

Istruzioni per l'uso

Combair SG

Forno • Cucina

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più complesse e il suo uso è molto semplice. Tuttavia, è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Tipo	Famiglia di prodotti	Sistema di misura
BCSG	21031	55-600/55-762
BCSG60	21032	60-600/60-762
ECSG	22013	55-762
ECSG60	22014	60-600

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	5	6.2	Calore superiore/inferiore.....	22
1.1	Simboli utilizzati.....	5	6.3	Calore sopra e sotto umido.....	22
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	5	6.4	Calore inferiore.....	23
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6	6.5	Aria calda.....	23
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	6.6	Aria calda umida.....	23
2	Descrizione dell'apparecchio	10	6.7	PizzaPlus	24
2.1	Struttura.....	10	6.8	Grill	24
2.2	Elementi di comando e d'indicazione	11	6.9	Grill - circolazione d'aria.....	24
2.3	Camera di cottura.....	12	6.10	Riscaldamento rapido.....	25
2.4	Accessori	12	7	Consigli ed accorgimenti	25
3	Uso	13	7.1	Cuocere e arrostitire	25
3.1	Uso mediante tasti.....	13	7.2	Torta	25
3.2	Prima della prima messa in funzione	13	7.3	Differenza di doratura	26
3.3	Selezionare il modo di funzionamento	14	7.4	Risparmiare energia.....	26
3.4	Selezionare la temperatura della camera di cottura	14	8	Opzione cassetto riscaldabile dell'apparecchio	26
3.5	Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura	14	9	Cura e manutenzione	27
3.6	Modificare il modo di funzionamento	15	9.1	Pulizia esterna	27
3.7	Disinserimento.....	15	9.2	Pulire la guarnizione della porta.....	27
4	Regolazioni utente	15	9.3	Pulire la porta dell'apparecchio.....	27
4.1	Adattare le regolazioni utente	15	9.4	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	28
4.2	Sicurezza bambini	16	9.5	Pulizia della camera di cottura.....	29
4.3	Indicazione dell'ora	17	9.6	Sostituire la lampadina alogena	29
4.4	Formato dell'ora.....	17	10	Eliminare personalmente i guasti	29
4.5	Segnale acustico	17	10.1	Procedura.....	29
4.6	Unità di temperatura	17	10.2	Cosa fare, se	30
4.7	Regolazioni di fabbrica.....	17	10.3	Dopo una mancanza di corrente.....	31
5	Funzioni dell'orologio	18	11	Cucina	32
5.1	Funzioni dell'orologio disponibili.....	18	11.1	Elementi di comando e d'indicazione	32
5.2	Regolare e modificare l'ora.....	18	11.2	Stoviglie di cottura.....	33
5.3	Temporizzatore.....	18	11.3	Uso	33
5.4	Durata di funzionamento	19	11.4	Cura e manutenzione.....	34
5.5	Avviamento ritardato	20	12	Accessori e ricambi	35
6	Modi di funzionamento	22	12.1	Accessori.....	35
6.1	Tabella dei modi di funzionamento.....	22	12.2	Accessori speciali.....	35
			12.3	Ricambi.....	35

13	Dati tecnici	35
13.1	Nota per gli istituti di prova	36
13.2	Misurazione della temperatura.....	36
13.3	Scheda tecnica del prodotto	36
13.4	Automatico di risparmio standby.....	37
14	Smaltimento	37
15	Indice analitico	38
16	Note	40
17	Service & Support	43

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro siste-

- ma per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e ambienti commerciali, tenute agricole, alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre strutture ricettive per l'uso da parte dei clienti.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. 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.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.
- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensare.
- **AVVERTENZA:** non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi come scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima atten-

zione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

1.4 Avvertenze per l'uso

Alla prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/electricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso

di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.

- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Utilizzo

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

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essicano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo la porta dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per fornelli: Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.
- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza porvi sopra delle stoviglie, altrimenti le piastre potrebbero bruciare.

Attenzione: pericolo di morte!

