

# Istruzioni per l'uso

Steam HSE

Vaporiera

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

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

## **Modifiche**

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

## **Ambito di validità**

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

<b>Tipo</b>	<b>Famiglia di prodotti</b>	<b>Sistema di misura</b>
STHSE	23001	55-381
STHSE60	23002	60-381

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Le istruzioni per l'uso a colori possono essere scaricate da internet [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Indice

<b>1</b>	<b>Osservazioni sulla sicurezza</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>Favoriti</b>	<b>21</b>
1.1	Simboli utilizzati .....	5	7.1	Creare favoriti.....	21
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	5	7.2	Selezionare e avviare un favorito.....	22
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6	7.3	Modificare un favorito.....	22
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	7.4	Cancellare un favorito .....	22
<b>2</b>	<b>Prima messa in esercizio</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>Consigli e accorgimenti</b>	<b>22</b>
<b>3</b>	<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>11</b>	8.1	Consigli generali.....	22
3.1	Struttura.....	11	8.2	Risparmiare energia .....	22
3.2	Elementi di comando e d'indicazione .....	11	<b>9</b>	<b>Regolazioni utente</b>	<b>23</b>
3.3	Camera di cottura .....	12	9.1	Panoramica delle regolazione utente... ..	23
3.4	Accessori.....	12	9.2	Adattare le regolazioni utente.....	23
<b>4</b>	<b>Modi di funzionamento</b>	<b>13</b>	9.3	Lingua.....	23
4.1	Tabella dei modi di funzionamento .....	13	9.4	Display.....	23
4.2	Cottura a vapore .....	13	9.5	Data .....	24
<b>5</b>	<b>Uso</b>	<b>14</b>	9.6	Orologio .....	24
5.1	Riempire il contenitore dell'acqua .....	14	9.7	Informazioni .....	25
5.2	Selezionare il modo di funzionamento e avviare .....	15	9.8	Decalcificazione dell'apparecchio.....	25
5.3	Controllare e modificare le impostazioni.. ..	16	9.9	Durezza dell'acqua .....	25
5.4	Regolare durata.....	16	9.10	Volume .....	25
5.5	Impostare l'avviamento ritardato/la fine ... ..	16	9.11	Funzioni di assistenza .....	26
5.6	Interrompere o disinserire anticipatamente il modo di funzionamento .....	17	9.12	Temperatura.....	26
5.7	Modificare il modo di funzionamento.. ..	17	9.13	Sicurezza bambini.....	26
5.8	Temporizzatore .....	17	9.14	Informazioni relative all'apparecchio .....	26
5.9	Fine del funzionamento.....	18	9.15	Modalità demo.....	26
5.10	Spegnimento dell'apparecchio.....	19	9.16	Regolazioni di fabbrica .....	27
5.11	Svuotare il contenitore dell'acqua.....	20	<b>10</b>	<b>Cura e manutenzione</b>	<b>27</b>
<b>6</b>	<b>EasyCook</b>	<b>20</b>	10.1	Pulizia esterna.....	27
6.1	Panoramica dei gruppi di alimenti.....	21	10.2	Pulizia della camera di cottura .....	27
6.2	Selezionare e avviare la cottura di alimenti.....	21	10.3	Pulire la porta dell'apparecchio .....	28
			10.4	Pulire la guarnizione della porta.....	28
			10.5	Sostituire la guarnizione della porta.....	28
			10.6	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio .....	29

---

10.7	Decalcificazione .....	29
<b>11</b>	<b>Eliminare personalmente i guasti</b>	<b>32</b>
11.1	Cosa fare, se ... ..	32
11.2	Dopo una mancanza di corrente .....	34
<b>12</b>	<b>Accessori e ricambi</b>	<b>36</b>
12.1	Accessori.....	36
12.2	Accessori speciali.....	36
12.3	Ricambi.....	36
<b>13</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>38</b>
13.1	Nota per gli istituti di prova.....	38
13.2	Misurazione della temperatura.....	38
13.3	EcoStandby.....	38
13.4	Rimando alla licenza «Open source» .	38
<b>14</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>39</b>
<b>15</b>	<b>Indice analitico</b>	<b>40</b>
<b>16</b>	<b>Note</b>	<b>42</b>
<b>17</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>43</b>

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati



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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

## 1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al

produttore, al suo servizio clienti o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

### 1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



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

in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensa.

- **AVVERTENZA:** non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi come scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.

## 1.4 Avvertenze per l'uso

### Alla prima messa in funzione

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

### Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili, carta ecc.
- 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 «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

### Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.

- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.

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

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

- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

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

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo la porta dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per fornelli: Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

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

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

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

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.



- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia può causare danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

## 2 Prima messa in esercizio

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

- ▶ Rimuovere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio, di trasporto e, se presente, la pellicola protettiva blu.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Premere il pulsante di accensione.
  - L'apparecchio si accende.

### Variante 1 \*

\* A seconda della versione software

- Il display visualizza le regolazioni utente in sequenza, quali lingua, ora e unità di temperatura, necessarie per il funzionamento.
- ▶ Eseguire le regolazioni e confermare.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.




È assolutamente necessario impostare lingua e ora affinché l'apparecchio possa funzionare.

### Versione 2 \*

\* A seconda della versione software

- ▶ Regolare l'ora (vedi pagina 24).
- ▶ Eventualmente adattare la durezza dell'acqua nelle regolazioni utente (vedi pagina 25).
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.

### Terminare la prima messa in funzione

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento  a 100 °C per ca. 30 minuti.



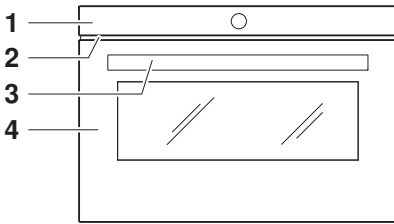
Poiché possono formarsi odori e fumo, aerare bene il locale durante questa operazione.



Tutte le temperature in queste istruzioni per l'uso sono indicate in gradi Celsius. Con la regolazione utente «Gradi Fahrenheit» (vedi pagina 26) valgono le relative conversioni.

