

**Forno**

# **Combair SLP**



**Istruzioni per l'uso**

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia 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 osservazioni sulla sicurezza.**

## **Modifiche**

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

## **Campo di validità**

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano il modello:

<b>Tipo</b>	<b>Modello No.</b>	<b>Sistema di misura</b>
BCSLPZ60	50A	60-600/60-762
BCSLPZ60c	51A	60-600/60-762

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

# Indice

<b>1 Osservazioni sulla sicurezza</b>	<b>6</b>
1.1 Simboli utilizzati	6
1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza	7
1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio	8
1.4 Avvertenze per l'uso	11
<b>2 Smaltimento</b>	<b>15</b>
<b>3 Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>16</b>
3.1 Struttura	16
3.2 Elementi di comando e d'indicazione	17
3.3 Camera di cottura	19
3.4 Accessori	20
<b>4 Uso</b>	<b>22</b>
4.1 Prima messa in esercizio	24
4.2 Selezionare il modo di funzionamento	25
4.3 Selezionare la temperatura della camera di cottura	25
4.4 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura	26
4.5 Modificare il modo di funzionamento	26
4.6 Disinserimento	27
<b>5 Regolazioni utente</b>	<b>28</b>
5.1 Lingua	30
5.2 Sicurezza bambini	30
5.3 Indicazione dell'ora	31
5.4 Segnale acustico	31
5.5 Illuminazione	31
5.6 Unità di temperatura	32
5.7 Contrasto	32
5.8 Formato dell'ora	32
5.9 Sincronizzazione con la rete	32
5.10 Regolazioni di fabbrica	32
<b>6 Funzioni dell'orologio</b>	<b>33</b>
6.1 Regolare e modificare l'ora	33
6.2 Temporizzatore	34
6.3 Durata di funzionamento	36
6.4 Avviamento ritardato	38

<b>7</b>	<b>Modi di funzionamento</b>	<b>41</b>
7.1	Calore superiore/inferiore	41
7.2	Calore superiore/inferiore umido	42
7.3	Calore inferiore	42
7.4	Aria calda	43
7.5	Aria calda umida	44
7.6	PizzaPlus	45
7.7	Grill	45
7.8	Grill – circolazione d'aria	46
7.9	Riscaldamento rapido	47
<b>8</b>	<b>Sonda per la temperatura</b>	<b>48</b>
8.1	Temperatura sonda	49
<b>9</b>	<b>Cottura delicata</b>	<b>51</b>
<b>10</b>	<b>Girarrosto e cestello per l'arrosto</b>	<b>56</b>
10.1	Girarrosto	56
10.2	Cestello per l'arrosto	58
<b>11</b>	<b>CotturaAutomatica</b>	<b>59</b>
11.1	Grado di doratura	59
11.2	Durata della cottura	59
11.3	Selezionare e avviare la CotturaAutomatica	61
<b>12</b>	<b>Ricette</b>	<b>63</b>
12.1	Selezionare e avviare le ricette	64
<b>13</b>	<b>Ricette personali</b>	<b>67</b>
13.1	Creare ricette personali	67
<b>14</b>	<b>Mantenere caldo</b>	<b>71</b>
<b>15</b>	<b>Consigli ed accorgimenti</b>	<b>72</b>
15.1	Cuocere e arrostitire	72
15.2	Torta	72
15.3	Differenza della doratura	73
15.4	Risparmiare energia	74
<b>16</b>	<b>Opzioni</b>	<b>75</b>
16.1	Cassetto scaldavivande	75
16.2	Scaldapiatti	75

<b>17 Cura e manutenzione</b>	<b>76</b>
17.1 Pulizia esterna	76
17.2 Pulire la guarnizione della porta	76
17.3 Sostituire la guarnizione della porta	77
17.4 Pulire la porta dell'apparecchio	78
17.5 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	79
17.6 Pulire la camera di cottura	80
17.7 Autopulizia pirolitica	80
17.8 Sostituire la lampadina alogena	83
<b>18 Eliminare personalmente i guasti</b>	<b>84</b>
18.1 Cosa fare, se ...	84
18.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica	87
<b>19 Assistenza tecnica e garanzia</b>	<b>89</b>
<b>20 Dati tecnici</b>	<b>91</b>
<b>21 Annotazioni</b>	<b>92</b>
<b>22 Indice</b>	<b>93</b>
<b>23 Assistenza tecnica</b>	<b>95</b>

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati



**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento.



Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

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

## 1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza



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



- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

### 1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto alte. 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.



- 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 o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e a condizione 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.
- **AVVERTENZA:** durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- 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.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.

- In caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco in eccesso e gli accessori prima di avviare questa funzione.
- Utilizzare soltanto la sonda per la temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- **AVVERTENZA:** prima di sostituire la lampadina assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **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 con ad esempio 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. Far eseguire i necessari lavori 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! In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5°C a 35°C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- 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 Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, 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 disturbo di funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato 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 scaldavivande oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi con grill: durante la cottura al grill lasciare chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili da incasso posizionati sopra di esso.

### **Attenzione, pericolo di ustioni!**

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.

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

### **Attenzione, pericolo di lesioni!**

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferirsi muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Nel caso delle cucine: per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

### **Attenzione: pericolo di morte!**

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

### **Evitare il danneggiamento dell'apparecchio**

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, è vietato utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente 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 Smaltimento

### Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.


### Disinstallazione

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

### Sicurezza

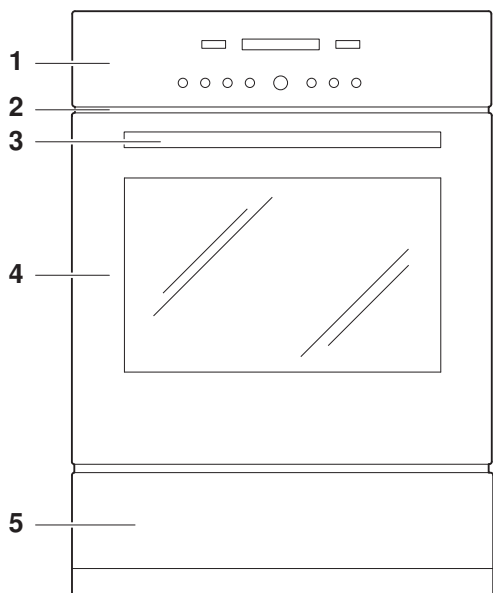
- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo improprio, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa, oppure far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

### Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Se viene smaltito a regola d'arte, le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sul riutilizzo del prodotto, si prega di rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

## 3 Descrizione dell'apparecchio

### 3.1 Struttura

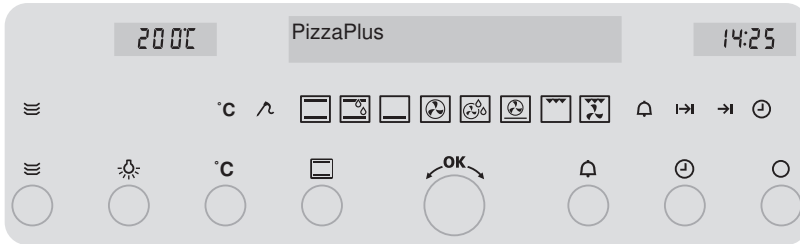


- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio
- 5 Cassetto scaldavivande\*

\* in funzione del modello



## 3.2 Elementi di comando e d'indicazione



### Indicazione del testo in chiaro

PizzaPlus Programmi  
Ricette


### Display digitali


200°C Temperatura

14:25 Ora  
Durata di funzionamento  
Orario di disinserimento  
Temporizzatore

### Simboli dei modi di funzionamento


 Calore superiore/inferiore

 Aria calda umida


 Calore superiore/inferiore  
umido

 PizzaPlus

 Calore inferiore

 Grill








 Aria calda

 Grill – circolazione d'aria

### 3 Descrizione dell'apparecchio









---

#### Simboli

	Cassetto scaldavivande/ Scaldapiatti*		Durata di funzionamento
	Temperatura della camera di cottura		Orario di disinserimento
	Temperatura sonda		Ora
	Temporizzatore		

\* in funzione del modello

#### Tasti

	Cassetto scaldavivande/ Scaldapiatti*		Bottone di regolazione
	Illuminazione		Temporizzatore
	Temperatura camera di cottura/ Temperatura sonda		Ora Durata di funzionamento Orario di disinserimento
	Modo di funzionamento		Off