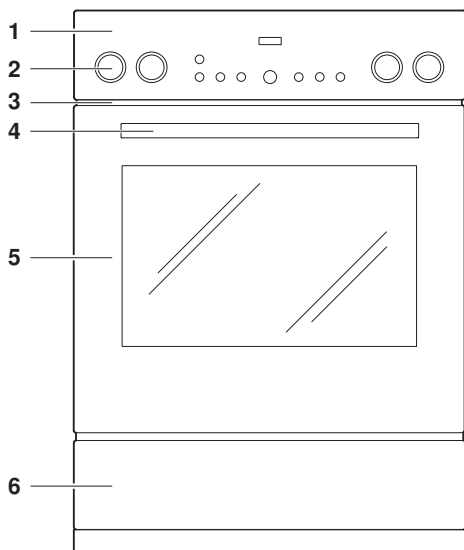
- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata dei bambini. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia può causare danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

2 Descrizione dell'apparecchio

2.1 Struttura



- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Interruttori girevoli
- 3 Apertura di ventilazione
- 4 Maniglia della porta
- 5 Porta dell'apparecchio
- 6 Cassetto dell'apparecchio / cassetto riscaldabile dell'apparecchio*

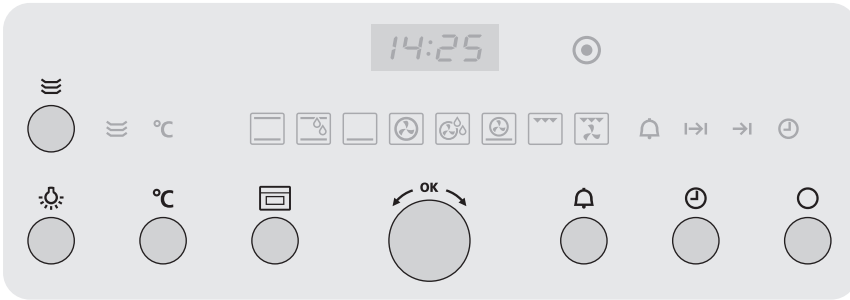
* in funzione del modello



Gli interruttori girevoli sono a scomparsa. Farli scomparire è possibile solo se gli interruttori girevoli sono sulla posizione «0».

- Per estrarre o far scomparire l'interruttore girevole, premere sulla parte centrale dell'interruttore girevole stesso.

