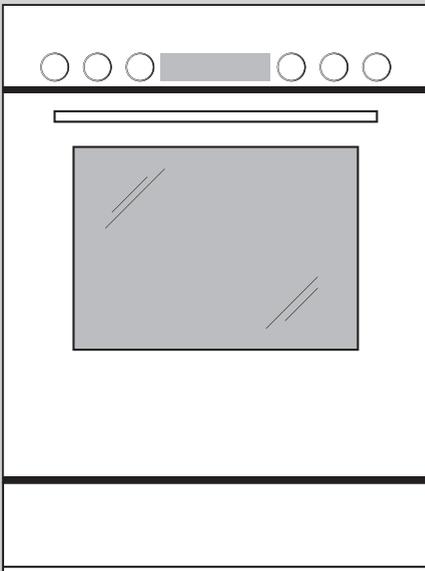




V-ZUG-Home

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



Istruzioni per l'uso

Comhair V600

Forno • Cucina

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Numero del modello	Tipo	Sistema di misura
Combair V600	21040	C6H560KHC/N/W, C6H560TKHC/N/W	55-600
Combair V600	21040	C6H576KHC/N/S/W, C6H576KHW/C/N/S/W, C6H576TKHC/N/S/W, C6H576TKHW/C/N/S/W	55-762
Combair V600	21041	C6H660KHC/N/S/W, C6H660TKHC/N/S/W	60-600
Combair V600	21041	C6H676KHW/C/N/W, C6H676TKHW/C/N/W	60-762
Combair V600	21076	C6H57UKHC/N/S/W, C6H57UKHW/C/N/S/W, C6H57UTKHC/N/S/W, C6H57UTKHWC/N/S/W	55-762
Combair V600	21084	C6H67UKHW/C/N/W, C6H67UTKHWC/N/W	60-762
Combair V600	21106	C6H-21106	60-600
Combair V600	21108	C6H-21108	55-600
Combair V600	22021	CH6H57UKH4C/N/S/W, CH6H57UKHW4C/N/S/W, CH6H57UTKH4C/N/S/W, CH6H57UTKH4C/N/S/W	55-762
Combair V600	22022	CH6H660KH4C/N/W, CH6H660TKH4C/N/W	60-600
Combair V600	22026	CH6H67UKHW4C/N/W, CH6H67UTKH4C/N/W	60-762
Combair V600	22027	CH6H560KH4C/N/W, CH6H560TKH4C/N/W	55-600
Combair V600	22028	CH6H-22028	60-600
Combair V600	22030	CH6H-22030	55-600

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	5	6.8	Fine.....	21
1.1	Simboli utilizzati.....	5	6.9	Avviamento ritardato	22
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	5	7	V-ZUG-Home	23
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	7.1	Condizioni	23
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	7.2	Prima messa in esercizio	24
2	Prima messa in funzione	10	8	Regolazioni utente	24
3	Descrizione dell'apparecchio	10	8.1	Panoramica delle regolazioni.....	24
3.1	Struttura.....	10	8.2	Adattare le regolazioni utente	24
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	11	8.3	Sicurezza bambini	25
3.3	Camera di cottura.....	12	8.4	Indicazione dell'ora	25
3.4	Accessori	12	8.5	Segnale acustico	25
4	Modi di funzionamento	13	8.6	V-ZUG-Home.....	25
4.1	Aria calda.....	13	8.7	Regolazioni di fabbrica.....	26
4.2	Aria calda umida.....	13	8.8	Modalità Demo.....	26
4.3	Aria calda Eco.....	14	8.9	Tempo di funzionamento.....	26
4.4	PizzaPlus	14	9	Cucina	26
4.5	Grill-circolazione d'aria.....	14	9.1	Elementi di comando e visualizzazione.....	27
4.6	Grill	15	9.2	Stoviglie di cottura.....	27
4.7	Calore inferiore.....	15	9.3	Uso	28
4.8	Calore superiore/inferiore.....	16	9.4	Cura e manutenzione delle piastre di cottura in ghisa.....	29
4.9	Calore sopra e sotto umido.....	16	10	Cura e manutenzione	29
4.10	Calore sopra e sotto Eco.....	16	10.1	Pulizia esterna	29
5	Utilizzo	17	10.2	Pulire la guarnizione della porta.....	29
5.1	Selezionare il modo di funzionamento	17	10.3	Sostituire la guarnizione della porta.....	30
5.2	Selezionare la temperatura della camera di cottura.....	17	10.4	Pulire la porta dell'apparecchio.....	31
5.3	Disinserimento.....	17	10.5	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	32
5.4	Prelevare l'alimento.....	17	10.6	Pulizia della camera di cottura.....	33
6	Tasti funzione	18	10.7	Sostituire la lampadina alogena	33
6.1	Riscaldamento rapido.....	18	11	Eliminare i guasti	34
6.2	Scaldapiatti	18	11.1	Messaggi di guasto.....	34
6.3	Illuminazione.....	18	11.2	In seguito a un'interruzione di corrente.....	36
6.4	Funzioni dell'orologio.....	18	12	Accessori e ricambi	36
6.5	Regolare e modificare l'ora.....	19	12.1	Accessori.....	36
6.6	Temporizzatore.....	19	12.2	Accessori speciali.....	36
6.7	Durata di funzionamento	20	12.3	Ricambi.....	36

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

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo 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 re-

sponsabile, 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, al suo servizio As-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



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

- **AVVERTENZA:** non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi quali scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.