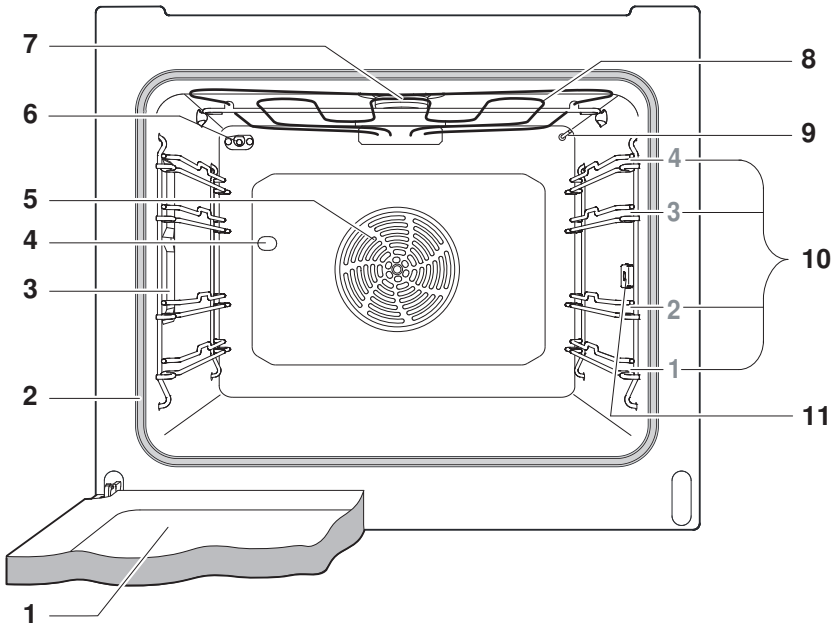
\* in funzione del modello

### 3.3 Camera di cottura



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

**Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.**



- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Porta dell'apparecchio                            | <b>6</b> Sensore climatico                               |
| <b>2</b> Guarnizione della porta                           | <b>7</b> Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura   |
| <b>3</b> Illuminazione                                     | <b>8</b> Grill/calore superiore                          |
| <b>4</b> Azionamento per girarrosto/cestello per l'arrosto | <b>9</b> Sonda della temperatura della camera di cottura |
| <b>5</b> Ventilatore dell'aria calda                       | <b>10</b> Appoggi con diciture                           |
|  | <b>11</b> Presa per la sonda della temperatura           |



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.**

#### Teglia originale con TopClean

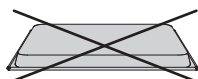


- Stampo per crostate e biscotti.
- Leccarda abbinata alla griglia.
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



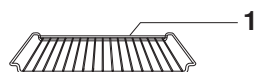
**1**

- ▶ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l'«inclinazione» **1** sia rivolta all'indietro.

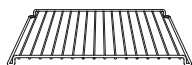


- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

#### Griglia



- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Inserire il rinforzo orizzontale **1** all'indietro nella camera di cottura. In tal modo l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in tutta sicurezza.



- Raffreddamento dell'impasto cotto.

### Sonda per la temperatura



- Misurazione della temperatura negli alimenti da 30 °C a 99 °C.



I valori proposti per le temperature sonda sono descritti nei Consigli di regolazione.

### Girarrosto



- Preparazione di arrosti e polli.

### Telaio d'appoggio



- Appoggio per il girarrosto e il cestello per l'arrosto.

### Accessori speciali






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

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


## 4 Uso





### Tramite tasti




Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura e della sonda, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento e altre funzioni.

- Il simbolo della funzione selezionata è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione o l'apparecchio l'acquiesce automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne.

## Uso mediante l'indicazione del testo in chiaro

Il bottone di regolazione  viene utilizzato – ad apparecchio disinserito – per richiamare l'indicazione del testo in chiaro, per sfogliare le diverse possibilità di selezione e per confermare.


- Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione .
- Girando il bottone di regolazione  si sfoglia tra le selezioni.
- Confermare la selezione premendo di nuovo il bottone di regolazione .
- Premendo il tasto  si spegne l'indicazione del testo in chiaro.

 Scegliendo «ritorno» e premendo il bottone di regolazione , si può ritornare di volta in volta al livello di comando immediatamente superiore. Il simbolo  indica la presenza di un'informazione.




## 4.1 Prima messa in esercizio


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.
- ▶ Se sul display lampeggia **12:00**, girare il bottone di regolazione  per regolare l'ora.



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

Girando si possono regolare le ore o rispettivamente i minuti.

Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione.


- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ 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.






Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.





## 4.2 Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  più volte finché nell'indicazione del testo in -chiaro compare il modo di funzionamento desiderato.
  - Sul display digitale lampeggia la temperatura proposta.
  - I simboli del modo di funzionamento e °C lampeggiano.








### Modi di funzionamento

Premere il tasto 	Modo di funzionamento	
1×		Calore superiore/inferiore
2×		Calore superiore/inferiore umido
3×		Calore inferiore
4×		Aria calda
5×		Aria calda umida
6×		PizzaPlus
7×		Grill
8×		Grill – circolazione d'aria

## 4.3 Selezionare la temperatura della camera di cottura


- ▶ Girare il bottone di regolazione  e impostare la temperatura desiderata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - 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.

## 4.4 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura


- ▶ Premere il tasto °C.
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:

Temperatura camera di cottura
  - Sul display digitale lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.
  - Il simbolo °C lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la temperatura della camera di cottura.

## 4.5 Modificare il modo di funzionamento

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

## 4.6 Disinserimento

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

Fino a quando la temperatura della camera di cottura resta sopra gli 80 °C,

- sul display appare:

Calore residuo



L'apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso e l'indicazione del testo in chiaro è spenta.

Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

### Prelevare l'alimento



#### Pericolo di ustione!







**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 canovacci per pentole.**

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


## 5 Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
  - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display appare:
- ▶ Girando il bottone di regolazione  si visualizzano le possibilità esistenti.
- ▶ Selezionare le regolazioni utente desiderate e confermarle premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Per uscire premere il tasto .

Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica

Selezionare  e premere OK  
 Regolazioni utente

Regolazioni utente  
 Lingua





Le regolazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

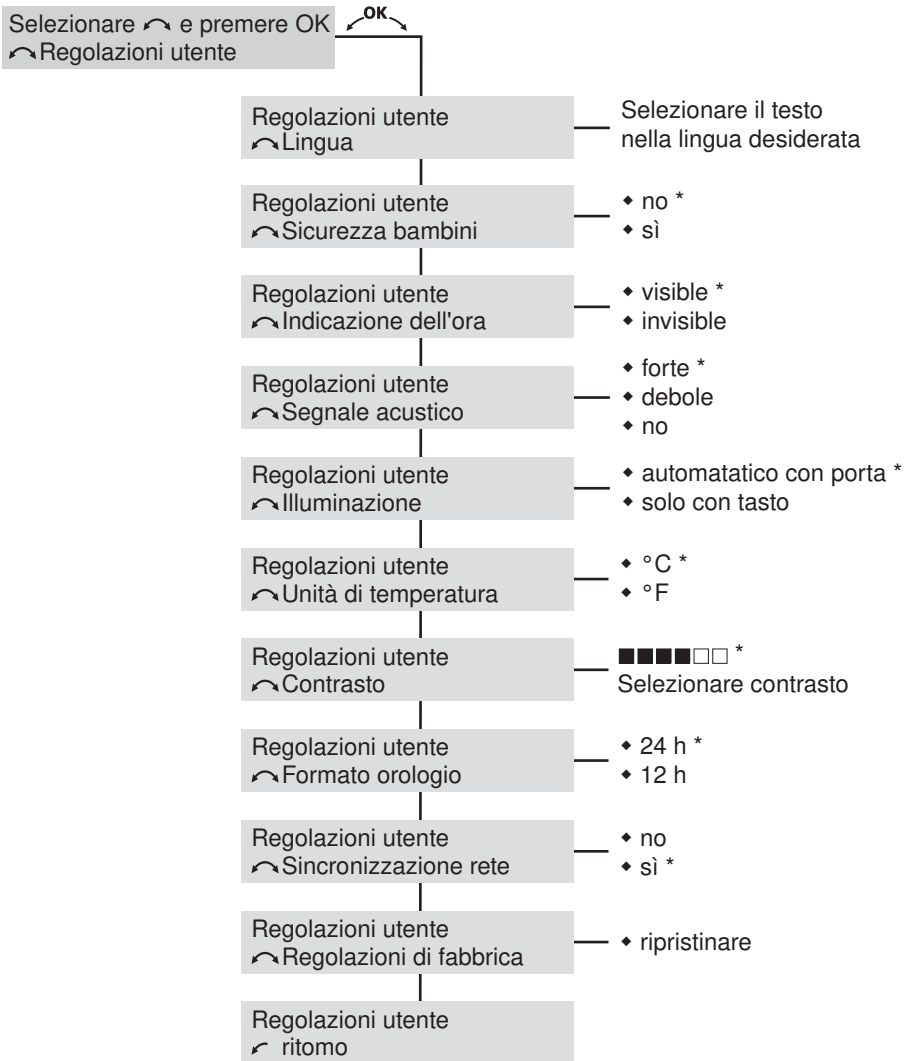
### Regolazioni possibili

Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica



Selezionare  e premere OK  
 Regolazioni utente

Selezionare  e premere OK  
 ritorno





\* Regolazioni di fabbrica

## 5.1 Lingua

È possibile modificare la lingua della visualizzazione. Sono disponibili diverse lingue.