2.2 Elementi di comando e d'indicazione



Display digitali

20.0°C

Temperatura

14:25

Ora / Durata di funzionamento /
Durata di disinserimento /
Temporizzatore

Simboli dei modi di funzionamento



Calore sopra e sotto



Calore sopra e sotto umido



Calore di sotto



Aria calda



Aria calda umida



PizzaPlus



Grill



Grill - circolazione d'aria

Simboli

cassetto riscaldabile
dell'apparecchio *Temperatura della camera di
cottura

Temporizzatore



Durata di funzionamento



Orario di disinserimento



Ora



Spia di controllo del funzionamento

Tasti

cassetto riscaldabile
dell'apparecchio *

Illuminazione



temperatura camera di cottura



Modo di funzionamento



Bottone di regolazione



Temporizzatore

Ora
durata di funzionamento
orario di disinserimento

Off

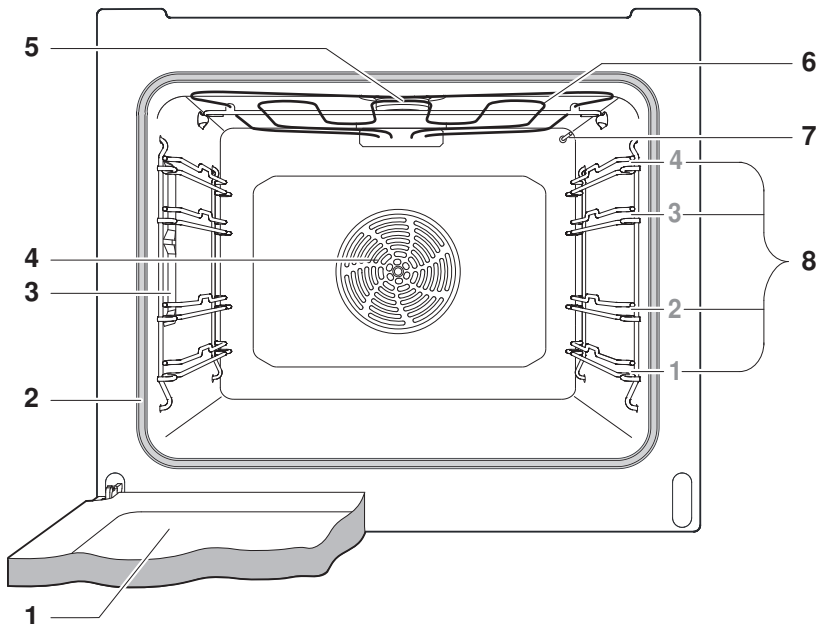
* in funzione del modello

2.3 Camera di cottura



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

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



1 Porta dell'apparecchio

2 Guarnizione della porta

3 Illuminazione

4 Ventilatore dell'aria calda

5 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura

6 Grill/calore superiore

7 Sonda di temperatura della camera di cottura

8 Appoggi con diciture



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

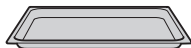
2.4 Accessori



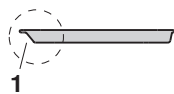
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

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

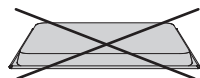
Teglia



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

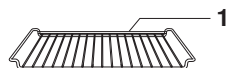


1



- ▶ 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 alla rovescia.

Griglia



1



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

Accessori speciali






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

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

3 Uso



3.1 Uso mediante tasti

Premendo una o più volte il tasto corrispondente – ad apparecchio spento – è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura camera di cottura, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento nonché altre funzioni.

- Il simbolo della funzione selezionata è acceso o lampeggia.
- Sul corrispondente lampeggia una proposta.
- Girare il bottone di regolazione  per modificare l'impostazione.
- Premere il bottone di regolazione  per confermare la regolazione, che altrimenti viene acquisita automaticamente dall'apparecchio dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne.

3.2 Prima della prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle seguenti operazioni:


- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Se sul display lampeggia , girare il bottone di regolazione  per regolare l'ora.



Girando si possono regolare le ore o rispettivamente i minuti.

Premendo il bottone di regolazione  si può passare dalle ore ai minuti.

Premendo il bottone di regolazione  si conferma la regolazione.


- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento  e temperatura massima della camera di cottura.
- ▶ Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo.












Essendo possibile che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

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



3.3 Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
 - Sul display lampeggia la temperatura interna proposta.
 - Il simbolo del modo di funzionamento e °C lampeggiano.








Modi di funzionamento

Premere il tasto 	Modo di funzionamento	
1x		Calore sopra e sotto
2x		Calore sopra e sotto umido
3x		Calore di sotto
4x		Aria calda
5x		Aria calda umida
6x		PizzaPlus
7x		Grill
8x		Grill - circolazione d'aria


3.4 Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e impostare la temperatura desiderata.
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.
 - L'apparecchio si avvia.




Con i modi di funzionamento , , , , ,  e , al raggiungimento della temperatura della camera di cottura impostata viene emesso un segnale acustico semplice.


3.5 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto °C.
 - Sul display lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.
 - Il simbolo °C lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  per regolare la temperatura della camera di cottura.

3.6 Modificare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  più volte finché viene visualizzato il modo di funzionamento desiderato.

3.7 Disinserimento

- ▶ Premere il tasto .
 - Viene emesso un segnale acustico breve.
 - Il simbolo del modo di funzionamento e °C si spengono.



L'assenza di simboli accesi indica che l'apparecchio è spento.

La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

Prelevare l'alimento



Pericolo di ustione!

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria calda dalla camera di cottura.













Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

- ▶ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

4 Regolazioni utente

4.1 Adattare le regolazioni utente

Tutte le regolazioni possono essere adattate in modo analogo a quanto descritto nel seguente esempio.

- ▶ Ad apparecchio disinserito premuto il bottone di regolazione  finché
 - sul display compare .
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.
 - Sul display compare  per «Sicurezza bambini no».
- ▶ Girare il bottone di regolazione  per selezionare la regolazione che si desidera modificare.
- ▶ Confermare la regolazione desiderata premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display lampeggia p. es.  per «Segnale acustico forte».
- ▶ Girando il bottone di regolazione  il display commuta su  per «Segnale acustico disinserito».
- ▶ Premendo il bottone di regolazione  si conferma la regolazione.
- ▶ Qualora si desideri modificare ulteriori regolazioni, girando il bottone di regolazione  si passa alla regolazione successiva.
- ▶ Premendo il tasto  si abbandona il menu regolazioni utente.



Le regolazioni restano memorizzate anche dopo una mancanza di corrente elettrica.

