare particolare atten-
zione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparec-
chio solo in posizione di sfiato. Con la
porta dell'apparecchio aperta esiste il
pericolo di cadute e di schiacciamenti!
Non sedersi né appoggiarsi sulla porta
dell'apparecchio e non usarla come su-
perficie d'appoggio.
- Per i fornelli: per la sicurezza dei bam-
bi piccoli è possibile applicare una spe-
ciale protezione acquistabile nei negozi
specializzati.

Attenzione, pericolo di morte!

- Pericolo di soffocamento! Tenere le par-
ti dell'imballaggio, ad es. pellicole e po-
listirolo, lontano dalla portata dei bam-
bini. Le parti dell'imballaggio possono ri-
sultare pericolose per i bambini.

Evitare danni all'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio
sbattendola.
- Non collocare inserti di protezione o fo-
gli di alluminio sul fondo degli apparec-
chi senza calore sotto (elemento riscal-
dante) visibile.
- Non usare oggetti che possono arruggi-
nare nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle diret-
tamente sulla teglia causa danni eviden-
ti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparec-
chio in posizione di sfiato fino a quando
la camera di cottura non si è raffredda-
ta 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. Le infiltra-
zioni d'acqua causano danni, vedi capi-
tolo Le infiltrazioni d'acqua causano
danni, vedi capitolo Le infiltrazioni d'ac-
qua causano danni, vedi capitolo «Cura
e manutenzione».

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 l'applicazione ☺ «Aria calda» a 200 °C per circa 30 minuti.



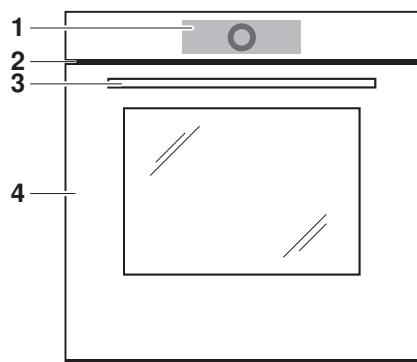
La prima accensione rimuove eventuali residui oleosi all'interno della camera di cottura. Poiché possono svilupparsi odori e fumo, durante questa procedura nella stanza non dovrebbero trovarsi animali (soprattutto uccelli). Durante e dopo la procedura, aerare bene la stanza.



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

3 Descrizione dell'apparecchio

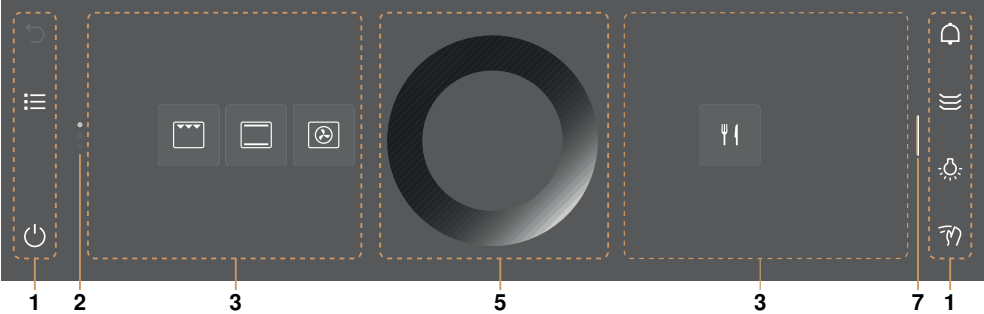
3.1 Struttura



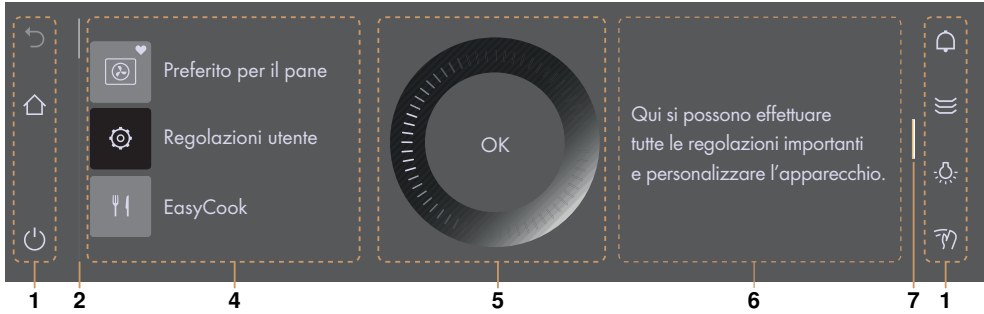
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio

3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Schermata app



Vista a elenco



- 1

Barre delle funzioni con tasti funzione
- 2

Barra/posizione di scorrimento
- 3

App
- 4

Elenco delle applicazioni
- 5

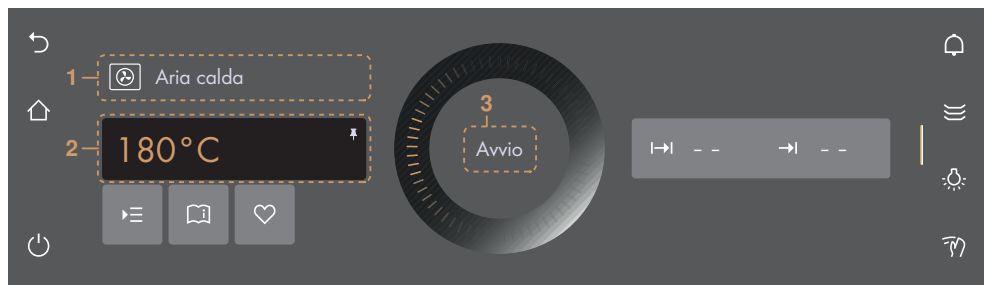
CircleSlider
- 6

Informazioni
- 7

Barra per espandere la barra delle funzioni

Tasti funzione a sinistra		Tasti funzione a destra	
	Indietro		Timer
	Schermata iniziale		Illuminazione della camera di cottura
	Vista a elenco		Blocco del display
	Schermata app		Modalità silenziosa
	Spegnimento		Orologio

Schermata di avvio



1 Applicazione

2 Valore principale

3 Avviare il modo di funzionamento

Possibilità di regolazione

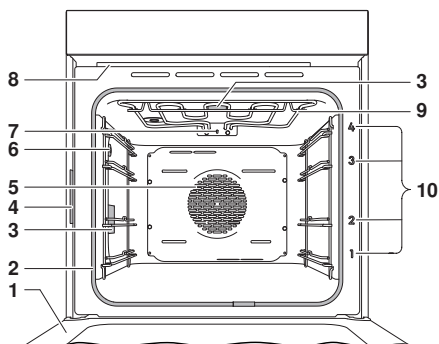
- ☰ Opzioni
- 📖 Consigli di utilizzo
- ♡ Preferiti

- ↔ Durata
- Fine
- 🔥 Temperatura dell'alimento da cuocere

Simbolo


 V-ZUG-Home

3.3 Camera di cottura



1 Porta dell'apparecchio

2 Guarnizione della porta

3 Illuminazione della camera di cottura

4 Targhetta di identificazione

5 Ventilatore dell'aria calda

6 Presa per sonda di temperatura dell'alimento

7 Sensore della temperatura

8 Sfiato della camera di cottura

9 Grill/calore sopra

10 Appoggi con dicitura

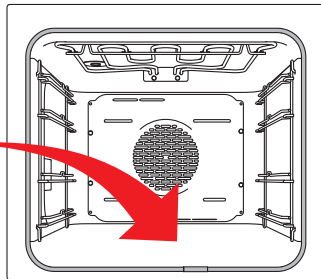


Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura per pulire più facilmente il fondo stesso.



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.



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.

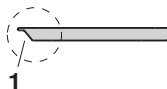
Teglia



Danneggiamento del rivestimento dovuto a determinati alimenti.

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

- Stampo ad es. per crostate, pane e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale, durante il raffreddamento riprende la forma originale.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.



