

Istruzioni per l'uso

WarmingDrawer V4000

Cassetto scaldavivande

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	Tipo	Sistema di misura
WarmingDrawer V4000 16C	DW4T-34024	55-162
WarmingDrawer V4000 22C	DW4T-34025	55-220
WarmingDrawer V4000 14	DW4T-34026	60-144
WarmingDrawer V4000 14	DW4T-34027	60-144
WarmingDrawer V4000 16	DW4T-34028	60-162
WarmingDrawer V4000 22	DW4T-34029	60-220
WarmingDrawer V4000 28	DW4T-34030	60-283
WarmingDrawer V4000 31	DW4T-34031	60-312

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	9	Smaltimento	24
1.1	Simboli utilizzati.....	4	10	Indice analitico	25
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	4	11	Note	26
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5	12	Service & Support	27
1.4	Avvertenze per l'uso.....	6			
2	Descrizione generale dell'apparecchio	9			
2.1	Struttura.....	9			
2.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	10			
2.3	Apertura e chiusura del cassetto.....	11			
2.4	Modo di funzionamento pronto all'uso	11			
2.5	Comando.....	12			
2.6	Avviamento ritardato.....	13			
2.7	Modo Shabbat.....	13			
2.8	Esempi di carico	14			
2.9	Griglia.....	15			
3	Modi di funzionamento	15			
3.1	Riscaldare piatti di portata e stoviglie.....	15			
3.2	Riscaldare le tazze.....	16			
3.3	Scaldavivande.....	16			
3.4	Preparazione dello yogurt	17			
3.5	Favorito	17			
4	Applicazioni	18			
4.1	Possibilità di applicazione	18			
4.2	Cottura a bassa temperatura.....	20			
5	Cura e manutenzione	21			
5.1	Procedura.....	21			
5.2	Pulizia esterna.....	21			
5.3	Pulizia del vano interno.....	21			
6	Eliminare personalmente i guasti	22			
6.1	Cosa fare se.....	22			
7	Accessori e ricambi	23			
8	Dati tecnici	23			
8.1	Dimensioni esterne	23			
8.2	Collegamento elettrico	23			
8.3	EcoStandby	23			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Riparazioni improprie possono causare pericoli imprevedibili per l'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Le riparazioni possono essere eseguite solo da specialisti autorizzati, altrimenti non è possibile avanzare alcun diritto di garanzia per danni successivi.



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 assistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- 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.
- **AVVERTENZA:** durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- **AVVERTENZA:** se la superficie appare incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, in modo da evitare il rischio di scossa elettrica.

1.4 Avvertenze per l'uso

Installazione dell'apparecchio



- L'installazione può essere eseguita soltanto da personale specializzato.
- Tutte le sequenze di lavoro devono essere eseguite interamente, una dopo l'altra, e poi controllate. Per gli apparecchi interamente integrati è necessario montare correttamente il frontale del mobile prima della messa in funzione, dato che le componenti in metallo sotto il frontale del mobile si riscaldano durante il funzionamento.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da personale specializzato, conformemente alle direttive e alle norme per le installazioni a bassa tensione e secondo le disposizioni dei fornitori locali.
- Un apparecchio pronto per l'uso può essere collegato esclusivamente a una presa con contatto di terra installata secondo le prescrizioni. L'impianto interno deve essere provvisto di un sezionatore di rete onnipolare con un'apertura dei contatti di 3 mm. Interruttori, connettori ad innesto, interruttori automatici LS e fusibili, liberamente accessibili dopo l'installazione dell'apparecchio e che commutano tutti i conduttori polari, sono considerati disgiuntori ammissibili. Una messa a terra ineccepibile e conduttori neutri e di protezione posati separatamente permettono un esercizio sicuro e privo di disturbi. Dopo l'installazione, le parti sotto tensione e le linee con isolamento principale non devono poter essere toccate. Verificare gli impianti già presenti.
- Le informazioni su tensione di rete, tipologia di corrente e protezione con fusibile necessarie sono riportate sulla targhetta di identificazione.

- Una riparazione ineccepibile può essere garantita soltanto se, in qualsiasi momento, l'intero apparecchio può essere disinstallato senza provocare danni.

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Per gli apparecchi interamente integrati è necessario montare correttamente il frontale del mobile prima della messa in funzione, dato che le componenti in metallo sotto il frontale del mobile si riscaldano durante il funzionamento. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio può essere utilizzato per preparare i cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare il cassetto scaldavivande per fiammeggiare o per riscaldare 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 e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo "Assistenza tecnica". Se necessario, rivolgersi al nostro servizio assistenza.
- Usare solo ricambi originali.