Utilizzo

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

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente a lungo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, ad es. prima di pulirlo.

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

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che nessuno inserisca le dita nelle cerniere della porta. Il movimento della porta dell'apparecchio può causare lesioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione di sfiato. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi né appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per i fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione acquistabile nei negozi specializzati.

Attenzione, pericolo di morte!

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare leggermente aperta la porta dell'apparecchio fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza porvi sopra delle stoviglie, altrimenti le piastre potrebbero bruciare.

2 Prima messa in funzione

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

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
 - Sul display digitale si accende **--:--**.
- ▶ Tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole **- +** a sinistra o a destra per impostare l'ora.
- ▶ Riscaldare per circa 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento  e temperatura massima della camera di cottura.
- ▶ Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo.



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

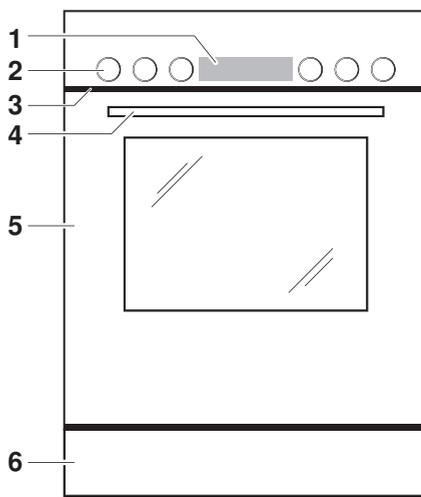
La messa in funzione e l'uso di un piano cottura in vetroceramica sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

3 Descrizione dell'apparecchio

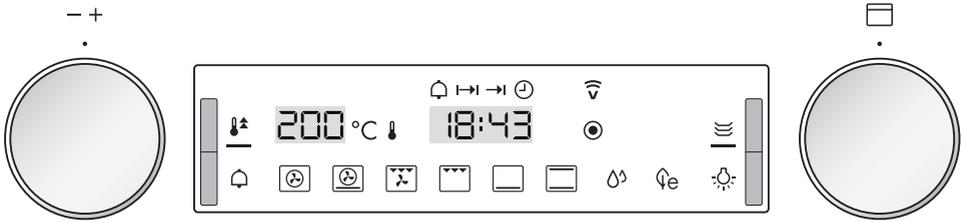
3.1 Struttura

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

*In base al modello



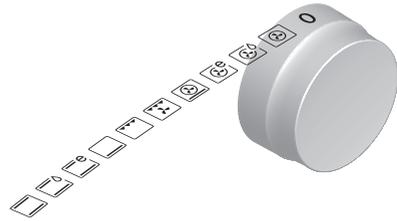
3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Interruttore girevole

— + Temperatura camera di cottura/funzione orario

 Modo di funzionamento



Display digitali

 200 Temperatura

 18:43 Ora/temporizzatore
Durata accensione/
spegnimento

Tasti funzione

 Riscaldamento rapido
 Funzione orario

 Scaldapiatti
 Illuminazione della camera di cottura

Simboli luminosi

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

 °C Unità di temperatura
 Stato riscaldamento
 Temporizzatore
 Durata di funzionamento
 Fine
 Ora
 V-ZUG-Home
 Spia di controllo

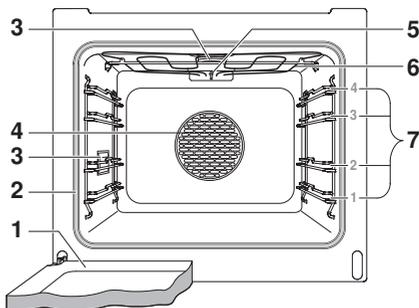
3.3 Camera di cottura



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

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

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



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

3.4 Accessori



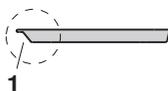
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

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

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

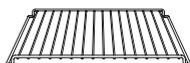
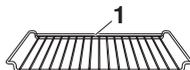
Teglia

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



Griglia

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



Accessori speciali



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

► Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

4 Modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.

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

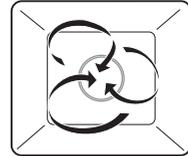


Osservare le indicazioni in «Consigli e accorgimenti» e nell'opuscolo separato «EasyCook».