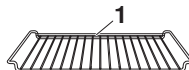
Griglia



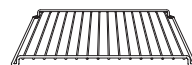
In caso di utilizzo combinato di forno e forno a vapore, non utilizzare la griglia del forno nel forno a vapore! Pericolo di ruggine!

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

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



- Raffreddamento dell'impasto cotto



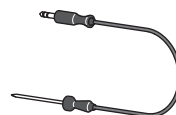
Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti



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

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

- Misurazione della temperatura negli alimenti



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

Accessori speciali



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

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

4 Uso

4.1 Utilizzare il display

Accendere l'apparecchio

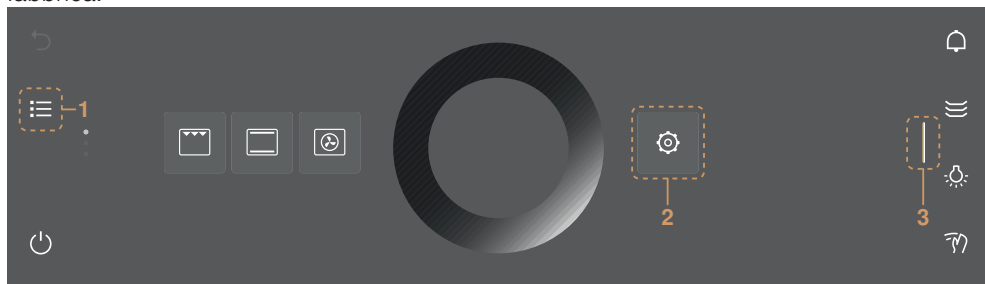
L'apparecchio viene comandato attraverso il display.

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 10) 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 45).

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 22).
- Rilasciare l'app 2.
 - Le informazioni rapide scompaiono. Con l'applicazione Preferiti ♥ le informazioni rapide non scompaiono, in modo da poter selezionare «Rinominare»/«Rimuovere».

Spostare le app

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

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

Espandere la barra delle funzioni a destra

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

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

Utilizzare il CircleSlider

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



4.2 Selezionare e avviare un'applicazione

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

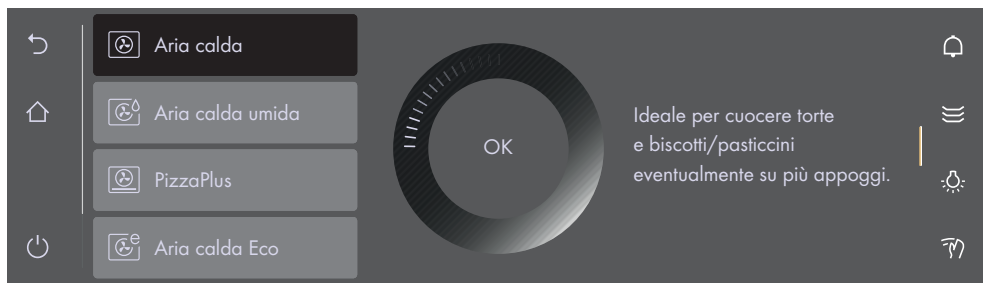
Selezionare il gruppo di applicazioni

Nel modo seguente:

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

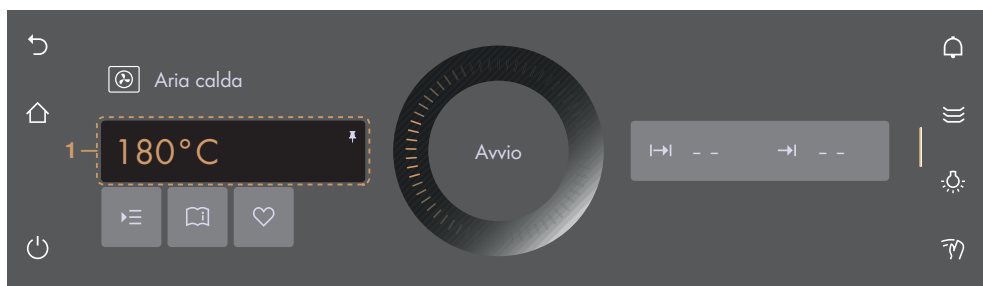
Oppure:

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



Selezionare un'applicazione

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



Adeguaire i valori

- ▶ All'occorrenza adeguare il valore principale **1** con il CircleSlider (vedi pagina 20).
- ▶ Se necessario premere ►☰ e definire, adeguare o attivare il valore di altre opzioni (vedi pagina 19).

Memorizzare i valori

- ▶ All'occorrenza memorizzare il valore principale **1** adeguato in modo permanente per l'applicazione selezionata e impostarlo (vedi pagina 23).
- ▶ Se necessario premere ♥ e creare un preferito (vedi pagina 22).

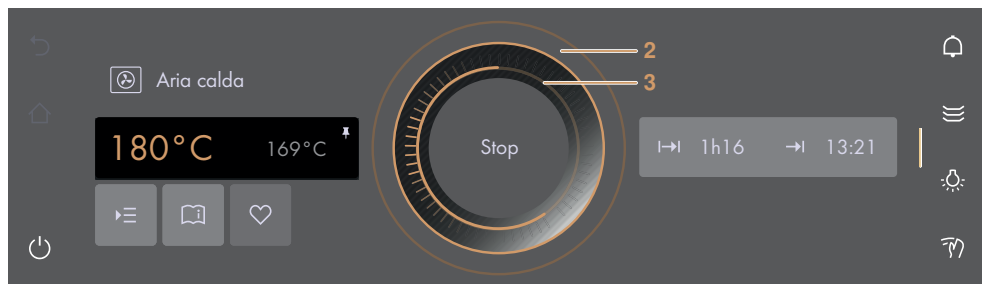
Avviare l'applicazione

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il cerchio intermittente **2** del CircleSlider indica che è stato avviato il modo di funzionamento.

- Durante il riscaldamento viene visualizzata la temperatura attuale della camera di cottura (a seconda delle applicazioni e delle impostazioni).
- La barra di avanzamento **3** che scorre all'interno del CircleSlider indica la durata residua o lo stato di preriscaldamento dell'applicazione impostata, laddove impostati.



Con l'opzione «Preriscaldare» impostata, durante il riscaldamento non viene visualizzata la temperatura attuale della camera di cottura. Viene invece visualizzato lo stato di riscaldamento tramite la barra di avanzamento.



4.3 Cambiare l'applicazione

Se l'applicazione non è ancora stata avviata:

- Premere il tasto funzione «Schermata iniziale».
 - Comparire la schermata iniziale (vedi pagina 14).
 - Si può scegliere una nuova applicazione.

Se un'applicazione è già in funzione:

- tenere premuto «Stop».
 - L'applicazione viene interrotta (vedi pagina 26).

4.4 Durata

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

Impostare la durata

- Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 14).
- Nell'intervallo di valori premere "Durata" (vedi pagina 19).
 - 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 :
 - 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 26).
 - Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata (vedi pagina 27).



Se sono impostati sia «Durata» sia «Preriscaldare», la durata impostata decorre dal termine del Preriscaldare (vedi pagina 20).

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
Scaldapiatti nella camera di cottura	30 min	10 h
Applicazioni Shabbat	1 h	78 h



Nelle applicazioni con durata predefinita questa non può essere modificata.

Visualizzare l'orologio durante il funzionamento

Con l'apparecchio in funzione è possibile visualizzare l'orologio e la durata.

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

Nascondere l'orologio durante il funzionamento

- Premere ✕ 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 14).
- Impostare la durata (vedi pagina 16).
- Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 19).
- Inserire l'alimento nella camera di cottura solo se l'opzione «Preriscaldare» non è attivata.



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

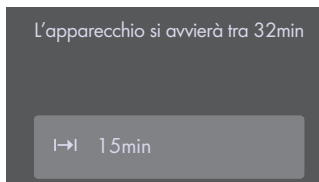
Prima di impostare l'avviamento ritardato

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

→ 15min → 13:21

- Premere «Start» per avviare l'avviamento ritardato.