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

Utilizzo

- 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 nel cassetto scaldavivande non siano presenti corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare oggetti nel cassetto scaldavivande che, in caso di attivazione accidentale, potrebbero rappresentare un pericolo. Non conservare alimenti e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, ad esempio detersivi, spray per forni ecc. all'interno del cassetto scaldavivande.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Quando è in funzione l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione senza che il frontale del mobile sia stato montato in modo appropriato.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per diverso tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda 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 nel cassetto scaldavivande 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 asciugano o essiccano 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 nel cassetto scaldavivande, tenere chiuso il cassetto e scollegare l'alimentazione elettrica.
- Gli accessori collocati all'interno del cassetto scaldavivande diventano molto caldi. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita dentro il cassetto. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo il cassetto. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Quando il cassetto è aperto sussiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sul cassetto e non usarlo come superficie d'appoggio.

Attenzione: pericolo di morte!

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

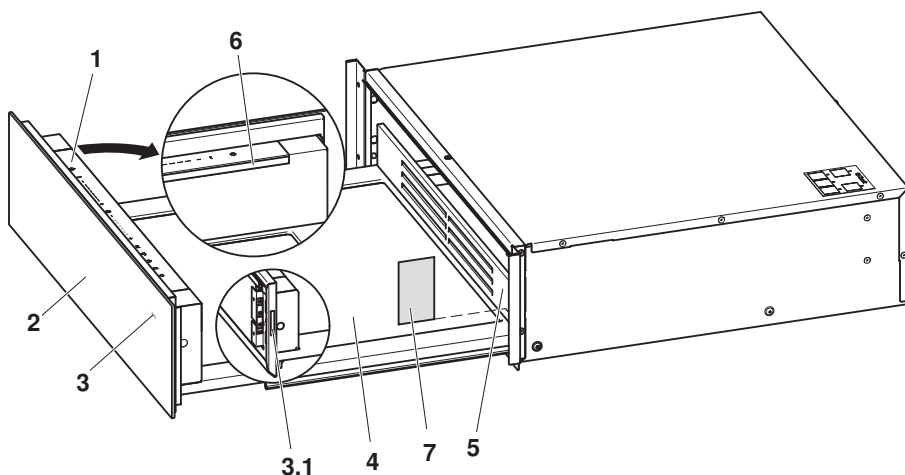
Evitare danni all'apparecchio

- Non utilizzare oggetti che possono arrugginire all'interno del cassetto scaldavivande.
- Eseguire tagli con coltelli o lame rotanti nel cassetto causa danni evidenti.
- Lasciare il cassetto un po' aperto fino a quando non si sarà raffreddato, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non aprire mai bruscamente il cassetto.

2 Descrizione generale dell'apparecchio

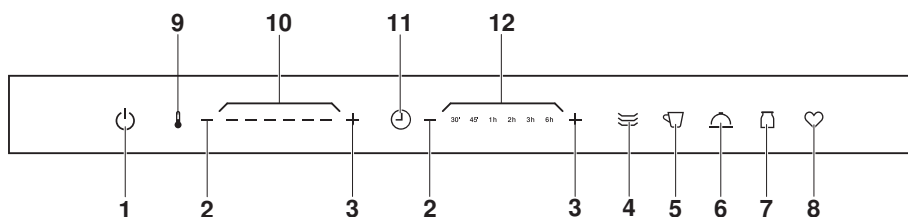
2.1 Struttura

Nel cassetto scaldavivande è possibile riscaldare le stoviglie e mantenere caldi gli alimenti.



- | | | |
|-----|---|---|
| 1 | Pannello di comando | ► Premere  per accendere l'apparecchio |
| 2 | Frontale del cassetto | ► Il cassetto si apre e si chiude premendo leggermente sul frontale del cassetto (sistema psh-pull) |
| 3 | Spia di controllo | ► Si illumina quando il cassetto è chiuso e in funzione |
| 3.1 | Spia di controllo (solo apparecchi interamente integrati) | ► Lampeggia a intervalli regolari quando il cassetto è aperto e in funzione, oppure quando il cassetto è chiuso con avviamento ritardato attivo |
| 4 | Piastra riscaldante | ► È spenta quando il cassetto è in modo di funzionamento pronto all'uso |
| 5 | Lamiera del ventilatore | ► Raggiunge temperature elevate quando l'apparecchio è in funzione |
| 6 | Illuminazione interna | ► Aperture per la fuoriuscita dell'aria riscaldata |
| 7 | Targhetta di identificazione | ► Si illumina con il cassetto aperto |
| | | ► Dati tecnici |

2.2 Elementi di comando e d'indicazione



Comando

- 1 ON/OFF
- 2 Diminuire temperatura o durata
- 3 Aumentare temperatura o durata
- 4 Modo di funzionamento per riscaldare piatti di portata e stoviglie
- 5 Modo di funzionamento per riscaldare tazze e bicchieri
- 6 Modo di funzionamento scaldavivande
- 7 Modo di funzionamento per preparare yogurt
- 8 Modo di funzionamento Favoriti

