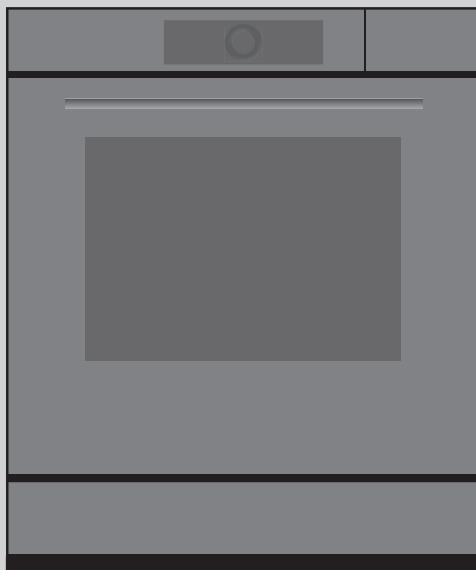




V-ZUG-Home

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



Istruzioni per l'uso

CombairSteamer V2000

Steamer

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
CombairSteamer V2000 60C	CS2T-23035	55-600
CombairSteamer V2000 60	CS2T-23036	60-600
CombairSteamer V2000 76C	CS2T-23039	55-762
CombairSteamer V2000 76	CS2T-23040	60-762
CombairSteamer V2000 7UC	CS2T-23056	55-762
CombairSteamer V2000 7U	CS2T-23059	60-762
CombairSteamer V2000 6U	CS2T-23098	60-600
CombairSteamer V2000 6UC	CS2T-23100	55-600

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

 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	4.23	Svuotare il contenitore dell'acqua.....	30
1.1	Simboli utilizzati	5	4.24	Consigli per l'apparecchio	30
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	5	5	Applicazioni	31
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6	5.1	Calore superiore/inferiore	31
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	5.2	Calore sopra e sotto umido.....	31
2	Prima messa in funzione	9	5.3	Calore sopra e sotto Eco	31
3	Descrizione dell'apparecchio	10	5.4	Calore inferiore	32
3.1	Struttura.....	10	5.5	PizzaPlus.....	32
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	10	5.6	Grill.....	33
3.3	Camera di cottura	12	5.7	Grill-circolazione d'aria.....	33
3.4	Accessori.....	12	5.8	Aria calda	33
3.5	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	14	5.9	Aria calda umida	34
4	Utilizzo	15	5.10	Aria calda con vapore.....	34
4.1	Utilizzare il display	15	5.11	Aria calda Eco	35
4.2	Riempire il contenitore dell'acqua	16	5.12	Applicazioni Shabbat.....	35
4.3	Selezionare e avviare un'applicazione	17	5.13	Cottura a vapore	37
4.4	Cambiare applicazione	18	5.14	Rigenerazione	38
4.5	Durata.....	18	5.15	Cottura professionale	38
4.6	Avviamento ritardato/fine	19	5.16	Vacuisine	39
4.7	Opzioni	20	5.17	Scaldavivande	40
4.8	Controllare e modificare le impostazioni.....	21	5.18	Scaldare piatti nella camera di cottura.....	40
4.9	Preriscaldare.....	21	5.19	Wellness	41
4.10	Impostare per avvio successivo.....	22	5.20	Igiene	41
4.11	Consigli di utilizzo	23	5.21	Ricettario	42
4.12	Preferiti	23	6	V-ZUG-Home	43
4.13	Impostare.....	24	6.1	Condizioni	43
4.14	Temporizzatore	25	6.2	Prima messa in esercizio	44
4.15	Illuminazione	26	7	Regolazioni utente	44
4.16	Blocco del display	26	7.1	Adattare le regolazioni utente	44
4.17	Modalità silenziosa	26	7.2	Lingua	44
4.18	Ora	27	7.3	Sicurezza bambini	45
4.19	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione	27	7.4	Display	45
4.20	Fine del funzionamento	28	7.5	Suoni	45
4.21	Passi successivi	29	7.6	Regolazioni individuali	46
4.22	Spegnere l'apparecchio	30	7.7	Funzioni di assistenza	46
			7.8	Data e ora	47

7.9	V-ZUG-Home	47
7.10	Informazioni relative all'apparecchio	48
7.11	Regolazioni di fabbrica	48
7.12	EcoManagement	48
7.13	Assistenza	49
8	Cura e manutenzione	49
8.1	Pulizia esterna	49
8.2	Pulizia della camera di cottura	49
8.3	Pulire la teglia	49
8.4	Pulizia a vapore	50
8.5	Pulire la porta dell'apparecchio	50
8.6	Pulire la guarnizione della porta	52
8.7	Sostituire la guarnizione della porta	52
8.8	Sostituire la lampadina alogena	52
8.9	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	53
8.10	Decalcificazione	54
9	Eliminazione dei guasti	56
9.1	Messaggi di guasto	56
9.2	Ulteriori problemi possibili	57
9.3	Dopo una mancanza di corrente	59
10	Accessori e ricambi	59
10.1	Accessori	59
10.2	Accessori speciali	59
10.3	Ricambi	60
11	Dati tecnici	60
11.1	Sorgenti luminose	60
11.2	Nota per gli istituti di prova	60
11.3	Misurazione della temperatura	60
11.4	Scheda tecnica del prodotto	61
11.5	Informazioni sul prodotto	61
11.6	EcoStandby	62
12	Consigli e accorgimenti	62
12.1	Risultato della cottura insoddisfacente	62
12.2	Consigli generali	63
12.3	Risparmiare energia	63
13	Smaltimento	64
14	Indice analitico	65
16	Service & Support	71

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provare 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 avere 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 im-

partite 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



- **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 condensa.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- 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, tessili, carta ecc.!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio 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.
- Non fissare magneti al display.

Utilizzo

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

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 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 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 nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che nessuno inserisca le dita nelle cerniere della porta. Il movimento della porta dell'apparecchio può causare lesioni. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione di sfiato. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi né appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per i fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione acquistabile nei negozi specializzati.

Attenzione, pericolo di morte!

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere lo sportello dell'apparecchio sbattendola.
- 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 lo sportello dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata per evitare fenomeni di corrosione.
- Asciugare la camera di cottura dopo ogni processo di cottura a vapore.
- 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».
- Svuotare completamente il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile appena erogata e fredda.

2 Prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio appena installato 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.
- ▶ Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ Pulire la camera di cottura.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - L'apparecchio si avvia.
 - Il display visualizza in sequenza le regolazioni utente necessarie per il funzionamento.
- ▶ Eseguire le regolazioni e confermare.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «max.» con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Avviare l'operazione di risciacquo dell'impianto dell'acqua.

Se si salta l'operazione di risciacquo occorre effettuarla manualmente.

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota con l'applicazione  «Cottura a vapore» a 100 °C per 5 minuti.
 - Attendere 20 minuti che l'apparecchio si raffreddi e torni a pompare acqua.
 - ▶ Svuotare il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile.
- ▶ Pulire la camera di cottura con un panno e asciugare.
 - ▶ Avviare la prima accensione.

Se si salta l'operazione di prima accensione, occorre effettuarla manualmente dopo la prima messa in funzione.

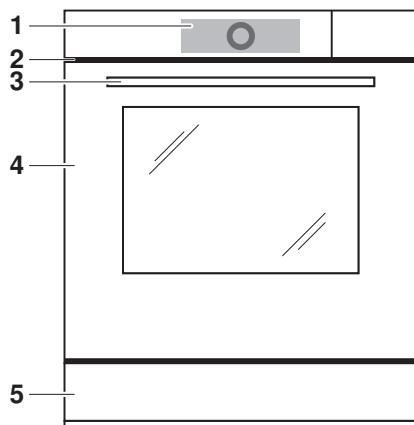
- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con l'applicazione  «Aria calda» a 200 °C per circa 30 minuti.