- Sul display compaiono la durata restante/impostata fino all'inizio e alla fine del funzionamento:



- All'occorrenza controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 20).
 - In caso di modifica alle opzioni «Durata», «Fine», «Preriscaldare» o «Temperatura dell'alimento da cuocere», la durata restante fino all'inizio del funzionamento viene ricalcolata.



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

Esempio

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

4.6 Temperatura sonda



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

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



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

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

Impostare

- Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 14).
- Impostare la temperatura desiderata con il CircleSlider.
- Premere  «Temperatura sonda» nell'intervallo di valori.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- Impostare la temperatura finale desiderata con il CircleSlider.
- Premere «Start» per avviare l'applicazione.



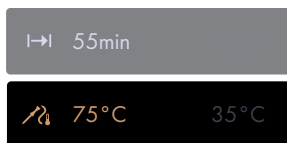
Il funzionamento può essere avviato solo quando la sonda di temperatura dell'alimento è inserita nella presa dell'apparecchio.



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

► Controllare e modificare le impostazioni.

- Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte inferiore del display accanto alla temperatura finale.
- La temperatura finale impostata appare a destra di .



- Una volta raggiunta la temperatura finale, il funzionamento termina automaticamente (vedi pagina 26).



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 14).
- Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- Premere «Start» per avviare l'applicazione.

4.7 Opzioni

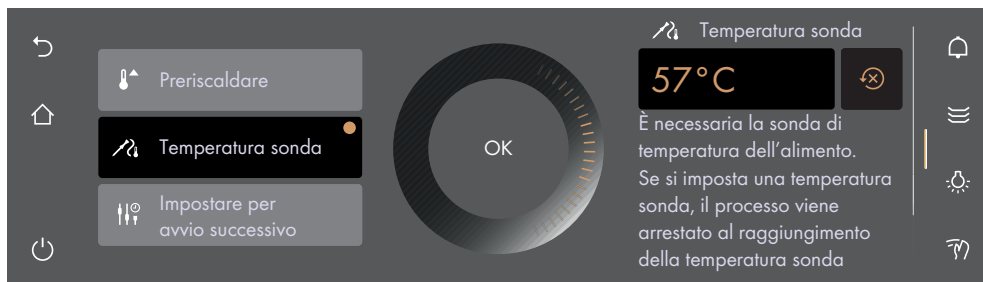
Panoramica

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

-  Preiscaldare (vedi pagina 20)
-  Temperatura sonda (vedi pagina 18)
-  Impostare per avvio successivo (vedi pagina 21)

Selezionare e avviare le opzioni

- Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 14).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- Premere ►☰.
 - Il display visualizza il menu delle opzioni:



- Premere sull'opzione desiderata.

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



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

4.8 Controllare e modificare le impostazioni

Valori e impostazioni possono essere modificati prima e durante il funzionamento. Eccezione: impostazione della fine → durante il funzionamento (vedi pagina 26) e il preriscaldamento (vedi pagina 20).



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

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

4.9 Preriscaldare



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

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

Panoramica

L'opzione «Preriscaldare» 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 14).
- ▶ Premere su ➤ «Opzioni» e selezionare 🔥 «Preriscaldare».
- ▶ Premere sull'interruttore «Preriscaldare».
 - «Preriscaldare» è attivato.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 19).
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione con il preriscaldamento.
 - L'opzione «Preriscaldare» viene avviata.
 - Nel CircleSlider viene visualizzato il progresso dell'opzione «Preriscaldare».

Inserire gli alimenti

Non appena la camera di cottura è stata preriscaldata,

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

4.10 Impostare per avvio successivo

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

Attivare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 14).
- ▶ 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 19).
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura solo se l'opzione «Preriscaldare» non è attivata.

Avviare «Impostare per avvio successivo»

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



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

4.11 Consigli di utilizzo

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

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 14).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.

Visualizzare i consigli di utilizzo

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

Nascondere i consigli di utilizzo

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

4.12 Preferiti

Creare un preferito

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

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e adeguare valori e impostazioni (vedi pagina 14).
- ▶ Premere ♥ «Preferiti».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ All'occorrenza modificare il nome del preferito sulla tastiera.
- ▶ Premere ↶ per annullare il preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il preferito.
 - Vengono visualizzate le informazioni rapide del preferito.
 - Nella schermata iniziale il preferito **1** compare come app con un cuore.



Modificare un preferito

Un preferito già creato non può essere modificato a posteriori.

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

Rinominare un preferito

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

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

Cancellare un preferito

Il preferito può essere cancellato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere ⋮.
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.
- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere 🗑 «Cancellare».
 - Il display visualizza: «Si desidera veramente cancellare o resettare?»

- ▶ Premere ✕ «No» per mantenere il preferito.
- ▶ Premere ✓ «Sì» per cancellare il preferito.

Avviare un preferito

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

4.13 Impostare

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

- Temperatura
- Livello di temperatura
- Indicazione dell'alimento



Le applicazioni per ricette e scaldapiatti sono escluse dalle impostazioni.

Impostare il valore principale

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 14).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Adeguare il valore principale con il CircleSlider (vedi pagina 20).
- ▶ 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.



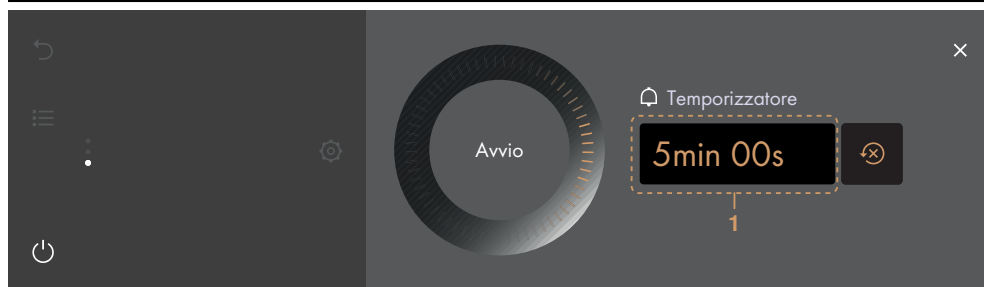
Per resettare tutti i valori principali impostati richiamare la regolazione utente «Valori impostati» (vedi pagina 47).

4.14 Timer

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

Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore» nella barra delle funzioni a destra.
 - Il display visualizza il temporizzatore.
 - Il valore proposto **1** compare di colore 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  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- Tenere premuto «Stop».
 - La durata viene interrotta.
- Ridurre o prolungare la durata con il CircleSlider.
- Premere «OK» per confermare la riduzione o il prolungamento.
 - La durata adeguata viene memorizzata.
 - Compare la schermata iniziale.
 - Il display visualizza la durata residua.



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

Disattivazione anticipata del temporizzatore

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

4.15 Illuminazione

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



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



Se l'illuminazione della camera di cottura è accesa o spenta prima 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  passa al colore ambra.
 - L'illuminazione della camera di cottura è accesa.

Spegner l'illuminazione della camera di cottura

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

4.16 Blocco del display

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

Attivare il blocco del display

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

Disattivare il blocco del display

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

4.17 Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. La modalità silenziosa può essere attivata e disattivata sia nelle regolazioni utente (vedi pagina 44) sia con accesso rapido nella barra delle funzioni.

Attivare la modalità silenziosa

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

Disattivare la «Modalità silenziosa»

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

4.18 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** per nascondere l'orologio.
 - L'orologio non viene visualizzato sul display.

4.19 Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione

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

Interrompere un'applicazione

- Tenere premuto «Stop».



- L'applicazione viene interrotta.
- Se attivato, viene emesso un segnale di riscontro.
- In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - confermare la domanda «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?» con **✓** «Sì».
 - Selezionare uno dei passi successivi elencati per proseguire (vedi pagina 27) con il funzionamento.
 - Selezionare il tasto funzione **↶** per passare al menu delle applicazioni superiore.
 - Selezionare il tasto funzione **↶** per tornare alla schermata iniziale (vedi pagina 14).
 - Tenere premuto il tasto funzione **⏻** per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 28).



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 33)

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 28).

4.20 Fine del funzionamento

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

- L'applicazione termina automaticamente.