Indicazione

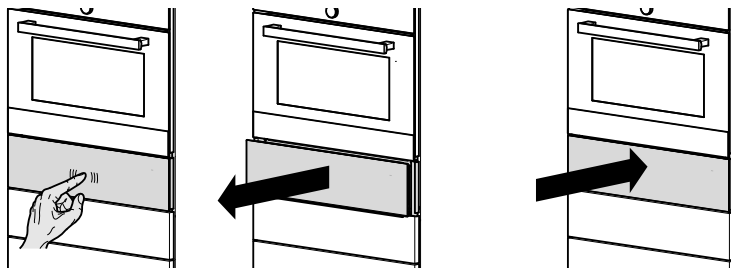
- 9 Temperatura
- 10 Temperatura, viene visualizzata l'impostazione attuale
- 11 Durata
- 12 Durata, viene visualizzata l'impostazione attuale



Le temperature si riferiscono alla superficie della piastra riscaldante con l'apparecchio vuoto. Le misurazioni eseguite in modo autonomo possono essere imprecise e non sono adatte per verificare la precisione della temperatura.

L'apparecchio inizia a riscaldare solo quando il cassetto scaldavivande è completamente chiuso.

2.3 Apertura e chiusura del cassetto



Apertura

- Con una mano premere al centro del frontale del cassetto.
 - Il cassetto si apre.

Chiusura

- Con una mano chiudere il cassetto premendo al centro del frontale.
 - Il cassetto scatta in posizione e si chiude.



Non aprire mai bruscamente il cassetto.

Il meccanismo di chiusura (sistema push-pull) si danneggia.

2.4 Modo di funzionamento pronto all'uso

Il modo di funzionamento pronto all'uso è lo stato del cassetto in cui il funzionamento è temporaneamente disattivato, ma può essere riattivato in qualsiasi momento senza operazioni preliminari o lunghi tempi di attesa. Aprendo il cassetto, questo è subito pronto all'uso. Questo stato viene visualizzato dall'indicazione attenuata del tasto . Premendo il tasto  l'apparecchio si accende ed è possibile selezionare il funzionamento desiderato.

Funzionamento

Il cassetto scaldavivande è dotato di un circuito di sicurezza che commuta il cassetto nel modo di funzionamento pronto all'uso dopo un funzionamento ininterrotto di massimo dodici ore.

Spegnimento del «modo di funzionamento pronto all'uso»

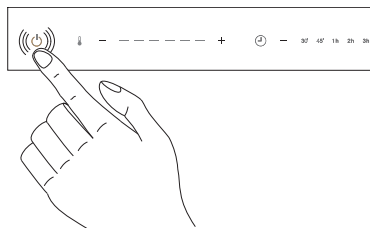
Il tasto  ha una luminosità attenuata.

► Premere .

- Il tasto  si illumina.
- Il valore proposto si illumina.

 — — — — — +

Si può impostare il funzionamento desiderato.



2.5 Comando



Il pannello di comando deve essere costantemente pulito e asciutto. Lavare e asciugare sempre le mani. In caso contrario i tasti non reagiscono oppure si possono verificare delle attivazioni accidentali.

- Premendo il tasto , il cassetto si attiva.
- Premere **+** o **–** più volte, fino a che la temperatura e la durata desiderate non saranno impostate, oppure scegliere uno dei quattro modi di funzionamento predefiniti con preimpostazioni modificabili di temperatura e durata.
- Chiudere il cassetto.
 - Avvio, la spia di controllo si illumina con il cassetto chiuso.
- Aprendo il cassetto si interrompe il funzionamento.
 - La spia di controllo lampeggia con il cassetto aperto.
 - Chiudere il cassetto per proseguire con il programma.
- Al termine della durata impostata l'apparecchio emette un segnale acustico.
 - Il tasto  ha una luminosità attenuata nel modo di funzionamento pronto all'uso.



Al termine del funzionamento o premendo il tasto  l'illuminazione interna del cassetto aperto si spegne automaticamente dopo 5 minuti. Premendo il tasto  o aprendo e chiudendo il cassetto l'illuminazione interna si riattiva.

- Event. disattivare anticipatamente l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - La funzione viene attivata dopo avere rilasciato il dito.
 - Il tasto  ha una luminosità attenuata nel modo di funzionamento pronto all'uso.
 - Cancellare l'indicazione della temperatura, event. della durata e/o del programma.



Non lasciare il cassetto scaldavivande a lungo incustodito durante il funzionamento continuo. Tempi protratti di riscaldamento seccano le vivande e possono persino causare l'autocombustione degli alimenti.

Il cassetto scaldavivande è dotato di un circuito di sicurezza che commuta il cassetto nel modo di funzionamento pronto all'uso dopo un funzionamento ininterrotto di massimo dodici ore.

2.6 Avviamento ritardato

L'avviamento ritardato è attivo quando, con il modo di funzionamento selezionato, sono stati impostati la durata di funzionamento e anche la durata del ritardo.

L'apparecchio si attiva una volta trascorsa la durata dell'avviamento ritardato e si spegne al termine della durata di funzionamento.

