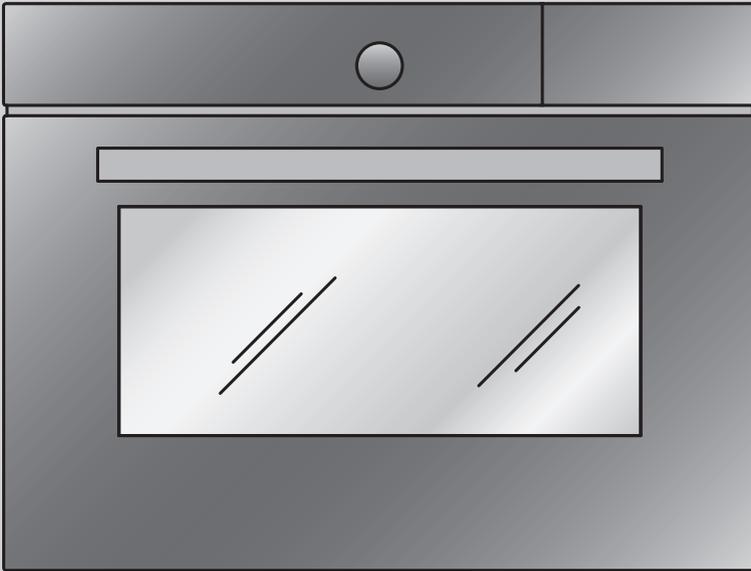




V-ZUG-Home

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



Istruzioni per l'uso

Combi-Steam XSL

Vaporiera combinata

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Numero del modello	Tipo	Sistema di misura
Combi-Steam XSL 60	23062	CSTXSL60HS	60-450
Combi-Steam XSL 60	23065	CSTXSL60H	60-450
Combi-Steam XSL 60	23066	CSTXSL60HY	60-450
Combi-Steam XSL 60	23068	CSTXSL60FHY	60-450

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Le istruzioni per l'uso a colori possono essere scaricate da internet www.vzug.com.



Per rimanere sempre aggiornati, scaricare gli aggiornamenti sull'apparecchio utilizzando V-ZUG-Home. Le istruzioni per l'uso aggiornate e contenenti le nuove funzioni sono disponibili all'indirizzo vzug.com.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	5	6.3	Vacuisine.....	27
1.1	Simboli utilizzati.....	5	6.4	CotturaAutomatica.....	28
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	5	6.5	Cottura professionale.....	30
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	6.6	Cottura delicata.....	31
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	6.7	RigenerazioneAutomatica	34
2	Prima messa in esercizio	9	6.8	Wellness	35
3	Descrizione dell'apparecchio	10	6.9	Igiene	35
3.1	Struttura.....	10	6.10	Scaldavivande	36
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	10	7	EasyCook	36
3.3	Camera di cottura.....	11	7.1	Panoramica dei gruppi di alimenti	36
3.4	Accessori	11	7.2	Selezionare e avviare la cottura di alimenti.....	36
4	Modi di funzionamento	13	8	Favoriti	37
4.1	Tabella dei modi di funzionamento.....	13	8.1	Creare favoriti.....	37
4.2	Cottura a vapore.....	13	8.2	Selezionare e avviare un favorito.....	37
4.3	Aria calda.....	13	8.3	Modificare un favorito	37
4.4	Aria calda con vapore	14	8.4	Cancellare un favorito.....	37
4.5	Rigenerazione	14	9	V-ZUG-Home	38
4.6	Aria calda umida.....	15	9.1	Condizioni	38
5	Uso	15	9.2	Prima messa in esercizio	38
5.1	Riempire il contenitore dell'acqua.....	16	10	Regolazioni utente	39
5.2	Selezionare il modo di funzionamento e avviare	16	10.1	Panoramica delle regolazione utente	39
5.3	Controllare e modificare le impostazioni	17	10.2	Adattare le regolazioni utente	39
5.4	Regolare durata.....	17	10.3	Lingua	39
5.5	Impostare l'avviamento ritardato/la fine	17	10.4	Display.....	40
5.6	Temperatura sonda.....	18	10.5	Data.....	40
5.7	Interrompere o disinserire anticipatamente il modo di funzionamento.....	19	10.6	Orologio.....	40
5.8	Modificare il modo di funzionamento	19	10.7	Informazioni.....	41
5.9	Temporizzatore.....	20	10.8	Decalcificazione dell'apparecchio	41
5.10	Fine del funzionamento	21	10.9	Durezza dell'acqua.....	41
5.11	Spegnimento dell'apparecchio	22	10.10	Volume.....	41
5.12	Svuotare il contenitore dell'acqua	22	10.11	Funzioni di assistenza.....	42
6	GourmetGuide	23	10.12	Temperatura	42
6.1	Ricettario	23	10.13	Sicurezza bambini	43
6.2	Ricette personali.....	24	10.14	V-ZUG-Home.....	43
			10.15	Informazioni relative all'apparecchio.....	43
			10.16	Modalità demo	43

10.17	Verificare il collegamento.....	43
10.18	Regolazioni di fabbrica.....	43
11	Cura e manutenzione	44
11.1	Pulizia esterna.....	44
11.2	Pulizia della camera di cottura.....	44
11.3	Pulire la porta dell'apparecchio.....	45
11.4	Pulire la guarnizione della porta.....	45
11.5	Sostituire la guarnizione della porta.....	45
11.6	Sostituire la lampadina alogena.....	46
11.7	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	46
11.8	Decalcificazione.....	47
12	Eliminare personalmente i guasti	50
12.1	Cosa fare, se	50
12.2	Dopo una mancanza di corrente.....	53
13	Accessori e ricambi	54
13.1	Accessori	54
13.2	Accessori speciali.....	54
13.3	Ricambi.....	54
14	Dati tecnici	55
14.1	Sorgenti luminose.....	55
14.2	Nota per gli istituti di prova	55
14.3	Misurazione della temperatura.....	55
14.4	Scheda tecnica del prodotto.....	55
14.5	EcoStandby.....	56
14.6	Rimando alla licenza «Open source».....	56
15	Consigli e accorgimenti	57
15.1	Risultato della cottura insoddisfacente... ..	57
15.2	Consigli generali.....	58
15.3	Risparmiare energia.....	58
16	Smaltimento	58
17	Indice analitico	60
18	Service & Support	63

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



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

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



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

bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.

- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

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

zionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.

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

Utilizzo

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

Attenzione, pericolo di ustioni!

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

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

Attenzione, pericolo di lesioni!

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

Attenzione, pericolo di morte!

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore sotto visibile: non appoggiare oggetti direttamente sul calore sotto.
- Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo degli apparecchi senza calore sotto (elemento riscaldante) visibile.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata per evitare fenomeni di corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni, vedere il capitolo «Cura e manutenzione».

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.
 - 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.

Terminare la prima messa in funzione

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento  a 180 °C per circa 30 minuti.



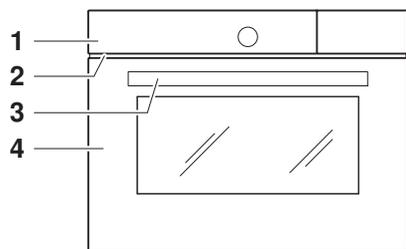
Poiché possono formarsi odori e fumo, aerare bene il locale durante questa operazione.



Tutte le temperature in queste istruzioni per l'uso sono indicate in gradi Celsius. Con la regolazione utente «Gradi Fahrenheit» (vedi pagina 42) valgono le relative conversioni.

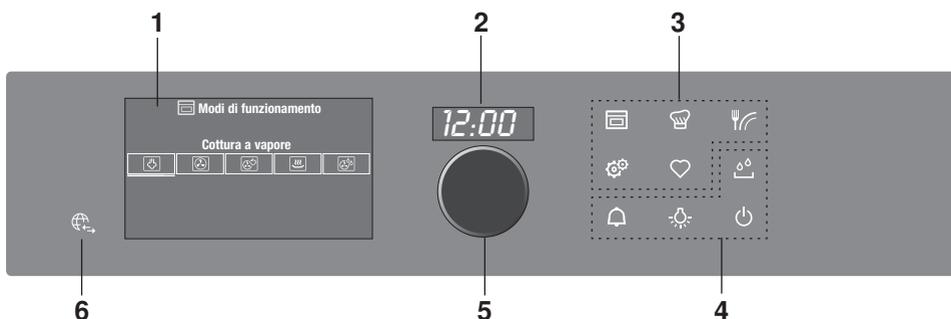
3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Struttura



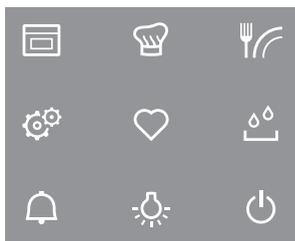
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio

3.2 Elementi di comando e d'indicazione



- 1 Display
- 2 Display digitale (durata/temporizzatore/ora)
- 3 Tasti menu
- 4 Tasti azione
- 5 Attivare bottone di regolazione / apparecchio
- 6 V-ZUG-Home (in base al modello)