 La prima accensione rimuove eventuali residui oleosi all'interno della camera di cottura. Poiché potrebbero svilupparsi odori e fumo, nella stanza non dovrebbero essere presenti animali (soprattutto uccelli) durante questa procedura. Ventilare bene la stanza durante e dopo la procedura.

 Nelle presenti istruzioni per l'uso tutte le temperature sono indicate in gradi Celsius.

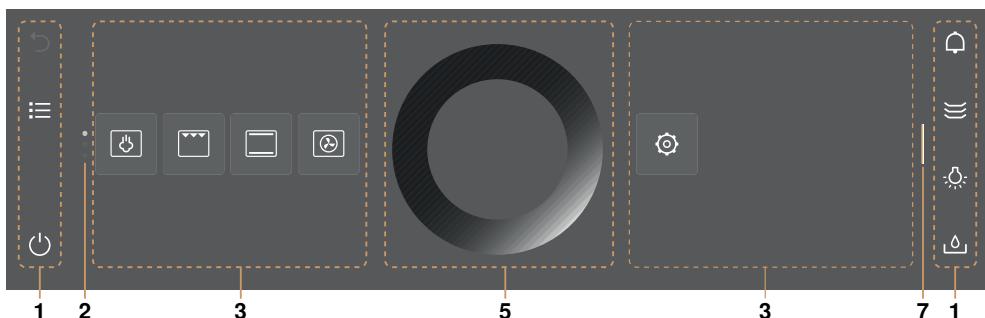
3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Struttura



3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Schermata app



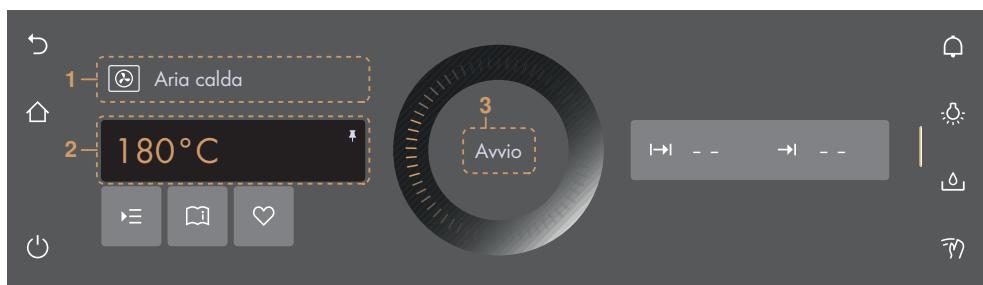
Vista a elenco



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Barre delle funzioni con tasti funzione | 5 | CircleSlider |
| 2 | Barra/posizione di scorrimento | 6 | Informazioni |
| 3 | App | 7 | Barra per espandere la barra delle funzioni |
| 4 | Elenco delle applicazioni | | |

Tasti funzione a sinistra	Tasti funzione a destra
↶ Indietro	⏰ Temporizzatore
⌂ Schermata iniziale	☰ Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)
☰ Vista a elenco	💡 Illuminazione della camera di cottura
⋮ Schermata app	⚡ Aprire il coperchio dello scomparto dell'acqua
⏻ Spegnimento	🔒 Blocco del display
	🔇 Modalità silenziosa
	🕒 Ora

Schermata di avvio



- | | | | |
|---|-------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Applicazione | 3 | Avviare il modo di funzionamento |
| 2 | Valore principale | | |

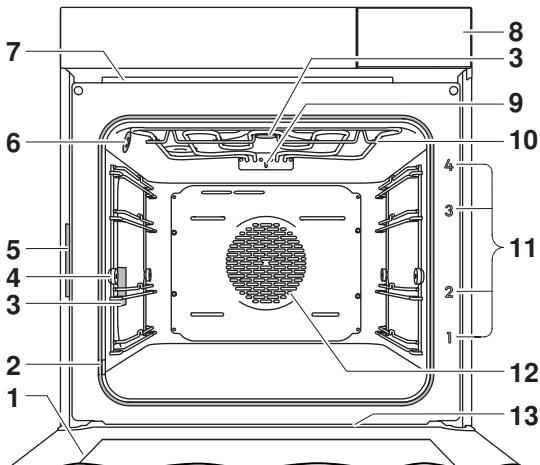
Possibilità di regolazione

- | | |
|------------------------|-----------|
| ▶☰ Opzioni | ↪↪ Durata |
| 📖 Consigli di utilizzo | →↪ Fine |
| ❤ Preferiti | |

Simbolo



3.3 Camera di cottura

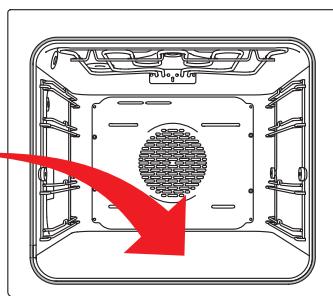


- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Porta dell'apparecchio | 8 | Scomparto del contenitore dell'acqua |
| 2 | Guarnizione della porta | 9 | Sensore della temperatura |
| 3 | Illuminazione della camera di cottura | 10 | Grill/calore sopra |
| 4 | Dado zigrinato | 11 | Appoggi con dicitura |
| 5 | Targhetta di identificazione | 12 | Ventilatore dell'aria calda |
| 6 | Sensore climatico | 13 | Scanalatura nella porta dell'apparecchio |
| 7 | Sfiato della camera di cottura | | |

 Il calore sotto si trova sotto il fondo della camera di cottura, pertanto il fondo può essere pulito più agevolmente.

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

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



3.4 Accessori

 **Danneggiamento dovuto a un utilizzo errato!
Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.**

 Non conservare gli accessori a lungo all'interno della camera di cottura. Rimuovere tutti gli accessori non idonei all'utilizzo in forno prima di utilizzare l'apparecchio.

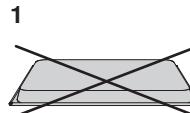
Teglia



Danneggiamento del rivestimento dovuto a determinati alimenti.

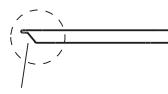
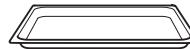
Gli alimenti quali impasti cotti preparati con soda caustica, impasti con elevato contenuto di proteine e pollo possono compromettere l'effetto antiaderente della teglia. Con questi alimenti è necessario utilizzare la carta da forno.

- Stampo ad es. per crostate, pane 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 indicata per le applicazioni «Cottura a vapore» e «Vacuisine».
- ▶ Al suo posto utilizzare la teglia d'acciaio inossidabile.
- Indicata per le applicazioni «Rigenerazione» e «Aria calda con vapore» se si imposta una temperatura superiore a 150 °C. In caso di utilizzo frequente, l'estetica della superficie può variare, senza tuttavia influire sulla funzionalità.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» 1 della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.



Teglia d'acciaio inossidabile

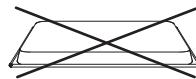
- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato.
- Stampo per cuocere con l'applicazione «Aria calda» su due appoggi, ad es. per pasticcini da aperitivo e biscotti.
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale, durante il raffreddamento riprende la forma originale.
- Indicata per le applicazioni «Rigenerazione» e «Aria calda con vapore» se si imposta una temperatura inferiore a 150 °C. Con temperature più elevate possono verificarsi dei cambiamenti di colore.
- Non indicata per le applicazioni «Calore sopra e sotto» e «PizzaPlus».
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» 1 della teglia d'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.



1

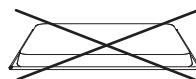
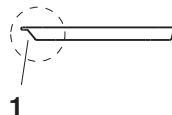
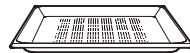
3 Descrizione dell'apparecchio

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



Contenitore di cottura forato

- Particolarmente adatto per «Cottura a vapore» e «Vacuisine».
- Cottura di verdura, carne e pesce freschi o surgelati
- Appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Estrazione del succo da frutti di bosco, frutti ecc.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» 1 del contenitore di cottura all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non rovesciata.
- Non indicata per le applicazioni «Calore sopra e sotto» e «PizzaPlus».