- Viene emesso un segnale acustico.
- Se sono disponibili passi successivi, il display visualizza: «Funzionamento terminato. Si desidera proseguire con un passo successivo?».
- ▶ Premere «No» per terminare definitivamente il funzionamento.
- ▶ Premere «Sì» 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 (vedi pagina 27) con il funzionamento.
 - Selezionare il tasto funzione ↶ per passare al menu delle applicazioni superiore.
 - Selezionare il tasto funzione ↵ per tornare alla schermata iniziale (vedi pagina 14).
 - Tenere premuto il tasto funzione ⏻ per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 28).

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» e viene visualizzata la temperatura attuale della camera di cottura.

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

- il display visualizza la temperatura sonda.



Con il calore residuo gli alimenti possono rimanere al caldo ancora per qualche minuto. Appena la temperatura scende sotto gli 80 °C tutte le indicazioni si spengono. Se la sonda di temperatura dell'alimento è ancora inserita, le indicazioni si spengono quando viene staccata la sonda. 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 28).

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.

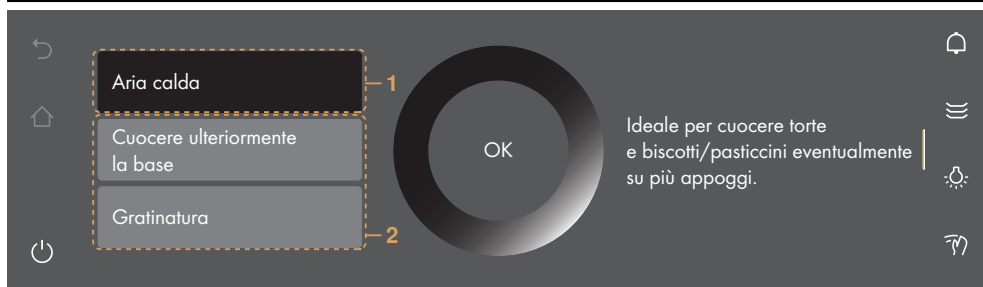
- ▶ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- ▶ Per evitare corrosione e formazione di odori, rimuovere l'acqua residua e le impurità con un panno morbido.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfogo fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

4.21 Passi successivi

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

Non appena un'applicazione viene terminata/interrotta e il messaggio «Funzionamento terminato. Si desidera proseguire con un passo successivo?» è stato (vedi pagina 26) confermato con «Sì»,

- il display mostra i passi successivi disponibili:



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 19).
- ▶ 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 14).
- Tenere premuto il tasto funzione ⏻ per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 28).

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 28).

4.22 Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione ⏻.
 - Un'applicazione in corso termina; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - Il display si oscura.
 - L'apparecchio si trova in modalità EcoStandby.

Visualizzazione dopo lo spegnimento

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

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

4.23 Consigli per l'apparecchio

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

Argomenti

Si possono consultare i seguenti argomenti:

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

Richiamare i consigli per l'apparecchio

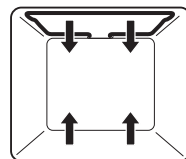
- ▶ Premere ⓘ «Consigli per l'apparecchio» nella schermata iniziale.
 - Il display visualizza il menu dei consigli per l'apparecchio.
- ▶ Selezionare l'argomento desiderato.
 - Nella sezione destra del display compaiono le informazioni relative all'argomento desiderato.

5 Applicazioni

5.1 Calore superiore/inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante gli elementi riscaldanti superiore e inferiore.

Applicazione

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

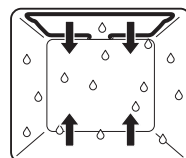


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.2 Calore 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

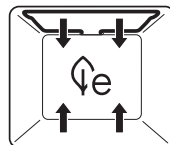


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.3 Calore sopra e sotto Eco



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



Quest'applicazione consente un notevole risparmio di energia. 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

- Arrostiti, biscotti/pasticcini e gratin



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



Con questa applicazione la temperatura sviluppata viene ottimizzata per una cottura a risparmio energetico ed è riconoscibile dall'indicazione «ECO» sul display durante il funzionamento.

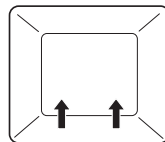


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.4 Calore inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservare

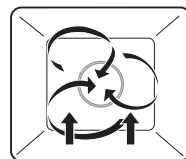


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

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

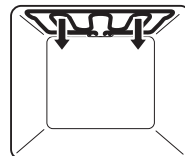
- Pizza, crostate e quiche



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	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

Applicazione

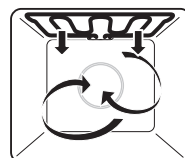
- Alimenti con superficie piana da cuocere al grill, ad es. pezzi di pollo e salsicce
- Gratinatura
- Toast
- ▶ Porre i cibi da cuocere direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire la teglia con foglio d'alluminio e infilarla sotto la griglia.



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

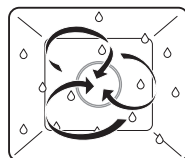


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

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 sformati



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

5.10 Aria calda Eco



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



Quest'applicazione consente un notevole risparmio di energia. L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. L'umidità propria 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 la cottura con quest'applicazione. In tal modo si riduce il consumo d'energia. La durata di cottura può essere superiore rispetto all'aria calda tradizionale.



Con questa applicazione la temperatura sviluppata viene ottimizzata per una cottura a risparmio energetico ed è riconoscibile dall'indicazione «ECO» sul display durante il funzionamento.



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

5.11 Applicazioni Shabbat

Per 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 45).



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 14).
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
- ▶ Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 20).
- ▶ 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 26).

- Tenere premuto il tasto funzione .
- L'applicazione in corso termina.
- Il display si oscura.
- L'apparecchio si spegne (vedi pagina 28).
- Riavviando l'apparecchio compare la schermata iniziale.

Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata, il funzionamento termina regolarmente (vedi pagina 26).

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 57).

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.



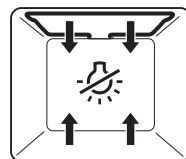
Il timer non può essere utilizzato. Il timer viene disattivato all'avvio dell'applicazione.

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

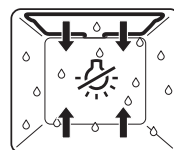


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

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 arrosti

5.12 Cottura delicata

Funzionamento

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

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

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Tirare fuori la carne dal frigorifero mezz'ora o un'ora prima della cottura delicata.
- Peso della carne: 500–2000 g
- Temperatura sonda della carne: fino a 76 °C
- Spessore della carne: min. 4 cm
- Qualità: carne di alta qualità non troppo matura
- Per i tagli di carne con una maggiore quantità di grasso, quali spalla o capocollo, impostare una lunga durata.

Tabella per «Cottura delicata carne rosolata»

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

Taglio di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Entrecôte, roastbeef	Media	57
	Ben cotta	64
Anca di manzo	Media	63
	Ben cotta	69
Costa di manzo	Media	60
	Ben cotta	68
Spalla di manzo	Media	72
	Ben cotta	75
Anca di maiale, lonza di maiale	Media	61
	Ben cotta	72
Collo di maiale	Ben cotta	76
Spalla di maiale	Ben cotta	76
Cosciotto di agnello	Media	65
	Ben cotta	74

Cottura delicata carne rosolata

- Condire o marinare la carne.



Prima di procedere alla rosolatura, 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".

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 14).
- ▶ Selezionare il tipo di carne.
- ▶ Selezionare il taglio di carne desiderato.
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato e confermare con "OK".



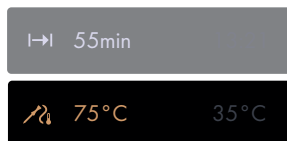
- ▶ Se il tipo di carne o il taglio desiderato non è disponibile, selezionare "Selezione libera della carne".

- ▶ Selezionare il grado di cottura Con «Cottura delicata carne rosolata»: (impossibile con "Selezione libera della carne").
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione.
- ▶ Se necessario, adeguare il valore proposto. Se lo si desidera, impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 17).
- ▶ 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 28).