Prima di impostare l'avviamento ritardato

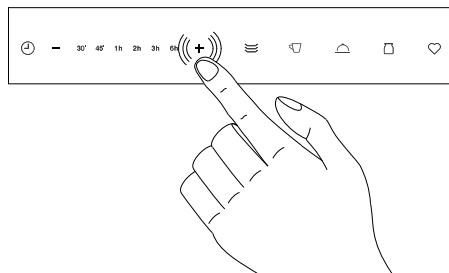
- ▶ Collocare le stoviglie o gli alimenti nel cassetto scaldavivande.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Impostare temperatura e durata.

Attivare l'avviamento ritardato

- ▶ Tenere premuto il tasto **+** in corrispondenza della durata (5 secondi).

—  — 30' 45' 1h 2h 3h 6h + lampeggia.

- ▶ Con i tasti **—** o **+** impostare l'avviamento ritardato desiderato.
 - L'indicatore dell'avviamento ritardato selezionato lampeggia.
- ▶ Chiudere il cassetto.
 - La spia di controllo accanto all'avviamento ritardato attivato lampeggia fino al momento dell'avvio. Una volta avviato automaticamente il funzionamento, la spia di controllo si illumina.



2.7 Modo Shabbat

Con il modo Shabbat si può impostare una durata di funzionamento di fino a 72 ore. Nel modo Shabbat il circuito di sicurezza e le spie sono disattivati, salvo in caso di guasto.

Gli alimenti all'interno del cassetto scaldavivande vengono riscaldati e restano caldi senza dover intervenire sull'apparecchio.

Attivare il modo Shabbat

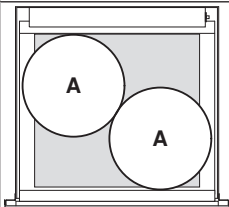
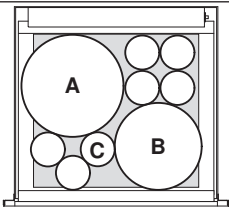
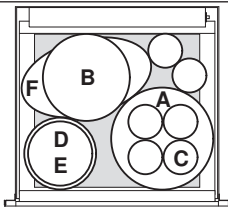
- ▶ Tenere premuto il tasto  (10 secondi).
 - La funzione viene attivata dopo avere rilasciato il dito.
 - Gli indicatori di durata e temperatura si illuminano brevemente per 3 volte.
 - Il modo Shabbat è attivato.

Disattivare il modo Shabbat

- ▶ Tenere premuto il tasto  (10 secondi).
 - La funzione viene attivata dopo avere rilasciato il dito.
 - Gli indicatori di durata e temperatura si illuminano brevemente per 3 volte.
 - Il modo Shabbat è disattivato.

2.8 Esempi di carico

Il carico massimo varia in funzione delle dimensioni e del peso delle stoviglie.

Altezza apparecchio	Piatti		Servizio piatti giornaliero		Coperti	
						
 283/312 mm	A	40 pezzi	A, B, C	20 pz. ciascuno	A, B, C D, E F	12 pz. ciascuno 1 pz. ciascuno 2 pezzi
 220 mm	A	30 pezzi	A, B, C	15 pz. ciascuno	A, B, C D, E F	10 pz. ciascuno 1 pz. ciascuno 2 pezzi
 162 mm	A	20 pezzi	A, B, C	10 pz. ciascuno	A, B, C D, E F	8 pz. ciascuno 1 pz. ciascuno 1 pezzi
 144 mm	A	14 pezzi	A, B, C	6 pz. ciascuno	A, B, C D, E, F	4 pz. ciascuno 1 pz. ciascuno

A Piatto da 27 cm

B Piatto fondo da 23 cm

C Tazza da 9 cm

D Ciotola da 17 cm

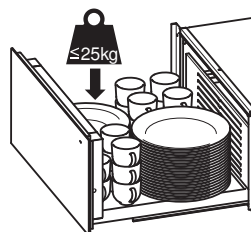
E Ciotola da 19 cm

F Piatto da portata da 34 cm

Carico massimo

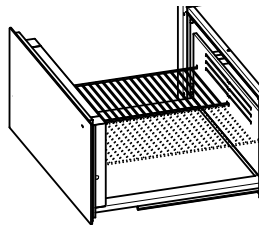


Il cassetto scaldavivande può sopportare un carico massimo di 25 kg. Il superamento di tale peso può causare danni all'apparecchio.