Attraverso la seguente combinazione di tasti viene ripristinata la lingua delle regolazioni di fabbrica:

- ▶ Premere contemporaneamente il tasto  e il bottone di regolazione  finché
  - sul display appare:


Lingua  
 Italiano

## 5.2 Sicurezza bambini





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

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




- viene emesso un segnale acustico doppio.
- sul display appare:
- l'utilizzo del tasto non ha alcun effetto.

Sicurezza bambini attiva  
 Disattivare: vedi istruzioni

### 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 automaticamente.



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

### 5.3 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 assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione -utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

### 5.4 Segnale acustico

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

• 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).

### 5.5 Illuminazione

Con la regolazione «automatico con porta», l'illuminazione si accende all'apertura della porta dell'apparecchio e si spegne alla sua chiusura.



Premendo il tasto  è possibile in qualsiasi momento attivare e disattivare l'illuminazione.

Quando non si disattiva l'illuminazione premendo il tasto , essa si spegnerà automaticamente 30 minuti dopo la fine del funzionamento.

## 5.6 Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere selezionata tra «°C» e «°F».

• °C	Gradi Celsius
• °F	Gradi Fahrenheit

## 5.7 Contrasto

Con questa funzione è possibile adeguare la leggibilità del display alle condizioni di montaggio dell'apparecchio.

## 5.8 Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a.m./p.m.).

## 5.9 Sincronizzazione con la rete

La sincronizzazione con la rete regola l'orologio dell'apparecchio sulla frequenza delle rete elettrica. Una frequenza irregolare della rete elettrica può far sì che l'orologio non funzioni correttamente.

Una volta disinserita la sincronizzazione con la rete, si impiega un timer interno all'apparecchio.

## 5.10 Regolazioni di fabbrica

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



## 6 Funzioni dell'orologio

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. Dopo aver selezionato il formato dell'ora «12 h», la luminosità non si riduce.


### 6.1 Regolare e modificare l'ora



L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.


#### ► Premere il tasto .


- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- Sul display digitale lampeggiano le ore.
- Il simbolo  lampeggia.

Ora: regolare l'ora  
 Minuti: premere OK

#### ► Girare il bottone di regolazione e regolare le ore.

#### ► Premere il tasto o il bottone di regolazione .

- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- Sul display digitale lampeggiano i minuti.
- Il simbolo  lampeggia.

Ora: regolare i minuti  
 Confermare: premere OK





#### ► Girare il bottone di regolazione e regolare i minuti.

#### ► Confermare le regolazioni premendo il bottone di regolazione .

## 6.2 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 .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
  - Sul display digitale lampeggia .
  - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.


Temporizzatore: regolare min./sec.

La regolazione si esegue



- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es.  = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es.  = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.




Premendo 1 volta il tasto  la durata può essere -riportata su .

### Avviare

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

## Durata impostata trascorsa




Una volta trascorsa la durata impostata

- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici,
- sul display appare:
- il simbolo  lampeggia.

Temporizzatore  
tempo scaduto





- ▶ Premere il tasto  per spegnere il segnale acustico.

## Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
  - Nel display digitale lampeggia la durata residua a scalare.
  - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata del temporizzatore.

Temporizzatore: regolare min./sec.  
0'00: premere di nuovo

## Disinserire anticipatamente







- ▶ Premere 2 volte il tasto .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
  - Sul display digitale lampeggia .
  - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .


Temporizzatore: regolare min./sec.

### 6.3 Durata di funzionamento




Una volta trascorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

#### Regolare


- ▶ Selezionare 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 il tasto .
- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
  - Sul display digitale lampeggia .
  - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo 9 ore 59 min.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nel display digitale è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo  è acceso.

Durata di funzionamento ore/min.  
 Orario disinseri.: prem. di nuovo

#### Controllare e modificare

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

#### Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .

### Durata di funzionamento trascorsa

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente,
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto,
- nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- in un display digitale appare la temperatura della camera di cottura,
- nell'altro display digitale lampeggia **0'00**,
- il simbolo I→I lampeggia,
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.


Durata di funzion. tempo scaduto  
 Proseguire: scegliere durata

### 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.

## 6.4 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.


Quando si usa la sonda per la temperatura, si deve regolare la durata stimata. I valori di riferimento sono riportati nei Consigli di regolazione.

L'apparecchio si inserisce all'ora fissata e al raggiungimento della temperatura sonda si disinserisce. A seconda della durata stimata, ciò può avvenire poco prima o poco dopo l'orario di disinserimento -impostato.


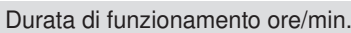
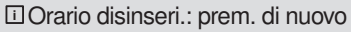





Se l'apparecchio deve essere preriscaldato per uno dei programmi «CotturaAutomatica», «Ricette» oppure «Ricette personali», non è possibile utilizzare l'avviamento ritardato.





Non lasciare i cibi facilmente deteriorabili senza refrigerazione.


- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione .

### Impostare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- Nell'indicazione del testo in chiaro :  

- Sul display digitale lampeggia .
- Il simbolo I→I lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo 9 ore 59 min.
- ▶ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione .

## Regolare l'orario di disinserimento



- ▶ Premere nuovamente il tasto .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
  - Sul display digitale lampeggia p. es.  – orario di disinserimento senza ritardo.
  - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare l'orario di disinserimento.

Orario disinserimento  
 Durata: premere di nuovo




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




Se è stato selezionato il formato dell'ora «12 h», il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display l'ora è ferma.
  - Il simbolo  è acceso.
  - 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 e 30.
  - L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

### Controllare e modificare



- ▶ 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 trascorsa

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente,
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto,
- nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- in un display digitale appare la temperatura della camera di cottura,
- nell'altro display digitale lampeggia ,
- il simbolo |→| lampeggia,
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.


Durata di funzion. tempo scaduto  
 Proseguire: scegliere durata

### 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.



## 7 Modi di funzionamento

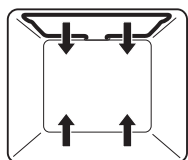
Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento e il riscaldamento rapido.

- ▶ Mettere gli stampi sulla griglia.
- ▶ Inserire la teglia originale nella camera di cottura assicurandosi che l'«inclinazione» sia rivolta all'indietro.
- ▶ 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 a parte.

### 7.1 Calore superiore/inferiore



Campo di temperatura	30–300 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.

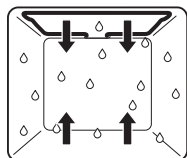
#### Applicazioni

- Modo di funzionamento classico per la cottura su 1 appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosto



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

## 7.2 Calore superiore/inferiore umido



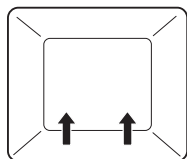
Campo di temperatura	30–300 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

### Applicazioni

- Pane, pasta lievitata, arrosto e gratin su 1 appoggio
- Cottura a bassa temperatura

## 7.3 Calore inferiore



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

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

### Applicazioni

- Cottura intensa del fondo delle crostate
- Sterilizzazione



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

## 7.4 Aria calda




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

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente.

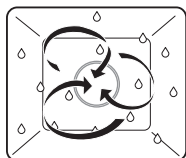
### Applicazioni

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



► Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione del calore.

## 7.5 Aria calda umida




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

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

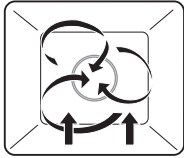
### Applicazioni

- Cottura di pasta lievitata e pane su più appoggi contemporaneamente
- Gratin e sformati



► Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione del calore.

## 7.6 PizzaPlus



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

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

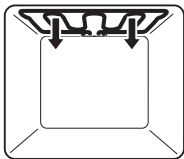
### Applicazioni

- Pizza
- Crostate e quiche



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

## 7.7 Grill



Campo di temperatura	30–300 °C
Valore proposto	250 °C
Appoggio	3 o 4

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.

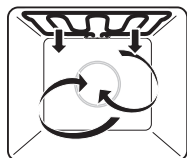
### Applicazioni

- Alimenti piatti per la cottura al grill, p. es. steak, 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 originale e infilarla sotto la griglia.