Regolazioni possibili


Sicurezza bambini	E-: 0	no *
	E-: 1	sì
Indicazione dell'ora	Eh: 1	visibile *
	Eh: 0	invisibile
Segnale acustico	ES: 2	forte *
	ES: 1	debole
	ES: 0	no
Unità di temperatura	Et: C	°C *
	Et: F	°F
Formato orologio	EH:24	24 h *
	EH:12	12 h
Regolazioni di fabbrica	Er: 0	nessuna modifica
	Er: 1	ripristinare

* Regolazioni di fabbrica




4.2 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.




Se si preme il tasto  o  quando la sicurezza bambini è attivata,

- viene emesso un segnale acustico doppio
- la pressione del tasto non ha alcun effetto
- sul display appare .

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Tenere premuto il tasto  e premere il tasto  o .
- La sicurezza bambini è disinserita.
- A questo punto l'uso ha luogo come di consueto.
- 10 minuti dopo il disinserimento, la sicurezza bambini si riattiva di nuovo automaticamente.




I tasti ,  e  si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

4.3 Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile», le indicazioni restano spente quando l'apparecchio è disinserito. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente  «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

4.4 Formato dell'ora

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

4.5 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere regolato a due diverse intensità del suono oppure disattivato del tutto.

- forte: volume massimo
- debole: volume ridotto
- dis: segnale acustico disattivato



In caso di guasto, il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

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

4.6 Unità di temperatura

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

- °C: Gradi Celsius
- °F: Gradi Fahrenheit

4.7 Regolazioni di fabbrica


Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare le regolazioni di fabbrica.

5 Funzioni dell'orologio

5.1 Funzioni dell'orologio disponibili


Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:









- Ora
- Temporizzatore
- durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

 Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.

Se è stato selezionato il formato dell'ora **EH:12**, la luminosità non si riduce.

5.2 Regolare e modificare l'ora

 L'ora non può essere regolata se l'apparecchio è in funzione o è stato selezionato un avviamento ritardato.

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggiano le ore.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Premere il tasto  o il bottone di regolazione .
 - Sul display lampeggiano i minuti.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare le regolazioni.

5.3 Temporizzatore



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

Regolare



- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia **0'00**.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, p. es. **9'50** = 9 min. 50 sec.
 - dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, p. es. **1h 12** = 1 ora 12 min.
- La durata massima è di 9 ore 59 min.



 Premendo una volta il tasto  la durata può essere reimpostata su **0'00**.

Avviare




- ▶ Premere il bottone di regolazione  per avviare il temporizzatore.
 - Sul display è visibile la durata residua a scalare.
 - Si accende il simbolo .

Durata impostata scaduta





Al termine della durata impostata

- viene emessa per 1 minuto una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici
- il simbolo  lampeggia.
- ▶ Premere il tasto  per spegnere il segnale acustico.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  per regolare la durata del temporizzatore.







Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - Sul display lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.




5.4 Durata di funzionamento

Al termine della durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolare

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e temperatura camera di cottura .
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata di funzionamento - massimo 9 ore 59 min.
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.
 - Sul display è visibile la durata residua a scalare.
 - Si accende il simbolo .

Controllare e modificare



- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  per regolare la durata di funzionamento.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento scaduta


Al termine della durata impostata

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e continuo
- sul display lampeggia 
- il simbolo lampeggia 
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione .

Disinserimento

- ▶ Premere il tasto .
- Le regolazioni sono cancellate.
- Sul display viene indicato il calore residuo.

5.5 Avviamento ritardato


L'avviamento ritardato è attivo quando, con il modo di funzionamento selezionato, sono stati regolati la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento.

In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.








Non lasciare i cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.




Prima della regolazione della durata di funzionamento e dell'orario di disinserimento

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e temperatura camera di cottura .
- ▶ Non confermare premendo il bottone di regolazione , perché in questo modo l'apparecchio si metterebbe in funzione senza avviamento ritardato.
- ▶ Regolare la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento come descritto nel seguito.

Impostare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- Sul display lampeggia .
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata di funzionamento - massimo 9 ore 59 min.
- ▶ Non confermare premendo il bottone di regolazione , bensì regolare l'orario di disinserimento come descritto nel seguito.



Regolare l'orario di disinserimento

- ▶ Premere nuovamente il tasto .
 - Sul display lampeggia p. es. **8:15** – orario di disinserimento senza ritardo.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare l'orario di disinserimento.




L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 min.