Panoramica dei tasti a sfioramento



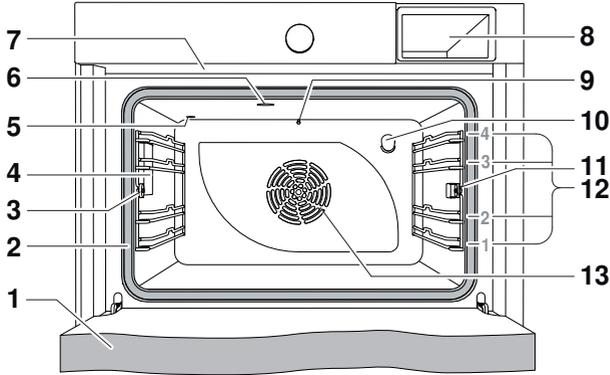
- Modi di funzionamento
- GourmetGuide
- EasyCook
- Regolazioni utente
- Preferiti
- Contenitore dell'acqua
- Temporizzatore
- Illuminazione della camera di cottura
- Disattivare

3.3 Camera di cottura



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

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



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Porta dell'apparecchio | 8 | Scomparto del contenitore dell'acqua |
| 2 | Guarnizione della porta | 9 | Sonda della temperatura |
| 3 | Dado zigrinato | 10 | Ingresso del vapore |
| 4 | Illuminazione della camera di cottura | 11 | Presca per sonda di temperatura dell'alimento |
| 5 | Sensore climatico | 12 | Appoggi |
| 6 | Sfiato della camera di cottura | 13 | Ventilatore dell'aria calda |
| 7 | Fessura di ventilazione | | |

3.4 Accessori



Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

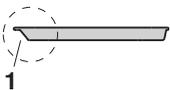
Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.

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

Teglia 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 forma originale.
- Non adatta ai modi di funzionamento , ,  e  GourmetGuide.
- ▶ Al suo posto utilizzare la teglia d'acciaio inossidabile.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.

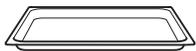


1

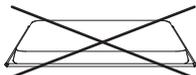


- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.

Teglia d'acciaio inossidabile

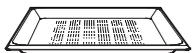


- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato
- Stampo ad es. per pasticcini da aperitivo e biscotti
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento riprende la forma originale.
- Non indicata per i modi di funzionamento  e , se si imposta una temperatura superiore a 150 °C.



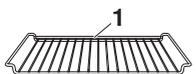
- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.

Contenitore di cottura forato



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

Griglia



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



- Raffreddamento dell'impasto cotto, rovesciato, fuori dalla camera di cottura.

Sonda di temperatura dell'alimento



- Misurazione della temperatura negli alimenti



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



Non adatta per temperature superiori a 230 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra sonda di temperatura dell'alimento e parte superiore della camera di cottura.

4 Modi di funzionamento

4.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.

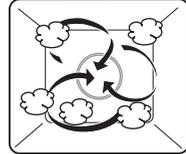


Osservare le indicazioni fornite in «Consigli e accorgimenti» (vedi pagina 57) e «Easy Cook».

4.2 Cottura a vapore



Intervallo di temperatura	30–100 °C
Valore proposto	100 °C
Appoggio	da 1 a 4



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

Applicazione

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



È possibile cuocere a vapore su più appoggi contemporaneamente.

- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato per pulire più facilmente la camera di cottura.

4.3 Aria calda



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	2 o 1 + 3



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

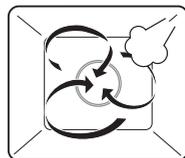
Applicazioni

- Torte, pasticcini, pane e arrosti su 1 o 2 appoggi

4.4 Aria calda con vapore



Intervallo di temperatura	80–230 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	2 o 1 + 3



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Grazie al vapore condensante, l'energia viene trasmessa sull'alimento in modo più efficiente rispetto alla cottura con aria calda. Il risultato è un processo di cottura più veloce.

Il vapore oltre i 100 °C non è visibile.

Applicazione

- Pasta sfoglia e lievitata, pane, trecce
- Sformati, gratin
- Carne
- Prodotti surgelati e pronti

 L'aria calda con vapore è particolarmente indicata per cucinare prodotti surgelati, come patate fritte al forno o involtini primavera, utilizzando pochi grassi.

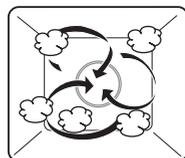
Il vapore può essere disattivato e riattivato durante il funzionamento.

- ▶ Avviare il modo di funzionamento.
- ▶ Per disattivare l'adduzione di vapore, selezionare  «Disattivare vapore» nelle impostazioni del modo di funzionamento.
 - Il simbolo  si spegne.
- ▶ Per riattivare l'adduzione di vapore, selezionare  «Attivare vapore».
 - Il simbolo  si accende.

4.5 Rigenerazione



Intervallo di temperatura	80–200 °C
Valore proposto	120 °C
Appoggio	da 1 a 4



La camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato in modo delicato e non secca.

Applicazione

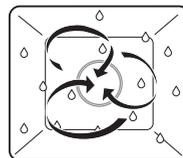
- Riscaldamento di cibi precotti e prodotti pronti

 La rigenerazione è possibile su più appoggi contemporaneamente.

4.6 Aria calda umida



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	2 o 1 + 3



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

Applicazione

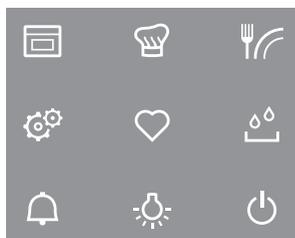
- Arrostitire, stufare

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
	GourmetGuide
	EasyCook
	Regolazioni utente
	Preferiti
	Contenitore dell'acqua
	Temporizzatore
	Illuminazione della camera di cottura
	Disattivare

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 prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
 - Il contenitore dell'acqua fuoriesce, se attivato.
- ▶ Per riempirlo, estrarlo.
- ▶ Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.

Rabboccare l'acqua

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

Se il display visualizza «Rabboccare l'acqua»:

- il contenitore dell'acqua fuoriesce, se attivato.
- Il modo di funzionamento o l'applicazione in corso si interrompono, perché non vi è acqua a sufficienza.

▶ Riempire il contenitore dell'acqua e inserirlo nuovamente

- L'applicazione riprende

Se il display visualizza «Riempire d'acqua»:

- il contenitore dell'acqua non fuoriesce.
- Il modo di funzionamento o l'applicazione in corso restano attivi.

▶ Per chiudere il messaggio, selezionare .

Se occorre rabboccare l'acqua:

- ▶ rabboccare 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 temperatura finale 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 42) 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.

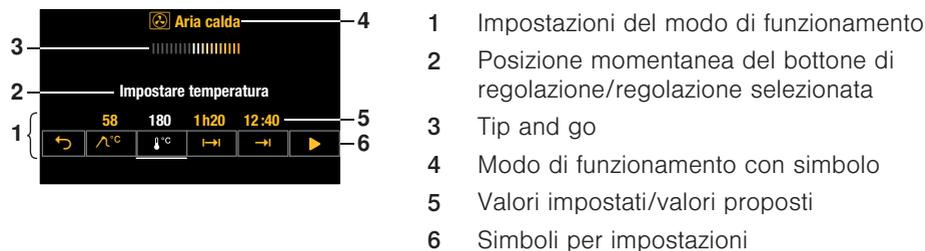


Il modo di funzionamento impostato non può essere modificato dopo l'avvio.



In caso di apparecchi senza impugnatura: l'impugnatura, che resta in fuori sia durante che dopo il termine del funzionamento, può essere reinserita solo quando l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato.

Panoramica del display



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 21)

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. Quando si usa la sonda di temperatura dell'alimento, si deve impostare una durata stimata. I valori di riferimento sono riportati in «EasyCook». L'apparecchio si attiva in modo ritardato e, al raggiungimento della temperatura finale impostata, si spegne. Secondo la durata stimata, ciò può avvenire poco prima o poco dopo la fine impostata.



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 17) le impostazioni.

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °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 Temperatura sonda



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

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



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

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

Impostazione

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e impostare la temperatura.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare $\curvearrowright^{\circ\text{C}}$.
- ▶ Impostare la temperatura finale desiderata e confermare.
- ▶ Per avviare il funzionamento, selezionare ▶.



Il funzionamento può essere avviato solo quando la sonda di temperatura dell'alimento è in posizione.

- ▶ Controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 17).
 - Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte superiore del display.
 - La temperatura finale impostata compare sopra a $\curvearrowright^{\circ\text{C}}$.
 - Una volta raggiunta la temperatura finale, il funzionamento termina automaticamente. A questo proposito vedere anche Termine del funzionamento (vedi pagina 21).



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

Misurare solo la temperatura sonda

Se occorre misurare solo la temperatura sonda senza interrompere automaticamente il funzionamento dopo il raggiungimento della temperatura finale, procedere come segue:

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura e, se lo si desidera, impostare la durata.
- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Avviare il modo di funzionamento.
 - Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte superiore del display.

5.7 Interrompere o disinserire anticipatamente il modo di funzionamento

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare ■ o premere il tasto a sfioramento \odot .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
 - Il display visualizza: « \triangle Calore residuo» e ad es.: « \odot aria calda interrotto».
 - Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata.
- ▶ Per avviare un nuovo modo di funzionamento: premere il tasto a sfioramento \square .
- ▶ Per disattivare l'apparecchio: premere il tasto a sfioramento \odot .