## 7.8 Grill – circolazione d'aria



Campo di temperatura	30–280 °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






- Cibi alti da cuocere al grill
- Gratin e sfornati





Particolarmente indicato per polli interi.

- ▶ 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 originale e infilarla sotto la griglia.

## 7.9 Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei modi di funzionamento , , ,  e .

- ▶ Selezionare 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 appare p. es.: .

Calore sopra e sotto  
Riscaldamento rapido

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

## 8 Sonda per la temperatura



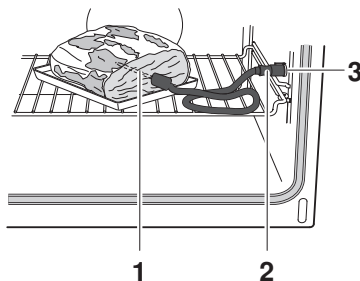
Utilizzare soltanto la sonda per la temperatura fornita con l'apparecchio.

Non lavare la sonda per la temperatura in lavastoviglie e mantenere sempre pulita la spina.

### Sistemare la sonda per la temperatura

- Infilare la sonda per la temperatura **1** nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa.

Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura **1** dovrebbe essere completamente coperta dall'alimento da cuocere.



È possibile eseguire misurazioni affidabili solo su pezzi solidi e compatti, quindi la carne deve essere eventualmente legata.

La sonda per la temperatura non deve toccare le ossa né essere infilata in tessuti adiposi.

Nel caso del pollame, la sonda per la temperatura dovrebbe essere infilata nel lato interno della coscia.

La presa **3** per la sonda per la temperatura si trova nella parete destra della camera di cottura. La spina e la presa sono senza corrente.

- Aprire la copertura e infilare la spina **2** nella presa **3**.



## 8.1 Temperatura sonda



La temperatura sonda può essere regolata solamente dopo aver infilato la sonda per la temperatura.

La temperatura sonda dipende dal tipo di carne e dal grado di cottura. Rispettare le indicazioni sulle temperature sonda fornite nei Consigli di regolazione a parte.

### Regolare

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Premere 1 volta il tasto °C.
  - Sul display lampeggia .
  - Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione regolare la temperatura sonda.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.

Finché la temperatura sonda resta sotto i 30 °C,


- sul display è visualizzato .

### Controllare e modificare

- ▶ Premere 2 volte il tasto °C.
  - Sul display lampeggia la temperatura sonda impostata.
  - Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione regolare la temperatura sonda.

### Fine cottura

Una volta raggiunta la temperatura sonda impostata,



- l'apparecchio si disinserisce automaticamente,
- per 1 minuto viene emesso un segnale acustico,
- nell'indicazione del testo in chiaro appare: **Temperatura sonda raggiunta**
- sul display digitale viene indicata la temperatura sonda attuale, p. es. **70°C**,
- il simbolo  lampeggia.

- Per spegnere premere il tasto .



Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda continua ad aumentare a causa del calore residuo.

### Misurare solamente la temperatura sonda

- Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- Premere 1 volta il tasto **°C**.
  - Sul display lampeggia **--[ ]**.
  - Il simbolo  lampeggia.
- Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.

Finché la temperatura sonda resta sotto i 30 °C,

- sul display appare **--[ ]**.



Il modo di funzionamento deve essere disattivato manualmente.

- Premere il tasto  o regolare la durata di funzionamento.

## 9 Cottura delicata

Con «Cottura delicata» si possono preparare in modo delicato pezzi di carne pregiati. La fine della cottura può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La durata della cottura può essere regolata tra le 2½ ore e le 4½ ore per «Cottura delicata carne prerisolata», oppure tra le 3½ ore e le 4½ ore per «Cottura delicata con grill». La temperatura della camera di cottura è regolata automaticamente.

### Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Peso della carne: 500–2000 g
- Spessore della carne: almeno 4 cm
- Qualità: carne pregiata magra con poco tessuto connettivo



Per la «Cottura delicata con grill» si possono utilizzare anche pezzi di carne con venature di grasso del peso compreso fra 1000 g e 2000 g.

### Preparare la carne per la «Cottura delicata carne prerisolata»

- ▶ Condire o marinare la carne.



Prima di procedere alla rosolatura togliere le marinade con erbe aromatiche, senape etc., perché questi ingredienti tendono a bruciare.

- ▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- ▶ Rosolare la carne brevemente a fuoco vivo da tutti i lati. La rosolatura non deve durare più di 5 minuti.
- ▶ Sistemare quindi la carne rosolata in una pirofila o in uno stampo in porcellana.

### **Sistemare la sonda per la temperatura**

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



Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura dovrebbe essere completamente coperta dall'alimento da cuocere.

La temperatura misurata dall'apposita sonda nella carne è importante per garantire che a fine cottura la carne sia cotta al punto giusto.

- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 2 e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

### **Preparare la carne per la «Cottura delicata con grill»**

- ▶ Condire o marinare la carne.



Legare i pezzi di carne meno compatti, quali il cosciotto di agnello senz'osso, in modo da poterli dorare uniformemente sotto il grill.

Prima di procedere alla «Cottura delicata con grill» togliere le marinade con erbe aromatiche, senape etc., perché questi ingredienti tendono a bruciare.

- ▶ Inserire la teglia originale rivestita con foglio di alluminio sull'appoggio 1.
- ▶ Infilare la carne sullo spiedo del girarrosto o nel cestello per l'arrosto e inserirla sull'appoggio 3 con il telaio d'appoggio.
- ▶ Fissare la sonda per la temperatura sul telaio d'appoggio e infilare la spina nella presa.




Attenersi alle indicazioni del capitolo 'Girarrosto e cestello per l'arrosto'.




## Selezionare la cottura delicata









La carne diventa tanto più tenera e succosa, quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per pezzi grossi di carne. Rispettare le indicazioni sulle temperature sonda fornite nei Consigli di regolazione a parte.



Dopo l'avviamento, i valori non possono più essere modificati.





- ▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 


Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
  - nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 

Selezionare  e premere OK  
 Cottura delicata
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 




Cottura delicata  
 Filetto di vitello
- ▶ Ruotare il bottone di regolazione  finché nell'indicazione del testo in chiaro viene visualizzato il pezzo di carne desiderato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Nell'indicazione del testo in chiaro appare p. es.:
 

Cosciotto di agnello  
 rosolato, al sangue
- ▶ Eventualmente ruotare il bottone di regolazione  finché nell'indicazione del testo in chiaro compaiono il grado di doratura desiderato e il modo di preparazione.




- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione del testo in chiaro appare p. es.:
- Su uno dei display digitali si legge la temperatura sonda proposta.
- Sull'altro display digitale si legge la durata di funzionamento proposta.
- I simboli ,  e  sono accesi.

Cosciotto di agnello  
 avviare





### Modificare la temperatura sonda

- ▶ Premere il tasto .
- Sul display lampeggia la temperatura sonda proposta.
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la temperatura sonda.

### Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- Sul display lampeggia la durata di funzionamento proposta.
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la durata di funzionamento.

### Avviare la cottura delicata

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- La cottura delicata si avvia.
- Su uno dei display digitali si legge la temperatura sonda attuale.
- Sull'altro display digitale si legge la durata di funzionamento a scalare.
- I simboli ,  e  sono accesi.

**Interruzione involontaria**

Se si preme il tasto ○, si interrompe il processo.

- Nell'indicazione del testo in chiaro appare p. es.:


Cosciotto di agnello  
↘ proseguire

- ▶ Proseguire il processo premendo il bottone di regolazione ↖OK↗.

**Disinserire anticipatamente**

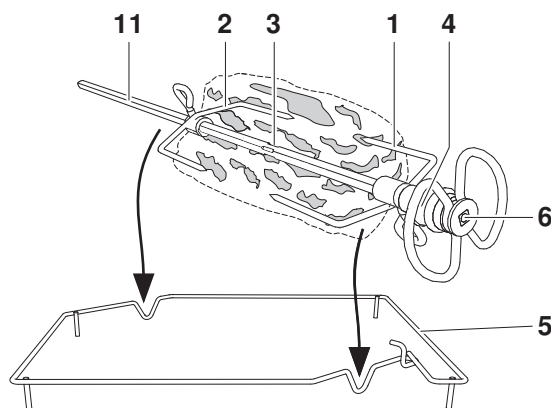
- ▶ Premere 2 volte il tasto ○.

## 10 Girarrosto e cestello per l'arrosto

L'apparecchio è dotato di un azionamento per il girarrosto e per il cestello dell'arrosto, che è inserito automaticamente con il modo di funzionamento  e «Cottura delicata con grill». Il girarrosto e il cestello per l'arrosto possono essere utilizzati insieme alla sonda per la temperatura.