4.1 Aria calda



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



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

Applicazione

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

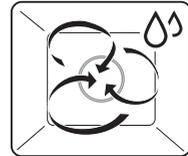


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

4.2 Aria calda umida



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



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

Applicazione

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

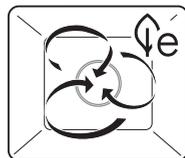


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

4.3 Aria calda Eco



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



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

Applicazione

- Arrostiti, pasticcini e gratin



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

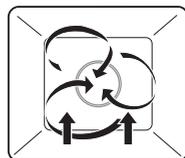


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

4.4 PizzaPlus



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



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

Applicazione

- Pizza
- Crostate e quiche

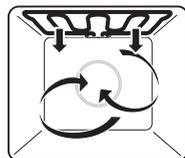


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

4.5 Grill-circolazione d'aria



Intervallo di temperatura	30–280 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3



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

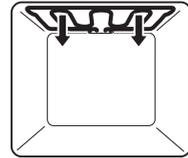
Applicazione

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

4.6 Grill



Intervallo di temperatura	in 5 stadi
Valore proposto	Stadio 3
Appoggio	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

Applicazione

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

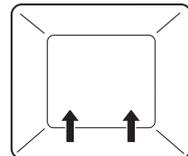


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura 3 minuti prima di introdurre l'alimento.

4.7 Calore inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

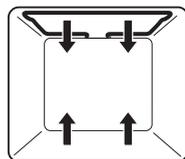


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

4.8 Calore superiore/inferiore



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



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

Applicazione

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

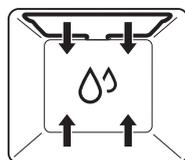


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

4.9 Calore sopra e sotto umido



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene mantenuta all'interno della camera di cottura. L'alimento si secca meno.

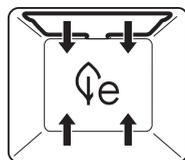
Applicazione

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

4.10 Calore sopra e sotto Eco



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



Questo modo di funzionamento consente un notevole risparmio di energia. Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene mantenuta all'interno della camera di cottura. L'alimento si secca meno.

Applicazione

- Arrostiti, pasticcini e gratin



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



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

5 Utilizzo

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

5.1 Selezionare il modo di funzionamento

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

Modi di funzionamento



Aria calda



Grill



Aria calda umida



Calore sotto



Aria calda Eco



Calore sopra e sotto



PizzaPlus



Calore sopra e sotto umido



Grill-circolazione d'aria



Calore sopra e sotto Eco

5.2 Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + sulla temperatura della camera di cottura desiderata.

- I simboli  e  sono illuminati.
- La camera di cottura si riscalda.

Appena viene emesso un segnale acustico:

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



Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

5.3 Disinserimento

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

5.4 Prelevare l'alimento



Pericolo di ustioni!

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

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

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

6 Tasti funzione

6.1 Riscaldamento rapido

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

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

Appena viene emesso un segnale acustico:

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



Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

6.2 Scaldapiatti

- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 1 e appoggiarvi le stoviglie.
- ▶ Attivare o disattivare la funzione premendo il tasto .
- La barra luminosa sotto il simbolo si illumina.
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.



La funzione «Scaldapiatti» si disattiva automaticamente dopo 3 ore.

Opzione cassetto riscaldabile dell'apparecchio



Pericolo d'incendio dovuto alla conservazione non autorizzata di materiali!

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

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

- ▶ Accendere o spegnere il cassetto riscaldabile dell'apparecchio premendo il tasto .
- La barra luminosa sotto il simbolo si illumina.
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.



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

6.3 Illuminazione

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

6.4 Funzioni dell'orologio

- Ora – orario
- Temporizzatore – contaminuti per le uova
- Durata di funzionamento/fine – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

Impostazione

L'interruttore girevole sinistro – + consente di impostare l'ora e il temporizzatore.

Durata di funzionamento, fine e avviamento ritardato possono essere impostati solo dopo avere selezionato il modo di funzionamento.

- Il simbolo della funzione selezionata lampeggia.
- Sul display digitale lampeggia **0:00**.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – +.
 - Compare una proposta.
 - È possibile modificare l'impostazione.
 - L'apparecchio acquisisce l'impostazione premendo il tasto  oppure automaticamente in assenza di modifiche entro 10 secondi.

Altre regolazioni o altre modifiche possono essere eseguite in qualsiasi momento.

6.5 Regolare e modificare l'ora



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

- ▶ Ad apparecchio spento tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
 - Sul display digitale lampeggia **8:15**.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per regolare l'ora.
- ▶ Premere il tasto .
 - Le impostazioni vengono confermate.

6.6 Temporizzatore

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

Impostazione

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display digitale lampeggia **0:00**.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la durata.

L'impostazione avviene:

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

Avvio

- Il temporizzatore si avvia automaticamente dopo 10 secondi.

Oppure:

- ▶ Premere il tasto .
 - Nel display digitale è visibile la durata residua.
 - Il simbolo  si accende.

Durata impostata scaduta

Al termine della durata impostata:

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

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
- Nel display digitale lampeggia la durata residua.
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra per impostare il tempo .
- Il temporizzatore è disattivato.

6.7 Durata di funzionamento

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

Impostazione

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Premere 2 volte il tasto .
- Sul display digitale lampeggia .
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la durata di funzionamento.
- Sul display digitale lampeggia .



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

- ▶ L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
- Nel display digitale è visibile la durata residua.
- Il simbolo  si accende.

Controllare e modificare

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
- Nel display digitale lampeggia la durata residua.
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per modificare la durata di funzionamento.