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

La «Cottura delicata» non è indicata per la carne già rosolata.

5.13 Scaldavivande



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



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

5.14 Scaldare piatti nella camera di cottura



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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Comparare 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 17).



Selezionare una durata di almeno 30 minuti.

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



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

5.15 Ricettario

Per quest'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

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

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

Per l'apparecchio si può ordinare il ricettario «Cottura in forno» a pagamento. Se l'apparecchio dispone delle applicazioni necessarie, le ricette sono già attivate nell'apparecchio stesso.

Avviare la ricetta



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

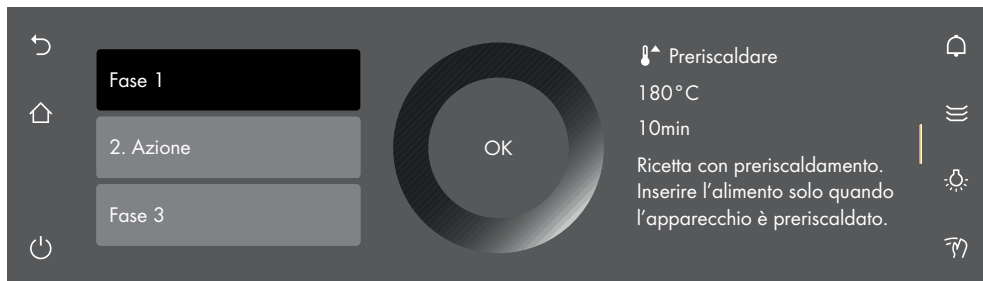
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Comparare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni ☞ «Ricette» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 14).
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato.
- ▶ Selezionare il capitolo desiderato.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
 - Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 17).
- ▶ Per visualizzare i singoli passaggi della ricetta, aprire la panoramica delle fasi nell'area sinistra del display. A tal fine "1. Selezionare Passo". La panoramica delle fasi si apre e si possono visualizzare le informazioni quali applicazione, temperatura e durata. Le informazioni relative all'azione riportano le istruzioni operative corrispondenti.
- ▶ Selezionando una fase evidenziata o un'azione e confermando con «OK», si può avviare la ricetta dalla fase selezionata. A tal scopo la fase selezionata deve essere ripresa nella schermata di avvio, quindi si può avviare la ricetta come di consueto premendo «Start».
- ▶ Una ricetta può essere avviata da una fase qualsiasi, cioè è possibile saltare delle fasi.



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



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



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 procedere nel modo seguente:

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

Interrompere una ricetta

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

5.16 Ricette personali

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



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

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

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

Creare una ricetta personale

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Premere .
- ▶ Premere «Ricette personali».
- ▶ Premere «Crea ricetta».

- Comparare la selezione «Aggiungere un passaggio».
- ▶ Premere «Aggiungere un passaggio».
- Compaiono le possibilità di selezione.
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata oppure «Preriscaldare», «Pausa», o «Arresto», e confermare con «OK».
- ▶ Eseguire le impostazioni desiderate nella fase corrispondente.
- Impostare la temperatura o il livello di temperatura.
- Impostare la durata.
- Impostare «Preriscaldare» se si desidera riscaldare la camera di cottura alla temperatura desiderata.
- Impostare la «Sonda di temperatura» se si desidera raggiungere una determinata temperatura sonda.
- ▶ Confermare con «OK».
- ▶ Impostare nello stesso modo i passaggi successivi.



Si possono impostare un massimo di 10 passaggi in una ricetta di propria creazione.

Dare un nome alla ricetta creata

- ▶ Inserire il nome della ricetta utilizzando la tastiera.
- ▶ Confermare con «OK».
- Ora la ricetta viene visualizzata sulla schermata «Ricette personali».

Avviare la ricetta

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

Modificare ricette personali

È possibile modificare ogni ricetta personale.

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

Modificare un passaggio

- ▶ Premere il passaggio da modificare.
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con «OK».

Aggiungere un passaggio

- ▶ Premere
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con OK.

Cancellare un passaggio

- ▶ Sul passaggio desiderato premere
- Il display visualizza: «Cancellare questo passaggio?».
- ▶ Per cancellare il passaggio premere
- Il passaggio viene cancellato.

Salvare una ricetta modificata

- ▶ Confermare con «OK».
- ▶ Dare un nome alla ricetta modificata.
- Inserire il nome della nuova ricetta utilizzando la tastiera.
- ▶ Confermare con «OK».

Copiare una ricetta personale

- ▶ Premere «Ricette personali».
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
 - Ora è possibile modificare i singoli passaggi della ricetta.
 - Oppure, è possibile anche aggiungere nuovi passaggi.
- ▶ Confermare con «OK», dare un nome alla nuova ricetta e salvarla.

Copiare una ricetta

Le ricette del ricettario possono essere copiate.

- ▶ Premere sul ricettario.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
 - Ora è possibile modificare i singoli passaggi della ricetta.
 - Oppure, è possibile anche aggiungere nuovi passaggi.
- ▶ Confermare con «OK», dare un nome alla nuova ricetta e salvarla.

Cancellare una ricetta personale

È possibile cancellare qualsiasi ricetta personale.

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
 - Il display visualizza: «Cancellare questa ricetta?».
- ▶ Per cancellare la ricetta premere .
 - La ricetta viene cancellata.

5.17 EasyCook

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

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

Selezionare e avviare la cottura di alimenti



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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare l'applicazione  «EasyCook» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 14).
- ▶ 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 20).
- 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 | ▪ australiana |
| ▪ francese | ▪ ucraina |
| ▪ tedesca | ▪ turca |
| ▪ libanese | ▪ belga |
| ▪ cinese | ▪ 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



Caricare gli aggiornamenti sul proprio apparecchio tramite V-ZUG-Home per restare sempre aggiornati.

Con la presente, V-ZUG AG dichiara che il tipo di apparecchio radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della Dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://www.vzug.com/de/de/guidance-for-testing-institutes>

6.1 Condizioni

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

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



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



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

6.2 Prima messa in funzione



In fase di creazione del collegamento rimanere nelle vicinanze dell'elettrodomestico 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'elettrodomestico nell'app V-ZUG.
 - Nell'app V-ZUG compare una richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - Sul display dell'elettrodomestico compare un codice PIN a 6 cifre.
- ▶ Digitare il codice PIN a 6 cifre nell'app V-ZUG e confermare la richiesta di associazione per Bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza il nome della rete Wi-Fi attiva e richiede l'immissione della password della rete Wi-Fi.
- ▶ Immettere la password della rete Wi-Fi.
 - Ora l'elettrodomestico è collegato alla rete Wi-Fi attiva.



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

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 14).
- ▶ Selezionare la regolazione utente desiderata.

- Sul display compare il menu principale della regolazione utente desiderata, oppure un altro sottomenu con ulteriori regolazioni utente.
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
 - L'impostazione viene acquisita direttamente.
- ▶ Premere ↩ per uscire da un sottomenu.
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente premere ⬆.



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

7.2 Lingua

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

7.3 Sicurezza bambini

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

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



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

7.4 Display

Schema a colori

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

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

Sfondo

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

7.5 Suoni

Modalità silenziosa

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

Suonerie

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

Segnali di riscontro

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



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

Segnali acustici

I segnali acustici possono essere impostati con volume più alto o più basso, ma non possono essere disattivati.



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

7.6 Regolazioni individuali

Dieta «EasyCook»

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

Cucine tipiche «EasyCook»

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

Schermata iniziale

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

Passi successivi

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

Unità di temperatura

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

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

Modo Shabbat

Attiva le applicazioni Shabbat sulla schermata iniziale.

7.7 Funzioni di assistenza

Illuminazione

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



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

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

Segnale di riscaldamento

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

7.8 Data e ora

Sincronizzazione oraria

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

Data

La data può essere consultata e modificata.

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».

Design dell'orologio

L'aspetto dell'orologio sullo schermo di stand-by può essere adattato. Sono disponibili vari tipi di quadrante: «Digitale», «Analogico» e «Punto».