### 10.1 Girarrosto

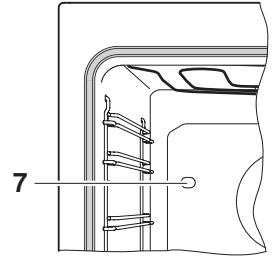
- Condire la carne e legarla.



- Nel caso dell'arrosto, sistemare la pinza **1** in modo che la parte più spessa della carne si trovi in corrispondenza della tacca di marcatura **3** – ai fini di una misurazione corretta della temperatura sonda.
- Comprimere la carne con la seconda pinza **2** e fissarla con le viti.
- Inserire la teglia originale rivestita con foglio di alluminio sull'appoggio **1**.
- Infilare il telaio d'appoggio con il girarrosto nel supporto **3** fino in fondo alla parete posteriore della camera di cottura.



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



Se si cuoce un pollo allo spiedo,

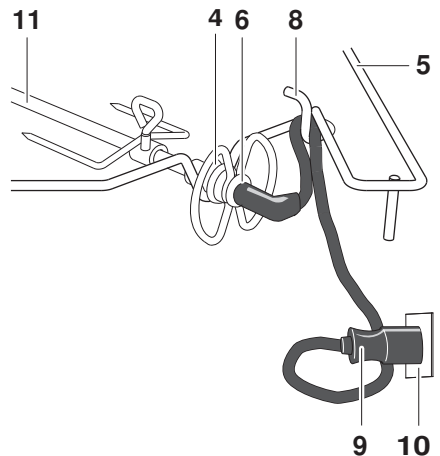
- ▶ fissare entrambe le ali e le cosce legandole.
- ▶ Far passare lo spiedo nel petto del pollo e non nella parte cava.



Nel caso di pezzi di carne grandi e asimmetrici tipo arrosto, utilizzare il relativo cestello.

Se si utilizza la sonda per la temperatura,

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



## 10.2 Cestello per l'arrosto

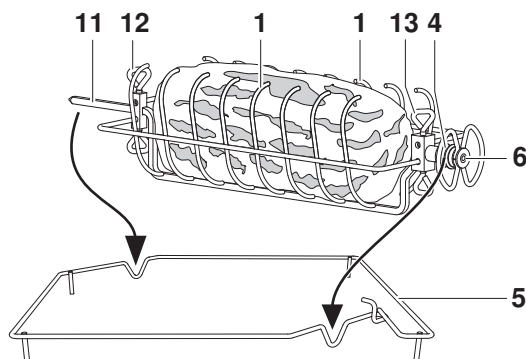
Nel caso di pezzi di carne grandi e asimmetrici tipo arrosto, utilizzare il relativo cestello.

- ▶ Oliare leggermente il cestello per l'arrosto.
- ▶ Condire la carne e posizionarla tra le metà del cestello **1**.



Se si utilizza la sonda per la temperatura, posizionare la parte più spessa della carne davanti vicino all'impugnatura – al fine di una misurazione corretta della temperatura sonda.

- ▶ Chiudere prima la metà del cestello **1** anteriore e poi quella posteriore in maniera uniforme e fissare le due metà con le viti **12** e **13**.



- ▶ Inserire la teglia originale rivestita con foglio di alluminio sull'appoggio **1**.
- ▶ Infilare il telaio d'appoggio con il cestello per l'arrosto nel supporto **3** fino in fondo alla parete posteriore della camera di cottura.
- ▶ Infilare la parte finale del cestello per l'arrosto **11** nell'apertura **7** dell'azionamento.
- ▶ Inserire il cestello per l'arrosto in diagonale tra le guide del telaio d'appoggio **5**, in modo tale che la tacca di posizionamento **4** sia a contatto con il telaio.

Se si utilizza la sonda per la temperatura, vedere il capitolo 'Girarrosto'.

## 11 CotturaAutomatica

La CotturaAutomatica prevede programmi per 15 diversi gruppi di -alimenti (A1–A15). La CotturaAutomatica è in grado di riconoscere la quantità, la forma e la consistenza del cibo da cuocere. La durata e il clima della camera di cottura vengono adeguati automaticamente e individual-mente all'alimento da cuocere. La CotturaAutomatica è adatta per ricette di tutti i tipi.

### 11.1 Grado di doratura

Il grado di doratura può essere adeguato alle proprie esigenze impostando «doratura delicata», «doratura media» oppure «doratura forte».

### 11.2 Durata della cottura

La durata ottimale e precisa viene determinata da sensori dopo l'avviamento. La durata effettiva viene indicata dopo ca. 10–15 minuti.



Affinché possa essere determinata la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

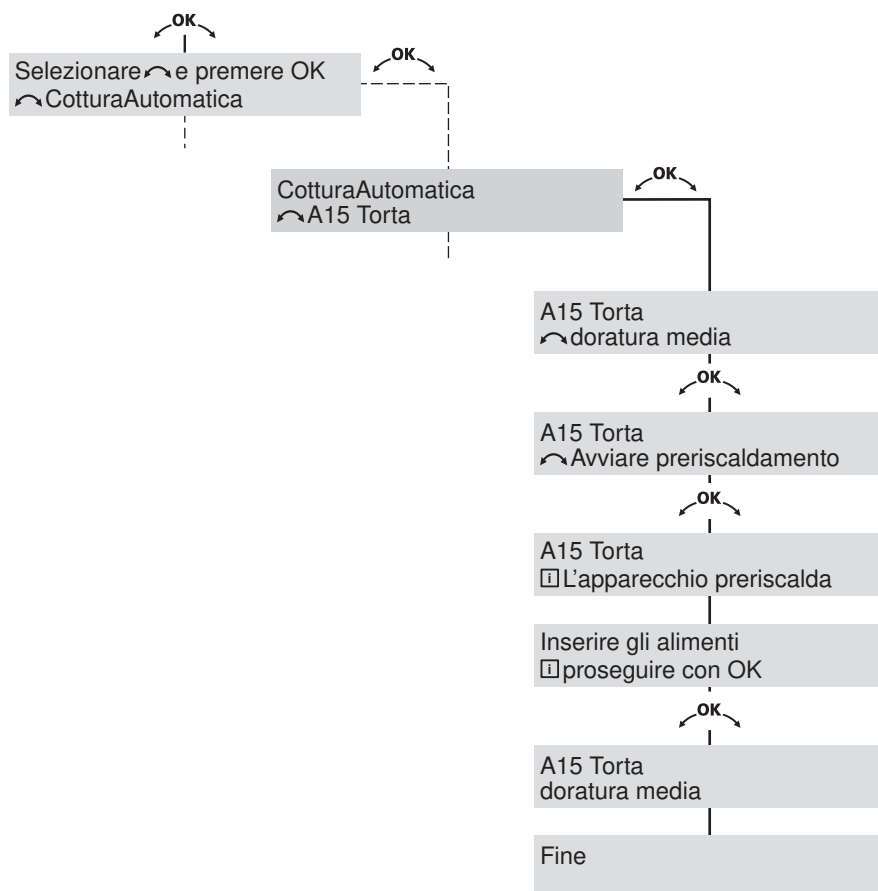
Per determinare correttamente la durata, la porta dell'apparecchio non deve essere aperta finché sul display lampeggia **h**.

Per i surgelati, scegliere la durata approssimativa anziché il grado di doratura, in quanto i surgelati vengono pre-trattati in modi diversificati.

Osservare le indicazioni nei Consigli di regolazione.

## Ricetta con preriscaldamento

Esempio «A15 Torta»



### 11.3 Selezionare e avviare la CotturaAutomatica


La preparazione, la selezione e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «A15 Torta».



Affinché possa essere determinata la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.


Con programmi senza preriscaldamento, inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

► Preparare l'impasto della torta secondo una propria ricetta.


► Attivare il display premendo il bottone di regolazione .


– Sul display appare:


Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica


► Confermare premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

CotturaAutomatica  
 A1 Pasticcini aperitivo freschi


► Girare il bottone di regolazione  finché  
– sul display appare:


CotturaAutomatica  
 A15 Torta

► Confermare premendo il bottone di regolazione .


– Sul display appare:


A15 Torta  
 doratura media

► Girando il pulsante di regolazione , eventualmente regolare il grado di doratura.

► Confermare premendo il bottone di regolazione .


– Sul display appare:

A15 Torta  
 Avviare preriscaldamento


- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:
  - La camera di cottura viene preriscaldata.
  - Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
- Sul display appare:

A15 Torta



 L'apparecchio preriscalda

Inserire gli alimenti

 proseguire con OK

- ▶ Mettere l'impasto preparato secondo la propria ricetta in una tortiera, appoggiarla sulla griglia e inserire il tutto nel relativo appoggio.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.
- Sul display digitale è acceso  e lampeggia .
- Viene calcolato il tempo di cottura.