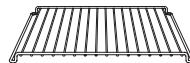
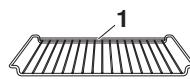


Griglia

In caso di utilizzo combinato di steamer e forno, non utilizzare la griglia del forno nello steamer! Pericolo di ruggine!

Per una migliore distinzione, sulla griglia dello steamer è presente un lamierino con il simbolo del vapore.

- 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



Accessori speciali

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

- ▶ Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

3.5 Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

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

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

Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio consente di scaldare le stoviglie o di mantenere brevemente al caldo le pietanze coperte e può essere utilizzato indipendentemente dalle altre applicazioni.

Avviare il cassetto riscaldabile dell'apparecchio

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Premere il tasto funzione .
- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «Start» per avviare il cassetto riscaldabile dell'apparecchio.
 - Sul display compare la durata impostata.
- ▶ Al termine della durata
 - viene emesso un segnale acustico.
 - Sul display compare «Processo terminato».

 Scegliere una durata di almeno un'ora per scaldare le stoviglie. Per tenere al caldo le pietanze coperte scegliere una durata massima di un'ora, in modo che i cibi mantengano il grado di cottura desiderato senza seccarsi.

- ▶ All'occorrenza impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).

4 Utilizzo

4.1 Utilizzare il display

Accendere l'apparecchio

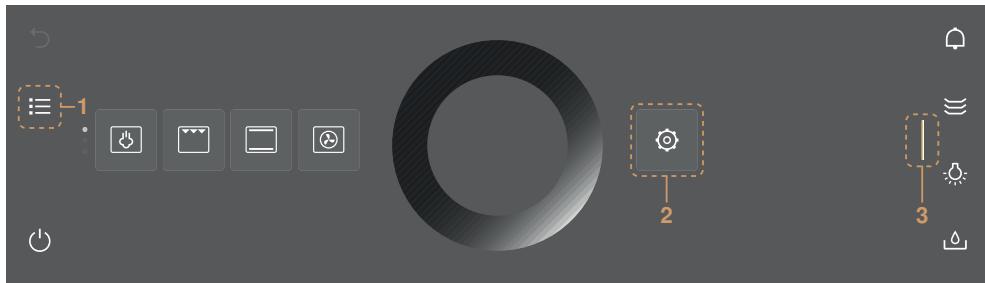
L'apparecchio viene comandato attraverso il display.

In modalità EcoStandby compare solo l'ora, se è stata attivata nelle regolazioni utente.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

Modificare la vista della schermata iniziale

La schermata iniziale può essere visualizzata in due modi diversi, come schermata (vedi pagina 10) delle app o come vista a elenco. La schermata delle app è l'impostazione di fabbrica.



- ▶ Premere il tasto funzione **1** per modificare temporaneamente la vista.
 - La vista rimane memorizzata finché il display non si oscura.
 - Successivamente la modifica viene annullata.
 - Quando si riattiva il display, nelle regolazioni utente compare la vista impostata.
- ▶ Per modificare la vista in modo permanente, selezionare la vista desiderata della schermata iniziale nella regolazione utente «Regolazioni individuali» (vedi pagina 46).

Visualizzare le informazioni rapide

Nella schermata delle app si possono visualizzare i nomi delle app e le funzioni dei preferiti  «Rinominare» e  «Rimuovere».

- ▶ Tenere premuta l'app **2** desiderata.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide e la funzione dei preferiti accanto a Preferiti (vedi pagina 23).
- ▶ Rilasciare l'app **2**.
 - Le informazioni rapide scompaiono. Con l'applicazione Preferiti  le informazioni rapide non scompaiono, in modo da poter selezionare «Rinominare»/«Rimuovere».

Spostare le app

Nella schermata delle app si possono spostare e riposizionare le app.

- ▶ Tenere premuta l'app **2** desiderata e spostarla all'interno dell'ordine delle app.
 - Le app sono distribuite su più pagine, si può spostare solo un'app alla volta.
- ▶ Rilasciare l'app **2**.
 - Il nuovo ordine delle app è memorizzato.

Espandere la barra delle funzioni a destra

La barra delle funzioni a destra può essere aperta indipendentemente dal modo di funzionamento.

- ▶ Trascinare la barra **3** verso sinistra.
 - La barra delle funzioni si espande.
 - Sul display compaiono ulteriori funzioni.

Utilizzare il CircleSlider

- ▶ Premere sull'applicazione o sulla funzione desiderata.
 - Il colore dell'intervallo selezionato diventa ambra e può essere modificato.
 - L'intervallo di temperatura è già attivato e può essere modificato direttamente.
- ▶ Appoggiare il dito sul CircleSlider **4** e muoverlo in senso circolare.
 - L'intervallo di valori cambia.
- ▶ Rilasciare il CircleSlider **4**.
- ▶ Premere «Start» per avviare un'applicazione o una funzione.



4.2 Riempire il contenitore dell'acqua

 **Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o acqua distillata. Svuotare completamente il contenitore dell'acqua e riempirlo con acqua potabile appena erogata.**

- ▶ Premere il tasto funzione  «Coperchio scomparto acqua».
 - Il coperchio dello scomparto dell'acqua si apre.
- ▶ Estrarre il contenitore dell'acqua dall'apparecchio.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «max.» con acqua.
 - Riempire solo con acqua potabile appena erogata e fredda.
 - La marcatura «max.» si trova nell'apertura circolare del coperchio, dove è incassata una linguetta con la scritta «max.».
- ▶ Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.
- ▶ Chiudere manualmente il coperchio dello scomparto dell'acqua.

Rabboccare l'acqua

La capacità del contenitore dell'acqua è di norma sufficiente per un processo di cottura. Se occorre rabboccare l'acqua:

- ▶ rabboccare il contenitore con al massimo 1 l d'acqua per evitare che trabocchi a funzionamento terminato.

4.3 Selezionare e avviare un'applicazione

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

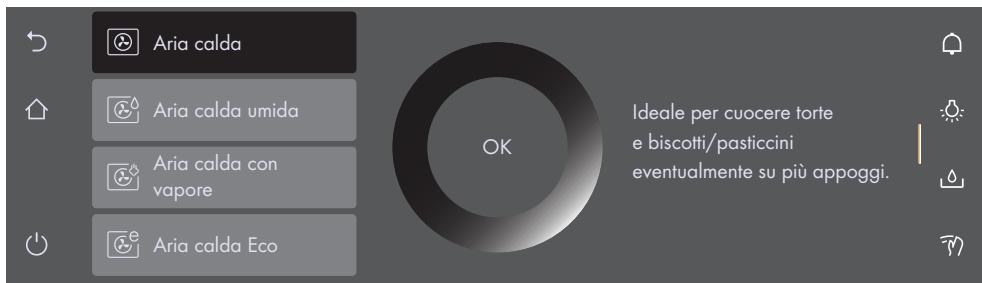
Selezionare il gruppo di applicazioni

Nel modo seguente:

- ▶ premere sul gruppo di applicazioni desiderato nella schermata delle app 
- Sul display compare il sottomenu con le applicazioni associate.