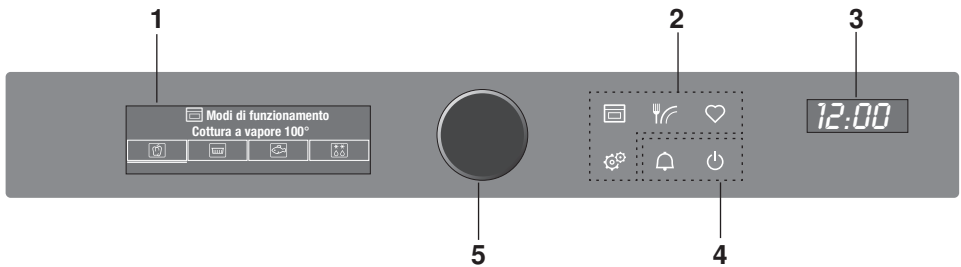
## 3 Descrizione dell'apparecchio

### 3.1 Struttura



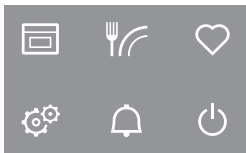
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio







### 3.2 Elementi di comando e d'indicazione



- 1 Display
- 2 Tasti menu
- 3 Display digitale (durata/temporizzatore/ora)
- 4 Tasti azione
- 5 Attivare bottone di regolazione/apparecchio

#### Panoramica dei tasti a sfioramento



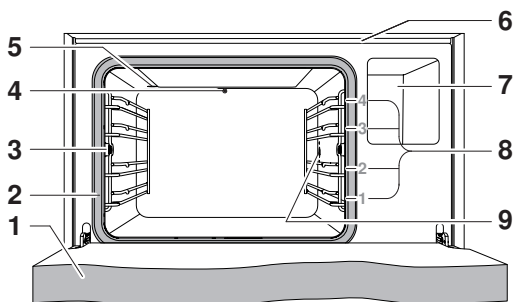
-  Modi di funzionamento
-  EasyCook
-  Favoriti
-  Regolazioni utente
-  Temporizzatore
-  Spegnimento

### 3.3 Camera di cottura



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

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



- |   |                         |   |                                      |
|---|-------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Porta dell'apparecchio  | 6 | Fessura di ventilazione              |
| 2 | Guarnizione della porta | 7 | Scomparto del contenitore dell'acqua |
| 3 | Dado zigrinato          | 8 | Appoggi                              |
| 4 | Sonda della temperatura | 9 | Ingresso del vapore                  |
| 5 | Sensore climatico       |   |                                      |

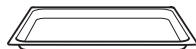
### 3.4 Accessori



**Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!**

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

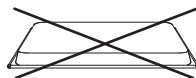
#### Teglia d'acciaio inossidabile



- Leccarda abbinata al contenitore di cottura forato



- ▶ Spingere la teglia d'acciaio inossidabile con le aperture **1** contro la parete posteriore della camera di cottura. In tal modo scatterà in posizione durante l'estrazione.
- ▶ Sollevare la teglia d'acciaio inossidabile per estrarla completamente dalla camera di cottura.

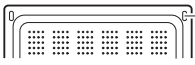


- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

#### Contenitore di cottura forato



- Cottura di verdura, carne e pesce freschi o surgelati
- Appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Estrazione del succo da frutti di bosco, frutti ecc.



- ▶ Spingere il contenitore di cottura con le aperture **1** contro la parete posteriore della camera di cottura. In tal modo scatterà in posizione durante l'estrazione.
- ▶ Sollevare il contenitore di cottura per estrarlo completamente dalla camera di cottura.

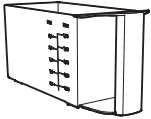
### Contenitore dell'acqua con coperchio



**Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.**



- ▶ Riempire solo con acqua potabile appena erogata e fredda.



### Accessori speciali



**Disporre sul contenitore di cottura forato gli accessori non compresi nella fornitura.**

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

## 4 Modi di funzionamento

### 4.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.



Osservare le indicazioni fornite in «Consigli e accorgimenti» (vedi pagina 22) e «Easy Cook».

### 4.2 Cottura a vapore



Campo di temperatura

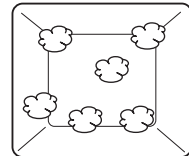
30–100 °C

Valore proposto

100 °C

Appoggio

da 1 a 4



La camera di cottura viene riscaldata con il vapore. L'alimento viene riscaldata e portato a cottura con il vapore.

### Applicazioni

- Cottura di verdura, riso, cereali, legumi, alimenti a base di uova
- Affogatura di carne, pollame e pesce
- Estrazione del succo da frutti e frutti di bosco
- Produzione di yogurt
- Sterilizzazione



È possibile cuocere su più appoggi contemporaneamente.

- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato.

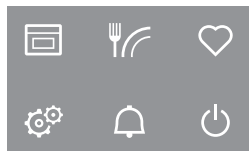
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cottura di verdura, riso, cereali, legumi, carne e molluschi</li> <li>▪ Estrazione del succo da frutti e frutti di bosco</li> <li>▪ Scongelamento e cottura contemporanea di verdura</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cottura di piatti a base di uova, es. budini</li> <li>▪ Sterilizzazione</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Affogatura di pollame e pesce</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Scongelamento di alimenti delicati come carne e pesce</li> <li>▪ Produzione di yogurt</li> </ul>

## 5 Uso

La selezione dei vari menu principali e delle diverse funzioni avviene premendo i tasti a sfioramento corrispondenti. Le funzioni e i tasti a sfioramento selezionati si illuminano di bianco, mentre quelli ulteriormente selezionabili sono di colore arancione.

Le impostazioni e le funzioni che non possono essere selezionate o modificate nei vari menu sono in grigio.

Sono disponibili i seguenti tasti a sfioramento con menu principali e funzioni:



Modi di funzionamento



EasyCook



Favoriti



Regolazioni utente



Temporizzatore



Spegnimento

### Funzioni del bottone di regolazione

- Premendo:
- accensione dell'apparecchio
  - selezione/apertura di sottomenu, impostazioni ecc.
  - conferma/chiusura di un messaggio
  - attivazione/disattivazione di una regolazione utente

- Ruotando:
- navigazione nei sottomenu
  - variazione/impostazione di valori, regolazioni utente

### 5.1 Riempire il contenitore dell'acqua



**Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.**

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Estrarlo per riempirlo.
- ▶ Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.

- In tutti i modi di funzionamento, il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.