Per determinare correttamente la durata, la porta dell'apparecchio non deve essere aperta finché sul display digitale lampeggia


.

- Alla fine, sul display digitale viene indicata la durata effettiva.

### **Disinserire anticipatamente**

- ▶ Premere 2 volte il tasto .

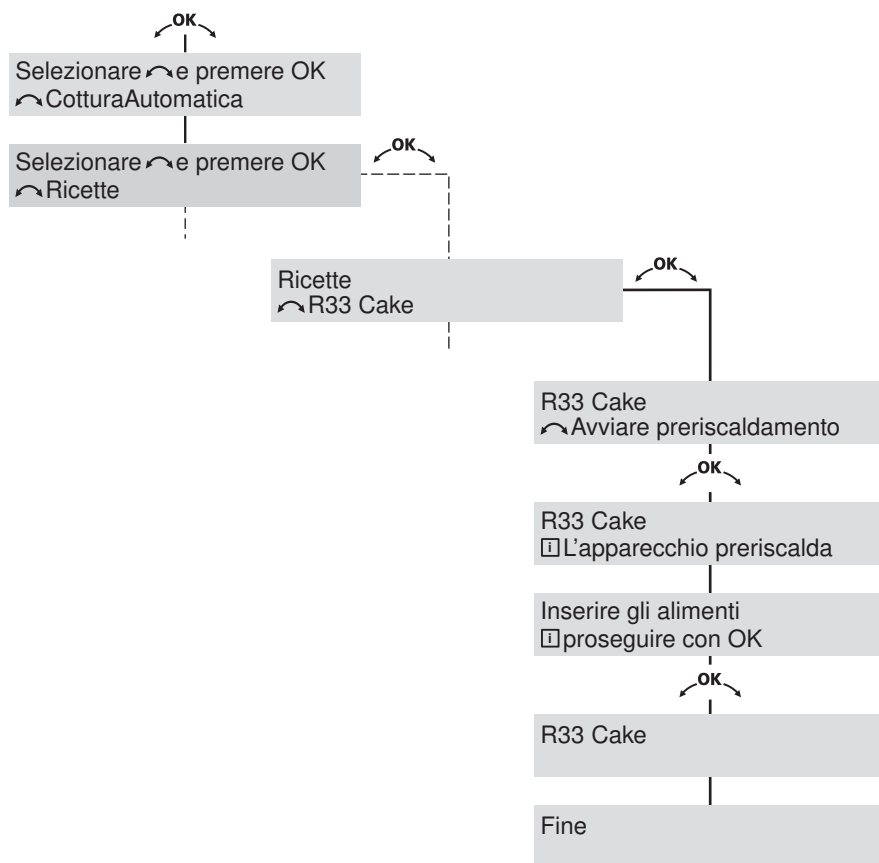
## 12 Ricette

Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione . Una ricetta può contenere più sequenze che, dopo l'avviamento, si svolgono automaticamente una dopo l'altra.

Le ricette sono descritte nel ricettario. Se lo si desidera, tutte le ricette -memorizzate possono essere modificate dopo averle selezionate.

### Ricetta con preriscaldamento

Esempio «R33 Cake»









## 12.1 Selezionare e avviare le ricette

La preparazione, la scelta e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «R33 Cake».




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


- ▶ Preparare il cake secondo il ricettario.
- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
  - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
  - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - Sul display appare:
  - La camera di cottura viene preriscaldata.
  - Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
  - Sul display appare:

Selezionare  e premere OK  
 Cottura Automatica

Selezionare  e premere OK  
 Ricette

Ricette  
 R1 Pasticcini da aperitivo


Ricette  
 R33 Cake

R33 Cake  
 Avviare preriscaldamento

R33 Cake  
 L'apparecchio preriscalda

Inserire gli alimenti  
 proseguire con OK



- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 2.
- ▶ Mettere lo stampo per cake sulla griglia.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Sul display appare:
- L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.


R33 Cake

### Controllare e modificare temporaneamente



Le regolazioni possono essere adattate.

Le ricette memorizzate vengono modificate temporaneamente – al successivo richiamo esse si ripresentano nella loro forma originale. Dopo l'avviamento è possibile modificare solo la sequenza in corso.

### Modificare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto °C.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

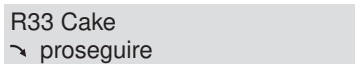
### Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la durata di funzionamento.

### **Interruzione involontaria**

Se si preme il tasto ○, si interrompe il processo.

– Sul display appare:




▶ Proseguire il processo premendo il bottone di regolazione ↲**OK**↲.

### **Disinserire anticipatamente**

▶ Premere 2 volte il tasto ○.

## 13 Ricette personali

Si possono memorizzare 10 ricette personali. Una ricetta può contenere più sequenze con un numero qualsiasi di modi e durate di funzionamento che, dopo l'avviamento, si svolgono automaticamente uno dopo l'altro. Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione .

### 13.1 Creare ricette personali





Se si utilizza la sonda per la temperatura, considerare quanto segue:

- ▶ inserire la durata di funzionamento stimata.
  - La sequenza del programma dura fino al raggiungimento della temperatura sonda regolata.

#### Eeguire la regolazione per la ricetta





Se si utilizza la sonda per la temperatura, la stessa deve essere inserita prima di eseguire le regolazioni della ricetta.

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
- Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
  - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando sul display appare la prima ricetta vuota.
  - Sul display appare p. es.:

Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica


Selezionare  e premere OK  
 Ricette personali

Ricette personali  
 Ricetta 1 (vuota)


- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:


Ricetta 1 (vuota)  
 modificare


- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- ▶ Sul display appare:

Ricetta 1 (vuota)  
 Passo 1


- ▶ Regolare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda e la durata di funzionamento relativi alla sequenza 1.


- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e selezionare la sequenza 2.

- ▶ Regolare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda e la durata di funzionamento relativi alla sequenza 2.

- ▶ Regolare nello stesso modo i passi successivi.


- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- ▶ Confermare premendo di nuovo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

Ricetta 1 (vuota)  
 memorizzare







Ora è possibile memorizzare, modificare, copiare la ricetta o avviarla direttamente senza memorizzarla.

- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando sul display si legge il procedimento desiderato.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

## Copiare la ricetta

Ogni ricetta memorizzata – sia dal ricettario con l'apposito numero sia come ricetta personale – può essere copiata e modificata.




- ▶ Selezionare la ricetta da copiare premendo e girando il bottone di regolazione .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché – sul display appare p. es.: R1 Pasticcini da aperitivo  
↪copiare
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando sul display appare lo spazio di memoria (vuoto) desiderato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - La ricetta è memorizzata.

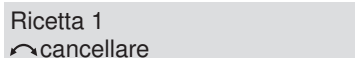


Uno spazio di memoria già occupato può essere sovrascritto.

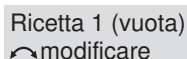
### Cancellare la ricetta

È possibile cancellare ogni ricetta nel campo «Ricette personali».

- ▶ Selezionare la ricetta da cancellare premendo e girando il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
  - sul display appare p. es.:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- La ricetta è cancellata.
- Sul display appare nuovamente il nome standard, p. es.:




Ricetta 1  
←cancellare



Ricetta 1 (vuota)  
←modificare


## 14 Mantenere caldo

Il «Mantenere caldo» può essere richiamato e avviato tramite il bottone di regolazione . In questo modo, cibi già pronti possono essere mantenuti caldi.




Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3–4 minuti a porta aperta prima di avviare il programma «Mantenere caldo» in modo che i cibi non si cuociano eccessivamente.



### Inserimento


- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:


Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica


- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché  
– sul display appare:

Selezionare  e premere OK  
 Mantenere caldo

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

Mantenere caldo  
 avviare

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .



Scegliere una durata di funzionamento inferiore a 1½ ora, in modo che i cibi mantengano il grado di cottura desiderato.

## 15 Consigli ed accorgimenti

### 15.1 Cuocere e arrostitire




Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata.</li></ul>

### 15.2 Torta

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







### 15.3 Differenza della doratura

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



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

## 15.4 Risparmiare energia

I modi di funzionamento  e  richiedono rispettivamente meno energia dei 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 assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

## 16 Opzioni


### 16.1 Cassetto scaldavivande



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

**Non immagazzinare cibi e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili nel cassetto scaldavivande!**

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


- ▶ Inserire o disinserire il cassetto scaldavivande premendo il tasto .
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.



Il cassetto scaldavivande si disattiva automaticamente dopo 12 ore. Non può essere selezionato durante l'autopulizia pirolitica.