Disattivazione anticipata

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra per impostare il tempo .
- La durata di funzionamento è disattivata.

Durata di funzionamento terminata

Al termine della durata impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
 - viene emesso un segnale acustico lungo e continuo per 5 minuti
 - sul display digitale lampeggia 
 - il simbolo  lampeggia.
- ▶ Premere il tasto  per disattivare il segnale acustico.
- L'apparecchio rimane in tale stato fino all'impostazione successiva.

Prolungare

- ▶ Al termine della durata di funzionamento selezionare la nuova durata entro 3 minuti ruotando l'interruttore girevole – +.

Spegnere

- ▶ Portare l'interruttore girevole  su «0».

6.8 Fine

La funzione è attiva solo quando è impostata un'ora. All'ora desiderata impostata, il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.

Impostazione

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Premere 3 volte il tasto .
- Sul display digitale lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la fine.
- Sul display digitale lampeggia ad es. l'orario di fine impostato .



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

- ▶ L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
- Nel display digitale è visibile la durata residua.
 - Il simbolo  si accende.

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 impostare la fine tra 1 ora e 15 minuti.
- L'apparecchio si spegne automaticamente alle ore 9:15.

Controllare e modificare

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
- Nel display digitale lampeggia la durata residua.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per modificare la fine.

Disattivazione anticipata

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra per impostare il tempo .
- La fine è disattivata.

Fine raggiunta

Una volta raggiunta la fine:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
 - viene emesso un segnale acustico lungo e continuo per 5 minuti
 - sul display digitale lampeggia 
 - il simbolo → lampeggia.
- ▶ Premere il tasto  per tacitare il segnale acustico.
- L'apparecchio rimane in tale stato fino all'impostazione successiva.

Prolungare

- ▶ Al termine della durata di funzionamento selezionare la nuova durata entro 3 minuti ruotando l'interruttore girevole – +.

Spegnere

- ▶ Portare l'interruttore girevole  su «0».

6.9 Avviamento ritardato

L'avviamento ritardato funziona solo quando è impostato un orario. In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato.



Non lasciare cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.



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

Prima di impostare durata di funzionamento e fine

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Impostare durata di funzionamento e fine nel modo descritto di seguito.

Impostare la durata di funzionamento

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - Sul display digitale lampeggia .
 - Il simbolo I→ lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la durata di funzionamento.



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

- ▶ Impostare l'avviamento ritardato entro 10 secondi nel modo descritto di seguito.

Impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display digitale lampeggia ad es.  8:15 – fine senza ritardo.
 - Il simbolo → lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per impostare la fine desiderata.



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

- ▶ L'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 10 secondi.
 - Sul display digitale viene visualizzata l'ora corrente.
 - I simboli **I→I** e **→I** sono illuminati.
 - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio

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

Controllare e modificare

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - La durata di funzionamento è visibile per 10 secondi e può essere modificata.
- ▶ Premere 3 volte il tasto .
 - La fine lampeggia e può essere modificata.

Durata di funzionamento terminata

Al termine della durata impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
- viene emesso un segnale acustico lungo e continuo per 5 minuti
- sul display digitale lampeggia  
- i simboli **I→I** e **→I** lampeggiano.

Prolungare

- ▶ Al termine della durata di funzionamento selezionare la nuova durata entro 3 minuti ruotando l'interruttore girevole **– +**.

Spegnere

- ▶ Portare l'interruttore girevole  su «0».

7 V-ZUG-Home

7.1 Condizioni

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

- accesso Internet e accesso a Google Play™ Store/App Store®
- smartphone o tablet collegati alla rete domestica
- requisiti di sistema per smartphone o tablet: da Android 6.0 o da iOS 11.0
- Wi-Fi che soddisfa uno degli standard seguenti: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



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

7.2 Prima messa in esercizio



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

Installare l'app

- ▶ Attivare Bluetooth e localizzazione sullo smartphone/sul tablet.
- ▶ Cercare «V-ZUG» in Google Play™ Store/App Store®.
- ▶ Installare e aprire l'app V-ZUG.

Attivare la modalità V-ZUG-Home sull'apparecchio

- ▶ Nella regolazione utente «V-ZUG-Home» impostare il modo di funzionamento «Display» o «Utilizzo e visualizzazione».

Collegare l'apparecchio alla rete domestica

- ▶ Aggiungere l'apparecchio nell'app V-ZUG.
 - Nell'app V-ZUG appare una richiesta di accoppiamento bluetooth.
 - Sul display dell'apparecchio appare un PIN a 6 cifre.
- ▶ Inserire il PIN a 6 cifre nell'app V-ZUG e confermare la richiesta di accoppiamento bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza il nome della WLAN attiva e richiede l'immissione della password della WLAN.
- ▶ Immettere la password della WLAN.
 - L'apparecchio è collegato alla rete WLAN attiva.



Ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità sono contenute al sito home.vzug.com o nelle istruzioni per l'uso di V-ZUG-Home.