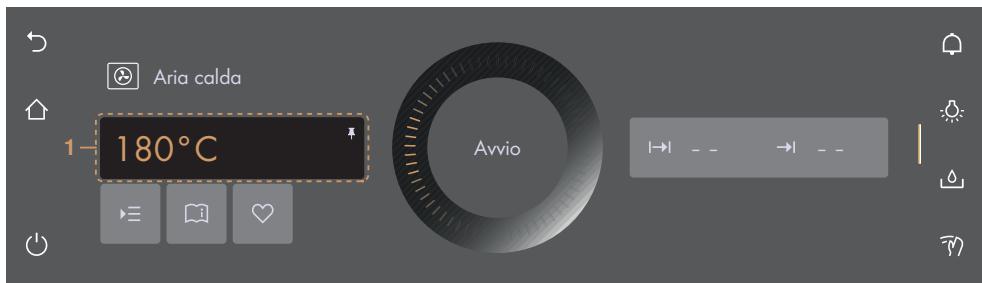
Oppure:

- ▶ dalla vista a elenco  selezionare il gruppo di applicazioni desiderato muovendo il CircleSlider oppure scorrendo verso l'alto, verso il basso o viceversa.
- ▶ Premere «OK» o toccare l'applicazione.
 - Sul display compare il sottomenu con le applicazioni associate.



Selezionare un'applicazione

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata con il CircleSlider.
 - Risp. selezionare la voce dell'elenco scorrendo, navigando e premendo sulla voce.
- ▶ Premere sull'applicazione desiderata, quindi su «OK», oppure premere di nuovo sull'applicazione.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio oppure un altro sottomenu con ulteriori applicazioni.
- ▶ Ripetere eventualmente l'operazione e selezionare l'applicazione desiderata finché sul display non compare l'indicazione che l'apparecchio è pronto all'uso:



Adeguare i valori

- ▶ All'occorrenza adeguare il valore principale 1 con il CircleSlider (vedi pagina 21).

- ▶ Se necessario premere  e definire, adeguare o attivare (vedi pagina 20) il valore di altre opzioni.

Memorizzare i valori

- ▶ All'occorrenza memorizzare il valore principale **1** adeguato in modo permanente per l'applicazione selezionata e impostarlo (vedi pagina 24).
- ▶ Se necessario premere  e creare (vedi pagina 23) un preferito.

Avviare l'applicazione

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il cerchio intermittente **2** del CircleSlider indica che è stato avviato il modo di funzionamento.
 - Durante il riscaldamento viene visualizzata la temperatura corrente della camera di cottura (a seconda delle applicazioni e delle regolazioni).
 - La barra di avanzamento **3** che scorre all'interno del CircleSlider indica la durata residua o lo stato di preriscaldamento dell'applicazione impostata, laddove sia stato impostato.

 Se è stata impostata l'opzione «Preriscaldare», la temperatura corrente della camera di cottura non viene visualizzata durante il riscaldamento. Al posto di quest'ultima viene visualizzato lo stato del riscaldamento mediante una barra di avanzamento che scorre.



4.4 Cambiare applicazione

Se l'applicazione non è ancora stata avviata:

- ▶ Premere il tasto funzione  «Schermata iniziale».
 - Compare la schermata iniziale (vedi pagina 17).
 - Si può scegliere una nuova applicazione.

Se un'applicazione è già in funzione:

- ▶ Tenere premuto «Stop».
 - L'applicazione viene interrotta (vedi pagina 27).

4.5 Durata

La durata può essere impostata, adeguata o cancellata prima o con il modo di funzionamento in corso. Allo scadere della durata impostata, l'applicazione termina automaticamente.

Impostare la durata

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Nell'intervallo di valori  premere «Durata» (vedi pagina 20).
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.

- Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.

- Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento calcolata in base alla durata 

 15min  13:21

- Se è stato selezionato o impostato un preriscaldamento, la fine tiene conto del tempo approssimativo di preriscaldamento e della durata impostata. La durata impostata decorre dal termine del preriscaldamento.

- Premere «Start» per avviare l'applicazione.

- L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.
- Allo scadere della durata impostata, l'applicazione termina automaticamente (vedi pagina 28).
- Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata (vedi pagina 29).

 Se sono impostati sia «Durata» sia «Preriscaldare», la durata impostata decorre dal termine del Preriscaldare (vedi pagina 21).

Campo di regolazione

Applicazione/funzione	Minimo	Massimo
Applicazioni con vapore	10 s	10:00
Applicazioni con aria calda, calore sopra e sotto o grill	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Scaldavivande	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min–1 h
Scaldare piatti nella camera di cottura	30 min	10:00
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	30 min	24 h
Applicazioni Shabbat	01:00	78 h

 Nelle applicazioni con durata predefinita questa non può essere modificata.

Visualizzare l'orologio durante il funzionamento

Con l'apparecchio in funzione si possono visualizzare l'orologio e la durata.

- Espandere la barra delle funzioni.
- Premere il tasto funzione  «Ora».
- Sul display vengono visualizzati l'orologio e la durata.

Nascondere l'orologio durante il funzionamento

- Premere  oppure «OK».
- Orologio e durata non compaiono sul display.

4.6 Avviamento ritardato/fine

L'avviamento ritardato è attivo quando nell'applicazione selezionata sono state impostate sia la durata sia la fine. In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato.

 Nelle applicazioni Shabbat  non è possibile impostare l'avviamento ritardato.

Impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Impostare la durata (vedi pagina 18).
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 20).
- ▶ Introdurre l'alimento nella camera di cottura, se l'opzione «Preriscaldare» non è stata attivata.

 **Se l'opzione  «Preriscaldare» è stata attivata, l'alimento può essere introdotto nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.**

Prima di impostare l'avviamento ritardato

- ▶ premere  «Fine» nell'intervallo di valori.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Impostare la fine desiderata con il CircleSlider.
 - Sul display compaiono la durata desiderata e la fine del funzionamento impostata:

 15min  13:21

- ▶ Premere «Start» per avviare l'avviamento ritardato.
 - Sul display compaiono la durata restante/imposta fino all'inizio e alla fine del funzionamento:

L'apparecchio si avvierà tra 32min

 15min

- ▶ All'occorrenza controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 21).
 - In caso di modifica alle opzioni «Durata» o «Fine», la durata restante fino all'inizio del funzionamento viene ricalcolata.

 Se è stata impostata la «Durata» non è più possibile impostare o adeguare la fine durante il funzionamento.

Esempio

- ▶ Selezionare l'applicazione  «Aria calda» e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare la fine alle ore 11:30.
 - L'apparecchio si attiva automaticamente alle ore 10:15 e si spegne alle 11:30.

4.7 Opzioni

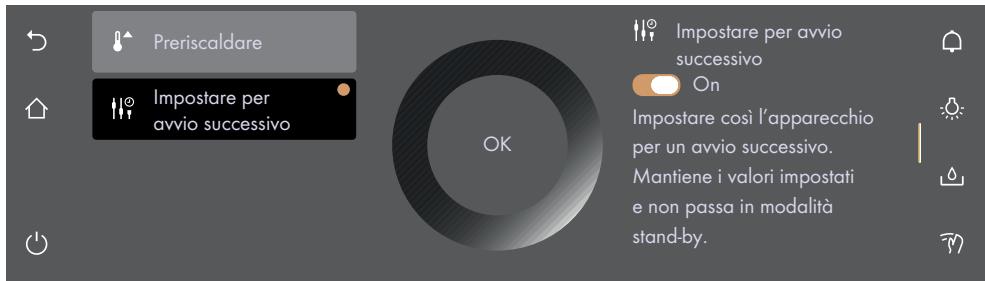
Panoramica

Ciascuna applicazione offre diverse opzioni. L'apparecchio presenta le seguenti  «Opzioni»:

-  Preriscaldare (vedi pagina 21)
-  Vapore (vedi pagina 34)
-  Impostare per avvio successivo (vedi pagina 22)

Selezionare e avviare le opzioni

- ▶ Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente con-fermare con «OK» (vedi pagina 17).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere .
- Il display visualizza il menu delle opzioni:



- ▶ Premere sull'opzione desiderata.
- ▶ Attivare l'opzione con l'interruttore nella sezione destra del display oppure premere sull'intervallo di valori e impostare il valore desiderato con il CircleSlider.
 - Ogni opzione definita viene dotata di un .
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
 - Con «OK» si possono confermare anche più impostazioni contemporaneamente.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.