### 16.2 Scaldapiatti

Si può selezionare lo «Scaldapiatti», nel caso in cui non sia presente il cassetto scaldavivande.

- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 1 e appoggiarvi le stoviglie.
- ▶ Inserire o disinserire lo «Scaldapiatti» premendo il tasto .
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.



La funzione «Scaldapiatti» si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

## 17 Cura e manutenzione



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

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

**Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!**

**Non utilizzare detergenti aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne, ecc.**

**Questi prodotti graffiano la superficie. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.**

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

### 17.1 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. Dopo asciugare usando un panno morbido.

#### **Cassetto scaldavivande**

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

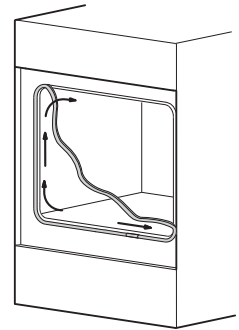
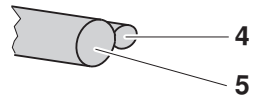
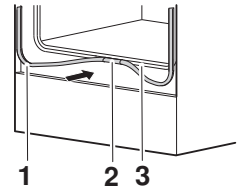
- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

### 17.2 Pulire la guarnizione della porta

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

### 17.3 Sostituire la guarnizione della porta

- ▶ Estrarre la guarnizione difettosa.
- ▶ Pulire la scanalatura **3** con un panno leggermente umido.
- ▶ Premere nella scanalatura la nuova guarnizione **1**, in modo che il punto di saldatura **2** non sia centrato sotto il telaio, ma spostato di lato.
- ▶ Accertarsi di premere nella scanalatura solo la parte più sottile **4** della guarnizione. La parte più spessa **5** non deve trovarsi all'interno della scanalatura.
- ▶ Partendo dal basso, premere la guarnizione nella scanalatura in modo che si distribuisca uniformemente nella stessa.



## 17.4 Pulire la porta dell'apparecchio

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

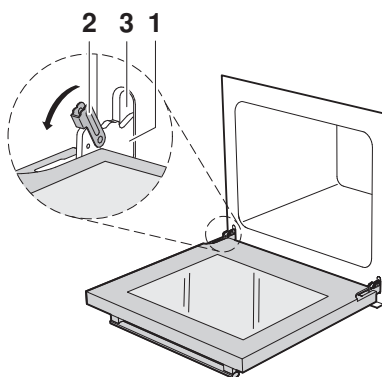
### Togliere la porta dell'apparecchio



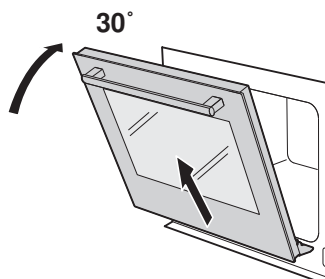
**Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!**

**Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani. La porta dell'apparecchio è pesante.**

- ▶ 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 (ca. 30°).
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



### Inserire la porta dell'apparecchio

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

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

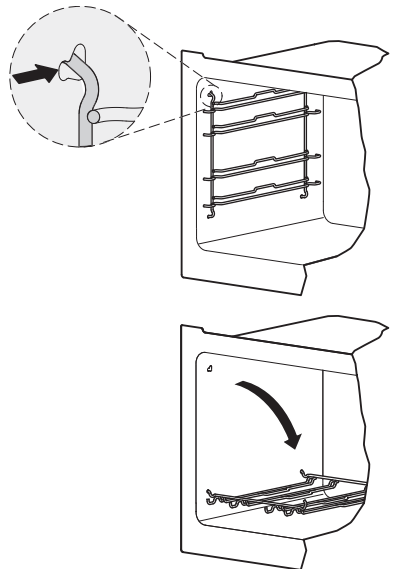


**Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!**  
**Non lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.**

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiadesivo TopClean può ridursi.
- ▶ Pulire la sonda per la temperatura usando un panno inumidito con acqua.

### 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.



## 17.6 Pulire la camera di cottura



**Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!  
Non piegare le sonde della temperatura e gli elementi riscaldanti.**

- 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.

## 17.7 Autopulizia pirolitica



**Pericolo d'esplosione dovuto a residui e detersivi!  
Rimuovere i residui di grasso e olio. Non utilizzare detersivi --  
chimici. I residui possono provocare reazioni chimiche e rovinare  
lo smalto. Possono fuoriuscire vapori tossici.  
Pericolo di ustioni a causa della superficie rovente!  
La porta dell'apparecchio si surriscalda.**

Durante l'autopulizia pirolitica, l'elevata temperatura della camera di cottura brucia lo sporco.

### Regolazioni possibili

- Poco sporco                              durata di pulizia 1½ ore
- Mediamente sporco                      durata di pulizia 2 ore
- Molto sporco                             durata di pulizia 2½ ore



L'autopulizia pirolitica – compreso il raffreddamento – dura circa 4-5 ore.

Man mano che aumenta la durata d'uso, la camera di cottura può diventare opaca. I residui di acidi della frutta o dei grassi possono macchiare. Tale effetto non incide sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.




## Selezionare e avviare l'autopulizia pirolitica



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

**Rimuovere accessori, griglie d'appoggio, cassette su rulli, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. In caso contrario, essi possono scolorirsi e la loro superficie diventa ruvida. Inoltre le caratteristiche di scorrimento dei cassette su rulli peggiorano.**

► Chiudere la porta dell'apparecchio.

► Attivare il display premendo il bottone di regolazione .


– Sul display appare:

Selezionare  e premere OK  
 CotturaAutomatica


► Girare il bottone di regolazione  finché


– sul display appare:


Selezionare  e premere OK  
 Autopulizia

► Confermare premendo il bottone di regolazione .


– Sul display appare:


Autopulizia  
 poco sporco

► Girando il pulsante di regolazione , eventualmente regolare il grado di sporco.

► Confermare premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

Autopulizia  
 avviare

► Confermare premendo il bottone di regolazione .

– L'autopulizia pirolitica si avvia.




– La porta dell'apparecchio si blocca.

– Sul display appare:

Autopulizia  
 Attenzione: rovente


### Avviamento ritardato

L'avviamento dell'autopulizia pirolitica può essere ritardato, p. es. per sfruttare tariffe energetiche più economiche.

- ▶ Prima di avviare premere il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare l'orario di disinserimento.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

Autopulizia  
 Avviamento ritardato

- Si accende il simbolo .
- L'apparecchio resta disinserito fino all'avviamento automatico.

### Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 1 volta il tasto .

La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.

### Fine

La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.

Fino a quando la temperatura della camera di cottura resta sopra gli 80 °C,

- sul display appare:

Calore residuo

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

## 17.8 Sostituire la lampadina alogena



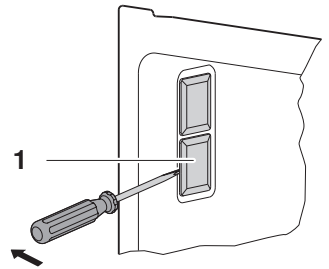
**ATTENZIONE alle scosse elettriche!**

**Interrompere 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.**

- ▶ 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 un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

- ▶ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.

## 18 Eliminare personalmente i guasti

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.:

FX/EXX vedere istruzioni  
FN XXX XXXXXX

### 18.1 Cosa fare, se ...

... l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>• È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sostituire il fusibile.</li><li>▶ Reinserire l'interruttore automatico.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il fusibile interviene ripetutamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Interruzione dell'alimentazione elettrica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Controllare l'alimentazione elettrica.</li></ul>

... solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lampadina alogena difettosa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sostituire la lampadina alogena.</li></ul>

**... la porta dell'apparecchio non si apre**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura della camera di cottura è superiore a 300 °C.</li> </ul>	<p>► Attendere il raffreddamento.</p> <p>La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà -scesa sotto i 300 °C.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'autopulizia-pirolitica è in corso.</li> </ul>	<p>► Attendere la fine dell'autopulizia pirolitica.</p>

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

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

**... si sentono rumori alternati provenienti dal ventilatore**

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

### ... l'orologio non funziona correttamente

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frequenza irregolare della rete elettrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disinserire la sincronizzazione con la rete.</li> </ul>
Una volta disinserita la sincronizzazione con la rete: <ul style="list-style-type: none"> <li>• il timer interno non è preciso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>


### ... sul display appare

FX/EXX vedere istruzioni  
FN XXX XXXXXX

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

**... sul display appare**

UX/EXX vedere istruzioni  
FN XXX XXXXXX

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


**18.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica**

Le regolazioni utente vengono mantenute.

**Interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento**

L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.

- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- Il simbolo  $I \rightarrow I$  lampeggia.

Mancanza di corrente  
 Funzionam. interrotto

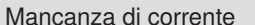

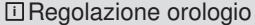



Non è possibile proseguire.