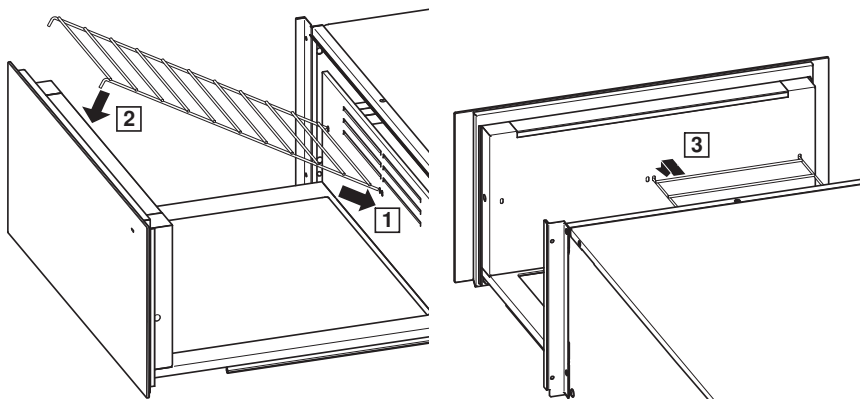


2.9 Griglia

Nei modelli DW4T-34030 e DW4T-34031 la superficie di carico può essere aumentata con la griglia fornita in dotazione, utile per scaldare le vivande in più stoviglie. La griglia può essere collocata a sinistra o a destra.



Potete acquistare un'altra griglia dal servizio assistenza o sul sito vzug.com.



3 Modi di funzionamento

3.1 Riscaldare piatti di portata e stoviglie

Distribuire le stoviglie possibilmente sull'intera piastra riscaldante. La durata della fase di riscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stesse. Alte pile di piatti si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente.

Non collocare piatti grandi in verticale davanti alla fessura di ventilazione, coprendo le aperture per la fuoriuscita dell'aria riscaldata. Le stoviglie non vengono riscaldate in modo uniforme.

- Posizionare le stoviglie nel cassetto.
- Premere il tasto .

- I valori proposti si illuminano.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- Chiudere il cassetto.
- La spia di controllo si illumina.
- L'apparecchio riscalda.



Per un carico di stoviglie per 6 persone il riscaldamento dura circa 45 minuti.

Estrarre le stoviglie

Le stoviglie riscaldate si raffreddano rapidamente, quindi vanno tolte dal cassetto poco prima di utilizzarle.

- ▶ Aprire il cassetto al termine del modo di funzionamento.
- ▶ Premere  per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Estrarre le stoviglie con guanti protettivi o presine.



Pericolo di ustioni! La superficie della piastra riscaldante è molto calda. Le parti esterne delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle centrali. Estrarre le stoviglie sempre con guanti protettivi o presine.

3.2 Riscaldare le tazze

La durata della fase di riscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stesse. Alte pile di tazze e bicchieri si scaldano più lentamente rispetto a tazze e bicchieri disposti singolarmente. Non collocare stoviglie davanti alla fessura di ventilazione, coprendo le aperture per la fuoriuscita dell'aria riscaldata. Le stoviglie non vengono riscaldate in modo uniforme.



Pericolo di ustioni! Per tazze e bicchieri selezionare al massimo il modo di funzionamento  onde evitare ustioni.

- ▶ Collocare le tazze o i bicchieri nel cassetto scaldavivande.
- ▶ Premere il tasto .

– I valori proposti si illuminano.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- ▶ Chiudere il cassetto.

- La spia di controllo si illumina.
- L'apparecchio riscalda.



Per un carico di tazze per 6 persone il riscaldamento dura circa 30 minuti.

- ▶ Aprire il cassetto al termine del modo di funzionamento.
- ▶ Premere  per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Estrarre le stoviglie con guanti protettivi o presine.



Pericolo di ustioni! La superficie della piastra riscaldante è molto calda. Le parti esterne delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle centrali. Estrarre le stoviglie sempre con guanti protettivi o presine.

3.3 Scaldavivande



Questo modo di funzionamento serve a mantenere calde le vivande appena preparate e non a scaldare nuovamente gli alimenti raffreddati. Non collocare mai pentole o padelle bollenti direttamente dal piano cottura alla piastra riscaldante. La piastra riscaldante si potrebbe danneggiare. Per scaldare le vivande selezionare esclusivamente il modo di funzionamento .

- ▶ Posizionare le stoviglie nel cassetto.
- ▶ Premere  e preriscaldare l'apparecchio per 15 minuti.
- ▶ Disporre gli alimenti nelle stoviglie preriscaldate.



Riempire le stoviglie in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio resistente al calore o con la pellicola di alluminio. Gli alimenti non coperti si seccano in superficie.

Si consiglia di non far riscaldare gli alimenti per intervalli superiori a un'ora.

- ▶ Chiudere il cassetto.
 - La spia di controllo si illumina.
 - L'apparecchio riscalda.
- ▶ Aprire il cassetto al termine del modo di funzionamento.
- ▶ Premere  per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Estrarre le stoviglie con guanti protettivi o presine.



Pericolo di ustioni! La superficie della piastra riscaldante è molto calda. Le parti esterne delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle centrali. Estrarre le stoviglie sempre con guanti protettivi o presine.



Alimenti appropriati

Contorni, pollame, verdure, pesce, carne, salse, zuppe

3.4 Preparazione dello yogurt

- ▶ Collocare il latte preparato con lo yogurt in coppette o ciotole all'interno del cassetto scaldavivande.
- ▶ Premere il tasto .
 - I valori proposti si illuminano.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Chiudere il cassetto.
 - La spia di controllo si illumina.
 - L'apparecchio riscalda.
 - Aprire il cassetto al termine del modo di funzionamento.
 - Premere  per spegnere l'apparecchio.
 - Lasciar raffreddare lo yogurt per diverse ore all'interno del cassetto, quindi conservarlo in frigorifero.