Se è stato selezionato il formato dell'ora **EH:12**, il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.
 - Sul display l'ora è ferma.
 - Si accende il simbolo .
 - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 min.
- ▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11:30.
 - L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10:15 e si disinserisce alle ore 11:30.

Controllare e modificare i parametri

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.
- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.




La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente


- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento scaduta


Al termine della durata di funzionamento

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e continuo
- sul display lampeggia **0'00**
- il simbolo 
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

- ▶ Al termine della durata di funzionamento selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione .


Disinserimento

- ▶ Premere il tasto .
- Le regolazioni sono cancellate.
- Sul display viene indicato il calore residuo.

6 Modi di funzionamento

6.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento e il riscaldamento rapido.

- ▶ Mettere gli stampi sulla griglia.
- ▶ Prestare attenzione che l'«inclinazione» della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato premendo una o più volte il tasto 

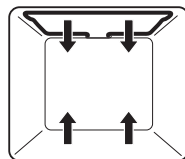


Osservare le indicazioni nei 'Consigli e accorgimenti' e nei 'Consigli di regolazione' forniti a parte.

6.2 Calore superiore/inferiore



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



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

Applicazione

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

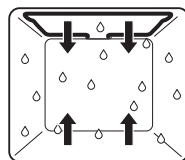


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

6.3 Calore sopra e sotto umido



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



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

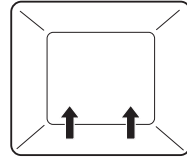
Applicazione

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

6.4 Calore inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

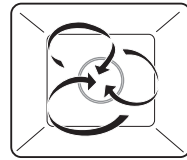


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

6.5 Aria calda



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




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

Applicazioni

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

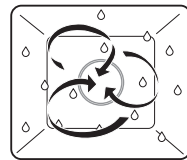


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

6.6 Aria calda umida



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




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

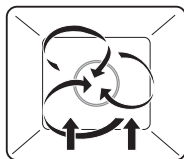
Applicazione

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



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

6.7 PizzaPlus



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

Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore di sotto. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.

Applicazioni

- Pizza
- Crostate e quiche

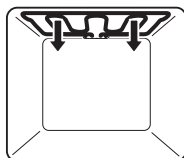


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

6.8 Grill



Campo di temperatura	30–280 °C
Valore proposto	250 °C
Appoggio	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.

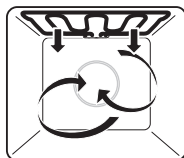
Applicazioni

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

6.9 Grill - circolazione d'aria



Campo di temperatura	30–250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. L'aria della camera di cottura è fatta circolare omogeneamente dal ventilatore ad aria calda.



Applicazioni

- Particolarmente indicato per polli interi
- Cibi alti da cuocere al grill
- Gratin e sfornati
- ▶ Per i cibi da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro o disporre direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire con foglio d'alluminio la teglia e infilarla sotto la griglia.

6.10 Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei seguenti modi di funzionamento:



- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Tenere premuto il bottone di regolazione  finché
 - viene emesso un segnale acustico semplice
 - sul display lampeggia .

Quando viene raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura viene emesso un segnale acustico.

7 Consigli ed accorgimenti





7.1 Cuocere e arrostire

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

7.2 Torta

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La torta si abbassa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confrontare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione' separati. ▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata. ▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere l'impasto. ▶ Osservare l'indicazione della quantità di lievito in polvere.





7.3 Differenza di doratura

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto cotto presenta differenze di doratura. 	<ul style="list-style-type: none"> La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e adattare la durata. Per ,  e  controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione' forniti a parte. Per cuocere su un appoggio selezionare . Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra. 	<ul style="list-style-type: none"> Confrontare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione' separati.




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

7.4 Risparmiare energia

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

- ▶ Evitare frequenti aperture della 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 del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente si ottiene selezionando la regolazione utente  «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.


8 Opzione cassetto riscaldabile dell'apparecchio



Pericolo d'incendio dovuto alla conservazione di materiali in modo non autorizzato!

Non riporre cibi e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio.

Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

- ▶ Inserire o disinserire il cassetto riscaldabile dell'apparecchio premendo il tasto .
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.



Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

9 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

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

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

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

9.1 Pulizia esterna

- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.