4.8 Controllare e modificare le impostazioni

Valori e impostazioni possono essere modificati prima e durante il funzionamento. Eccezione: impostazione della fine  durante il funzionamento (vedi pagina 28) e il preriscaldamento (vedi pagina 21).

 Nelle applicazioni Shabbat si può impostare unicamente la durata. Non è possibile modificare valori e impostazioni durante il funzionamento.

- ▶ Premere sul campo dell'impostazione desiderata.
- ▶ Per adeguare o ripristinare un valore, premere sull'intervallo di valori e adeguare il valore con il CircleSlider.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Premere sull'interruttore per attivare o disattivare l'opzione.
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».

4.9 Preriscaldare

 Se l'opzione  «Preriscaldare» è stata attivata, l'alimento può essere introdotto nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.

Con l'opzione «Preriscaldare» la camera di cottura viene riscaldata rapidamente alla temperatura desiderata.

Panoramica

L'opzione di preriscaldamento può essere attivata con le applicazioni seguenti:

	Calore sopra e sotto		Aria calda
	Calore sopra e sotto umido		Aria calda umida
	Calore sotto		Aria calda con vapore
	PizzaPlus		Cottura professionale infarinatura
	Grill		Cottura professionale spennellatura
	Grill-circolazione d'aria		

Attivare «Preriscaldare» tra le opzioni

- ▶ Selezionare (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Premere su «Opzioni» e selezionare «Preriscaldare».
- ▶ Premere sull'interruttore «Preriscaldare».
 - «Preriscaldare» è attivato.
- ▶ Se necessario impostare (vedi pagina 20) ulteriori opzioni.
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione con il preriscaldamento.
 - L'opzione «Preriscaldare» viene avviata.
 - Nel CircleSlider viene visualizzato il progresso dell'opzione «Preriscaldare».

Inserire gli alimenti

Non appena la camera di cottura è stata preriscaldata,

- viene emesso un segnale acustico e compare un messaggio. La durata eventualmente impostata decorre dalla conferma di questo messaggio.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e confermare il messaggio con «OK».
 - L'applicazione viene avviata.

4.10 Impostare per avvio successivo

Con «Impostare per avvio successivo» si può predefinire un'applicazione con tutte le relative impostazioni e aviarla in un secondo momento. L'applicazione non si avvia automaticamente, bensì solo in seguito a un'interazione con l'utente. L'apparecchio resta automaticamente in modalità di avvia e non va in standby, con conseguente consumo di energia elevato.

Attivare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Premere su «Opzioni» e selezionare «Impostare per avvio successivo».
- ▶ Premere sull'interruttore «Impostare per avvio successivo».
 - «Impostare per avvio successivo» è attivo.
 - Le impostazioni vengono memorizzate fino a 36 ore.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 20).
- ▶ Introdurre l'alimento nella camera di cottura, se l'opzione «Preriscaldare» non è stata attivata.

Avviare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - L'applicazione viene avviata e viene visualizzata la durata residua.
- Impostando sia «Fine» sia «Impostare per avvio successivo», all'avvio di «Imposta-re per avvio successivo» la fine impostata non viene presa in considerazione.

4.11 Consigli di utilizzo

I consigli di utilizzo forniscono indicazioni utili di varia natura, ad es. sull'utilizzo del supporto o della stoviglia di cottura idonei e consigli specifici relativi alle varie applicazioni. Se l'applicazione non è ancora in funzione:

- ▶ selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.

Visualizzare i consigli di utilizzo

- ▶ Premere  «Consigli di utilizzo».
 - Compaiono i consigli relativi alle varie applicazioni.

Nascondere i consigli di utilizzo

- ▶ Premere  per nascondere i consigli di utilizzo.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio o del modo di funzionamento in corso.

4.12 Preferiti

Creare un preferito

In tutte le applicazioni, salvo nei programmi di pulizia, si può creare un preferito. Si possono memorizzare tutte le opzioni ad eccezione di «Fine» . In totale si possono creare 50 preferiti.

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e adeguare valori e impostazioni (vedi pagina 17).
- ▶ Premere  «Preferiti».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ All'occorrenza modificare il nome del preferito sulla tastiera.
- ▶ Premere  per annullare il preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il preferito.
 - Vengono visualizzate le informazioni rapide del preferito.
 - Nella schermata iniziale il preferito **1** compare come app con un cuore.



Modificare un preferito

Un preferito già creato non può essere modificato a posteriori.

- ▶ Per adeguare singoli valori o impostazioni rispetto al preferito esistente, creare un nuovo preferito ed eventualmente cancellare il vecchio preferito.

Rinominare un preferito

Il nome del preferito può essere cambiato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere 
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.

- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere  «Rinominare».
 - Sul display compare il menu con il nome del preferito e la tastiera.
- ▶ Sulla tastiera modificare il nome del preferito.
- ▶ Premere  per mantenere il vecchio nome del preferito.
- ▶ Premere «OK» per memorizzare il nuovo nome del preferito.

Cancellare un preferito

Il preferito può essere cancellato unicamente nella schermata delle app.

- ▶ Eventualmente premere .
 - La schermata iniziale appare come schermata delle app.
- ▶ Tenere premuto il preferito **1**.
 - Sopra l'app compaiono le informazioni rapide.
- ▶ Premere  «Cancellare».
 - Il display visualizza: «Si desidera veramente cancellare o resettare?»
- ▶ Premere  «No» per mantenere il preferito.
- ▶ Premere  «Sì» per cancellare il preferito.

Avviare un preferito

- ▶ Premere sul preferito **1** nella schermata iniziale.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Premere «Start» per avviare il preferito **1**.

4.13 Impostare

Per modificare in modo permanente il valore principale proposto di un'applicazione, si può utilizzare l'icona della puntina da disegno  per l'impostazione. A ciascuna applicazione è associato un unico valore principale. I valori principali possono essere:

- Temperatura
- Livello di temperatura
- Indicazione dell'alimento

 Le applicazioni per l'igiene e le ricette e le funzioni Scaldapiatti ed Decalcificazione sono escluse dalle impostazioni.

Impostare il valore principale

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Adeguare il valore principale con il CircleSlider (vedi pagina 21).
- ▶ Tenere premuto il valore principale.
 - La puntina da disegno passa al colore ambra.
 - Il valore principale dell'applicazione desiderata è fissato.
 - Ogni volta che si apre l'applicazione il valore principale impostato appare come valore proposto.

Resettare il valore principale impostato

- ▶ Nella schermata iniziale premere sull'applicazione con il valore principale impostato.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Tenere premuto il valore principale di colore ambra.
 - La puntina da disegno passa al colore bianco.
 - Il valore principale dell'applicazione desiderata non è più fissato.

- Ogni volta che si apre l'applicazione compare il valore proposto definito nelle regolazioni di fabbrica.

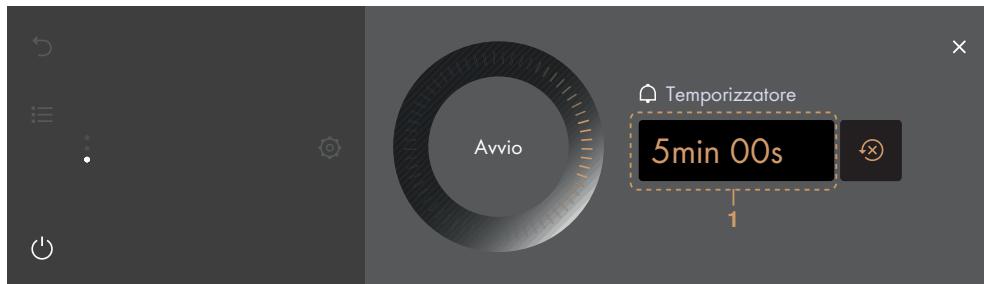
 Per resettare tutti i valori principali impostati richiamare la regolazione utente «Valori impostati» (vedi pagina 48).