3.5 Favorito

Se si utilizza spesso una temperatura e una durata determinata, è possibile salvare tali impostazioni tra i Favoriti.

Impostare Favoriti

- ▶ Premere .
 - I valori proposti si illuminano.  –  +  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
- ▶ Selezionare temperatura e durata desiderate premendo **+** oppure **–**.
- ▶ Tenere premuto il tasto  (5 secondi).
 - Le impostazioni vengono salvate.

Avviare Favoriti

- Premere .
- I valori impostati si illuminano.
- Chiudere il cassetto scaldavivande.
- La spia di controllo si illumina.
- L'apparecchio riscalda.
- Aprire il cassetto al termine del modo di funzionamento.
- Premere  per spegnere l'apparecchio.

 **Pericolo di ustioni! La superficie della piastra riscaldante è molto calda. Le parti esterne delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle centrali. Estrarre le stoviglie sempre con guanti protettivi o presine.**

4 Applicazioni

4.1 Possibilità di applicazione

La tabella indica diverse possibilità di applicazione per il cassetto scaldavivande.

- Impostare il livello desiderato.
- Preriscaldare le stoviglie in base alla tabella riportata sotto.

Livello	Durata approssimativa	Alimenti/stoviglie	Indicazione
 –  –  –  –  +	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + – max.  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Far lievitare la pasta	Coprire con un panno umido in stoviglie idonee
	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + –  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Scongelare prodotti surgelati delicati ad es. torte con panna, burro, insaccati, formaggio	Lasciarli nella confezione
 –  –  –  –  +	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Eventualmente prolungare fino a max.  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Preparare lo yogurt	In più recipienti piccoli o in un unico recipiente grande, non coprire
	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + –  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere calde le uova ad es. uova sode, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	 – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Scongelare alimenti surgelati ad es. carne, dolci	Lasciarli nella confezione

Livello	Durata approssimativa	Alimenti/stoviglie	Indicazione
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + -	Preriscaldare contenitori per bevande, ad es. tazze per caffè espresso	Utilizzare unicamente stoviglie adatte
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Sciogliere il cioccolato	In stoviglie idonee, non coprire
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Far sciogliere la gelatina	In stoviglie idonee, non coprire
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere calde vivande delicate, ad es. carne cotta a bassa temperatura	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere caldi o riscaldare gli alimenti, ad es. omelette, crêpes, frittelle, tacos, tortillas, fajitas	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere calde le vivande ad es. arrosto, salsa	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare eventualmente le stoviglie
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere caldo il pane ad es. pane da toast, panini	Alimenti direttamente sulla piastra riscaldante, non coprire
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Riscaldare dolci secchi ad es. torte sbriciolate, muffin	Preriscaldare eventualmente le stoviglie
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Riscaldare i piatti di portata ad es. piatti fondi, piatti, ciotole, piatti da portata, salsiere	Distribuire le stoviglie il più possibile in piano, così si scaldano più rapidamente
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire eventualmente le bevande
	 - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + Eventualmente prolungare fino a max.  - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Asciugare, essiccare	Collocare la frutta preparata e tritata sulla griglia e girarla all'occorrenza.

Livello	Durata approssimativa	Alimenti/stoviglie	Indicazione
- +	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Cuocere a bassa temperatura	Preriscaldare le stoviglie
- + -	- 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - max. - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +	Salviette umide e calde per applicazioni well-ness	Inumidire la salvietta, piegarla o arrotolarla e collocarla direttamente sulla piastra riscaldante. Utilizzare unicamente salviette di fibra vegetale, niente fibre sintetiche!

4.2 Cottura a bassa temperatura

L'impostazione - + è indicata per cuocere a bassa temperatura e proseguire la cottura di tagli pregiati, da piccoli a medi, di manzo, vitello, maiale e agnello rosolati, con diametro massimo di 6 cm. Per i tagli più grandi consigliamo la preparazione in forno o vaporiera combinata.

Con un tempo di cottura prolungato a bassa temperatura la carne resta sughosa e tenera.

Preparazione

Prima di cuocere la carne a bassa temperatura occorre rosolarla.

- Utilizzare stoviglie idonee in vetro, porcellana o ceramica.
- Preriscaldare il cassetto con le stoviglie al livello - +.
- Far scaldare dell'olio o del burro in una padella.
- Rosolare la carne a fuoco vivo.

La durata di rosolatura che segue si riferisce alla scottatura della carne in una padella con burro o olio già caldi.