## Rabboccare l'acqua.

La capacità del contenitore dell'acqua è di norma sufficiente per un processo di cottura.

Se occorre rabboccare l'acqua:

- ▶ riempire il contenitore con al massimo 0,5 litri d'acqua per evitare che trabocchi a funzionamento terminato.

## 5.2 Selezionare il modo di funzionamento e avviare

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Se l'apparecchio è impostato su un altro menu: premere il tasto a sfioramento .
  - Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento.
  - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento; sopra alla temperatura viene proposto un valore.
- ▶ Secondo necessità, impostare valori per durata, fine, temperatura e confermare.

## Tip and go

Quando sono state effettuate tutte le impostazioni necessarie per il modo di funzionamento, il display visualizza una barra per 20 secondi. Se in questo intervallo di tempo non si effettuano altre impostazioni, il funzionamento inizia automaticamente. Se si modifica un'impostazione, Tip and go ricomincia.



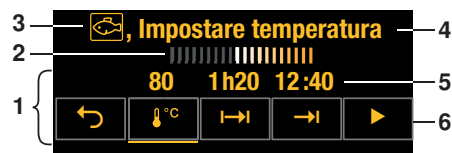
È possibile adeguare (vedi pagina 26) la durata di Tip and go nelle regolazioni utente oppure disattivarlo.

- ▶ Per avviare immediatamente il funzionamento, cioè senza Tip and go, selezionare ▶.
  - Se impostata, il display e il display digitale visualizzano la durata residua.



Il modo di funzionamento impostato non può essere modificato dopo l'avvio.

## Panoramica del display



- 1 Impostazioni del modo di funzionamento
- 2 Tip and go
- 3 Modo di funzionamento con simbolo
- 4 Posizione momentanea del bottone di regolazione/regolazione selezionata
- 5 Valori impostati/valori proposti
- 6 Simboli per impostazioni

### 5.3 Controllare e modificare le impostazioni

- ▶ Selezionare il simbolo per l'impostazione desiderata.
- ▶ Per modificare il valore: ruotare il pulsante di regolazione a destra o a sinistra.
- ▶ Premere il pulsante di regolazione per confermare l'impostazione.
  - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
  - Sopra al simbolo corrispondente è presente il valore modificato.



La fine può essere modificata solo durante i primi 60 secondi di funzionamento.

### 5.4 Regolare durata

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

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare **I→I**.
- ▶ Impostare la durata desiderata (max. 9 ore e 59 min.) e confermare.
  - Nelle impostazioni del modo di funzionamento compare la durata e, accanto, il termine calcolato del funzionamento.
  - Termine del funzionamento/durata trascorsa (vedi pagina 18)

### 5.5 Impostare l'avviamento ritardato/la fine

L'avviamento ritardato è attivo quando nel modo di funzionamento selezionato sono state impostate sia la durata che la fine.

In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato.




Non lasciare cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.

#### Prima di impostare l'avviamento ritardato


- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Impostare la temperatura.
- ▶ Impostare la durata.

#### Impostare l'avviamento ritardato.







- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare **→I**.
  - Viene visualizzata la fine momentanea calcolata a partire dalla durata.
- ▶ Impostare la fine desiderata e confermare.
  - Il display visualizza la durata residua fino all'avvio del modo di funzionamento.
  - Dopo 3 minuti il display si spegne e il tasto a sfioramento  si illumina di bianco. Premendo il bottone di regolazione, è possibile richiamare il display in qualsiasi momento.
  - L'apparecchio rimane spento fino a 3 minuti prima dell'avvio automatico del funzionamento.
- ▶ Controllare e modificare (vedi pagina 16) le impostazioni.



## Esempio


- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 100 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare la fine alle 11.30.
  - L'apparecchio si attiva automaticamente alle 10.15 e si spegne alle 11.30.

## 5.6 Interrompere o disinserire anticipatamente il modo di funzionamento




- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare  o premere il tasto a sfioramento .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
  - Il display visualizza: « Calore residuo» e ad es.: « Cottura a vapore interrotto».
- ▶ Per avviare un nuovo modo di funzionamento: Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Per disattivare l'apparecchio: Premere il tasto a sfioramento .

## 5.7 Modificare il modo di funzionamento

Se nessun modo di funzionamento è ancora attivo:

- ▶ nelle impostazioni del modo di funzionamento temporaneo selezionare .
  - Viene visualizzato il menu dei modi di funzionamento.


Se è già attivo un modo di funzionamento:

- ▶ selezionare  oppure premere il tasto a sfioramento .
  - Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento  e selezionare un nuovo modo di funzionamento.

## 5.8 Temporizzatore

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


### Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza il valore proposto «10min».
- ▶ Ruotare il bottone di regolazione e impostare la durata desiderata.
  - Il display visualizza la durata e la fine del temporizzatore.


L'impostazione avviene:

- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, ad es. 9min 50s.
- dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, ad es. 1h 12min.
- dalle 10 ore a intervalli di 1 ora, ad es. 18h


La durata massima del temporizzatore è di 99h.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione.
  - Il temporizzatore si avvia.
  - Se nessun modo di funzionamento con durata impostata è attivo, la durata residua del temporizzatore compare sul display digitale.
  - Il tasto a sfioramento  si illumina di bianco.
  - Se l'apparecchio era impostato su un altro menu prima di regolare il temporizzatore, es. Modi di funzionamento: compare il menu risp. il relativo sottomenu scelto, ad es. un modo di funzionamento in corso.
  - Se l'apparecchio non era impostato su un altro menu: il display si oscura.


### Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione, ridurre o prolungare la durata.
- ▶ Confermare la riduzione/il prolungamento.


### Tempo scaduto

- Al termine della durata impostata:
- viene emesso un segnale acustico;
  - il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Per chiudere il messaggio, selezionare .

### Disinserire anticipatamente il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione, impostare il temporizzatore su 0 e confermare.

Oppure, se il temporizzatore è l'unica funzione attiva:




- ▶ premere il tasto a sfioramento .

Oppure, per disattivare l'apparecchio:

- ▶ premere 2 volte il tasto .


## 5.9 Fine del funzionamento

Al termine della durata impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.
  - viene emesso un segnale acustico.
  - il display visualizza tre opzioni:
- selezionare  per scegliere un nuovo modo di funzionamento
  - selezionare : per prolungare il funzionamento
  - selezionare  per spegnere l'apparecchio.
    - in assenza di interazione, l'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 3 minuti.