5.8 Modificare il modo di funzionamento

Se nessun modo di funzionamento è ancora attivo:

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

Se è già attivo un modo di funzionamento:

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

5.9 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  emette una luce bianca.
 - Se l'apparecchio era impostato su un altro menu prima di regolare il temporizzatore, ad 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.
- ▶ Ridurre o prolungare la durata ruotando il bottone di regolazione.
- ▶ Confermare la riduzione/il prolungamento.

Temporizzatore scaduto

Al termine della durata impostata:

- viene emesso un segnale acustico.
- il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Per chiudere il messaggio selezionare .

Disattivazione anticipata del 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 a sfioramento .

5.10 Fine del funzionamento

Trascorso il tempo impostato, se viene utilizzata la sonda di temperatura dell'alimento, una volta raggiunta la temperatura finale 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 40) il tempo di disattivazione dell'apparecchio in modo personalizzato.

- Fin quando la temperatura è superiore a 80 °C, il display visualizza il « calore residuo».
- Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata.



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



Negli apparecchi senza maniglia, le indicazioni e i tasti a sfioramento si spengono solo quando questa può essere inserita. « calore residuo» viene indicato per tutto il tempo, anche se scende sotto gli 80 °C.

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 o aria 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.

5.11 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, temporizzatore o illuminazione della camera di cottura restano attivi.
 - Il display visualizza il « calore residuo».
 - Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata.
 - 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, temporizzatore o illuminazione della camera di cottura restano attivi.
 - Il display visualizza: « calore residuo».
 - Se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita, la temperatura sonda viene visualizzata.
- ▶ 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.

5.12 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:

- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
 - Il contenitore dell'acqua fuoriesce, se attivato.
- ▶ Prelevarlo, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.



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

6 GourmetGuide

GourmetGuide  comprende vari programmi che semplificano enormemente la preparazione delle pietanze. I programmi disponibili sono:

	Ricette		Vacuistine
	CotturaAutomatica		Wellness
	Cottura professionale		Igiene
	Cottura delicata		Scaldavivande
	RigenerazioneAutomatica		

6.1 Ricettario

Un ricettario comprende ricette appositamente studiate per l'apparecchio. Tali ricette sono già programmate nell'apparecchio e la loro preparazione avviene in modo automatico dopo l'avvio.

Nella fornitura dell'apparecchio è già compreso un ricettario pronto per l'uso in lingua tedesca. Tuttavia, è possibile ordinarne una copia gratuita in francese, italiano o inglese.

Se sono presenti i modi di funzionamento necessari, è possibile ordinare ricettari aggiuntivi (a pagamento) da attivare nel proprio apparecchio.

Per l'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

-  Magico vapore
-  GourmetVapore

Attivare un ricettario

Con l'acquisto di un ricettario si riceve una password per la sua attivazione nell'apparecchio. L'attivazione serve per poter visualizzare le ricette nell'apparecchio.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il ricettario da attivare.
 - Il display visualizza: «Attivare il ricettario?»
- ▶ Selezionare «Sì».
- ▶ Inserire la password mediante la tastiera visualizzata e confermare con .
 - Ora il ricettario è attivo.

Avviare il ricettario



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

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato oppure  «Ricette personali».
- ▶ Per la scelta delle ricette selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta.
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
- ▶ Se lo si desidera, impostare il termine o un avviamento ritardato.



Nelle ricette presenti nei ricettari l'avviamento ritardato è possibile solo se la camera di cottura non deve essere preriscaldata e se l'alimento non deve essere mescolato o girato nel frattempo.

- ▶ Per avviare la ricetta, selezionare ▶.
 - La ricetta si avvia.
 - Il display visualizza il passaggio della ricetta attualmente in corso, la durata residua del passaggio e la durata totale della ricetta.
 - Il display digitale visualizza la durata residua dell'attuale passaggio della ricetta.

Durante il corso della ricetta

Nel corso della ricetta può essere necessario aprire la porta dell'apparecchio, per esempio per girare l'alimento o per distribuirvi sopra una glassa. In questo caso il funzionamento si arresta e sul display compaiono le istruzioni su come procedere.

Per proseguire la ricetta, procedere come segue:

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ Eseguire l'operazione, per esempio girare l'alimento.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e selezionare ✓ sul display.
 - La ricetta prosegue.

Interrompere una ricetta

- ▶ Nelle impostazioni della ricetta selezionare ■.
 - Il display visualizza: «Interrompere la ricetta attuale?».
- ▶ Per interrompere la ricetta, selezionare «Sì».
 - La ricetta viene interrotta.

6.2 Ricette personali

È possibile memorizzare fino a 24 ricette personali nate dalla propria creatività. Una ricetta può contenere più passaggi con modi di funzionamento (inclusa la cottura professionale), pause e tempi di arresto a piacere che si susseguano automaticamente dopo l'avvio. È possibile modificare e memorizzare anche le ricette esistenti.

Creare una ricetta personale

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento ☞.
- ▶ Selezionare 📖.
- ▶ Selezionare ☆.
- ▶ Per creare una nuova ricetta, selezionare +.
 - Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento, compresa la cottura professionale.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Impostare temperatura finale, durata o temperatura nel passaggio 1.



Se si imposta solo la temperatura, il passaggio dura fin quando la camera di cottura non ha raggiunto la temperatura desiderata.

- ▶ Per confermare le impostazioni, selezionare ✓.
- ▶ Per aggiungere un nuovo passaggio, selezionare +.
- ▶ Impostare un modo di funzionamento, una pausa o un arresto nel passaggio 2.



Nel passaggio intermedio → «Arresto» il riscaldamento continua a funzionare e la temperatura della camera di cottura rimane costante. Nel passaggio intermedio «Pausa» il riscaldamento si interrompe e la temperatura diminuisce.

Dopo una pausa o uno stop è possibile impostare il preriscaldamento.

- ▶ Per memorizzare le impostazioni, selezionare .
- Il display visualizza una panoramica dei passaggi impostati.
- ▶ Impostare i passaggi successivi nello stesso modo. Una ricetta può essere composta da un massimo di 9 passaggi.
- ▶ Per memorizzare la ricetta, selezionare .
- Il display visualizza una panoramica delle posizioni di salvataggio disponibili.
- ▶ Selezionare la posizione di salvataggio desiderata (vuota) e confermare.
- ▶ Assegnare un nome alla ricetta mediante la tastiera visualizzata e confermare con .
- La ricetta viene memorizzata.
- Il display visualizza: «Eseguire questa ricetta?». Se la risposta è no, si torna al menu principale delle ricette.

Durata di un passaggio

La durata di un passaggio dipende dall'impostazione dei valori per temperatura finale, durata o temperatura. Se sono stati impostati più valori, come per esempio durata e temperatura, solo uno è decisivo per la durata del passaggio.

La seguente tabella mostra le priorità in ordine decrescente:

	Impostazione
1	Temperatura finale
2	Durata
3	Temperatura

Interrompere l'inserimento o la modifica di una ricetta

- ▶ Nella panoramica dei passaggi impostati selezionare .
- Il display visualizza: «Interrompere veramente questa ricetta?»
- ▶ Per interrompere l'inserimento di una ricetta, selezionare «Sì».
- Il display visualizza il menu delle ricette personali oppure, se una ricetta di un ricettario è stata modificata, il menu del ricettario.

Terminare anticipatamente un passaggio

Questa operazione è possibile solo in «Ricette personali». Qualora nel corso di una ricetta ci si accorga che la pietanza o la camera di cottura è pronta per il passaggio successivo, anche se quello attuale non è stato completato è possibile terminarlo anticipatamente.

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare il simbolo di temperatura finale, durata o temperatura. Prestare attenzione alle priorità per la durata del passaggio come descritto in «Durata di un passaggio».
- ▶ Impostare il valore visualizzato su 0 oppure ridurlo fino a quando non è inferiore al valore attualmente misurato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione.
 - Il passaggio termina.
 - Se si tratta dell'ultimo passaggio, termina anche la ricetta.
 - Se non si tratta dell'ultimo passaggio, inizia il passaggio successivo.

Modificare una ricetta

Ogni ricetta, sia dal ricettario che come ricetta personale, può essere copiata e modificata.

- ▶ Selezionare il ricettario desiderato oppure .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta.
 - Il display visualizza una panoramica dei passaggi della ricetta.

Modificare un passaggio

- ▶ Selezionare il passaggio da modificare.
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con .

Aggiungere un passaggio

- ▶ Selezionare .
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con .

Cancellare un passaggio

- ▶ Selezionare 
 - Il display visualizza una panoramica dei passaggi della ricetta.
- ▶ Selezionare il passaggio.
 - Il display visualizza: «Cancellare questo passaggio?»
- ▶ Per cancellare il passaggio, selezionare «Sì».
 - Il passaggio viene cancellato.

Salvare una ricetta modificata

- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la posizione di salvataggio, assegnare un nome alla ricetta e confermare con .
- La ricetta modificata viene memorizzata.



Una posizione di salvataggio già occupata può essere sovrascritta. Le ricette estratte dai ricettari e poi modificate non vengono memorizzate nel ricettario bensì in  «Ricette personali». La ricetta originale resta comunque nel corrispondente ricettario.