Pietanza	Rosolare sul piano cottura	Proseguire la cottura nell'apparecchio
Tagli di carne piccoli		
Piccole scaloppine	2-3 minuti su tutti i lati	- + per - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Bistecche, medaglioni	1-2 minuti su ogni lato	- + per - 30' 45' 1h 2h 3h 6h + - - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Tagli di carne medi		
Fetta di rognone d'agnello (circa 150-300 g)	2-3 minuti su ogni lato	- + per - 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

Pietanza	Rosolare sul piano cottura	Proseguire la cottura nell'apparecchio
Filetto di maiale (400–600g)	4–6 minuti su tutti i lati	 – ██████████ + per  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + –  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +
Filetto di manzo/vitello, lonza di maiale (fino a 900 g)	12–15 minuti su tutti i lati	 – ██████████ + per  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h + –  – 30' 45' 1h 2h 3h 6h +

- Mettere la carne nelle stoviglie preriscaldate e all'interno del cassetto per proseguire la cottura.
- Coprire le stoviglie con il coperchio.



Con la cottura a bassa temperatura la carne non risulta così calda come la carne arrostita nel modo consueto. Le salse dovrebbero essere servite molto calde. Negli ultimi 45-60 minuti di cottura della carne riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.

Per mantenere calda la carne cotta a bassa temperatura, impostare nuovamente al livello  – ██████████ + al termine della cottura. I tagli di carne piccoli possono essere mantenuti caldi fino a 45 minuti, quelli più grandi fino a 2 ore.

5 Cura e manutenzione

5.1 Procedura



Pulire il cassetto solo quando è spento e in modo di funzionamento pronto all'uso.

Non utilizzare apparecchi per la pulizia ad alta pressione o a vapore.

In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non utilizzare spugne abrasive, lane metalliche ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

5.2 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. Quindi asciugare usando un panno morbido.

5.3 Pulizia del vano interno

- Rimuovere lo sporco con un panno umido possibilmente quando il cassetto è ancora tiepido.
- Pulire la piastra riscaldante, la griglia di ventilazione e il pannello di comando con un panno morbido, inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.

6 Eliminare personalmente i guasti

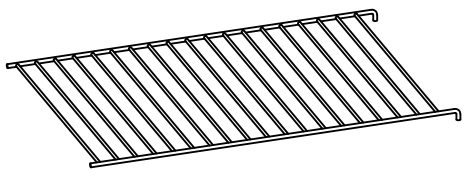
Di seguito sono elencati alcuni problemi che possono essere facilmente risolti dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se viene indicato un guasto differente o se non è possibile riparare il guasto, rivolgersi all'assistenza.

6.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Le stoviglie o gli alimenti restano freddi.	▪ L'apparecchio non è acceso.	► Accendere l'apparecchio.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.
	▪ Il cassetto non è completamente chiuso.	► Chiudere il cassetto.
Le stoviglie o gli alimenti non sono sufficientemente caldi.	▪ Durata di riscaldamento troppo breve.	► Prolungare la durata di riscaldamento.
	▪ Il cassetto non è completamente chiuso.	► Chiudere il cassetto.
	▪ Selezione di una temperatura troppo bassa.	► Selezionare una temperatura più alta.
La spia di controllo lampeggia a intervalli regolari quando il cassetto è chiuso.	▪ L'avviamento ritardato è impostato con il cassetto completamente chiuso e viene segnalato dalla spia di controllo lampeggiante.	► Chiudere il cassetto. Eventualmente annullare l'avviamento ritardato.
La spia di controllo lampeggia rapidamente con il cassetto aperto.	▪ L'avviamento ritardato è attivo.	► Chiudere il cassetto, quindi attivare il funzionamento con avviamento ritardato. Annullare l'avviamento ritardato premendo il tasto  .
La spia di controllo non si illumina durante il funzionamento.	▪ Il modo Shabbat è attivato.	► Disattivare il modo Shabbat.
	▪ Spia di controllo difettosa.	► Chiamare il servizio assistenza.
La spia di controllo lampeggia rapidamente con il cassetto aperto/chiuso.	▪ Funzionamento non terminato	► Premere  .
Il pannello di comando non reagisce ad alcuna pressione dei tasti.	▪ Il modo Shabbat è attivato.	► Disattivare il modo Shabbat.
	▪ Pannello di comando difettoso.	► Chiamare il servizio assistenza.
Non è possibile aprire o chiudere il cassetto.	▪ Meccanismo push-pull difettoso.	► Chiamare il servizio assistenza.