4.14 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contadini per le uova. Può essere utilizzato indipendentemente dalle altre funzioni e applicazioni.

Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore» nella barra delle funzioni a destra.
 - Il display visualizza il temporizzatore.
 - Il valore proposto **1** compare di colore ambra.
- ▶ Impostare la durata desiderata con il CircleSlider.



- ▶ Premere «Start».
 - Compare la schermata iniziale.
 - Nella barra delle funzioni compare la durata residua.

Al termine della durata

- viene emesso un segnale acustico.
- Il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Tenere premuto «Stop».
 - La durata viene interrotta.
- ▶ Ridurre o prolungare la durata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «OK» per confermare la riduzione o il prolungamento.
 - La durata adeguata viene memorizzata.
 - Compare la schermata iniziale.
 - Il display visualizza la durata residua.

 Al successivo richiamo del temporizzatore l'ultima durata impostata compare automaticamente come valore proposto.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

- ▶ Premere il tasto funzione  «Temporizzatore».
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Tenere premuto «Stop».

4.15 Illuminazione

L'illuminazione della camera di cottura può essere accesa o spenta indipendentemente dal modo di funzionamento.

 L'illuminazione della camera di cottura si accende automaticamente 3 minuti prima dello scadere della durata impostata.

 Se l'illuminazione della camera di cottura è accesa o spenta prima dell'avvio di un'applicazione Shabbat, rimane in tale posizione fino alla fine del funzionamento.

Accendere l'illuminazione della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto funzione  «Illuminazione».
 - Il tasto funzione  passa al colore ambra.
 - L'illuminazione della camera di cottura è accesa.

Spegnere l'illuminazione della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto funzione  «Illuminazione».
 - Il tasto funzione  passa al colore bianco.
 - L'illuminazione della camera di cottura è spenta.

4.16 Blocco del display

Questa funzione blocca l'inserimento sul display, ad es. per pulire il display o impedire la modifica involontaria dei valori. L'apparecchio continua a funzionare e i messaggi continuano a essere visualizzati.

Attivare il blocco del display

- ▶ Espandere la barra delle funzioni a destra (in base al modello).
 - Compare la funzione  «Blocco del display».
- ▶ Premere il tasto funzione  «Blocco del display».
 - Il display visualizza: «Attivazione»
- ▶ Premere su «Attivazione».
 - Il display visualizza .

Disattivare il blocco del display

- ▶ Tenere premuto .
- Il blocco del display è rimosso.

4.17 Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. La modalità silenziosa può essere attivata e disattivata sia nelle regolazioni utente (vedi pagina 45) sia con accesso rapido nella barra delle funzioni.

Attivare la modalità silenziosa

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Modalità silenziosa».
 - Sul display viene visualizzata la modalità silenziosa.
- ▶ Premere sull'interruttore «Modalità silenziosa».
 - La «Modalità silenziosa» è attivata.
 - Nelle barre delle funzioni il colore della  «Modalità silenziosa» diventa ambra.

Disattivare la «Modalità silenziosa»

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.

- ▶ Premere il tasto funzione  «Modalità silenziosa».
 - Sul display viene visualizzata la modalità silenziosa.
- ▶ Premere sull'interruttore «Modalità silenziosa».
 - La «Modalità silenziosa» è disattivata.
 - Nelle barre delle funzioni il colore della  «Modalità silenziosa» diventa bianco.

4.18 Ora

L'orologio può essere visualizzato indipendentemente dal modo di funzionamento.

Visualizzare l'orologio

- ▶ Espandere la barra delle funzioni.
- ▶ Premere il tasto funzione  «Ora».
 - Sul display viene visualizzata l'ora.
 - Se impostata, viene visualizzata anche la durata di un'applicazione.

Nascondere l'orologio

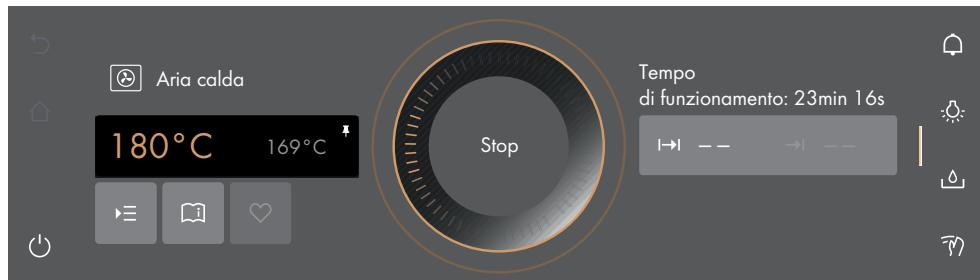
- ▶ Premere  per nascondere l'orologio.
 - L'orologio non viene visualizzato sul display.

4.19 Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione

Le applicazioni possono essere interrotte o terminate anticipatamente mentre sono in esecuzione.

Interrompere un'applicazione

- ▶ Tenere premuto «Stop».



- L'applicazione viene interrotta.
- Se attivato, viene emesso un segnale di riscontro.
- In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - confermare la domanda «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?» con  «Sì».
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire (vedi pagina 29) il funzionamento,
 - selezionare il tasto funzione  per passare a un menu superiore dell'applicazione,
 - selezionare il tasto funzione  per passare (vedi pagina 17) alla schermata iniziale,
 - tenere premuto il tasto funzione  per spegnere (vedi pagina 30) l'apparecchio.

 Se l'applicazione è in funzione da meno di 1 minuto, all'interruzione compare l'indicazione della schermata di avvio.

 Le applicazioni Shabbat possono essere interrotte unicamente con il tasto  funzione (vedi pagina 35).

Terminare anticipatamente un'applicazione

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
- L'applicazione in corso termina; se in funzione, temporizzatore o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano attivi.
- Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
- L'apparecchio si spegne (vedi pagina 30).

4.20 Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata/durata del passaggio,

- L'applicazione termina automaticamente.
- Viene emesso un segnale acustico.
- Se sono disponibili passi successivi, il display visualizza: «L'operazione è stata terminata. Si desidera proseguire con un passo successivo?».
- ▶ Per terminare definitivamente l'operazione, premere «No».
- ▶ Per confermare il messaggio, premere «Sì».
 - In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire (vedi pagina 29) il funzionamento,
 - selezionare il tasto funzione  per passare a un menu superiore dell'applicazione,
 - selezionare il tasto funzione  per passare (vedi pagina 17) alla schermata iniziale,
 - tenere premuto il tasto funzione  per spegnere (vedi pagina 30) l'apparecchio.

In modalità EcoStandby, fino a quando la temperatura all'interno della camera di cottura è superiore a 80 °C.

- Il display visualizza: Vengono visualizzati il «Calore residuo nella camera di cottura» e la temperatura corrente della camera di cottura.

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

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 30).

Prelevare l'alimento



Pericolo di ustioni!

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



Pericolo di corrosione!

Raffreddare l'apparecchio lasciando la porta aperta. Asciugare la camera di cottura dopo ogni processo di cottura a vapore.

- ▶ 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.