Cancellare una ricetta personale

Qualsiasi ricetta presente in  «Ricette personali» può essere cancellata.

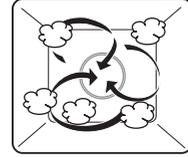
- ▶ Selezionare  «Ricette personali».
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta da cancellare.
 - Il display visualizza: «Cancellare questa ricetta?».
- ▶ Per cancellare la ricetta, selezionare «Sì».
 - La ricetta viene cancellata.

6.3 Vacuisine

Con ☼ Vacuisine si possono cucinare sottovuoto carne, pesce, verdura e frutta. Gli alimenti confezionati sottovuoto vengono cotti delicatamente a vapore. La sonda di temperatura dell'alimento consente di monitorare la temperatura sonda. Tale temperatura corrisponde alla temperatura impostata per la camera di cottura. In questo modo l'alimento presenta sempre lo stesso grado di cottura.



Intervallo di temperatura	30–95 °C
Valore proposto	60 °C
Appoggio	da 1 a 4
Durata di cottura massima consigliata	48 ore



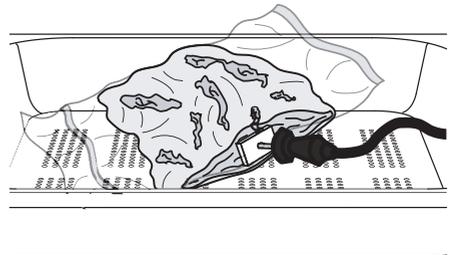
La camera di cottura viene riscaldata contemporaneamente con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato e portato a cottura con il vapore.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Utilizzare solo alimenti freschi. Questa regola vale in particolare per carne e pesce. Gli alimenti già conservati a lungo presentano un alto contenuto batterico e non sono indicati per Vacuisine.
- Qualità della carne: Vacuisine consente di preparare in modo ottimale tagli di carne magri (ad es. filetto) nonché tagli di carne striata con una maggiore quantità di tessuto connettivo (ad es. spezzatino, pancetta di maiale).

Preparare gli alimenti

- Per confezionare gli alimenti sottovuoto, vedere le indicazioni nelle istruzioni per l'uso del cassetto sottovuoto, nel sito o nell'opuscolo della ricetta.
- Per monitorare la temperatura sonda della carne con la sonda di temperatura dell'alimento, occorre sigillare il punto di penetrazione della sonda (nel sacchetto per sottovuoto) con un nastro a tenuta stagna. In tal modo si preserva il vuoto all'interno del sacchetto.
 - ▶ Applicare il nastro a tenuta stagna sul sacchetto pulito e asciutto contenente l'alimento.
 - ▶ Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nella carne attraverso il nastro a tenuta stagna e il sacchetto. Il puntale di misurazione deve essere inserito al centro della parte più spessa del taglio di carne.



Selezionare Vacuisine e avviare

- ▶ Inserire il contenitore di cottura forato e collocarvi l'alimento confezionato sottovuoto.
 - ☼ Fare attenzione che i sacchetti siano accostati e non sovrapposti, in modo tale che il vapore raggiunga gli alimenti in modo uniforme.
 - ☼ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile e inserirlo nell'apposito scomparto.



Se la durata di cottura desiderata è superiore a 10 ore, inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato.

- ▶ Collegare la sonda di temperatura dell'alimento all'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere per prima cosa il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Eseguire le regolazioni desiderate.
- ▶ Per selezionare una durata di cottura di 10–48 ore, utilizzare esclusivamente il temporizzatore (vedi pagina 20) per il controllo della durata di cottura. L'applicazione «Vacuisine» viene in tal modo attivata fino a quando non viene interrotta manualmente. Il temporizzatore consente di monitorare la durata di cottura.
- ▶ Per avviare Vacuisine, selezionare ►.



Per l'applicazione «Vacuisine» la sonda di temperatura dell'alimento serve solo a monitorare la temperatura sonda. La temperatura sonda non può essere regolata. Se è inserita la sonda di temperatura dell'alimento per il monitoraggio, viene segnalato non appena la parte interna del taglio di carne ha pressoché la stessa temperatura della camera di cottura.

Monitoraggio della temperatura sonda mediante la sonda di temperatura dell'alimento

- ▶ Quando la temperatura sonda è pressoché la stessa della camera di cottura:
 - viene emesso un segnale acustico
 - sul display compare «L'alimento ha raggiunto la temperatura sonda.»
 - la carne è cotta il funzionamento non si interrompe
 - la carne può essere lasciata all'interno dell'apparecchio ancora per un'ora.
- ▶ Se involontariamente si imposta una durata (non il temporizzatore!) troppo breve che termina prima di avere raggiunto la temperatura sonda:
 - il funzionamento non si interrompe
 - viene emesso un segnale acustico
 - sul display compare «L'alimento non ha ancora raggiunto la temperatura sonda. Il funzionamento prosegue.».

6.4 CotturaAutomatica

La  CotturaAutomatica prevede applicazioni per diversi gruppi di alimenti. Questa modalità è infatti in grado di riconoscere grandezza e forma dell'alimento. Di conseguenza, la durata e la temperatura della camera di cottura vengono adeguate automaticamente.

La  CotturaAutomatica è adatta per i seguenti cibi e alimenti:



Pasticcini da aperitivo freschi



Pizza surgelata (SG)



Pasticcini da aperitivo surgelati (SG)



Crostata



Gratin



Pane



Soufflé/sformati dolci



Treccia



Patate arrosto



Pasta lievitata ripiena



Prodotti prefritti surgelati (SG)



Muffin/torta nella teglia



Carne stufata



Cake



Pizza fresca

Grado di doratura

Per gruppi di alimenti selezionati, il grado di doratura può essere adeguato impostando  «doratura delicata»,  «doratura media» oppure  «doratura forte».



Con le applicazioni per prodotti surgelati, invece del grado di doratura è necessario scegliere la durata approssimativa, che è riportata anche sulla confezione. I prodotti surgelati vengono pre-trattati in modi diversi.

Durata

La durata ottimale viene determinata da appositi sensori dopo l'avvio. La durata effettiva viene indicata dopo circa 10–15 minuti.



Per determinare la durata ottimale, la camera di cottura deve essere fredda e asciutta prima dell'avvio.

Durante la determinazione della durata non è consentito aprire la porta dell'apparecchio.

Preriscaldare

Per il gruppo di alimenti  «Crostata» ha luogo innanzitutto un preriscaldamento separato dopo l'avvio. Inserire l'alimento solo quando il preriscaldamento è terminato.

Selezionare e avviare la cottura automatica



Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile e inserirlo nell'apposito scomparto.



L'avviamento ritardato è possibile solo con le applicazioni senza preriscaldamento ed è unicamente adatto per gli alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata.
- ▶ Selezionare quindi il grado di cottura o, con prodotti surgelati, le indicazioni corrispondenti fornite sulla confezione.
 - Il display visualizza le impostazioni della CotturaAutomatica.
- ▶ Se necessario, impostare il termine o l'avviamento ritardato.
- ▶ Per avviare la CotturaAutomatica, selezionare .
 - Secondo l'applicazione, la camera di cottura viene prima preriscaldata.
 - Viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione: «Inserire alimento. Proseguire selezionando .».
- ▶ Adagiare gli alimenti sull'appoggio corrispondente.
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare .
 - Il display visualizza «Rilevamento di  in corso.».
 - Il display e il display digitale visualizzano la durata residua.



Durante la determinazione della durata non è consentito aprire la porta dell'apparecchio. Questo serve per evitare errori nel calcolo della durata e della temperatura ottimale.

6.5 Cottura professionale

Nella  Cottura professionale la camera di cottura fredda viene riscaldata mediante una fase a vapore (circa 10 minuti) seguita da una fase automatica ad aria calda. In questo modo stuzzichini realizzati con pasta sfoglia o lievitata risultano particolarmente leggeri e presentano un'invitante crosta lucida. Con l'applicazione «Lievitazione» è possibile far lievitare interi impasti o panetti già formati a temperatura e umidità ottimali.

La  Cottura professionale ha i seguenti campi d'applicazione:

-  Pane
-  Treccia
-  Pasta sfoglia
-  Lievitazione

 Durante la fase a vapore la porta dell'apparecchio non deve essere aperta. L'immissione di aria fredda prolunga la fase e il pane può esservi esposto troppo a lungo. In tal caso assumerebbe una forma piuttosto piatta.

Consigli

- Far lievitare pane, panini e altri prodotti da forno per circa 15 minuti dopo la preparazione. Quindi, adagiarli in una teglia d'acciaio inossidabile rivestita con carta da forno nella camera di cottura fredda e cuocere.
- La temperatura regolabile corrisponde a quella della fase ad aria calda. La temperatura della fase a vapore è preimpostata.
- Per una crosta bella e croccante vale la regola: più piccolo è l'impasto, più alta dovrà essere la temperatura. La temperatura ottimale per i panini è quasi sempre maggiore rispetto a quella per una singola pagnotta.
- Prima di avviare l'applicazione  «Treccia», si consiglia di spennellare l'impasto con uovo.