8 Regolazioni utente

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

8.1 Panoramica delle regolazioni

- Sicurezza bambini
- Modalità Demo
- Indicazione dell'ora
- Regolazione di fabbrica
- Segnale acustico
- Tempo di funzionamento
- V-ZUG-Home

8.2 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Ad apparecchio spento tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
 - A questo punto si possono modificare le regolazioni utente.
- ▶ Premendo il tasto  si passa alla regolazione successiva.
 - Le barre luminose dei simboli  e  lampeggiano.
- ▶ Premendo il tasto  si può modificare la regolazione selezionata.
- ▶ Premere il tasto  per salvare le modifiche e uscire dalle regolazioni utente.



Le regolazioni restano memorizzate anche in seguito a un'interruzione della corrente elettrica.

8.3 Sicurezza bambini



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

La sicurezza bambini impedisce unicamente di utilizzare il forno.

Se con la sicurezza bambini attiva viene azionato un tasto o un interruttore girevole, sul display digitale compare **CH I**. Con la sicurezza bambini attivata si possono utilizzare le funzioni  e .

-  Attiva
-  FF Inattiva (regolazione di fabbrica)

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Tenere premuti i tasti  e  per circa 5 secondi.
 - La sicurezza bambini è disattivata.
 - A questo punto l'apparecchio può essere utilizzato come di consueto.
 - 1 minuto dopo lo spegnimento, la sicurezza bambini si riattiva di nuovo automaticamente.

8.4 Indicazione dell'ora

Nella regolazione   FF, il display digitale resta spento quando l'apparecchio è disinserito.

Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.

-  Visibile (regolazione di fabbrica)
-  FF Non visibile



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

8.5 Segnale acustico

Il segnale acustico **SOU** può essere regolato a due diversi volumi.

-  Livello 1 (regolazione di fabbrica)
-  Livello 2

8.6 V-ZUG-Home

V-ZUG-Home  è visibile quando la funzione è attiva.

-  Spento (regolazione di fabbrica)
-  Visualizzazione
-  Utilizzo e visualizzazioni
- Ripristinare



Ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità sono contenute al sito home.vzug.com o nelle istruzioni per l'uso di V-ZUG-Home.

8.7 Regolazioni di fabbrica

Le regolazioni utente modificate possono essere ripristinate alle regolazioni di fabbrica **rE**.

Resettare le regolazioni di fabbrica

- ▶ Selezionare la regolazione utente **rE** **S E F** e premere il tasto .
 - Il ripristino viene confermato sul display digitale con **do rE**.

8.8 Modalità Demo

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

- **dE n0** Spenta (regolazione di fabbrica)
- **dE n1** Accesa
- **dE n0** attiva (in seguito a interruzione di corrente)

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

- ▶ con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti ,  e  per 10 secondi.

8.9 Tempo di funzionamento

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

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti , ,  e  per 10 secondi.
 - Sul display digitale viene visualizzato ad es. **2 35 7h**.



Non è possibile resettare il tempo di funzionamento.

9 Cucina

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



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

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

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

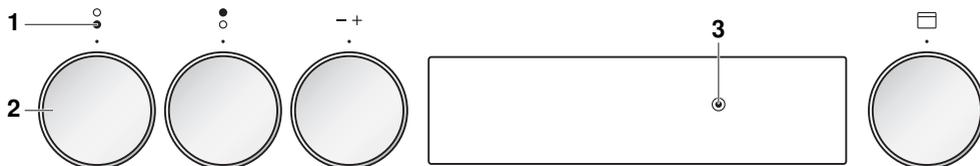


Per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione, acquistabile solo nei negozi specializzati.

9.1 Elementi di comando e visualizzazione

Pannello dei comandi

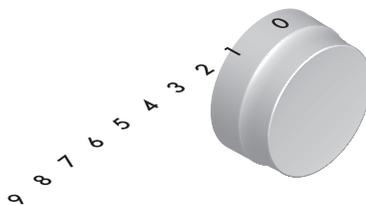
Il numero, il tipo e la disposizione degli elementi dipendono dal modello e dall'attrezzatura.



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

Interruttore girevole

Gli stadi di potenza si trovano sugli interruttori girevoli.



9.2 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

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

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

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

Cottura a risparmio energetico

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

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

9.3 Uso

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

Regolare una zona di cottura

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



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

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

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

Tabella degli stadi di potenza

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

Spegnimento della zona di cottura

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

9.4 Cura e manutenzione delle piastre di cottura in ghisa



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

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

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



Si consiglia di utilizzare detersivi con azione protettiva.

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

10 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

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

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

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

10.1 Pulizia esterna

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

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.