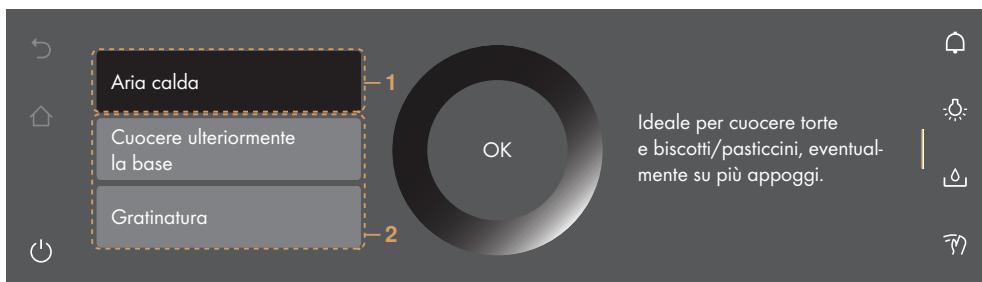
- ▶ Per evitare corrosione e formazione di odori, rimuovere l'acqua residua e le impurità con un panno morbido.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

4.21 Passi successivi

I passi successivi sono applicazioni che consentono di proseguire il funzionamento al termine di un'applicazione terminata o interrotta, ad es. l'alimento può essere ulteriormente dorato. La selezione proposta di passi successivi dipende dall'applicazione appena terminata o interrotta.

Non appena un'applicazione viene terminata/interrotta e il messaggio «L'operazione è stata terminata. Si desidera proseguire con un passo successivo?» viene (vedi pagina 28) confermato con «Sì»,

- il display visualizza i passi successivi da selezionare:



Proseguire

- ▶ Selezionare il passo successivo desiderato.
 - Con il passo successivo **1** si prosegue l'applicazione appena terminata/interrotta. Il valore principale (temperatura o livello di temperatura) viene ripreso direttamente dall'applicazione terminata/interrotta.
 - Nei passi successivi **2** vengono proposti valori principali indipendenti dall'applicazione terminata/interrotta.
- ▶ Confermare la selezione con «OK».
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio con possibilità di impostazioni ridotte.
- ▶ Eventualmente premere **►≡** e impostare (vedi pagina 20) le opzioni.
- ▶ Premere «Start» per avviare il passo successivo.

Interrompere il funzionamento

Per interrompere il funzionamento vi sono diverse opzioni:

- selezionare il tasto funzione **△** per passare (vedi pagina 17) alla schermata iniziale,
- tenere premuto il tasto funzione **○** per spegnere (vedi pagina 30) l'apparecchio.

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 30).

4.22 Spegnere l'apparecchio

- Tenere premuto il tasto funzione .
- L'applicazione in corso termina; se in funzione, temporizzatore o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano attivi.
- Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
- Nelle applicazioni con vapore, il vapore viene ridotto.
- Il display si oscura.
- L'apparecchio si trova in modalità EcoStandby.

Visualizzazione dopo lo spegnimento

A seconda dell'applicazione e delle impostazioni, nel display oscurato

- compaiono il calore residuo e la temperatura fin quando la temperatura è superiore a 80 °C
- «Non rimuovere il contenitore dell'acqua.» al termine di tutte le applicazioni con il vapore, finché l'impianto dell'acqua non è ancora stato svuotato.

4.23 Svuotare il contenitore dell'acqua



Pericolo di ustioni!

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

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

Una volta spento l'apparecchio

- l'evaporatore pompa nuovamente l'acqua residua nel rispettivo contenitore.
- Il display visualizza: «Scarico acqua in corso».

Non appena l'acqua è stata scaricata

- premere il tasto funzione  «Aprire il coperchio del contenitore dell'acqua».
- Il coperchio dello scomparto dell'acqua si apre.
- Estrarre il contenitore dell'acqua dall'apparecchio, svuotarlo e asciugarlo.
- Reinserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.
- Chiudere manualmente il coperchio dello scomparto dell'acqua.



In qualsiasi momento si può riavviare un'applicazione.

4.24 Consigli per l'apparecchio

Nei consigli per l'apparecchio sono raggruppati gli argomenti relativi al suo utilizzo.

Argomenti

Si possono consultare i seguenti argomenti:

- | | |
|------------------------|-----------------|
| ▪ Schermata iniziale | ▪ Preferiti |
| ▪ Barre delle funzioni | ▪ Impostare |
| ▪ CircleSlider | ▪ Pulizia |
| ▪ Schermata app | ▪ Preriscaldare |
| ▪ Vista a elenco | |

Richiamare i consigli per l'apparecchio

- Premere  «Consigli per l'apparecchio» nella schermata iniziale.

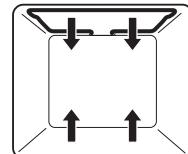
- Il display visualizza il menu dei consigli per l'apparecchio.
- Selezionare l'argomento desiderato.
- Nella sezione destra del display compaiono le informazioni relative all'argomento desiderato.

5 Applicazioni

5.1 Calore superiore/inferiore



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

- Applicazione classica per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosti

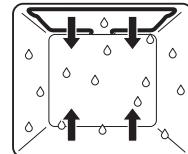


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.2 Calore sopra e sotto umido



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene espulsa in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazione

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

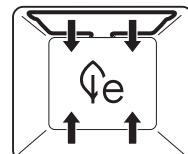


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.3 Calore sopra e sotto Eco



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

- Arrosti, pasticcini e gratin

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

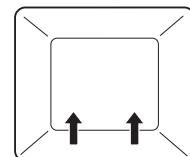
 Con questa applicazione l'andamento della temperatura è ottimizzato per una cottura a risparmio energetico. La visualizzazione della dicitura «ECO» sul display indica tale stato durante il funzionamento.

 Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.4 Calore inferiore



Intervallo di temperatura	4 stadi
Valore proposto	Medio (stadio 2)
Appoggio	1



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

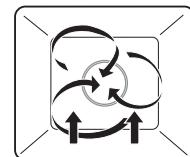
- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

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

5.5 PizzaPlus



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

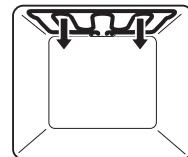
- Per pizza, crostate e quiche

 Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura senza carta da forno.

5.6 Grill



Intervallo di temperatura	3 stadi
Valore proposto	Forte (stadio 3)
Appoggio	3 o 4



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

Applicazione

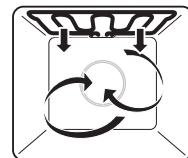
- Alimenti con superficie piana da cuocere al grill, ad es. pezzi di pollo e salsicce
- Gratinatura
- Toast
- ▶ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire la teglia con foglio d'alluminio e infilarla sotto la griglia.

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

5.7 Grill-circolazione d'aria



Intervallo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3



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

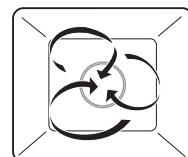
Applicazione

- Pollo intero
- Cibi alti da cuocere al grill
- ▶ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia, oppure in uno stampo di porcellana o di vetro.
- ▶ Rivestire la teglia con foglio d'alluminio e infilarla sotto la griglia.

5.8 Aria calda



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



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

Applicazione

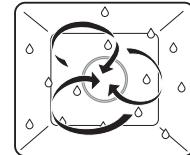
- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Torte, pane e arrosto

 Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto al calore sopra e sotto, perché la trasmissione del calore è più efficiente.

5.9 Aria calda umida



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



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. L'umidità propria generata dagli alimenti viene espulsa in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazione

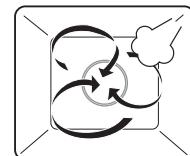
- Pasticcini su due appoggi contemporaneamente
- Pasta lievitata e pane su due appoggi contemporaneamente
- Gratin e sformati

 Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto al calore sopra e sotto, perché la trasmissione del calore è più efficiente.

5.10 Aria calda con vapore



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



La camera di cottura viene riscaldata con l'aria calda. L'aggiunta di vapore fa sì che l'energia venga trasmessa all'alimento in modo più efficiente. Il processo di cottura è pertanto più veloce e l'alimento diventa particolarmente croccante.

 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 mediante l'opzione .