Selezionare e avviare la cottura professionale

- ▶ Inserire l'alimento.
- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata.
 - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
- ▶ Impostare temperatura, durata ed eventualmente fine e avviamento ritardato e confermare.
- ▶ Per avviare la  cottura professionale, selezionare ▶.

 Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile e inserirlo nell'apposito scomparto.

6.6 Cottura delicata

Funzionamento

Con la Cottura delicata è possibile preparare tagli di carne pregiati in modo delicato. La fine del funzionamento può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La temperatura viene regolata automaticamente. La durata della cottura può essere regolata tra le 2 ore e mezza e le 4 ore e mezza per Λ^{e} «Cottura delicata carne rosolata», oppure tra un'ora e mezza e 2 ore e mezza per Λ^{b} «Cottura delicata a vapore».

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Tirare fuori la carne dal frigorifero mezz'ora o un'ora prima della cottura delicata.
- Peso della carne:
 - Cottura delicata carne rosolata: 500–2000 g
 - Cottura delicata a vapore: 500–1500 g
- Temperatura sonda della carne: fino a 90 °C
- Spessore carne: min. 4 cm
- Qualità: carne pregiata magra

Tabella per «Cottura delicata a vapore» e «Cottura delicata carne rosolata»

Taglio di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C	
		Con vapore	Rosolata
Filetto di vitello	al sangue	54	58
	cottura media	58	62
Anca di vitello, arrosto di vitello	cottura media	59	63
Filetto di manzo	al sangue	49	53
	cottura media	53	57
Entrecôte, roastbeef	al sangue	49	53
	cottura media	53	57
Anca di manzo	cottura media	59	63
Anca di maiale, arrosto di maiale	cottura media	61	65
Cosciotto di agnello	al sangue	59	63
	cottura media	63	67
Selezione libera della carne	–	60	70

«Cottura delicata carne rosolata»

- ▶ Condire o marinare la carne.



Prima di procedere alla rosolatura, eliminare le marinare con erbe aromatiche, senape ecc., perché questi ingredienti tendono a bruciare.

- ▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- ▶ Rosolare brevemente la carne (max 5 min.) a fuoco vivo su tutti i lati.
- ▶ Sistemare quindi la carne rosolata in una pirofila di vetro o porcellana.



Se si desidera rosolare la carne solo dopo la cottura delicata, ridurre la temperatura finale suggerita di circa 3–4 °C.

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



Per una misurazione corretta della temperatura sonda, la sonda di temperatura dell'alimento deve trovarsi in posizione più centrale possibile e completamente all'interno dell'alimento da cuocere. La temperatura all'interno della carne è importante per un risultato ottimale al termine del funzionamento.

- ▶ Inserire la griglia nell'appoggio 2 e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare Λ^{\oplus} «Cottura delicata carne rosolata» (vedi pagina 33).

«Cottura delicata a vapore»

Nella Λ^{\oplus} «Cottura delicata a vapore» la carne viene cotta delicatamente con il vapore. Grazie a una migliore trasmissione energetica del vapore, è possibile ridurre la durata della cottura con un conseguente risparmio energetico. Poiché il vapore crea condensa, il processo di cottura genera più acqua residua nella camera di cottura rispetto alla «Cottura delicata carne rosolata».

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



Per una misurazione corretta della temperatura sonda, la sonda di temperatura dell'alimento deve trovarsi in posizione più centrale possibile e completamente all'interno dell'alimento da cuocere. La temperatura all'interno della carne è importante per un risultato ottimale al termine del funzionamento.

- ▶ Adagiare la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio 1 e il contenitore di cottura forato con la carne sull'appoggio 2.



Il contenitore di cottura forato consente il deflusso dell'acqua di condensa, impedendo quindi una cottura eccessiva della carne.

Consiglio: per una carne ancor più aromatizzata, adagiarla su un letto di erbe fresche o fieno.

- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare (vedi pagina 33) Λ^{\oplus} «Cottura delicata a vapore».
- ▶ Dopo la cottura delicata, rosolare delicatamente la carne su tutti i lati per 4–6 minuti.
- ▶ In seguito, avvolgere l'intero pezzo di carne nell'alluminio e lasciarlo riposare coperto per circa 5 minuti.
- ▶ Tagliare la carne e servirla immediatamente.



Poiché la carne viene rosolata solo dopo la cottura delicata per motivi estetici, i valori proposti per la temperatura finale sono di 4 °C inferiori rispetto ai valori della «Cottura delicata carne rosolata».

Selezionare e avviare la cottura delicata



La carne diventa tanto più tenera e succosa quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per grossi tagli di carne. Dopo l'avvio, la temperatura finale non può più essere modificata.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato.
- ▶ Selezionare il tipo di animale.
- ▶ Selezionare il tipo di carne.



▶ Se il tipo di animale o di carne non è disponibile, selezionare  «Selezione libera della carne».

- ▶ Selezionare il grado di cottura (impossibile con  «Selezione libera della carne»).
 - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
 - Sopra alla temperatura finale viene proposto un valore.
- ▶ Se necessario, adeguare il valore proposto. Se lo si desidera, impostare l'avviamento ritardato.
- ▶ Per avviare la cottura delicata, selezionare ▶.



La sonda di temperatura dell'alimento deve essere in posizione.

- La cottura delicata si avvia.
- Il display visualizza la temperatura finale impostata, la temperatura sonda attuale e la durata residua.
- Il display digitale visualizza la durata residua.



Durante il funzionamento la porta dell'apparecchio deve rimanere chiusa. Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante la cottura delicata, il funzionamento viene sospeso e, dopo un breve intervallo, si interrompe.

Interruzione involontaria

- ▶ Se durante la cottura delicata si preme il tasto , il funzionamento si arresta.
 - Il display visualizza: «Interrompere ?».
- ▶ Per proseguire la cottura delicata, selezionare «No».
 - Il funzionamento prosegue.

Interrompere o disattivare anticipatamente la Cottura delicata

- ▶ Nelle impostazioni della cottura delicata selezionare  o premere il tasto .
 - Il display visualizza: «Interrompere ?».
- ▶ Selezionare «Sì».
 - Il funzionamento si interrompe.
- ▶ Per spegnere l'apparecchio premere il tasto .



Se si è scelto «Sì» per errore o se si desidera terminare comunque la cottura del pezzo di carne, occorre premere il tasto  e selezionare un modo di funzionamento. La «Cottura delicata» non è adatta per la carne già rosolata.

6.7 RigenerazioneAutomatica

Funzionamento

Con la  RigenerazioneAutomatica è possibile riscaldare alimenti senza dover impostare modo di funzionamento, temperatura e durata. Questa modalità è infatti in grado di riconoscere quantità e forma dell'alimento. Di conseguenza, la durata della rigenerazione e la temperatura della camera di cottura vengono adeguate individualmente e automaticamente.

Grado di umidità

Nel caso della rigenerazione automatica è possibile scegliere fra  «Rigenerazione umida» e  «Rigenerazione croccante».

Grado di umidità	Applicazione
	Alimenti che non devono seccarsi, ad es. verdura, carne, pasta
	Alimenti che devono risultare croccanti dopo la rigenerazione, ad es. pizza, crostate, pasticcini da aperitivo

Durata della rigenerazione

Alcuni sensori rilevano quando l'alimento è caldo.

La durata approssimativa per la maggior parte delle applicazioni è:

-  «Rigenerazione umida»: 10–14 minuti
-  «Rigenerazione croccante»: 14–18 minuti

Selezionare e avviare la RigenerazioneAutomatica



Per determinare la durata ottimale, la camera di cottura deve essere fredda e asciutta prima dell'avvio.

Durante il funzionamento non è consentito aprire la porta dell'apparecchio.



Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile e inserirlo nell'apposito scomparto.

- ▶ Disporre gli alimenti in stoviglie resistenti al calore, appoggiarle sulla griglia e inserire il tutto nella camera di cottura fredda.
- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il grado di rigenerazione  «Umido» o  «Croccante».
- ▶ Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato.



Per il calcolo dell'avviamento ritardato si utilizza una durata stimata media della rigenerazione. Pertanto, la rigenerazione può terminare anche prima o dopo.

- ▶ Per avviare, selezionare ►.
 - Il funzionamento si avvia.
 - Il display visualizza: «Rilevamento di I→I in corso».
 - Successivamente, la durata residua compare sul display.



Il funzionamento non può essere prolungato oltre la fine della rigenerazione.

6.8 Wellness

Con  «Wellness» è possibile preparare i seguenti strumenti per il benessere personale:

- Salviette rinfrescanti
- Impacchi caldi
- Hot Stones per massaggi
- Sacchetti imbottiti con noccioli di ciliegia o vinaccioli



Attenzione, temperatura elevata!

Sentire la temperatura degli oggetti riscaldati con la mano, prima di collocarli su altre parti del corpo.

Salviette rinfrescanti

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ inumidire e strizzare i panni.
- ▶ Posizionare i panni aperti nel contenitore di cottura forato oppure:
- ▶ arrotolare i panni fino a ottenere la dimensione desiderata e posizionarli nel contenitore di cottura forato.

Impacchi caldi

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ posizionare dei panni preparati, piegati il meno possibile, sul contenitore di cottura forato.

Hot Stones

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ appoggiare direttamente sul fondo della camera di cottura le pietre lisce e pulite nel contenitore adeguato.