Cassetto combinabile/cassetto scaldavivandecassetto riscaldabile dell'apparecchio

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

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

9.2 Pulire la guarnizione della porta

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

Rimuovere la guarnizione della porta

- ▶ Tirare leggermente verso l'esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

9.3 Pulire la porta dell'apparecchio

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

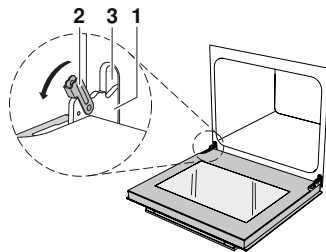
Rimuovere la porta dell'apparecchio



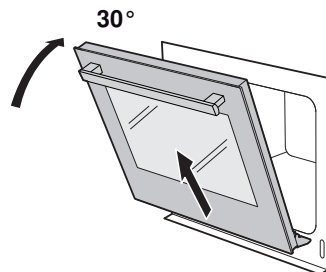
Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!

Assicurarsi che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante lo smontaggio e il montaggio 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 completamente fino all'arresto (circa 30°).
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



Montare la porta dell'apparecchio

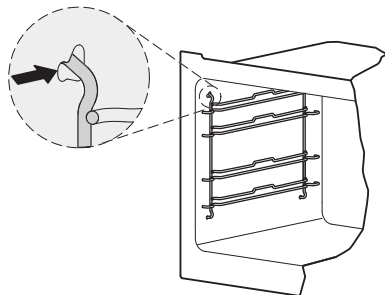
- ▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e richiudere le staffe **2**.

9.4 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

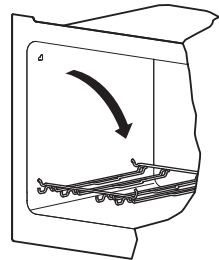
- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio

- ▶ Premere all'indietro l'estremità in alto della griglia d'appoggio ed estrarla dall'apertura.



- ▶ Girare la griglia d'appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall'apertura in basso.
- ▶ Montare in sequenza inversa.



Rimuovere la protezione dal contatto davanti al grill e calore superiore

- ▶ Afferrare da entrambi i lati ed estrarre dal davanti.

9.5 Pulizia della camera di cottura



Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Non piegare le sonde della temperatura e gli elementi riscaldanti.
Non strofinare la superficie. Ciò 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.

9.6 Sostituire la lampadina alogena



ATTENZIONE alle scosse elettriche!

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

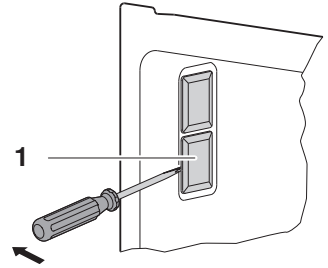
Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!

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



Si consiglia di sostituire le due lampade alogene insieme, anche se una funziona ancora.

- ▶ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampadina alogena.



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

- ▶ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- ▶ Ripetere la stessa procedura anche per la sostituzione della seconda lampada alogena.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.

10 Eliminare personalmente i guasti

10.1 Procedura

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall'utente in modo semplice. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di contattare il servizio assistenza:

- ▶ prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati alla voce Dati tecnici) e dell'intero messaggio di guasto p. es. **F xx**.

10.2 Cosa fare, se ...

...l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Girare su «0» tutti gli interruttori girevoli. ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinscrivere l'interruttore automatico.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il fusibile interviene ripetutamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiamare il servizio assistenza.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione della corrente elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

...solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La lampada alogena è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegner il forno e girare su «0» tutti gli interruttori girevoli. ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ▶ Sostituire la lampada alogena.

... durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'Consigli di regolazione' forniti a parte.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La temperatura della camera di cottura è eccessiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ridurre la temperatura della camera di cottura.

... si sentono rumori alternati provenienti dal ventilatore


Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lo sfiato della camera di cottura e il raffreddamento dell'apparecchio sono regolati in base alla necessità. 	<p>È un processo normale e permette di ridurre il consumo energetico dell'apparecchio.</p>

...sul display appare

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo 'Regolazioni utente'. ▶ Disinserire la sicurezza bambini.


... le seguenti indicazioni lampeggiano alternandosi

F xx e E xx

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> Diverse situazioni possono condurre a questo messaggio di guasto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto  ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

... le seguenti indicazioni lampeggiano alternandosi

U xx e E xx

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> Guasto nell'alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto  ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

...il display resta scuro

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> È stata selezionata la regolazione utente «Indicazione dell'ora invisibile». 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Selezionare la regolazione utente «Indicazione dell'ora visibile» (vedere 'Regolazioni utente').