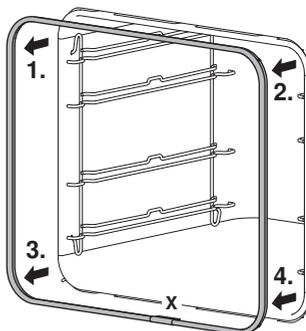
10.2 Pulire la guarnizione della porta

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

10.3 Sostituire la guarnizione della porta

Rimuovere la guarnizione della porta

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

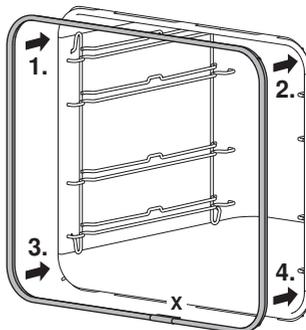


Inserire la guarnizione della porta



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

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



10.4 Pulire la porta dell'apparecchio

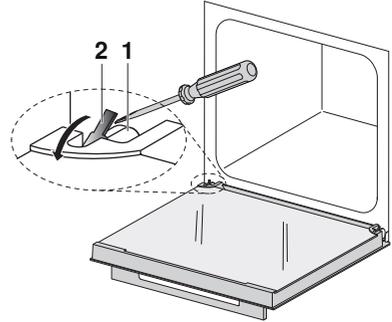
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio

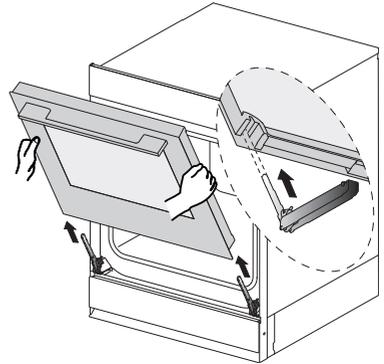


La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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

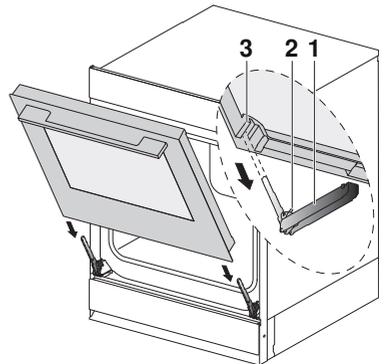


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfiato a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Montare la porta dell'apparecchio

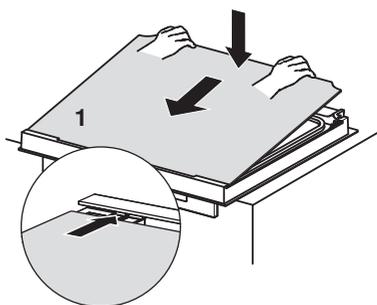
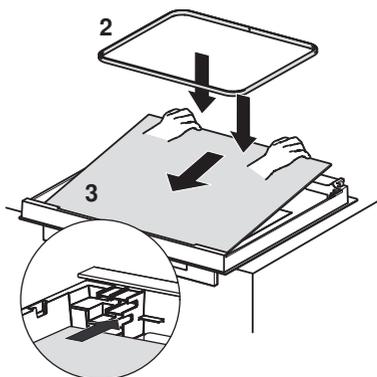
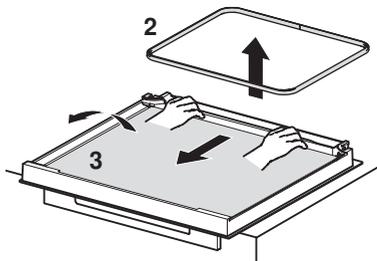
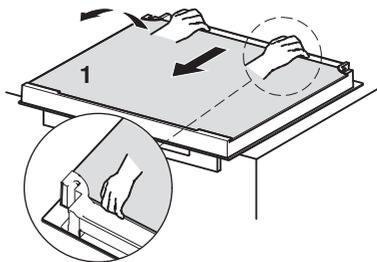
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio 3 in modo uniforme nelle due cerniere 1 fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe 2.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe 2.
 - Non chiudere la porta dell'apparecchio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



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

Pulire i vetri della porta

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



- ▶ Reintrodurre i vetri della porta. A tal scopo inserire il vetro centrale **3** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - La dicitura sul vetro deve essere leggibile.
- ▶ Inserire la guarnizione **2** del vetro intermedio.
- ▶ Inserire il vetro superiore **1** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - Ora si può inserire il vetro superiore **1** della porta in posizione corretta, con la superficie lucida verso l'esterno.

10.5 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

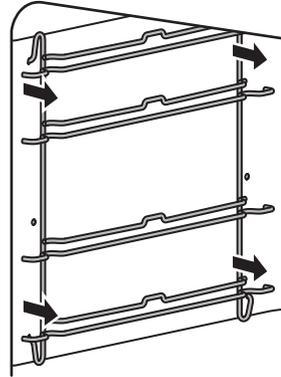
- La griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavate in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio



Quando si inseriscono le griglie d'appoggio fare attenzione a non danneggiare lo smalto.

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



10.6 Pulizia della camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

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

Non strofinare la superficie perché si potrebbe danneggiare lo smalto.

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

10.7 Sostituire la lampadina alogena



ATTENZIONE alle scosse elettriche!

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

Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

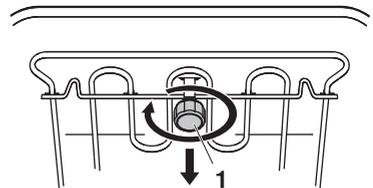
Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.