- ▶ Confermare l'indicazione toccando un tasto qualsiasi.

### **Interruzione dell'alimentazione elettrica ad apparecchio disinserito**



Se l'ora non è più memorizzata,

- nell'indicazione del testo in chiaro appare:  Mancanza di corrente
- sul display digitale lampeggia ,  Regolazione orologio
- il simbolo  lampeggia.

► Regolare l'ora, vedere capitolo Funzioni dell'orologio.

### **... e funzione orario estivo/invern. attivata**

Se la data non è più memorizzata,

- nell'indicazione del testo in chiaro si legge  Impostare data
- p. es.:  GG.MM.AAAA: 14.05.2012

► Regolare la data, vedere capitolo Funzioni dell'orologio.



## 19 Assistenza tecnica e garanzia

Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

### Accessori

Teglia originale  
con TopClean



Griglia



Sonda per la temperatura  
con impugnatura ad angolo



Telaio d'appoggio



Girarrosto completo  
Rullo d'appoggio in  
ceramica  
Girarrosto  
Pinza



Consigli di regolazione



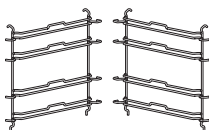
Ricettario

## Accessori speciali

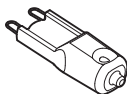
Per informazioni consultare: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

### Ricambi

Griglia d'appoggio  
sinistra/destra



Lampadina alogena



Guarnizione della porta



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

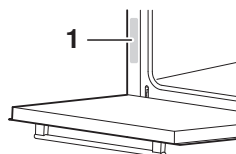
## 20 Dati tecnici

### Dimensioni esterne



► Vedere istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

► Vedere targhetta dei dati 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.

### Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Le proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

### Economizzatore automatico di standby

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



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

## 21 Annotazioni

## 22 Indice

<b>A</b>	
Accessori . . . . .	20, 89
Pulire. . . . .	79
Accessori speciali . . . . .	21, 90
Appoggi . . . . .	19
Aria calda . . . . .	43
Aria calda umida . . . . .	44
Assistenza tecnica . . . . .	95
Autopulizia . . . . .	80
Avviare . . . . .	81
Disinserire anticipatamente. . . . .	82
Regolare l'orario di disinserimento . . . . .	82
Autopulizia pirolitica . . . . .	80
Avviare . . . . .	81
Disinserire anticipatamente. . . . .	82
Regolare l'orario di disinserimento . . . . .	82
Avvertenze per l'uso . . . . .	11
Avviamento ritardato . . . . .	38
Autopulizia pirolitica . . . . .	82
Azionamento	
Girarrosto/cestello per l'arrosto . . . . .	19
<b>C</b>	
Calore inferiore . . . . .	19, 42
Calore superiore/inferiore . . . . .	41
Calore superiore/inferiore umido . . . . .	42
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura . . . . .	91
Pulire. . . . .	80
Cassetto scaldavivande . . . . .	16, 75
Pulire. . . . .	76
Cestello per l'arrosto. . . . .	56, 58
Collegamento elettrico . . . . .	91
Consigli di regolazione . . . . .	89
Consigli ed accorgimenti . . . . .	72
Contrasto . . . . .	29, 32
Cottura delicata. . . . .	51
Avviare . . . . .	54
Cottura delicata carne prerosolata	51
Cottura delicata con grill. . . . .	52
Modificare la durata di funzionamento	54
Modificare la temperatura sonda . . . . .	54
Preparare la carne . . . . .	51, 52
Selezionare. . . . .	53
Sistemare la sonda per la	
temperatura . . . . .	52
CotturaAutomatica . . . . .	59
Avviare . . . . .	61
Cura . . . . .	76
<b>D</b>	
Dati tecnici . . . . .	91
Descrizione dell'apparecchio . . . . .	16
Differenza della doratura. . . . .	73
Dimensioni esterne. . . . .	91
Disinserimento . . . . .	22, 27, 37, 40
Disinserire anticipatamente	55, 62, 66
Disinserire l'apparecchio. . . . .	22, 27
Disinstallazione . . . . .	15
Display digitali. . . . .	17
Durata di funzionamento. . . . .	36
<b>E</b>	
Elementi d'indicazione . . . . .	17
Elementi di comando . . . . .	17
<b>F</b>	
Formato dell'ora . . . . .	29, 32
<b>G</b>	
Girarrosto . . . . .	21, 56
Grado di doratura . . . . .	59
Griglia . . . . .	20
Griglia d'appoggio	
Estrarre. . . . .	79
Pulire . . . . .	79
Grill . . . . .	45
Grill - circolazione d'aria . . . . .	46
Guarnizione della porta	
Pulire . . . . .	76
Sostituire. . . . .	77

**I**

Illuminazione .....	29, 31, 84
Imballaggio .....	15
Indicazione del testo in chiaro .....	17, 23
Indicazione dell'ora .....	29, 31
Interruzione dell'alimentazione elettrica 87	
Istituti di prova .....	91

**L**

Lampadina alogena .....	83
Lingua .....	29, 30
Ripristino della lingua .....	30

**M**

Mantenere caldo .....	71
Manutenzione .....	76
Messa in funzione .....	11, 24
Messaggi F ed E .....	86
Messaggi U ed E .....	87
Modi di funzionamento .....	17, 41
Modificare .....	26
Selezionare .....	25

**O**

Opzioni .....	75
Orario di disinserimento .....	38
Regolare .....	39
Osservazioni sulla sicurezza .....	6
Generali .....	7
Prima della prima messa in funzione. 11	
Specifiche dell'apparecchio. ....	8
Uso conforme allo scopo ...	11, 12

**P**

PizzaPlus .....	45
Porta dell'apparecchio	
Togliere .....	78
Prelevare l'alimento .....	27
Preriscaldare .....	74
Presca .....	19
Prima della prima messa in funzione. . 11	
Prima messa in esercizio. ....	24
Pulizia .....	76
Pulizia esterna .....	76

**R**

Regolare l'ora .....	33
Regolazioni di fabbrica .....	29, 32
Ricambi .....	90
Ricettario .....	89
Ricette .....	63
Avviare .....	64
Creare ricette personali. ....	67
Modificare .....	65
Ricette personali .....	67
Cancellare .....	70
Copiare .....	69
Creare .....	67
Riscaldamento rapido .....	47
Risparmiare energia .....	74

**S**

Scaldapiatti .....	75
Segnale acustico .....	29, 31
Sicurezza .....	15
Sicurezza bambini .....	29, 30
Simboli .....	6, 18
Sincronizzazione con la rete .....	32
Smaltimento .....	15
Sonda della temperatura .....	19
Sonda per la temperatura .....	21, 48
Pulire .....	79
Sistemare .....	48
Standby .....	91
Struttura .....	16

**T**

Targhetta dei dati .....	91
Tasti .....	18, 22
Teglia originale .....	20
Telaio d'appoggio .....	21
Temperatura della camera di cottura	
Controllare/modificare. ....	26
Selezionare .....	25
Temperatura sonda .....	49
Misurare solamente. ....	50
Temporizzatore .....	34

**U**

Unità di temperatura .....	29, 32
Uso .....	22

## 23 Assistenza tecnica



Al capitolo 'Risoluzione dei problemi' sono riportati consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In tal modo è possibile evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

Provvedete a registrare on-line oggi stesso l'apparecchio V-ZUG all'indirizzo internet [vzug.ch](http://vzug.ch) o con la carta allegata e potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto, anche durante la garanzia di fabbrica dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere ulteriormente annotati anche qui oppure è possibile attaccare qui l'autocollante del servizio fornito con l'apparecchio:

FN

Apparecchio

Se in caso di anomalie di funzionamento si contatta la V-ZUG, per qualsiasi richiesta si prega di tenere a portata di mano tutti i dati dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

► Aprire la porta dell'apparecchio.

- La targhetta dei dati si trova sul lato sinistro all'interno della camera di cottura.

### **Richiesta di riparazione**

Su [vzug.com](http://vzug.com) sono disponibili le informazioni di contatto sui centri di servizio V-ZUG nelle vicinanze. In molti paesi è possibile chiamare V-ZUG Service & Support anche tramite il numero verde 00800 850 850 00 (oppure +800 850 850 00).





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

Il centro di servizio V-ZUG sarà lieto di aiutarvi anche in caso di questioni tecniche, facendosi carico degli ordini per accessori e ricambi e/o fornendovi informazioni su eventuali prolungamenti di garanzia.



# 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  regolare la temperatura della camera di cottura.

## Disinserire l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .

## Regolare il temporizzatore

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

**V-ZUG SA**

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J50A.512-0