È possibile adeguare (vedi pagina 24) il tempo di disattivazione dell'apparecchio in modo personalizzato.

- Fin quando la temperatura è superiore a 80 °C, il display visualizza il « calore residuo».



In questa fase il calore residuo consente di mantenere i cibi al caldo ancora per qualche minuto.

Non appena la temperatura scende sotto gli 80 °C, tutte le indicazioni si spengono. La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

In tutti i modi di funzionamento a vapore, alla fine può avere luogo una riduzione del vapore. Durante tale fase, per circa 1 minuto il vapore viene rilasciato gradualmente dalla camera di cottura nell'ambiente. Così, all'apertura della porta dell'apparecchio, si evita una fuoriuscita intensa di vapore. La porta può essere tuttavia aperta in qualsiasi momento.

### Prelevare l'alimento






#### Pericolo di ustioni!




Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore bollente dalla camera di cottura. Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

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

## 5.10 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Un modo di funzionamento o un'applicazione in corso terminano; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
  - Il display visualizza il « calore residuo».
  - Dopo tutti i modi di funzionamento con vapore, il display visualizza: «Svuotamento in corso. Non togliere contenitore acqua.».
- ▶ Premere nuovamente il tasto a sfioramento .
  - Tutti i tasti a sfioramento si spengono.
  - Tutte le funzioni terminano e vengono disattivate.

Oppure, al termine del funzionamento:

- ▶ selezionare l'opzione  sul display.
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Un modo di funzionamento o un'applicazione in corso terminano; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
  - Il display visualizza: « calore residuo».
- ▶ Premere il tasto a sfioramento 
  - Tutti i tasti a sfioramento si spengono.
  - Tutte le funzioni terminano e vengono disattivate.



L'apparecchio è spento quando nessun tasto a sfioramento è più acceso e il display è oscurato.

La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

## 5.11 Svuotare il contenitore dell'acqua



### Pericolo di scottatura!

L'acqua presente nell'apposito contenitore può essere caldissima. Se il display visualizza «Non togliere contenitore acqua», significa che la temperatura dell'acqua residua è troppo elevata. Non rimuovere il contenitore dell'acqua!

Per motivi di sicurezza, l'acqua residua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel contenitore dell'acqua.


Il display visualizza: «Scarico acqua». Dopo che l'acqua è stata nuovamente pompata nel contenitore:

- ▶ Prelevarlo, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.



Un nuovo avviamento di un modo di funzionamento è possibile in qualsiasi momento.

## 6 EasyCook

Con  EasyCook è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto il gruppo e l'alimento, l'apparecchio suggerisce i modi di funzionamento adeguati, impostazioni e accessori compresi.




L'omonima brochure fornita insieme alle istruzioni per l'uso contiene le stesse indicazioni in formato cartaceo.

I valori indicati per la temperatura e la durata sono indicativi. Possono essere differire in base al tipo e alla dimensione dell'alimento e alle preferenze personali.



## 6.1 Panoramica dei gruppi di alimenti

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

È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

 verdura	 petto di pollo
 frutta	 pesce e frutti di mare
 legumi	 contorni
 cereali	 dessert
 patate	 latticini
 carne	 uova

## 6.2 Selezionare e avviare la cottura di alimenti

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
  - Il display visualizza una panoramica dei gruppi di alimenti.
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Se necessario: selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi, ecc.).
- ▶ Se necessario: selezionare il modo di preparazione (cottura, cottura al forno ecc.).
- Il display visualizza varie informazioni su:
  - temperatura
  - durata
  - necessità o meno del preriscaldamento
  - accessori necessari
  - appoggio
  - eventuali consigli
- ▶ Selezionare .
- ▶ Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento.
- ▶ Per avviare il funzionamento, selezionare ▶.




Entro certi limiti, è possibile modificare i parametri impostati.

# 7 Favoriti



È possibile memorizzare come favoriti fino a 24 modi di funzionamento e applicazioni EasyCook con le regolazioni effettuate.

## 7.1 Creare favoriti


- ▶ Selezionare il modo di funzionamento o un'applicazione EasyCook.
- ▶ Eseguire le regolazioni.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
  - Il menu dei favoriti si apre.
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio e confermare.

- ▶ Assegnare un nome al favorito mediante la tastiera visualizzata e confermare.
  - Il favorito viene memorizzato.



### 7.2 Selezionare e avviare un favorito

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il favorito desiderato e confermare con «Sì».
- ▶ Per avviare il favorito, selezionare .
- Il favorito si avvia.

### 7.3 Modificare un favorito

- ▶ Selezionare il preferito desiderato.
- ▶ Adeguare le impostazioni come desiderato.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio o il preferito da sovrascrivere.
- ▶ Secondo il caso, assegnare un nome al preferito o confermare la sovrascrittura.
  - Il preferito modificato viene memorizzato.

### 7.4 Cancellare un favorito

- ▶ Se l'apparecchio è impostato su un altro menu: premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il favorito da cancellare.
  - Il display visualizza: «Cancellare questo favorito?».
- ▶ Per cancellare il favorito, selezionare «Sì».
  - Il favorito viene cancellato.

## 8 Consigli e accorgimenti

### 8.1 Consigli generali

- I cibi con una durata di cottura simile, come per esempio riso, legumi e verdura, possono essere cotti contemporaneamente in modo da risparmiare energia.
- I cereali come il riso o il miglio e i legumi come le lenticchie possono essere cotti direttamente nell'apposito piatto di portata con un'adeguata quantità di liquido.
- Posizionare il piatto di portata direttamente sul contenitore di cottura forato.

### 8.2 Risparmiare energia

- ▶ Evitare di aprire frequentemente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.




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

## 9 Regolazioni utente



### 9.1 Panoramica delle regolazione utente


	Lingua		Volume
	Display		Funzioni di assistenza
	Data		Temperatura
	Orologio		Sicurezza bambini
	Informazioni		Identificazione apparecchio
	Decalcificazione dell'apparecchio		Modalità demo
	Durezza dell'acqua		Regolazioni di fabbrica

### 9.2 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- Il display visualizza il menu principale delle regolazioni utente:



- ▶ Selezionare la regolazione utente o il sottomenu desiderato.
- ▶ Eseguire la regolazione necessaria e confermare premendo il pulsante di regolazione.
  - Il display visualizza il menu principale delle regolazioni utente o il rispettivo sottomenu.
- ▶ Per uscire da un sottomenu e tornare al menu principale delle regolazioni utente, selezionare .
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente, premere un altro tasto o il tasto .