7 Accessori e ricambi

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



Griglia per i modelli DW4T-34030 e DW4T-34031

8 Dati tecnici

8.1 Dimensioni esterne

► Vedere le istruzioni d'installazione

8.2 Collegamento elettrico

► Vedere la targhetta di identificazione (vedi pagina 27)

8.3 EcoStandby

Ai sensi del Regolamento UE n. 2023/826

Modalità spento	W	–
Stato Standby	W	0,44
Stato di standby con display delle informazioni o dello stato	W	–
Standby in rete	W	–
Tempo necessario al dispositivo per entrare automaticamente nella rispettiva modalità di risparmio energetico	Min.	5

9 Smaltimento

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

10 Indice analitico

A

Accessori e ricambi.....	23
Ambito di validità	2
Apparecchio	
Smaltimento	24
Assistenza tecnica.....	27
Avvertenze di sicurezza	
Installazione dell'apparecchio.....	6
Prima della prima messa in funzione	6
Uso conforme allo scopo.....	6, 7
Avvertenze per l'uso.....	6
Avviamento ritardato	13

C

Cassetto	
Pulizia.....	21
Circuito di sicurezza.....	11
Collegamento elettrico.....	23
Contratto di assistenza	27
Cuocere a bassa temperatura	20
Durata di rosolatura	20
Proseguire la cottura.....	20
Cura.....	21

D

Danni da carico.....	14
Dati tecnici.....	23
Denominazione del modello	2
di sicurezza	
Avvertenze generali.....	4
Dimensioni esterne.....	23

E

EcoStandby.....	23
Elementi d'indicazione	10
Elementi di comando	10
Eliminare autonomamente i guasti	22
Esempi di carico	14

F

Favoriti	
Avviare	18
Impostare	17
Salvare	17

G

Griglia.....	23
--------------	----

I

Installazione dell'apparecchio	6
--------------------------------------	---

L

le vivande	
Mantenere calde.....	16

M

Manutenzione	21
Messa in funzione.....	6
Modo di funzionamento pronto all'uso	11
Modo Shabbat.....	13

N

Note	26
------------	----

P

Possibilità di applicazione.....	18
Preparazione dello yogurt	17
Pulizia	21
Pulizia esterna	21

R

Richieste	27
Riscaldare le tazze	16
Riscaldare piatti di portata e stoviglie	15

S

Simboli	4
Smaltimento	24
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze di sicurezza.....	5
Stoviglie	
Disposizione	16
Struttura	9

T

Targhetta di identificazione	23
Tipi di applicazione.....	18
Tipo.....	2

V

Vano interno	
Pulizia.....	21

11 Note

12 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.

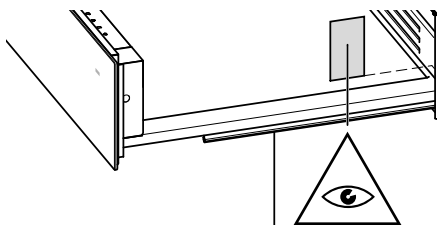
In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

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 il cassetto scaldavivande.
 - La targhetta di identificazione si trova all'interno del cassetto a destra.



Richiesta di riparazione

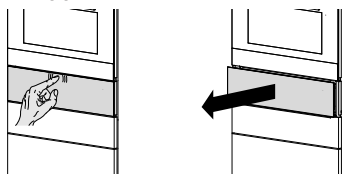
Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

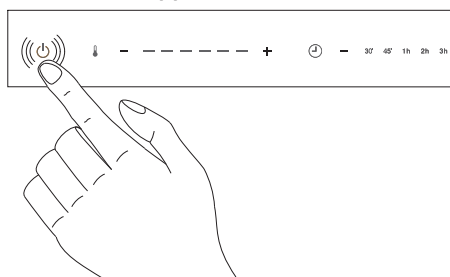
V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

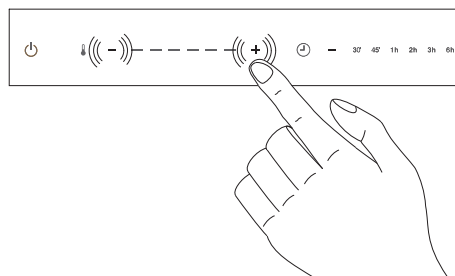
Aprire l'apparecchio



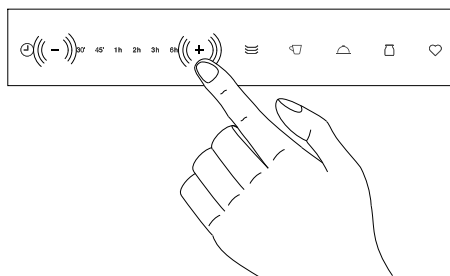
Accendere l'apparecchio



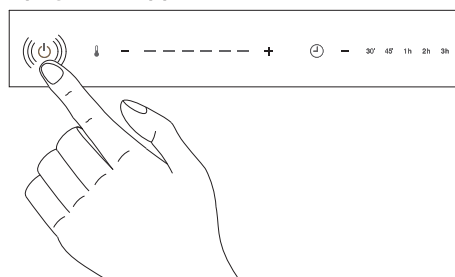
Controllo della temperatura



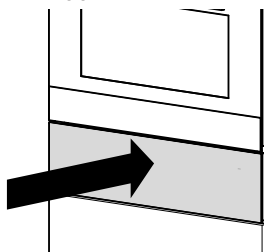
Controllo della durata



Spegnere l'apparecchio



Chiudere l'apparecchio



1081208-02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Centro di assistenza: tel. 0800 850 850