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

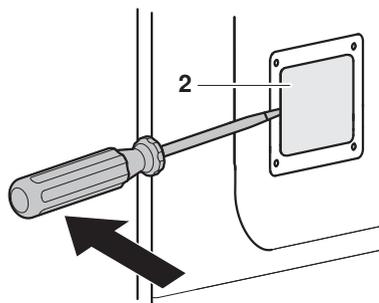
Illuminazione superiore

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



Illuminazione laterale

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



11 Eliminare i guasti

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

11.1 Messaggi di guasto

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona	▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare tutti gli interruttori girevoli su «0». ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
	▪ La modalità demo è attivata.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare la modalità Demo. ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti ,  e  per 10 secondi.
L'illuminazione non funziona	▪ La lampada alogena è difettosa.	▶ Portare tutti gli interruttori girevoli su «0».
		▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
		▶ Sostituire la lampada alogena.
Mentre l'apparecchio è in funzione si ode un rumore	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (ad es. rumori di commutazione).	– Questi rumori sono normali.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
Durante il riscaldamento/la cottura si forma un fumo intenso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eventuali impurità presenti all'interno della camera di cottura riscaldata possono produrre del fumo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire la camera di cottura una volta raffreddata. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive.
Con il grill in funzione si forma un fumo intenso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti. ▪ La temperatura della camera di cottura è troppo elevata. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde alle indicazioni contenute in «Consigli e accorgimenti» e nell'opuscolo separato «EasyCook». ▶ Ridurre la temperatura della camera di cottura.
Sul display digitale appare 	<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 (vedi pagina 24). ▶ Disattivare la sicurezza bambini.
Sul display digitale appare 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La modalità Demo è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare la modalità Demo.
Sul display digitale lampeggia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il tempo di funzionamento massimo è stato superato. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare l'interruttore girevole  su «0». ▶ Premere il tasto .
Sul display digitale lampeggia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverse situazioni possono condurre a questo messaggio di guasto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare l'interruttore girevole  su «0». ▶ Premere il tasto . ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto compare di nuovo, annotare l'intero messaggio di guasto e il numero SN. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
Sul display digitale lampeggia 		
Sul display digitale lampeggia 		
Sul display digitale lampeggia 		

11.2 In seguito a un'interruzione di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Problema

Rimedio

- Interruzione di corrente
- ▶ Tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
 - Sul display digitale lampeggia 
 - ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + a sinistra o a destra per regolare l'ora.
 - ▶ Confermare le regolazioni con il tasto .

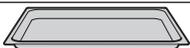
Interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- La spia di controllo  lampeggia.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole – + sulla temperatura della camera di cottura desiderata.
 - Il funzionamento prosegue.

12 Accessori e ricambi

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

12.1 Accessori

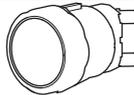
Teglia	Griglia	Opuscolo EasyCook
		

12.2 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.

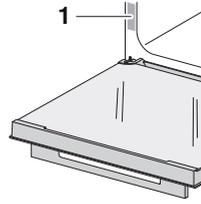
13 Dati tecnici

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.

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

13.2 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	-	Combair V600
Numero del modello	-	21040, 21041, 21076, 21084, 22021, 22022, 22026, 22027
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55-600 55-762	kg	36 48
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60-600 60-762	kg	37 48
Numero di camere di cottura	-	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	-	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,8
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,79

Secondo il regolamento UE n. 66/2014

Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	94,1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	SN EN 60350-1:2016

Secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marca	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Forno/cucina
Denominazione del modello	–	Combair V600
Numero del modello	–	21106, 21108, 22028, 22030
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55-600 55-762	kg	36 48
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60-600 60-762	kg	37 48
Numero di camere di cottura	–	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,95
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,8
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	95,3
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	SN EN 60350-1:2016

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

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

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

13.4 EcoStandby

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



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

14 Consigli e accorgimenti

14.1 Pane, dolci e arrosti

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 le indicazioni «EasyCook».

14.2 Torta

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

14.3 Differenza di doratura

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'impasto cotto presenta una differenza di doratura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. ▶ Per , ,  e  controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli contenuti nelle indicazioni «EasyCook» separate. ▶ Per cuocere su un appoggio selezionare . ▶ Non mettere gli stampi 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 impostazioni con le indicazioni «EasyCook» separate.