 Tutte le regolazioni utente restano memorizzate anche dopo una mancanza di corrente.

### 9.3 Lingua

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

### 9.4 Display

#### Contrasto

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

#### Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

## Schermata iniziale \*

\* A seconda della versione software

Con questa regolazione utente è possibile stabilire quale menu deve comparire sul display all'avvio dell'apparecchio. È possibile scegliere fra i seguenti menu:

- Modi di funzionamento (impostato di fabbrica)
- EasyCook
- Preferiti

## Tempo di disattivazione dell'apparecchio

Quando l'apparecchio è acceso ma nessun modo di funzionamento è attivo, dopo un certo tempo si spegne automaticamente senza alcun intervento dell'utente. Esempio: quando un modo di funzionamento termina.





Il tempo di disattivazione dell'apparecchio può essere impostato tra i 3 e i 30 minuti. Di fabbrica, il tempo impostato è pari a 15 minuti.

## 9.5 Data

La data può essere consultata e modificata.

## 9.6 Orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

-  Ora
-  Formato orologio
-  Indicazione dell'ora
-  Sincronizzazione con la rete

### Formato dell'ora

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



Con la funzione «Orario estivo/invernale» attivata, non è possibile attivare l'impostazione «12 h».

### Indicazione dell'ora

Nella regolazione «Visualizzare orologio» (impostata di fabbrica) l'ora dalle 00:00 alle 06:00 (formato 24 ore) o dalle 12:00 a.m. alle 06:00 a.m. (formato 12 ore) viene indicata con una luminosità inferiore.

Nella regolazione «Nascondere orologio», le indicazioni restano spente quando l'apparecchio è disinserito.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore EcoStandby, le funzioni di sicurezza restano attive.



## 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 aziona un timer interno all'apparecchio.

## 9.7 Informazioni

I segnali acustici e i messaggi di avvertenza possono essere disattivati o non visualizzati. I segnali acustici importanti (quali temporizzatore, fine funzionamento e spegnimento apparecchio) non possono essere disattivati o non visualizzati.

## 9.8 Decalcificazione dell'apparecchio

Con questa funzione è possibile decalcificare l'apparecchio o consultare il tempo di funzionamento residuo fino alla successiva decalcificazione.

Vedere Decalcificazione (vedi pagina 29).

## 9.9 Durezza dell'acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento giusto per la decalcificazione. Questo sistema si può ulteriormente ottimizzare per le economie domestiche con acqua molto dolce (anche attraverso un impianto d'addolcimento) e acqua di durezza media, regolando nelle regolazioni d'utente il campo adatto.

Per la durezza dell'acqua esistono tre campi di regolazione:

Campo	Durezza dell'acqua [°fH]	Durezza dell'acqua [°dH]	Durezza dell'acqua [°eH]
▪ dura	da 36 a 50	da 21 a 28	da 26 a 35
▪ media	da 16 a 35	da 9 a 20	da 12 a 25
▪ morbida	da 1 a 15	da 1 a 8	da 1 a 11

## 9.10 Volume

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




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).

## 9.11 Funzioni di assistenza

### Tip and go

 «Tip and go» indica l'intervallo di tempo dopo il quale un modo di funzionamento o un programma si avvia automaticamente, posto che tutte le regolazioni siano presenti o siano state effettuate. Quando si effettua una regolazione, il countdown si riavvia.

 «Tip and go» può essere attivato o disattivato.

Con  «Tip and go» attivato sono possibili valori tra 10 secondi e 1 minuto. Di fabbrica, il valore impostato è pari a 20 secondi.

## 9.12 Temperatura

### Unità di temperatura

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

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

## 9.13 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'attivazione accidentale del programma da parte di bambini.

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



La sicurezza bambini si attiva 3 minuti dopo ogni disinserimento dell'apparecchio.

## 9.14 Informazioni relative all'apparecchio

Nelle  «Informazioni relative all'apparecchio» trovate:

- numero articolo e di fabbricazione (FN) del vostro apparecchio
- versioni software del vostro apparecchio, segnali acustici attualmente utilizzati e immagini di sfondo (in base al modello)
- dati di funzionamento:
  - numero di decalcificazioni già effettuate
  - data e ora dell'ultima decalcificazione
  - tempo di funzionamento attuale con vapore

## 9.15 Modalità demo

Nella modalità demo sono disponibili quasi tutte le funzioni dell'apparecchio, ma non è possibile utilizzarlo per cucinare. In caso di presentazioni del prodotto e consulenze, si assicura così la sicurezza di utilizzo.

L'inserimento e il disinserimento della modalità demo è possibile solo con un codice di sicurezza.

## 9.16 Regolazioni di fabbrica

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

# 10 Cura e manutenzione



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

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

Non mettere le mani nello scomparto del contenitore dell'acqua finché sul display appare: «Non togliere contenitore acqua».

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

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

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

## 10.1 Pulizia esterna


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

## 10.2 Pulizia della camera di cottura



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

Non piegare la sonda di temperatura.

- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e le parti di cibo.
- ▶ Per raccogliere parti di cibo e condensa durante la cottura, infilare la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato o la griglia.
- ▶ 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.
- ▶ Lo sporco essiccato può essere rimosso più facilmente se, prima della pulizia, l'apparecchio resta acceso per circa 30 minuti nel modo di funzionamento  a una temperatura di 80 °C. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.
- ▶ In caso di sporco ostinato, ad esempio in seguito alla cottura di un pollo, pulire la camera di cottura fredda con detergente sgrassante spray o in crema a seconda delle indicazioni del produttore.



Man mano che aumenta la durata d'uso, nella camera di cottura si possono formare i colori luccicanti dell'arcobaleno oppure la superficie può diventare leggermente opaca. Tale effetto non incide sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

Alterazioni cromatiche come questa possono essere eliminate con un detergente non abrasivo in crema.



I residui di condensa possono essere rimossi con un detergente leggermente acido, o con un po' di acido citrico.