Sacchetti imbottiti con noccioli di ciliegia o vinaccioli

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ appoggiare direttamente sul fondo della camera di cottura i sacchetti imbottiti con noccioli di ciliegia o vinaccioli nel contenitore adeguato.

6.9 Igiene

Con  «Igiene» è possibile sterilizzare contenitori. Sono a disposizione le seguenti applicazioni:

- «Sterilizzare biberon», che sostituisce la bollitura in acqua.
- «Prep. vaschette da confettura», che sostituisce la preparazione dei vasetti vuoti tramite risciacquo con acqua calda.
- «Risterilizzare confettura», che migliora la durata delle confetture.

Sterilizzare i biberon

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ lavare i biberon.
- ▶ Smontare i biberon e porre tutte le parti nel contenitore di cottura forato.

Terminata l'applicazione:

- ▶ mettere i biberon capovolti su un canovaccio pulito e lasciare che si asciughino completamente.

6.10 Scaldavivande

Grazie a  «Scaldavivande» è possibile tenere al caldo le pietanze pronte.

 Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3 o 4 minuti a porta aperta prima di avviare «Scaldavivande» per far sì che i cibi non cuociano eccessivamente.

Più a lungo gli alimenti rimarranno al caldo, maggiormente potrà cambiare la loro consistenza.

7 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 o le applicazioni GourmetGuide, 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.

7.1 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:



Verdure



Crostate e pizza



Frutta



Prodotti da forno



Funghi



Sfornati e gratin



Legumi



Contorni



Cereali



Dessert



Patate



Latticini



Carne



Uova



Pollame



Castagne



Pesce e frutti di mare

7.2 Selezionare e avviare la cottura di alimenti

 L'avviamento ritardato è possibile solo con le applicazioni senza preriscaldamento ed è unicamente adatto per gli alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
 - 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.

8 Favoriti

È possibile memorizzare come preferiti fino a 24 modi di funzionamento, applicazioni GourmetGuide ed EasyCook con le regolazioni effettuate.

8.1 Creare preferiti

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento o un'applicazione GourmetGuide o EasyCook.
- ▶ Eseguire le regolazioni.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento ♥.
 - Il menu dei preferiti si apre.
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio e confermare.
- ▶ Assegnare un nome al preferito mediante la tastiera visualizzata e confermare.
 - Il preferito viene memorizzato.

8.2 Selezionare e avviare un preferito

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

8.3 Modificare un preferito

- ▶ 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.

8.4 Cancellare un preferito

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

9 V-ZUG-Home



Per rimanere sempre aggiornati, scaricare gli aggiornamenti sull'apparecchio utilizzando V-ZUG-Home.

9.1 Condizioni

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

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



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



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

9.2 Prima messa in esercizio



Rimanere nelle vicinanze del proprio elettrodomestico mentre si stabilisce la connessione e tenere a portata di mano la password della rete wireless.

Installare l'app

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

Attivare la modalità V-ZUG-Home sull'apparecchio

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

Collegare l'apparecchio alla rete domestica

- ▶ Aggiungere l'elettrodomestico nella app V-ZUG.
 - Nella app V-ZUG appare una richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - Sul display dell'elettrodomestico appare un PIN a 6 cifre.
- ▶ Inserire il PIN a 6 cifre nella app V-ZUG e confermare la richiesta di accoppiamento Bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza il nome della WLAN attiva e richiede l'immissione della password della Wi-Fi.
- ▶ Immettere la password della Wi-Fi.
 - L'elettrodomestico è collegato alla Wi-Fi attiva.



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

10 Regolazioni utente

10.1 Panoramica delle regolazione utente

	Lingua		Funzioni di assistenza
	Display		Temperatura
	Data		Sicurezza bambini
	Ora		V-ZUG-Home (in base al modello)
	Notifiche		Informazioni sull'apparecchio
	Decalcificazione dell'apparecchio		Modalità Demo
	Durezza acqua		Verificare il collegamento
	Volume		Regolazioni di fabbrica

10.2 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il bottone di regolazione.
- ▶ Premere il tasto a sfioramento .
- 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 bottone 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.

10.3 Lingua

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

10.4 Display

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

Immagini di sfondo

La visualizzazione delle immagini di sfondo può essere attivata o disattivata. Nel caso della visualizzazione attivata, a seconda del menu vengono mostrate immagini di sfondo diverse.

Schermata iniziale

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)
- GourmetGuide
- 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.

10.5 Data

La data può essere consultata e modificata.

10.6 Orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- 🕒 Ora
- 12/24 Formato orologio
- 🕒 Indicazione dell'ora
- 🌞🌙 Cambio automatico tra orario estivo e invernale
- 🌐 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

Con la 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'EcoStandby le funzioni di sicurezza restano attive.

Orario estivo/invernale

Se questa funzione è attivata, la commutazione fra orario estivo e invernale è automatica.

A tale scopo è necessario inserire la data corretta nella regolazione utente «Calendario».



Se il formato dell'ora è impostato su «12 h», la funzione orario estivo/invernale non può essere attivata.

Sincronizzazione con la rete

La sincronizzazione con la rete regola l'orologio dell'apparecchio sulla frequenza delle reti 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.

10.7 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.

10.8 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 47).

10.9 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 dolce (anche attraverso un impianto d'addolcimento) e acqua di durezza media, impostando il campo adatto nelle regolazioni utente.

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
▪ Dolce	da 1 a 15	da 1 a 8	da 1 a 11

10.10 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).

10.11 Funzioni di assistenza

Illuminazione

Nell'impostazione «automatica» l'illuminazione della camera di cottura si accende:

- 3 minuti prima della fine di ogni processo di cottura, ad es. in un programma automatico o in un modo di funzionamento con durata impostata,
- se l'operazione viene terminata anticipatamente, ad es. se viene interrotta (tramite ■ oppure tasto a sfioramento ) ,
- aprendo la porta dell'apparecchio.



L'illuminazione può essere accesa o spenta in qualsiasi momento premendo il tasto a sfioramento .

Se l'illuminazione non si spegne, si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti per risparmiare energia.

Maniglia automatica

Vale solo per apparecchi privi di maniglia.

Quando la maniglia automatica è attiva (impostata di fabbrica), la maniglia della porta fuoriesce automaticamente, per esempio quando si imposta o quando termina un modo di funzionamento. Dopodiché la maniglia rientra.

Quando la maniglia automatica non è attiva, la maniglia della porta resta sempre all'esterno.

Contentore dell'acqua

Con la regolazione «automatico», il contenitore dell'acqua fuoriesce automaticamente quando è vuoto.

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.

10.12 Temperatura

Unità di temperatura

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

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

Valore preimpostato per la cottura delicata

Il valore preimpostato corrisponde alla temperatura finale impostata automaticamente nella cottura delicata. Questa regolazione utente consente di aumentare o diminuire tale valore di massimo 4 °C. Una volta regolato, il valore vale per qualsiasi pezzo di carne. Esempio: con «Cottura delicata carne rosolata» e un valore preimpostato aumentato di 2 °C, un filetto di manzo viene automaticamente cucinato a «cottura media» a una temperatura finale di 59 °C invece di 57 °C.

10.13 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.

10.14 V-ZUG-Home

Con V-ZUG-Home si può accedere al proprio apparecchio tramite Internet e compiere, ad esempio, le seguenti azioni:

- spegnere un apparecchio ancora in funzione
- consultare lo stato dei propri elettrodomestici.



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

10.15 Informazioni relative all'apparecchio

Nelle  «Informazioni sull'apparecchio» trovate:

- numero articolo e di serie (SN) 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

10.16 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.

10.17 Verificare il collegamento

Questa funzione viene utilizzata dagli istituti di controllo per verificare se l'apparecchio ha a disposizione la potenza allacciata necessaria.

10.18 Regolazioni di fabbrica

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

11 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.

11.1 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.

11.2 Pulizia della camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Non piegare il sensore della 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 seguendo le indicazioni del produttore.



Man mano che aumenta la durata d'uso, la camera di cottura dell'apparecchio assume una colorazione dorata, del tutto normale per l'acciaio inossidabile. Tale effetto non incide sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

I colori di rinvenimento bluastri e i residui di condensa possono essere rimossi in gran parte con un detergente leggermente acido o con un po' di acido citrico.



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 in gran parte con un detergente non abrasivo in crema.

11.3 Pulire la porta dell'apparecchio

- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Negli apparecchi senza impugnatura accertarsi che l'acqua non penetri nelle fessure previste per l'impugnatura stessa.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

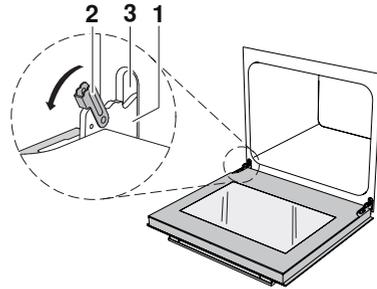
Rimuovere la porta dell'apparecchio



Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!