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

14.4 Risparmiare energia

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

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



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

15 Smaltimento

15.1 Imballaggio



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

15.2 Sicurezza

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

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

15.3 Smaltimento



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

16 Indice analitico

A	
Accessori.....	12, 36
Accessori speciali.....	13, 36
Ambito di validità.....	2
App V-ZUG.....	24
Apparecchio	
Smaltimento.....	40
Appoggi.....	12
Aria calda.....	13
Aria calda con calore sotto.....	14
Aria calda Eco.....	14
Aria calda umida.....	13
Assistenza tecnica.....	43
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze per l'uso.....	7
Pericolo di lesioni.....	8
Pericolo di morte.....	8
Pericolo di ustioni.....	8
Prima della prima messa in funzione	
.....	7
Uso conforme allo scopo.....	7
Utilizzo.....	8
Avviamento ritardato.....	22
Controllare e modificare.....	23
Esempio.....	23
Impostare.....	22
Prima di impostare.....	22
scaduto.....	23
C	
Calore sopra e sotto.....	16
Calore sopra e sotto Eco.....	16
Calore sopra e sotto umido.....	16
Calore sotto.....	12, 15
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura.....	37
Pulire.....	33
Cassetto combinabile	
Pulire.....	29
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	
.....	18
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	
Pulire.....	29
Cassetto scaldavivande	
Pulire.....	29
Collegamento elettrico.....	37
Collegamento tramite WLAN.....	24
Consigli e accorgimenti.....	39
Contratto di assistenza.....	43
Cottura a risparmio energetico.....	27
Cucina.....	26
Elementi di comando e d'indicazione	
.....	27
Stoviglie di cottura.....	27
Utilizzo.....	28
Cura.....	29
Cura e manutenzione delle piastre di cottura	
in ghisa.....	29
D	
Dati tecnici.....	37
Denominazione del modello.....	2
Differenza di doratura.....	39
Dimensioni esterne.....	37
Durata di funzionamento.....	20
Disattivare.....	20
Impostare.....	20
Modificare.....	20
scaduto.....	21
E	
EasyCook.....	36
EcoStandby.....	38
F	
Fine.....	21
Controllare e modificare.....	21
Disattivazione anticipata.....	21
Esempio.....	21
Impostare.....	21
raggiunta.....	22
Funzioni dell'orologio.....	18
Impostare.....	19
G	
Griglia.....	12, 36
Griglia d'appoggio.....	36
Estrarre.....	33
Grill.....	15
Grill-circolazione d'aria.....	14
Guarnizione della porta.....	36
Guasti.....	34
I	
Illuminazione.....	18
Illuminazione laterale.....	34
Illuminazione superiore.....	33
Indicatori.....	27
Indicazione dell'ora.....	25
Interruttore girevole.....	27
Interruzione di corrente.....	36
Istituti di prova.....	37

L		specifiche dell'apparecchio	
Lampadina alogena.....	36	Avvertenze di sicurezza.....	6
Sostituire.....	33	Avvertenze generali.....	5
M		Spegnerne	17
Mancanza di corrente.....	36	Spegnerne l'apparecchio	17
Messa in funzione.....	10	Spegnimento della zona di cottura	28
Messaggi di guasto.....	34	Stadi di potenza	28
Modalità Demo.....	26	Stoviglie di cottura	27
Modi di funzionamento	13	T	
Selezionare	17	Tablet	
O		Requisiti di sistema.....	23
Opzione	18	Targhetta di identificazione	37
P		Teglia.....	12, 36
Pane, dolci e arrosti	39	Tempo di funzionamento.....	26
Porta dell'apparecchio		Temporizzatore.....	19
Montare.....	31	Avviare	19
Rimuovere.....	31	Disattivare	20
Prelevare l'alimento	17	Impostare	19
Preriscaldare.....	40	Modificare	20
Prima messa in funzione	10	scaduto.....	19
Problemi.....	34	Tipo.....	2
Pulizia	29	Torta	39
Accessori	32	U	
Camera di cottura.....	33	Utilizzo.....	17
Griglia d'appoggio.....	32	V	
Guarnizione della porta	29	V-ZUG-Home.....	25
Porta dell'apparecchio.....	31		
Vetri della porta.....	32		
Pulizia esterna	29		
R			
Regolare l'ora.....	19		
Regolare una zona di cottura.....	28		
Regolazioni di fabbrica	26		
Regolazioni utente.....	24		
Ricambi.....	36		
Richieste	43		
Riscaldamento rapido.....	18		
Risparmiare energia.....	40		
S			
Scaldapiatti.....	18		
Segnale acustico	25		
Selezionare la temperatura della camera di cottura.....	17		
Sicurezza bambini	25		
Simboli	5		
Smaltimento	40		
Smartphone			
Requisiti di sistema.....	23		
Sonda della temperatura	12		

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 serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre a portata di mano 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

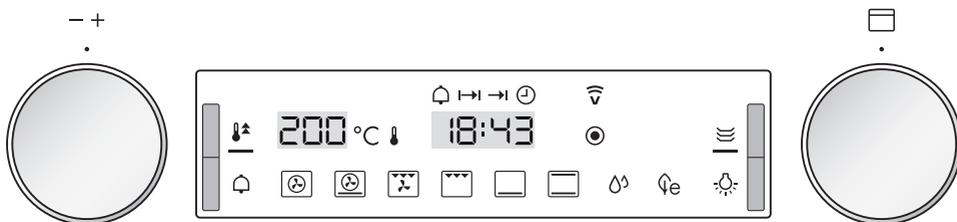
Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

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 contenute nelle istruzioni per l'uso!



Selezionare il modo di funzionamento

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

Selezionare la temperatura della camera di cottura

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

Appena viene emesso un segnale acustico:

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

 Molte applicazioni possono essere avviate con l'apparecchio freddo.

Spegnere

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

Tasti funzione

Premendo i tasti funzione si possono attivare diverse funzioni.



1038040-08

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di assistenza: tel. 0800 850 850