### 10.3 Pulire la porta dell'apparecchio

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

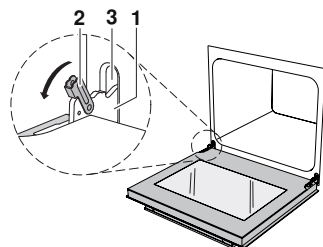
#### Rimuovere la porta dell'apparecchio



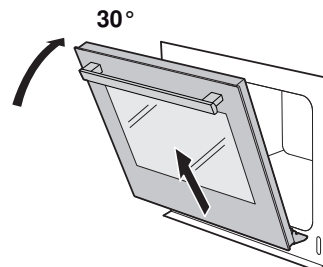
##### **Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!**

Assicurarsi che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante lo smontaggio e il montaggio della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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



- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (circa 30°).
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



#### Montare la porta dell'apparecchio

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

### 10.4 Pulire la guarnizione della porta

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

### 10.5 Sostituire la guarnizione della porta

Per motivi tecnici di sicurezza, la guarnizione della porta deve essere sostituita dal nostro servizio clienti.

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



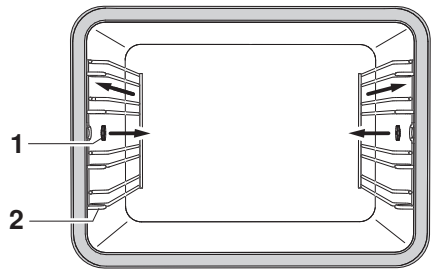
### Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

Non lavare il contenitore dell'acqua nella lavastoviglie.

- La teglia d'acciaio inossidabile, le griglie d'appoggio e il contenitore di cottura forato possono essere lavati in lavastoviglie.
- Residui d'acqua nel relativo contenitore possono essere rimossi con un decalcificante (non con detersivo) normalmente reperibile in commercio.
- ▶ Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificarla.

### Estrarre la griglia d'appoggio

- ▶ Svitare il dado zigrinato **1** posizionato davanti sulla griglia d'appoggio ruotando in senso antiorario.
- ▶ Spostare leggermente a lato della vite la griglia d'appoggio **2** ed estrarla in avanti.



### Inserire la griglia d'appoggio


- ▶ Inserire la griglia d'appoggio nei fori della parete posteriore della camera di cottura e appoggiarla sulla vite. Riavvitare in senso orario sulla vite il dado zigrinato fino all'arresto.

## 10.7 Decalcificazione

### Funzionamento

Durante ogni produzione di vapore, nel generatore si deposita del calcare in base alla durezza dell'acqua locale (cioè secondo il tenore di calcare nell'acqua).

Un apposito sistema nell'apparecchio riconosce automaticamente e indica quando la decalcificazione è necessaria.

- Premendo il tasto a sfioramento  e dopo la fine di un processo di cottura, il display visualizza:

Decalcificare l'apparecchio?  
Seguire questa procedura.



Consigliamo di eseguire la decalcificazione quando si accende l'indicazione. Se si omette questa operazione per un periodo di tempo prolungato, le funzioni dell'apparecchio e l'apparecchio stesso possono danneggiarsi. L'intero processo di decalcificazione dura circa 45 minuti.

## Intervallo di decalcificazione

L'intervallo di decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza d'uso. Con 4 x 30 minuti di vaporizzazione la settimana, a seconda della durezza dell'acqua occorre decalcificare come segue:

Durezza dell'acqua	Decalcificare dopo circa
Dura	5 mesi
Media	8 mesi
Morbida	12 mesi

## Consultazione del tempo di funzionamento residuo

Il tempo di funzionamento residuo disponibile per la cottura a vapore fino alla successiva decalcificazione può essere consultato nelle regolazioni utente alla voce «Decalcificazione».

### Decalcificante

#### Durgol Swiss Steamer



#### Danni all'apparecchio a causa di decalcificanti errati!

Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il prodotto «Durgol Swiss Steamer». Il decalcificante contiene un acido efficientissimo. Pulire immediatamente con acqua eventuali spruzzi di decalcificante. Osservare le indicazioni del produttore.



Per l'elenco dei rivenditori consultare la sezione «Accessori e ricambi» (vedi pagina 36).



«Durgol Swiss Steamer» è stato sviluppato specificatamente per questo apparecchio.

I decalcificanti normalmente reperibili in commercio non sono adatti, perché contengono additivi schiumanti o possono non essere sufficientemente efficaci.

Usando un decalcificante diverso, questo può

- traboccare schiumando all'interno
- decalcificare il vaporizzatore in misura insufficiente
- in casi estremi, danneggiare l'apparecchio

## Avviare la decalcificazione




**Prima di effettuare la decalcificazione, l'apparecchio deve essersi raffreddato.**

Rimuovere accessori, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. Rimanere nei pressi dell'apparecchio: durante la decalcificazione occorre aggiungere il decalcificante e svuotare il contenitore dell'acqua. Durante la decalcificazione la porta dell'apparecchio deve rimanere chiusa.

Quando sul display compare «Decalcificare l'apparecchio? Seguire questa procedura.»:

- ▶ Selezionare «Sì».
- ▶ Il display visualizza: «Preparazione decalcificazione in corso».



Se viene emesso un segnale acustico e sul display compare « Calore residuo troppo elevato», significa che l'apparecchio non è stato raffreddato a sufficienza e che la decalcificazione non può avere inizio.

- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: aggiungere 0,5 l di decalcificante non diluito nel contenitore dell'acqua, inserire il contenitore e selezionare ▶.
  - La decalcificazione si avvia.
  - Il display visualizza: «Decalcificazione apparecchio».



Per motivi di sicurezza non è possibile interrompere la decalcificazione dopo l'avvio.

## Sostituire il liquido di risciacquo

- ▶ Quando compare il messaggio corrispondente sul display: estrarre il contenitore dell'acqua, svuotare il liquido di risciacquo e aggiungere 1 l di acqua calda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  - La fase di risciacquo inizia automaticamente.
  - Il display visualizza: «Risciacquo apparecchio.»
- ▶ Ripetere il procedimento ogni volta che è necessario.




Durante l'ultimo risciacquo l'acqua viene riscaldata; pertanto, la porta dell'apparecchio può appannarsi.