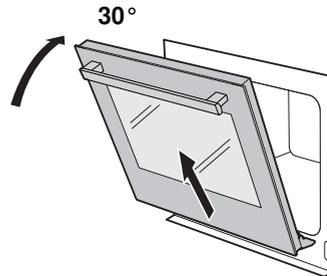
Assicurarsi che nessuno inserisca le dita nelle cerniere della porta. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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



11.4 Pulire la guarnizione della porta

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

11.5 Sostituire la guarnizione della porta

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

11.6 Sostituire la lampadina alogena



ATTENZIONE alle scosse elettriche!

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

Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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



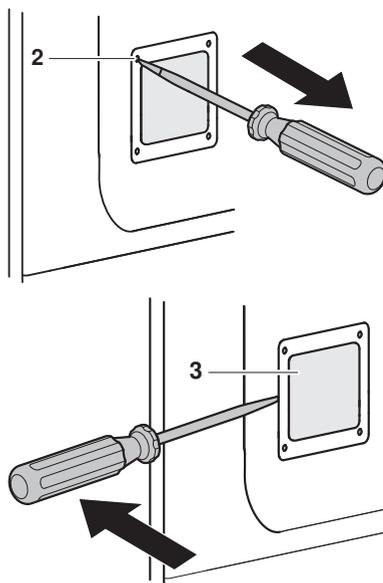
Non afferrare la lampadina alogena a mani nude, utilizzare invece un panno morbido, asciutto e privo di grasso.



Se il vetro della lampada e le guarnizioni non vengono montati correttamente, si possono verificare anomalie di funzionamento o danni all'apparecchio. Le parti difettose, in particolare le guarnizioni screpolate, devono essere sostituite con parti originali. Consultare l'assistenza in caso di dubbio.

Illuminazione laterale

- ▶ Rimuovere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Con un cacciavite allentare le quattro viti **2** del supporto.
- ▶ Applicare il cacciavite **3** al centro del bordo e rimuovere il supporto con la guarnizione con cura dal lato della camera di cottura.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire la nuova lampadina alogena con cautela, tipo di alogena G9/25 W/230 V.
- ▶ Avvitare il supporto alla camera di cottura.
 - Se in fase di smontaggio il vetro della lampada, la guarnizione e il supporto si sono staccati: collocare il vetro della lampada al centro del supporto, inserire la guarnizione nel supporto e introdurre le viti attraverso il supporto e la guarnizione.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.



11.7 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio



Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

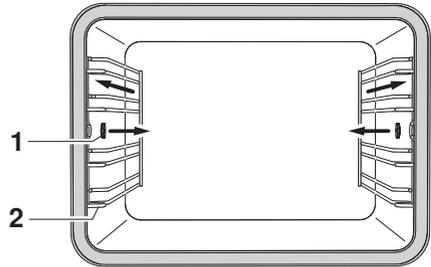
Non lavare la sonda di temperatura dell'alimento e il contenitore dell'acqua nella lavastoviglie.

- La teglia d'acciaio inossidabile, la griglia, le griglie d'appoggio e il contenitore di cottura forato possono essere lavati in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.
- Residui d'acqua nel relativo contenitore possono essere rimossi con un decalcificante (non con detersivo) normalmente reperibile in commercio.

- ▶ Pulire la sonda di temperatura dell'alimento usando un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ 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 il dado zigrinato in senso orario sulla vite fino all'arresto.

11.8 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 × 30 minuti di cottura a vapore la settimana, a seconda della durezza dell'acqua occorre decalcificare come segue:

Durezza acqua	Decalcificare dopo circa
Dura	5 mesi
Media	8 mesi
Dolce	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 «Dcalcificazione».

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».



«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 «Dcalcificare 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

- ▶ Non appena 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 , ,  o , 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.

12 Eliminare personalmente i guasti

12.1 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 istruzioni per l'uso
SNxxxxx xxxxxx.

...l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
▪ La modalità demo è attivata.	La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Chiamare il servizio assistenza.

...solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
▪ La lampada alogena è difettosa.	▶ Chiamare il servizio assistenza.

...la durata di cottura sembra insolitamente lunga

Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio presenta solo un collegamento monofase.	▶ Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.

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

Possibile causa	Rimedio
▪ La temperatura della camera di cottura supera i 100 °C.	Non occorre intervenire: il vapore oltre i 100 °C non è visibile.

...la temperatura sonda non viene indicata

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura dell'alimento non è infilata correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Accertarsi che la sonda di temperatura dell'alimento sia infilata correttamente nella presa. Accertarsi che la sonda di temperatura dell'alimento sia infilata correttamente nell'alimento: la punta deve trovarsi al centro della parte più spessa.
<ul style="list-style-type: none"> Nel programma automatico scelto, la sonda di temperatura dell'alimento non può essere utilizzata; il simbolo $\Lambda^{\circ}\text{C}$ è in grigio. 	<ul style="list-style-type: none"> Se, ciononostante, occorre utilizzare la sonda di temperatura dell'alimento: passare al menu dei modi di funzionamento  e impostarne uno adeguato.
<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura dell'alimento o la presa è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Chiamare il servizio assistenza.

...il campo dei comandi si appanna

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

...si sentono rumori durante il funzionamento

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione o di pompaggio). 	<ul style="list-style-type: none"> Questi rumori sono normali.

... l'orologio non funziona correttamente

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> Frequenza irregolare della rete elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> Disinserire la sincronizzazione con la rete.
<ul style="list-style-type: none"> Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete 	<ul style="list-style-type: none"> Chiamare il servizio assistenza.

...il display visualizza:

FX/EXX vedere istruzioni per l'uso

SN XXX XXXXXX

Possibile causa

Rimedio

- Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.
 - ▶ Confermare l'indicazione di guasto premendo il tasto di sfioramento .
 - ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.
 - ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.
 - ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN (vedere targhetta di identificazione).
 - ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.
 - ▶ Chiamare il servizio assistenza.

...il display visualizza

UX/EXX vedere istruzioni per l'uso

SN XXX XXXXXX

Possibile causa

Rimedio

- Guasto nell'alimentazione elettrica.
 - ▶ Confermare l'indicazione di guasto premendo il tasto .
 - ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per circa 1 minuto.
 - ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.
 - ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN (vedere targhetta di identificazione).
 - ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.
 - ▶ Chiamare il servizio assistenza.

...il display visualizza:

 Calore residuo

Non rimuovere il contenitore dell'acqua.

Possibile causa

Rimedio

- La temperatura dell'acqua nel generatore di vapore è troppo elevata.
 - ▶ Aspettare il raffreddamento (possono trascorrere fino a 30 minuti).

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

L'apparecchio può comunque essere utilizzato.

...il display visualizza:

Decalcificazione non riuscita
Apparecchio non decalcificato.

Possibile causa	Rimedio
▪ È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo.	▶ Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto.
▪ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	▶ Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero SN (vedere targhetta di identificazione) e dell'intero messaggio di guasto. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

...il display visualizza

Riempire d'acqua

Il contenitore dell'acqua fuoriesce, se attivato, ma è ancora pieno.

Possibile causa	Rimedio
▪ Errore riempimento evaporatore	▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua, aspettare le pompe ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN (vedere targhetta di identificazione). ▶ Chiamare il servizio assistenza.

12.2 Dopo una mancanza di corrente

Le regolazioni utente vengono mantenute.

Breve interruzione di corrente durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «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.

Interruzione di corrente prolungata

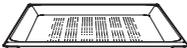
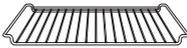
Dopo un'interruzione di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Per poter rimettere in funzione l'apparecchio occorre tuttavia reimpostare la lingua e l'ora; altre regolazioni non sono obbligatorie.

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

13 Accessori e ricambi

L'accessorio qui rappresentato e i ricambi 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.

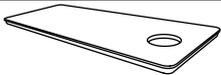
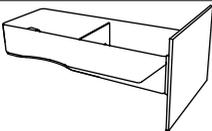
13.1 Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile	Contenitore di cottura forato	Griglia	Teglia con TopClean
			
Sonda di temperatura dell'alimento	Opuscolo EasyCook	Ricettario	
			

13.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

13.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra	Dado zigrinato	Coperchio del contenitore dell'acqua
		
Contenitore dell'acqua	Nastro a tenuta stagna per Vacuisine con sonda di temperatura dell'alimento	Decalcificante Durgol Swiss Steamer
		



Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

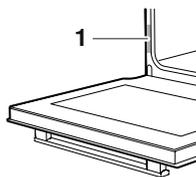
14 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- ▶ Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- ▶ Vedere la targhetta di identificazione 1



14.1 Sorgenti luminose

Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

14.2 Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con il modo di funzionamento

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

L'assorbimento misurato ai sensi della norma IEC 60335 viene rilevato utilizzando la funzione «Regolazioni utente/Verificare il collegamento».

Osservazione generale

Volume massimo di caricamento 3 kg

14.3 Misurazione della temperatura

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

14.4 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marca	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Steamer
Denominazione del modello	–	CSTXSL
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg	36
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg	36
Numero di camere di cottura	–	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	51
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	–
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,53
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	69,7
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	IEC 60350

- 1) Per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura
- 2) Per il riscaldamento di un carico normalizzato per ciascuna camera di cottura
- 3) Metodi di misurazione: vedere regolamento UE n. 66/2014, Allegato II, cap. 1

Risparmiare energia in cucina

Il modo di funzionamento  consuma meno energia del modo di funzionamento .

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

14.5 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.

14.6 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.