10.3 Dopo una mancanza di corrente







Le regolazioni utente vengono mantenute.

Dopo una mancanza di corrente

– sul display lampeggia 

– il simbolo  lampeggia.

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.
- ▶ Premere il bottone di regolazione  per confermare.

11 Cucina



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

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

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

In dipendenza dal modello, la cucina è equipaggiata con un piano di cottura in vetroceramica o con piastre di cottura in ghisa. Per i piani di cottura in vetroceramica si prega di osservare la rispettiva istruzione per l'uso.

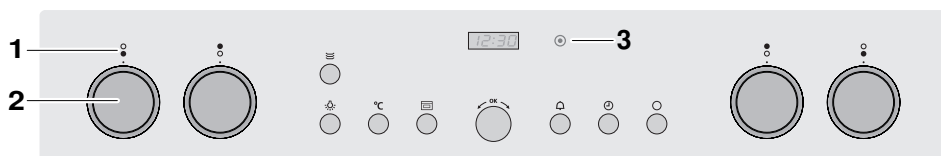


Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

11.1 Elementi di comando e d'indicazione

Pannello dei comandi

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



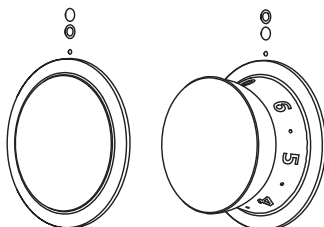
1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro

2 Interruttori girevoli a scomparsa

3 Spia di controllo del funzionamento lampeggiante: almeno una zona di cottura accesa

Interruttori girevoli

I numeri relativi ai vari stadi di potenza si trovano sugli interruttori girevoli a scomparsa; essi diventano visibili dopo l'estrazione degli interruttori girevoli stessi.



► Per l'estrazione, premere al centro dell'interruttore girevole.

► Per la scomparsa, posizionare l'interruttore girevole su «0» e premere al centro dell'interruttore girevole.

11.2 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

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

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

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

Cottura a risparmio energetico

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

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

11.3 Uso

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

Regolare la zona di cottura

- ▶ Se gli interruttori girevoli si trovano in posizione rientrata, premere al centro dell'interruttore girevole della zona di cottura desiderata.
 - L'interruttore girevole fuoriesce.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
 - La spia di controllo del funzionamento si accende.



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

Per le zone di cottura a due circuiti/zone combinate per arrostitire, l'interruttore girevole ha un arresto e può essere ruotato solamente in senso orario e all'indietro.

- ▶ Per accendere la zona di cottura più grande di una zona di cottura a due circuiti/zone combinate per arrostitire, ruotare per prima cosa l'interruttore girevole fino all'arresto e quindi impostarlo sullo stadio di potenza desiderato.

Tabella degli stadi di potenza

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

Disinserire una zona di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza «0».
 - Se le altre zone di cottura sono spente, la spia di controllo del funzionamento si spegne.
 - L'interruttore girevole può essere riportato in posizione rientrata.

11.4 Cura e manutenzione

Pericolo di ustione! Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

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

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






Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.

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

12 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

12.1 Accessori

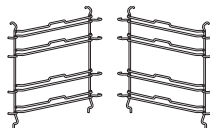
Teglia	Griglia	Consigli di regolazione
		

12.2 Accessori speciali

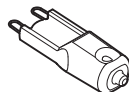
Per informazioni consultare: www.vzug.com

12.3 Ricambi

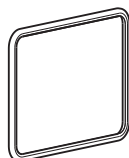
Griglia d'appoggio
sinistra/destra



Lampadina alogena



Guarnizione della porta



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

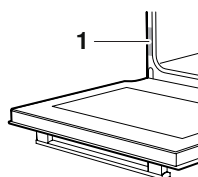
13 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- ▶ Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- ▶ Vedere la targhetta di identificazione 1



13.1 Nota per gli istituti di prova

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

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

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

13.2 Misurazione della temperatura

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

13.3 Scheda tecnica del prodotto

secondo il regolamento UE n. 66/2014		
Marca	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Forno Cucina
Denominazione del modello	–	BCSG ECSG
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg	47
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg	47
Numero di camere di cottura	–	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	55
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,93
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,79
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	105,5
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	IEC 60350

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

Risparmiare energia in cucina

- ▶ Evitare di aprire frequentemente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Nel caso dei gratin utilizzare il calore residuo: A partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima di terminare la cottura.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