## Terminare la decalcificazione

- ▶ Quando compare il messaggio corrispondente: estrarre il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Se sul fondo della camera di cottura si è accumulato del liquido, eliminarlo con un panno morbido.
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - Il display visualizza: «Apparecchio decalcificato.»
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.



Se dopo la decalcificazione si utilizza il modo di funzionamento , l'acqua presente nell'apposito contenitore potrebbe essere torbida dopo la cottura. Questo non ha alcuna influenza sulle caratteristiche di cottura e sulla qualità dell'alimento.

## 11 Eliminare personalmente i guasti

### 11.1 Cosa fare, se ...

In questo capitolo sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se appare visualizzato un altro guasto oppure se non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.



Prima di chiamare il servizio assistenza, annotare il messaggio di guasto completo.

Fxx/Exxx vedere le istruzioni per l'uso  
FNxxxxx xxxxxx.

#### ...l'apparecchio non funziona

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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La modalità demo è attivata.</li> </ul>	La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio è difettoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

#### ...durante la cottura a vapore non si vede il vapore

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura della camera di cottura supera i 100 °C.</li> </ul>	Non occorre alcun intervento: il vapore oltre i 100 °C non è visibile.

#### ...il campo dei comandi si appanna

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nei modi di funzionamento con vapore fuoriesce del vapore.</li> </ul>	Un breve appannamento è normale. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Assicurarsi che, quando si chiude la porta dell'apparecchio, questa sia completamente a tenuta.</li> <li>▶ In caso di appannamento forte e continuo, chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>



**...si sentono rumori durante il funzionamento**

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> <li>Questi rumori si sentono durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione o di pompaggio).</li> </ul>	È del tutto normale.


**... 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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

**...il display visualizza:**

FX/EXX vedere le istruzioni per l'uso


FN XXX XXXXXX

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

**...il display visualizza**

UX/EXX vedere le istruzioni per l'uso

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 l'indicazione di guasto premendo il tasto .</li> <li>Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.</li> <li>Ripristinare l'alimentazione elettrica.</li> <li>Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero FN (vedere targhetta dei dati).</li> <li>Interrompere l'alimentazione elettrica.</li> <li>Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

**...il display visualizza:**



Calore residuo

Non rimuovere il contenitore dell'acqua.

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>La temperatura dell'acqua nel generatore di vapore è troppo elevata.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Aspettare il raffreddamento (possono trascorrere fino a 30 minuti).</li></ul> <p>Per motivi di sicurezza l'acqua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore.</p> <p>L'apparecchio può comunque essere utilizzato.</p>

**...il display visualizza:**

Decalcificazione fallita

Apparecchio non decalcificato

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Eeguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati) e dell'intero messaggio di guasto.</li><li>Chiamare il servizio assistenza.</li></ul>

## 11.2 Dopo una mancanza di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

### Breve mancanza di corrente durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. Funzionamento interrotto».
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - Il display visualizza il menu dei modi di funzionamento.

### Breve mancanza di corrente durante la decalcificazione

- La decalcificazione si interrompe.
- Dopo l'inserimento dell'apparecchio, il display visualizza: « Mancanza di corrente. Decalcificazione prosegue.»
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - La decalcificazione prosegue.

## Mancanza di corrente prolungata

### Variante 1 \*

\* A seconda della versione software

Dopo una mancanza di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Tuttavia, prima di poter rimettere in funzione l'apparecchio, occorre reimpostare la lingua e l'ora; altre regolazioni non sono obbligatorie.

- Se era in corso una decalcificazione: la decalcificazione prosegue.

### Variante 2 \*

\* A seconda della versione software

Dopo una mancanza di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Tuttavia, prima di poter rimettere in funzione l'apparecchio, occorre reimpostare l'ora; altre regolazioni non sono obbligatorie.

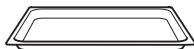
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. Regolare ora».
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
  - Il display visualizza il menu «Ora» delle regolazioni utente.
- ▶ Selezionare ⌚, regolare l'ora e confermare.
  - Il display visualizza di nuovo il menu «Ora».
- ▶ Selezionare ↶.
  - Il display visualizza: «Proseguire con la messa in funzione?»
- ▶ Se si desidera modificare altre regolazioni utente, selezionare "Sì".
  - Il display visualizza il relativo menu delle regolazioni utente.
- ▶ Se non si desidera modificare altre regolazioni utente, selezionare "No".
  - L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.
  - Se era in corso una decalcificazione: la decalcificazione prosegue.

## 12 Accessori e ricambi

L'accessorio e i ricambi qui rappresentati possono essere ordinati in aggiunta alla consegna dell'apparecchio. A meno che sia inclusa nella garanzia, l'ordinazione è a pagamento. Per le ordinazioni indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

### 12.1 Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile  
2/3 Gastronorm




Contenitore di cottura forato  
2/3 Gastronorm



Brochure EasyCook



 Gastronorm (GN) è un sistema di misurazione utilizzato nelle cucine professionali. La misura di riferimento  $\frac{1}{4}$  GN è di 325 x 530 mm.

### 12.2 Accessori speciali

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

### 12.3 Ricambi

Griglia d'appoggio  
sinistra/destra



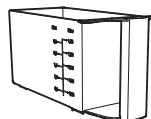
Dado zigrinato



Coperchio del contenitore dell'acqua



Contenitore dell'acqua



Decalcificante  
Durgol Swiss Steamer



Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

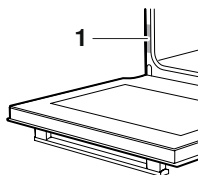
## 13 Dati tecnici

### Dimensioni esterne

- ▶ Vedere istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

- ▶ Vedere targhetta dei dati 1



### 13.1 Nota per gli istituti di prova

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

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

### Osservazione generale

Volume massimo di caricamento 2 kg

### 13.2 Misurazione della temperatura

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

### 13.3 EcoStandby

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



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore EcoStandby, le funzioni di sicurezza restano attive.

### 13.4 Rimando alla licenza «Open source»

Il presente apparecchio include il software open source Newlib. Tale programma è soggetto alle condizioni di licenza indicate al capitolo 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) del documento di testo allegato relativo alla licenza stessa.