Modalità notturna

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



La modalità notturna dura sempre 8 ore.

Sincronizzazione orologio

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

7.9 V-ZUG-Home

Modo di funzionamento

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

Visualizzare le informazioni

Visualizza tutte le informazioni rilevanti per la connessione.

Riavviare l'interfaccia

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

Resetare

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.



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

7.10 Informazioni relative all'apparecchio

Numeri di identificazione

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

Numero versione

Vengono visualizzate le versioni software correnti.

Modalità demo

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

Contatto del servizio assistenza

Vengono visualizzate le informazioni di contatto dell'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

Premendo «OK» si cancellano tutti i preferiti creati.

V-ZUG-Home

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.

Regolazioni di fabbrica

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

7.12 EcoManagement

Informazioni sul consumo

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

Indicatore del consumo

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

Resettare

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

7.13 Assistenza

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

8 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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

Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detergenti aggressivi, basici o fortemente acidi od oggetti affilati o abrasivi, come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc. Questi prodotti graffiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.

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

8.1 Pulizia esterna

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

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

8.2 Pulizia della camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Non piegare il sensore della temperatura e gli elementi riscaldanti.

Non strofinare la superficie, la danneggerebbe.

- ▶ Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Rimuovere accuratamente i residui di detergente perché potrebbero compromettere l'effetto antiaderente.

In caso di sporco ostinato negli apparecchi senza autopulizia pirolitica:

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

8.3 Pulire la teglia



Riduzione dell'effetto antiaderente.

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

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

8.4 Autopulizia pirolitica (in funzione del modello)



Pericolo di ustioni a causa della superficie rovente!

La parte anteriore dell'apparecchio si riscalda di più rispetto al normale utilizzo.

Poiché possono svilupparsi odori e fumo, durante questa procedura nella stanza non dovrebbero trovarsi animali (soprattutto uccelli). Durante e dopo la procedura, aerare bene la stanza.

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.



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

Finché la temperatura è superiore a 300 °C, l'illuminazione rimane spenta e non può essere accesa.

Selezionare e avviare l'autopulizia pirolitica



Danni agli accessori a causa dell'autopulizia!

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

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

- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ 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 detersivi, procedendo solo quando la camera di cottura è tiepida.



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

8.5 Pulire la porta dell'apparecchio

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

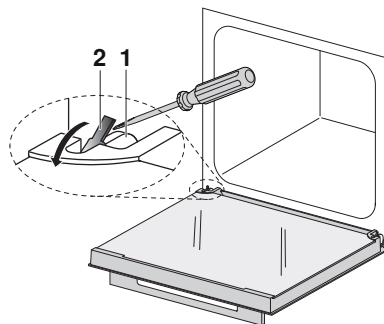
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio

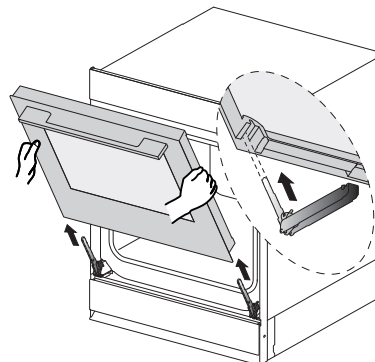


La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'inserimento della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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

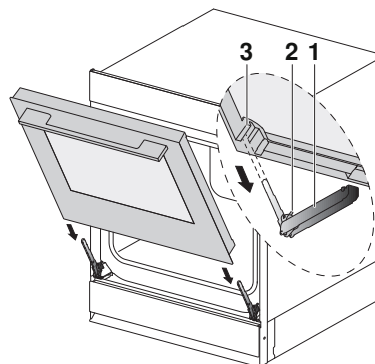


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfianto a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Inserire la porta dell'apparecchio

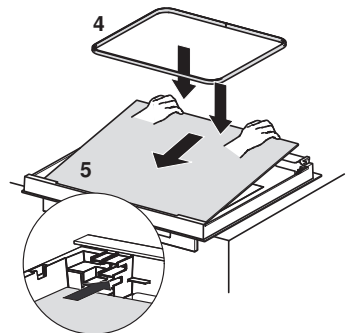
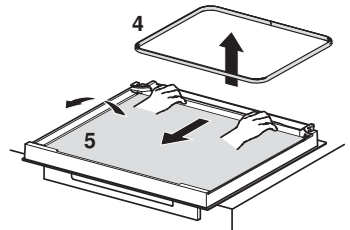
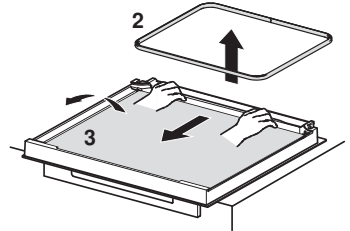
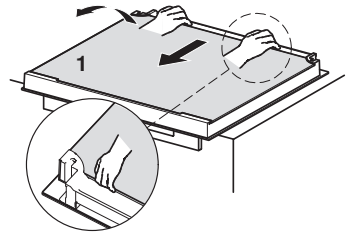
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio 3 in modo uniforme nelle due cerniere 1 fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe 2.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe 2.
 - Non chiudere la porta dell'apparecchio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

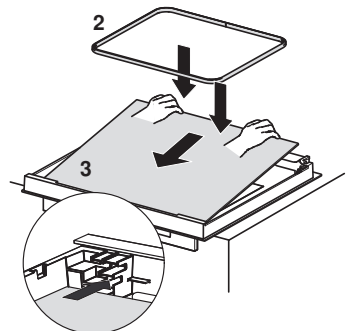
Pulire i vetri della porta

- ▶ 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:

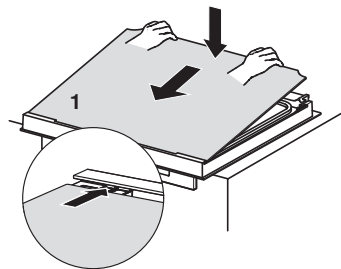
- ▶ rimuovere la guarnizione **4**.
- ▶ Premere con cautela il vetro della porta **5**, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
 - La dicitura sul vetro deve essere visibile.
- ▶ Pulire i vetri e asciugarli bene.
- ▶ Reintrodurre il vetro della porta **5**. A tal scopo inserire il vetro della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



8.6 Pulire la guarnizione della porta

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



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

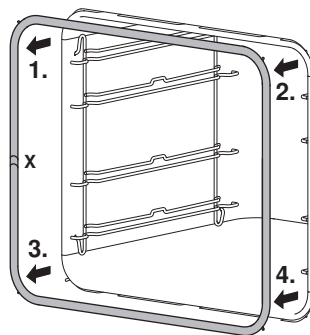
8.7 Sostituire la guarnizione della porta

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.

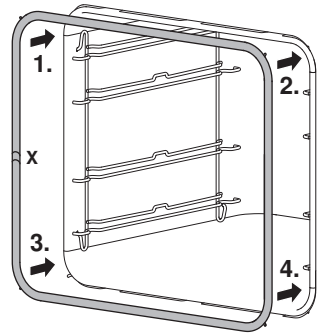


Inserire la guarnizione della porta



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.



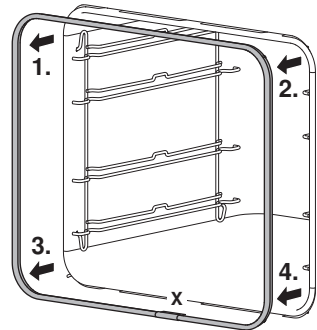
8.8 Sostituire la guarnizione della porta (apparecchi con autopulizia pirolitica)

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

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

Rimuovere la guarnizione della porta

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

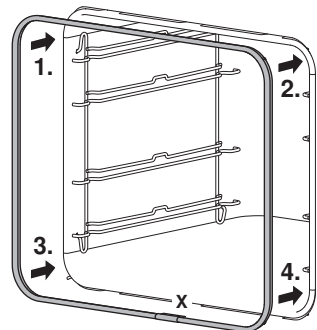


Inserire la guarnizione della porta



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

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



Verificare che la guarnizione della porta sia inserita correttamente.