13.4 Automatico di risparmio standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente **Eh: 0** «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

14 Smaltimento

14.1 Imballaggio



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

14.2 Sicurezza

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

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

14.3 Smaltimento



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

15 Indice analitico

A	
Accessori.....	12, 35
Pulire	28
Accessori speciali.....	13, 35
Ambito di validità	2
Appoggi	12
Aria calda	23
Aria calda umida.....	23
Assistenza tecnica.....	43
Avvertenze di sicurezza	
Condizioni generali.....	5
Avvertenze per l'uso.....	7
Avviamento ritardato	20
C	
Calore di sotto	12
Calore sopra e sotto	22
Calore sopra e sotto umido.....	22
Calore sotto	23
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura.....	36
Pulire	29
Cassetto combinabile	
Pulire	27
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	
.....	26
Pulire	27
Cassetto scaldavivande	
Pulire	27
Collegamento elettrico.....	35
Consigli di regolazione	35
Consigli ed accorgimenti	25
Contratto di assistenza	43
Cottura a risparmio energetico	33
Cucina.....	32
Cura e manutenzione.....	34
Elementi di comando e d'indicazione	
.....	32
Stoviglie di cottura.....	33
Uso	33
Cura.....	27
D	
Dati tecnici.....	35
Differenza di doratura	26
Dimensioni esterne.....	35
Disinserimento.....	13, 15, 20
Disinserire l'apparecchio.....	13, 15
Disinserire una zona di cottura	34
Display digitali	11
Durata di funzionamento	19
E	
Elementi d'indicazione	11
Elementi di comando	11
Eliminare personalmente i guasti	29
F	
Famiglia di prodotti.....	2
Formato dell'ora.....	16, 17
Funzioni dell'orologio	18
G	
Griglia.....	13
Griglia d'appoggio	
Estrarre	28
Pulire	28
Grill	24
Grill - circolazione d'aria.....	24
Guarnizione della porta	
Pulire	27
Rimuovere	27
I	
Illuminazione	16, 30
Indicazione dell'ora.....	16, 17
Interruttori girevoli	32
Istituti di prova	36
L	
Lampadina alogena.....	29
M	
Mancanza di corrente	31
Messa in funzione.....	7, 13
Messaggi F ed E.....	31
Messaggi U ed E	31
Modi di funzionamento	11, 22
Modificare	15
Selezionare	14
N	
Note	40
Numero del modello	2
O	
Opzione	26
Orario di disinserimento	20
Regolare.....	21
Osservazioni sulla sicurezza	
Prima della prima messa in funzione	
.....	7
Uso conforme allo scopo.....	7

P		V	
Piano cottura.....	32	Visualizzare	31, 32
PizzaPlus	24		
Porta dell'apparecchio			
Pulizia.....	27		
Rimuovere.....	27		
Prelevare l'alimento	15		
Preriscaldare.....	26, 36		
Prima della prima messa in funzione.....	7, 13		
Protezione dal contatto.....	28		
Pulire			
Accessori	28		
Camera di cottura.....	29		
Griglia d'appoggio.....	28		
Guarnizione della porta	27		
Pulizia	27		
Pulizia esterna	27		
R			
Regolare l'ora	18		
Regolare la zona di cottura	33		
Regolazioni di fabbrica.....	16, 17		
Regolazioni utente.....	15		
Ricambi.....	35		
Richieste	43		
Riscaldamento rapido.....	25		
Risparmiare energia.....	26, 36		
S			
Segnale acustico	16, 17		
Sicurezza bambini	16		
Indicazione.....	30		
Simboli	5, 11		
Smaltimento	37		
Smaltire l'apparecchio	37		
Sonda della temperatura.....	12		
specifiche dell'apparecchio			
Avvertenze di sicurezza.....	6		
Standby	37		
Stoviglie di cottura.....	33		
T			
Targhetta di identificazione.....	35		
Tasti	11		
Teglia.....	12		
Temperatura della camera di cottura			
Controllare e modificare.....	14		
Selezionare	14		
Temporizzatore.....	18		
Tipo.....	2		
U			
Unità di temperatura.....	16, 17		
Uso	13		

16 Note

17 Service & Support



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

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

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

I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

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

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.





Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito www.vzug.com.



Brevi istruzioni

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

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.

Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .

Regolare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  per regolare la durata.



J21031012-R03