## 14 Smaltimento

### 14.1 Imballaggio



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

### 14.2 Sicurezza

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

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

### 14.3 Smaltimento



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

# 15 Indice analitico

<b>A</b>	
Accessori.....	12, 36
Pulizia.....	29
Accessori speciali.....	13, 36
Ambito di validità .....	2
Appoggi.....	12
Avvertenze di sicurezza	
Condizioni generali.....	5
Avvertenze per l'uso .....	7
Avviamento ritardato .....	16
<b>B</b>	
Brevi istruzioni .....	44
<b>C</b>	
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura.....	38
Pulizia.....	27
Cancellare	
Favoriti .....	22
Collegamento elettrico.....	38
Consigli e accorgimenti.....	22
Contenitore dell'acqua.....	13
Pulizia.....	29
Svuotare .....	20
Contenitore di cottura .....	12
Contrasto.....	23
Contratto di servizio.....	43
Cottura a vapore .....	13
Cura.....	27
<b>D</b>	
Dati tecnici.....	38
Decalcificante .....	30
Decalcificazione .....	29
Avviare .....	31
fallita .....	34
Fase di risciacquo.....	31
tempo residuo fino alla prossima decalcifi- cazione .....	26
Dimensioni esterne.....	38
Disattivazione anticipata.....	17
Disattivazione automatica.....	24
Durata.....	16
Durezza dell'acqua .....	25
<b>E</b>	
EasyCook .....	20, 36
Gruppi di alimenti .....	21
EcoStandby.....	38
Elementi di comando e d'indicazione.....	11
<b>F</b>	
Famiglia di prodotti.....	2
Favoriti.....	21
Avviare .....	22
Cancellare .....	22
Creare .....	21
Fine.....	16
FN .....	26
Formato dell'ora.....	24
<b>G</b>	
Griglia d'appoggio .....	29
Pulizia.....	29
Guarnizione della porta	
Pulire .....	28
Sostituire.....	28
<b>I</b>	
Impostazioni del modo di funzionameno	
Controllare .....	16
Impostazioni del modo di funzionamento	
.....	15
Modificare .....	16
Indicazione dell'ora.....	24
Informazioni relative all'apparecchio	
.....	26
Interruzione	
Modo di funzionamento.....	17
Istituti di prova .....	38
<b>L</b>	
Lingua .....	23
Luminosità.....	23
<b>M</b>	
Mancanza di corrente .....	34
Manutenzione .....	27
Messa in funzione.....	7, 10
Messaggi F ed E.....	33
Messaggi U ed E .....	33
Messaggio di avvertenza.....	25
Modalità demo .....	26
Modo di funzionamento	
Interruzione .....	17
Modificare .....	17
Selezionare .....	15
<b>N</b>	
Note .....	42
numero del modello .....	2, 26



<b>O</b>	
Orologio.....	24
Osservazioni sulla sicurezza	
Prima della prima messa in funzione	
.....	7
Uso conforme allo scopo.....	7
<b>P</b>	
Porta dell'apparecchio	
Pulizia.....	28
Rimuovere.....	28
Preferiti	
Modificare.....	22
Preriscaldare.....	22
Prima della prima messa in funzione.....	7
Prima messa in funzione.....	10
Prolungare il funzionamento.....	18
Pulire	
Guarnizione della porta.....	28
Pulizia.....	27
Accessori.....	29
Camera di cottura.....	27
Contenitore dell'acqua.....	29
Griglia d'appoggio.....	29
Pulizia esterna.....	27
<b>R</b>	
Regolare l'ora.....	23
Regolazioni di fabbrica.....	27
Regolazioni utente.....	23
adattare.....	23
Panoramica.....	23
Ricambi.....	36
Richieste.....	43
Risparmiare energia.....	22
<b>S</b>	
Schermata iniziale.....	24
Segnali acustici.....	25
Service & Support.....	43
Simboli.....	5
Sincronizzazione con la rete.....	25
Smaltimento.....	39
Smaltire l'apparecchio.....	39
Sonda della temperatura.....	12
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze di sicurezza.....	6
Struttura.....	11
<b>T</b>	
Targhetta dei dati.....	38
Tasti a sfioramento.....	11
Teglia d'acciaio inossidabile.....	12
Tempo di disattivazione dell'apparecchio	
.....	24
Temporizzatore.....	17
Tip and go.....	15, 26
Tipo.....	2
<b>U</b>	
Unità di temperatura.....	26
Uso.....	14
<b>V</b>	
versioni software.....	26
Volume.....	25
Volume di caricamento.....	38

## 16 Note

## 17 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Assistenza → Registrazione garanzia.
- mediante la carta di registrazione allegata.

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

I dati del mio apparecchio:

**FN:** \_\_\_\_\_ **Apparecchio:** \_\_\_\_\_

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

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

### Richiesta di riparazione

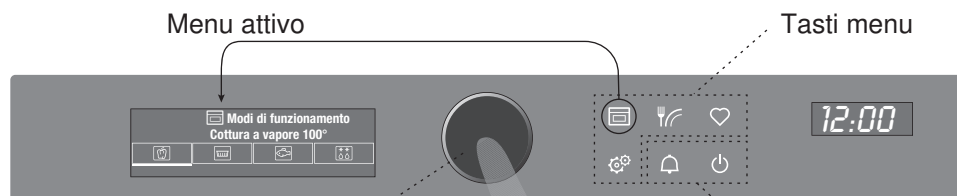
Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fissiamo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

### Richieste di informazioni in generale, accessori, contratto di servizio

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

# Brevi istruzioni

In questa sezione sono riportate le informazioni principali sull'uso del sistema.





## Pulsante di regolazione come elemento di controllo centrale

- ▶ Premere per accendere l'apparecchio, per selezionare e confermare
- ▶ Ruotare per regolare la temperatura e la durata o per navigare nel menu

## Tasti menu e tasti azione

I tasti menu comprendono una serie di opzioni di preparazione e regolazioni utente. Tali opzioni possono essere selezionate premendo il tasto corrispondente. Il menu attivo viene visualizzato sul display. Con il bottone di regolazione è possibile utilizzare e navigare nel menu; altri sottomenu possono essere richiamati in modo facile e veloce.

I tasti funzione consentono l'accesso diretto a funzioni indipendenti come il temporizzatore  o lo spegnimento dell'apparecchio .



J23001012-R09