L'interfaccia V-ZUG del presente apparecchio comprende i seguenti moduli software open source. Tali moduli sono soggetti alle corrispondenti condizioni di licenza citate secondo il documento allegato relativo alla licenza stessa:

- Apache Commons Codec (Copyright © 2002-2011 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Collections (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Configuration (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Lang (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Logging (Copyright © 2003-2007 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Net (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache HttpComponents Client (Copyright © 1999-2012 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache HttpComponents Core (Copyright © 2005-2012 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache log4j (Copyright © 2010 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Gson (Copyright © 2008-2014 Google Inc.): licenza secondo cap. 1.1
- Guava (Copyright © 2007-2014 The Guava Authors): licenza secondo cap. 1.1
- JavaScript Date Time Picker (Copyright © 2010-2014, Teng-Yong Ng): licenza secondo cap. 3

- JavaScript MD5 (Copyright © Paul Johnston 1999-2009): licenza secondo cap. 2
- Jsr305 (Copyright © 2007-2009, JSR305 expert group): licenza secondo cap. 2
- Newlib: licenza secondo cap. 4.1.1-4.1.3; 4.1.11; 4.1.13-4.1.19; 4.1.26, 4.1.35
- Pure (Copyright © 2013 Yahoo!, Inc.): licenza secondo cap. 2

15 Consigli e accorgimenti

15.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

... con pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
▪ Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.	▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.
▪ La torta si abbassa.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confrontare le impostazioni con «EasyCook». ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. ▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Per il pan di spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere. ▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

Risultato	Rimedio
▪ L'impasto cotto presenta una differenza di doratura.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata. ▶ Per ,  e , controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli di «EasyCook». ▶ Non posizionare gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
▪ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Confrontare le impostazioni con «EasyCook».



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

... con alimenti rigenerati

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'alimento rigenerato si è seccato. 	<ul style="list-style-type: none"> La prossima volta abbassare la temperatura e accorciare la durata. Utilizzare il programma  «RigenerazioneAutomatica umida».
<ul style="list-style-type: none"> Troppa condensa sull'alimento/intorno all'alimento rigenerato. 	<ul style="list-style-type: none"> La prossima volta aumentare la temperatura e prolungare la durata. Utilizzare il programma  «RigenerazioneAutomatica croccante».

15.2 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 o sulla griglia.

15.3 Risparmiare energia

Il modo di funzionamento  consuma meno energia del modo di funzionamento .

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



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

16 Smaltimento

16.1 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.

16.2 Sicurezza

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

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

16.3 Smaltimento



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

17 Indice analitico

Simboli

«V-ZUG-Home» 38

A

Accessori 11, 54

Pulire 46

Accessori speciali 54

Ambito di validità 2

App V-ZUG 38

Apparecchio

Smaltimento 59

Appoggi 11

Aria calda 13

Aria calda con vapore 14

Aria calda umida 15

Arresto 25

Assistenza tecnica 63

Attivare/disattivare adduzione di vapore

..... 14

Avvertenze di sicurezza

Avvertenze per l'uso 7

Evitare danni all'apparecchio 8

Pericolo di lesioni 8

Pericolo di morte 8

Pericolo di ustioni 7

Prima della prima messa in funzione

..... 7

Uso conforme allo scopo 7

Utilizzo 7

Avviamento ritardato 17

B

Brevi istruzioni 64

C

Camera di cottura

Misurazione della temperatura 55

Pulire 44

Cancellare

Favoriti 37

Ricetta personale 26

Collegamento elettrico 55

Collegamento tramite WLAN 38

Consigli e accorgimenti 57

Contenitore dell'acqua

Pulire 46

Contenitore dell'acqua 42

Fuoriuscita automatica 42

Svuotare 22

Contenitore di cottura 12

Contratto di assistenza 63

Cottura a vapore 13

Cottura delicata 31

Avvio 33

Carne rosolata 31

Con vapore 32

Disinserire anticipatamente 33

Posizionare la sonda di temperatura

dell'alimento 32

Valore preimpostato 42

Cottura professionale 30

Cottura Automatica 28

Cura 44

D

Dati tecnici 55

Decalcificazione 47

Avviare 48

Durgol Swiss Steamer 48

Fase di risciacquo 49

Non riuscita 53

tempo residuo fino alla prossima

decalcificazione 43

Denominazione del modello 2

Differenza di doratura 57

Dimensioni esterne 55

Disattivazione anticipata 19

Disattivazione automatica 40

Durata 17

Passaggio della ricetta 25

Durata della rigenerazione 34

Durata di cottura lunga 50

Durezza acqua 41

E

EasyCook 36, 54

Gruppi di alimenti 36

EcoStandby 56

Elementi di comando e d'indicazione 10

Errore riempimento evaporatore 53

F

Favoriti 37

Avviare 37

Cancellare 37

Creare 37

Fine 17

Formato dell'ora 40

G

Grado di umidità 34

Griglia 12

Griglia d'appoggio 47

Pulire 46

Guarnizione della porta

Sostituire.....	45	Preferiti	
I		Modificare	37
Igiene.....	35	Preriscaldare.....	56, 58
Illuminazione	42, 50	Presa	11
Illuminazione laterale.....	46	Prima messa in funzione.....	9
Immagini di sfondo.....	40	Prolungare il funzionamento	21
Impostazioni del modo di funzionameno		Pulizia	44
Controllare	17	Accessori	46
Impostazioni del modo di funzionamento		Camera di cottura.....	44
.....	17	Contenitore dell'acqua.....	46
Modificare	17	Griglia d'appoggio.....	46
Indicazione dell'ora.....	40	Guarnizione della porta	45
Informazioni sull'apparecchio.....	43	Sonda di temperatura dell'alimento	
Interrompere		46
Creare una ricetta personale.....	25	Pulizia esterna	44
Modificare una ricetta	25	R	
Interruzione		Regolazione orologio	39
Modo di funzionamento.....	19	Regolazioni di fabbrica	43
Ricette.....	24	Regolazioni utente	39
Interruzione di corrente.....	53	Adattamento	39
Istituti di prova	55	Panoramica.....	39
L		Ricambi.....	54
Lampadina alogena		Ricettario	23, 54
Sostituire.....	46	Attivare.....	23
Lingua	39	Ricette	23
Luminosità.....	40	Copiare.....	26
M		Creare ricette personali.....	24
Mancanza di corrente	53	Durata di un passaggio	25
Maniglia della porta.....	42	Interruzione	24
Manutenzione	44	Modificare	26
Messa in funzione.....	9	Operazione necessaria.....	24
Messaggi F ed E.....	52	Terminare anticipatamente un passaggio	
Messaggi U ed E.....	52	25
Messaggio di avvertenza.....	41	Ricette personali	24
Modalità demo	43	Cancellare	26
Modo di funzionamento		Creare	24
Interruzione	19	Richieste	63
Modificare	19	Rigenerazione.....	14, 58
Selezionare	16	RigenerazioneAutomatica	34
N		Risparmiare energia.....	56, 58
numero del modello	43	S	
O		Scaldavivande	36
Orario estivo/invernale.....	41	Schermata iniziale.....	40
Orologio.....	40	Segnali acustici	41
P		Simboli	5
Pausa	25	Sincronizzazione con la rete.....	41
Porta dell'apparecchio		Smaltimento	58
Pulire	45	Smartphone	
Rimuovere.....	45	Requisiti di sistema	38
		SN	43
		Sonda della temperatura.....	11
		Sonda di temperatura dell'alimento	12
		Pulire	46

Sonda di temperatura dell'alimento	18
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze di sicurezza.....	6
Avvertenze generali.....	5
Struttura	10

T

Tablet	
Requisiti di sistema	38
Targhetta di identificazione	55
Tasti a sfioramento	10
Teglia.....	11
Teglia d'acciaio inossidabile.....	12
Temperatura finale.....	18
Temperatura sonda	18
Misurare solo.....	19
Tempo di disattivazione dell'apparecchio	
.....	40
Temporizzatore.....	20
Tip and go.....	17, 42
Tipo.....	2

U

Unità di temperatura.....	42
Uso	15

V

Vacuisine	27
Verificare il collegamento.....	43
versioni software	43
Volume.....	41
Volume di caricamento.....	55
V-ZUG-Home.....	43

W

Wellness	35
----------------	----

18 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

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

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

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

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

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

Richiesta di riparazione

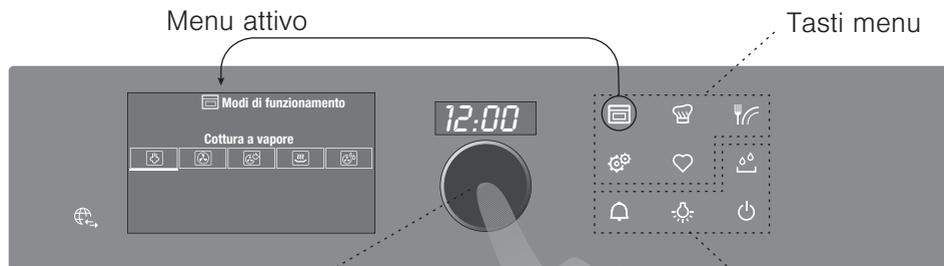
Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

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

Brevi istruzioni

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 .



1057775-03

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