Tutte le quattro staffe devono essere agganciate alla linguetta.

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

8.9 Sostituire la lampada alogena



ATTENZIONE alle scosse elettriche!

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

Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

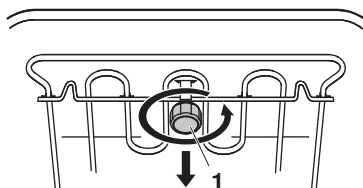
Lasciare raffreddare la lampada alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.



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

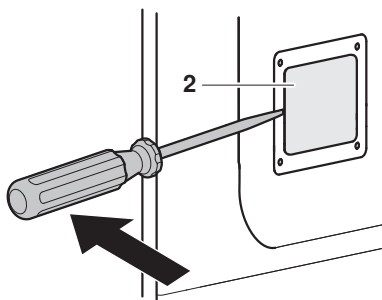
Illuminazione superiore

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



Illuminazione laterale

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



8.10 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

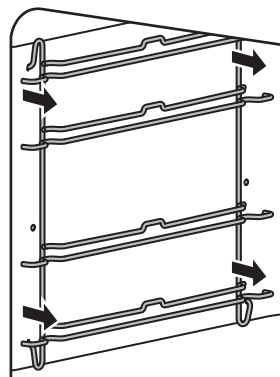
- La griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavate in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio



Quando si 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.

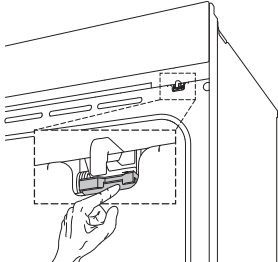


9 Eliminazione dei guasti

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.	▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 58). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ «UX/EXX»	▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.	▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK». ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 58). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Contattare il servizio assistenza.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «A1/E24»	▪ 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.
▪ «A1/E69» 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.	▶ Contattare 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 lampada alogena è difettosa.	▶ Spegnere il forno.
		▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
		▶ Sostituire la lampada alogena.
▪ La durata di cottura sembra insolitamente lunga	▪ L'apparecchio ha solo un collegamento monofase.	▶ Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ Con il grill in funzione si forma un fumo intenso	▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a «EasyCook».
	▪ Il livello di potenza del grill è troppo elevato.	▶ Ridurre il livello di potenza del grill.
▪ L'apparecchio in funzione produce dei rumori	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore).	Questi rumori sono normali.
▪ L'orologio non funziona correttamente	▪ Frequenza irregolare della rete elettrica	▶ Disattivare la sincronizzazione con la rete. Oppure: ▶ collegare l'apparecchio a Internet. ▶ L'ora viene sincronizzata automaticamente.
	▪ Timer interno non preciso in seguito alla disattivazione della sincronizzazione con la rete	▶ Contattare il servizio assistenza.

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.

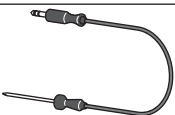
Interruzione di corrente prolungata

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	Sonda di temperatura dell'alimento
		

10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

10.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra	Guarnizione della porta
	

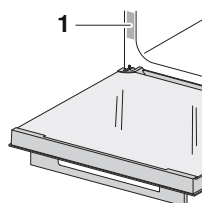
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- Vedere la targhetta di identificazione 1



11.1 Sorgenti luminose

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

11.2 Nota per gli istituti di prova

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

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

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

11.3 Misurazione della temperatura

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

11.4 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 65/2014

Marchio	–	V-ZUG
Tipo di apparecchio	–	Forno da incasso
Denominazione del modello	–	C4T C4T...P
Classe di efficienza energetica	–	A
Consumo energetico modalità convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,85 0,86
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,79 0,8
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	94,1 95,3
Numero di camere di cottura	–	1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	EN 60350-1

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

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

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

11.5 Informazioni sul prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

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

11.6 EcoStandby

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

Ai sensi del Regolamento UE n. 2023/826

Stato di riposo	W	–
Modalità stand by	W	0,20
Modalità stand by con visualizzazione delle informazioni o dello stato	W	0,80
Modalità standby in rete	W	1,50
Tempo necessario all'apparecchio per entrare automaticamente nella rispettiva modalità di risparmio energetico	Min	4

12 Consigli e accorgimenti

12.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

... con «Cottura delicata»

Risultato	Rimedio
La carne è dura.	- Prolungare la durata di cottura. - Ridurre la durata di cottura per i tagli di carne molto magri. - Non utilizzare carne troppo matura.

... con pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.	La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.
La torta si abbassa.	- Confrontare le impostazioni con «EasyCook». - La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. - Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. - Per il pan di Spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere. - Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

Risultato	Rimedio
L'impasto cotto presenta una differenza di doratura.	- La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata. - Con ,  e , controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli di "EasyCook". - Non posizionare gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	Confrontare le impostazioni con quelle in "EasyCook".



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

12.2 Risparmiare energia

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

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

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



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

Indirizzi importatori

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LIBANO
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office To- wer 3 No. 1193 Changning Road 200051 Shanghai CINA	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIO	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street Londra W1U 1PN GRAN BRETAGNA	TH	V-ZUG (Thailand) Ltd. 989 Siam Piwat Tower, 12 A Floor, TT25, Rama1 Road, Pathumwan Pathumwan, Bangkok 10330 THAILANDIA
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURCHIA
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Mila- no) ITALIA	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UCRAINA
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAELE	VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

14 Indice analitico

Simboli

«V-ZUG-Home»

Modo di funzionamento.....	46
Riavviare l'interfaccia.....	46
Ripristino	46
Visualizzare informazioni.....	46

A

Accessori.....	12, 58
Accessori speciali.....	13, 58
Ambito di validità	2
App	
Spostare	14
App V-ZUG.....	43
Apparecchio	
Accensione	13
Smaltimento.....	61
Spegnimento	28
Applicazione	14
Avviare	15
Modificare	16
Selezionare	15
Applicazioni.....	29
Applicazioni Shabbat	33
Funzionamento.....	33
Interrompere o terminare anticipatamente	34
Selezionare e avviare.....	33
Appoggi	11
Aria calda	32
Aria calda Eco.....	32
Aria calda umida.....	32
Autopulizia pirolitica	49
Avviare	49
Interrompere	49
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali.....	5
Evitare danni all'apparecchio.....	8
Uso conforme allo scopo.....	7
Avviamento ritardato	17
Autopulizia pirolitica	49
Impostare	17

B

Barra delle funzioni.....	10
Blocco del display.....	25
Accensione	25
Spegnimento	25

C

Calore sopra e sotto	29
Calore sopra e sotto Eco.....	30

Calore sopra e sotto umido.....	29
Calore sotto	30
Camera di cottura.....	12
Misurazione della temperatura.....	59
Campo di regolazione	17
CircleSlider	
Reazione	15
Utilizzare	14
Collegamento elettrico.....	58
Collegamento tramite WLAN	43
Consigli di utilizzo	21
Nascondere	21
Visualizzare	21
Consigli e accorgimenti.....	60
Consigli per l'apparecchio.....	28
Richiamare.....	29
Cottura delicata.....	35, 60
Funzionamento.....	35
Interrompere o disattivare anticipatamente	37
Rosolatura.....	36
Selezionare e avviare.....	36
Cucine tipiche.....	42
Cura e manutenzione.....	48

D

Data e ora	
Data.....	46
Formato data e ora	46
Modalità notturna.....	46
Orologio.....	46
Orologio in stand-by.....	46
Sincronizzazione dell'ora.....	46
Sincronizzazione dell'orario.....	46
Dati tecnici	58
Denominazione del modello.....	2
Descrizione dell'apparecchio	9
Design dell'orologio	46
Diete	42
Differenza di doratura	60
Dimensioni esterne.....	58
Display	
Luminosità.....	44
Schema a colori.....	44
Sfondo	44
Utilizzare	13
Domande tecniche	67
Durata	16
Impostare	16
Durata di cottura lunga.....	56

E

EasyCook.....	41
---------------	----

Gruppi di alimenti	41	Numeri delle versioni	47
EcoManagement		Numeri di identificazione	47
Indicatore del consumo	47	Interrompere un'applicazione	26
Informazioni sul consumo	47	Interruzione di corrente	57
Ripristino	47	Istituti di prova	58
EcoStandby	59		
Elementi di comando e d'indicazione	10	L	
F		Lampada alogena	
Fine	17	Sostituire	54
Fine del funzionamento	26	M	
Funzioni di assistenza	45	Mancanza di corrente	57
Illuminazione	45	Messaggi F ed E	55
Suono di riscaldamento	45	Messaggi U ed E	55
G		Modalità silenziosa	25
Griglia	12	Accensione	25
Griglia d'appoggio		Spegnimento	25
Estrarre	54	N	
Grill	31	Numero del modello	2
Grill-circolazione d'aria	31	O	
Gruppo di applicazioni		Opzioni	19
Selezionare	14	Avviare	19
Guarnizione della porta		Selezionare	19
Inserimento	52	Orologio	25
Inserire	53	Nascondere	26
Rimuovere	52, 53	Nascondere durante il funzionamento	
Sostituire	52, 53		17
Verificare	54	Visualizzare	25
Guasti	55	Visualizzare durante il funzionamento	17
Guida rapida	68	P	
I		Passi successivi	27
Illuminazione	24, 56	Interrompere il funzionamento	28
Accensione	24	Proseguire	28
Spegnimento	25	PizzaPlus	30
Illuminazione laterale	54	Porta dell'apparecchio	
Illuminazione superiore	54	Inserire	50
Impostare	23	Rimuovere	50
Resetare il valore principale	23	Possibilità di regolazione	11
Valore principale	23	Preferiti	22
Impostare per avvio successivo	21	Avviare	23
Avviare	21	Cancellare	22
Impostare	21	Creare	22
Impostazioni		Modificare	22
Controllare	20	Preriscaldare	20
Modificare	20	Attivare	20
Impostazioni utente	43	Presa	11
Indirizzi importatori	62	Prima messa in funzione	9
Informazioni rapide		Problemi	55
Visualizzazione	14	Prolungamento della garanzia	67
Informazioni sul prodotto	59	Pulizia	
Informazioni sull'apparecchio		Accessori	54
Contatto dell'assistenza	47	Camera di cottura	48
Modalità demo	47	Griglia d'appoggio	54

Guarnizione della porta	52
Porta dell'apparecchio.....	49
Teglia	48
Vetri della porta.....	51
Pulizia esterna	48

R

Regolazioni di fabbrica	47
«V-ZUG-Home».....	47
Preferiti.....	47
Schermata iniziale	47
Valori impostati	47
Regolazioni individuali	
«Modo Shabbat».....	45
Cucine tipiche «EasyCook»	45
Dieta «EasyCook».....	45
Passi successivi.....	45
Schermata iniziale	45
Unità di temperatura	45
Regolazioni utente	
«V-ZUG-Home».....	46
Adattare	43
Assistenza	47
Data e ora	46
Display	44
EcoManagement.....	47
Informazioni sull'apparecchio.....	47
Lingua	44
Regolazioni di fabbrica.....	47
Regolazioni individuali	45
Sicurezza bambini	44
Suoni	44
Ricambi.....	58
Ricettario	38
Ricette	38
Avviare	38
Azione necessaria	39
Interrompere	39
Ricette personali	39
Cancellare	41
Copiare	41
Copiare una ricetta.....	41
Creare	39
Modificare	40
Risparmiare energia.....	60
Risultato della cottura insoddisfacente	
.....	60

S

Scaldapiatti nella camera di cottura.....	38
Scaldavivande	37
Scheda tecnica del prodotto	59
Schermata app.....	10
Schermata di avvio	11
Schermata iniziale.....	13
Sensore della temperatura.....	11

Service & Support.....	67
Shabbat calore sopra e sotto.....	34
Shabbat calore sopra e sotto umido	34
Simboli	5
Smaltimento	61
Sonda di temperatura dell'alimento	18, 58
Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti..	13

specifiche dell'apparecchio

Avvertenze di sicurezza.....	6
Avvertenze per l'uso	7
Pericolo di lesioni	8
Pericolo di morte	8
Pericolo di ustioni.....	7
Prima della prima messa in funzione	
.....	7
Utilizzo.....	7
Struttura	9
Suoni	
Modalità silenziosa.....	44
Segnali acustici.....	45
Segnali di riscontro	44
Suoni di notifica	44

T

Tabella per cottura delicata	35
Targhetta dati.....	67
Targhetta di identificazione	58
Tasti funzione.....	10
Espandere.....	14
Teglia.....	12
Temperatura finale.....	18
Temperatura sonda	18
Impostare	18
Misurare solamente.....	19
Temporizzatore.....	23
Avviare	23
Controllare	24
Disattivazione anticipata.....	24
Impostare	23
Modificare	24
Terminare anticipatamente un'applicazione	
.....	26
Tipo.....	2

U

Ulteriori problemi possibili	56
Uso	13

V

Valori	
Adeguare.....	15
Memorizzare	15
Vista a elenco.....	10
V-ZUG-Home.....	42

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

Registrate subito il vostro apparecchio online, seguendo il percorso 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.

Targhetta dati

► Aprire lo sportello dell'apparecchio.

– La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

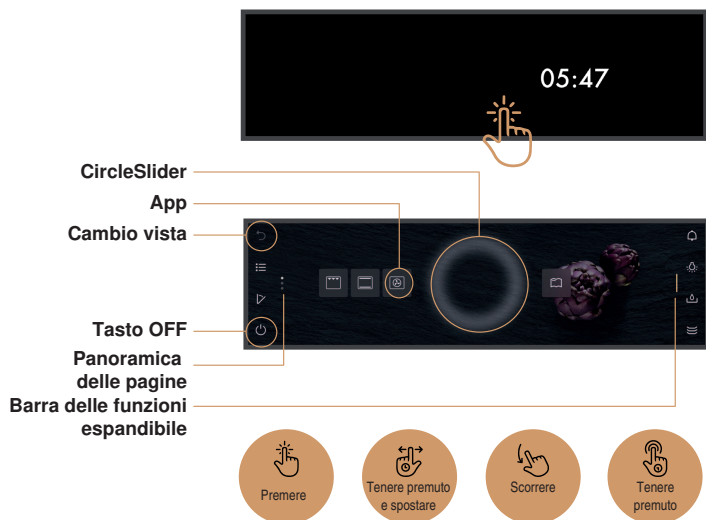
Richiesta di riparazione

All'indirizzo 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

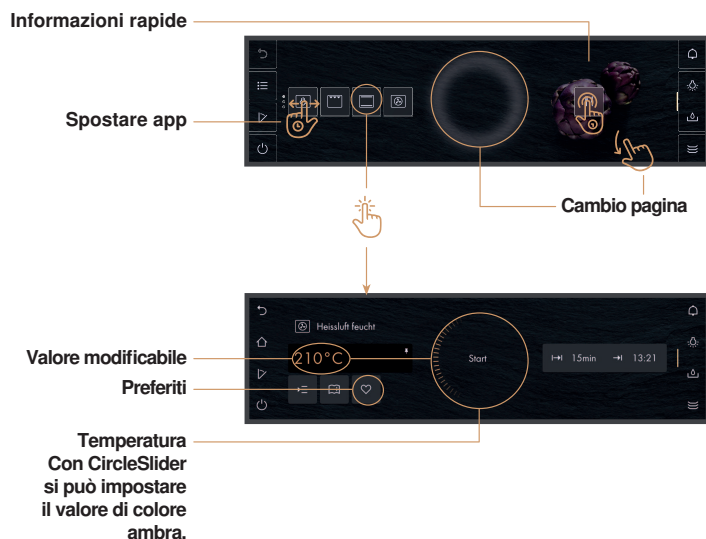
V-ZUG sarà lieta di aiutarvi in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio oppure per informazioni sui contratti di assistenza avanzati.

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.



Utilizzo

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



1094193-10