5.11 Aria calda Eco



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



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

Applicazione

- Arrosti, pasticcini e gratin

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

 Con questa applicazione l'andamento della temperatura è ottimizzato per una cottura a risparmio energetico. La visualizzazione della dicitura «ECO» sul display indica tale stato durante il funzionamento.

 Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto al calore sopra e sotto, perché la trasmissione del calore è più efficiente.

5.12 Applicazioni Shabbat

Per potere utilizzare le applicazioni  Shabbat calore sopra e sotto e  Shabbat calore sopra e sotto umido, nelle regolazioni utente deve essere attivato il  «Modo Shabbat» (vedi pagina 46).

 Si possono tenere calde le pietanze fino a 78 h senza dovere intervenire sull'apparecchio per l'intero arco di tempo.

Funzionamento

- Il display rimane invariato per l'intero modo di funzionamento.
- Dopo avere avviato un'applicazione Shabbat non è più possibile modificare le impostazioni.
- In questo modo di funzionamento i suoni sono disattivati. Alcuni suoni non possono essere silenziati per motivi giuridici e motivi tecnici di sicurezza.
- L'illuminazione della camera di cottura non può essere accesa o spenta durante questo modo di funzionamento. In base alle selezioni effettuate prima dell'avvio, l'illuminazione rimane accesa o spenta per l'intera durata.
- L'apertura della porta non influisce sul riscaldamento né sull'illuminazione della camera di cottura.

Selezionare e avviare

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  Shabbat ed eventualmente confermare (vedi pagina 17) con «OK».

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
 - ▶ Effettuare (vedi pagina 21) all'occorrenza le impostazioni desiderate.
 - ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione selezionata.
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.
 - ▶ Aprire la porta dell'apparecchio
 - ▶ Inserire gli alimenti
 - ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
 - Il processo di cottura si avvia, il riscaldamento si attiva in lieve ritardo.
-  Il processo di cottura si avvia solo in seguito all'apertura della porta e alla successiva chiusura.

Interrompere/terminare anticipatamente

L'applicazione Shabbat può essere interrotta o terminata anticipatamente mentre è in esecuzione (vedi pagina 27).

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
- L'applicazione in corso termina.
- Il display si oscura.
- L'apparecchio si spegne (vedi pagina 30).
- Riavviando l'apparecchio compare la schermata iniziale.

Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata, il funzionamento termina (vedi pagina 28) regolarmente.

Interruzione di corrente

In seguito a un'interruzione di corrente, l'apparecchio si comporta nel modo descritto al capitolo «Dopo un'interruzione di corrente» (vedi pagina 59).

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica per breve tempo, l'applicazione si interrompe e l'impostazione relativa al modo Shabbat viene mantenuta invariata nelle regolazioni utente.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Utilizzare solo alimenti precotti.
- Non lasciare gli alimenti troppo a lungo all'interno dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.

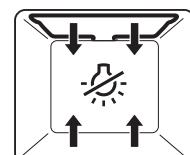
 Non è possibile attivare contemporaneamente il temporizzatore e il cassetto riscaldabile dell'apparecchio, vengono disattivati all'avvio dell'applicazione.
In questo modo di funzionamento V-ZUG-Home non è disponibile.

 Il temporizzatore non può essere utilizzato. Il temporizzatore viene disattivato all'avvio dell'applicazione.
In questo modo di funzionamento V-ZUG-Home non è disponibile.

Shabbat calore sopra e sotto



Intervallo di temperatura	30–140 °C
Valore proposto	85 °C
Appoggio	2



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

Applicazione

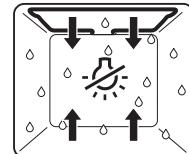
- Riscaldare o tenere al caldo su un appoggio alimenti croccanti precotti e prodotti da forno
- Pane, pizza e pasticcini da aperitivo
- Cottura delicata

 Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

Shabbat calore sopra e sotto umido



Intervallo di temperatura	30–140 °C
Valore proposto	85 °C
Appoggio	2



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. L'umidità propria generata dagli alimenti viene espulsa in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

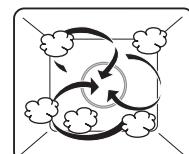
Applicazione

- Riscaldare o tenere al caldo su un appoggio alimenti che non devono seccarsi
- Verdure, carne, pasta, sformati e arrosti

5.13 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
- Soffollire carne, pollame e pesce
- Estrazione del succo da frutti e frutti di bosco
- Produzione di yogurt
- Conservazione

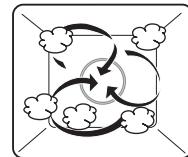
 È possibile cuocere a vapore su più appoggi contemporaneamente.

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

5.14 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.

 Per avere un risultato meno umido (ad es. per ravvivare pane, crostate), impostare una temperatura superiore (150–180 °C).

5.15 Cottura professionale

Con  «Cottura professionale» la fase a vapore e quella di asciugatura sono controllate automaticamente. Il processo guidato è concepito esattamente per il tipo di impasto cotto. A seconda della categoria, viene prodotta una crosta lucida o rustica.

 Nella «Cottura professionale classica» la temperatura impostabile 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.

La Cottura professionale ha i seguenti campi d'applicazione:

Infarinatura

La  «Cottura professionale infarinatura» è caratterizzata da una fase a vapore prolungata all'inizio e una seguente fase ad aria calda. È particolarmente indicata per pane e panini con una crosta accentuata. Si consiglia di avviare quest'applicazione con l'apparecchio preriscaldato.

Spennellatura

La  «Cottura professionale spennellatura» è indicata per impasti cotti, quali treccia e pasta sfoglia, spennellati con tuorlo d'uovo o altri liquidi. Il processo guidato impedisce che il tuorlo d'uovo si disperda e assicura un gradevole colore brillante. Si consiglia di avviare quest'applicazione con l'apparecchio preriscaldato.

Classica

La  «Cottura professionale classica» si basa su un processo che dona un gradevole colore brillante agli impasti cotti, ad es. la pasta sfoglia, anche senza spennellatura con tuorlo d'uovo o altri liquidi. Si avvia con una fase a vapore partendo dall'apparecchio freddo. Segue una fase ad aria calda.

 Durante la fase a vapore la porta dell'apparecchio non deve essere aperta. Se la porta dell'apparecchio viene aperta durante la cottura professionale, la fase a vapore si prolunga e il pane può esservi esposto troppo a lungo. In tal caso assumerebbe una forma piuttosto piatta.

Lievitazione

La «Cottura professionale lievitazione» permette di far lievitare impasti e panetti sagomati in un'atmosfera ideale. La temperatura viene regolata automaticamente alla temperatura e umidità impostate.

Selezionare e avviare la cottura professionale

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Cottura professionale» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione.
- ▶ Impostare temperatura e durata all'occorrenza.
- ▶ Inserire l'alimento.
- ▶ Premere «Start» per avviare la Cottura professionale.

 Per «Cottura professionale infarinatura» e «Cottura professionale spennellatura» inserire l'alimento solo al termine del preriscaldamento. Compare un messaggio. Ora si può inserire l'alimento e confermare il messaggio. Il processo si avvia.

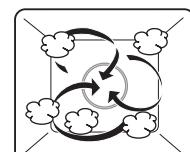
 Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile e inserirlo nell'apposito scomparto.

5.16 Vacuisine

Con  «Vacuisine» è possibile preparare sous-vide carne, pesce, verdura e frutta. Gli alimenti confezionati sottovuoto sono cotti a vapore in modo delicato. La temperatura (sonda) dell'alimento desiderata può essere regolata attraverso la temperatura della camera di cottura. Ciò consente all'alimento di mantenere costantemente 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	72 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. Questo vale soprattutto per la carne e il pesce. Gli alimenti già conservati a lungo presentano un alto contenuto batterico e non sono indicati per «Vacuisine».
- Qualità della carne: con «Vacuisine» si possono preparare in modo ottimale sia tagli di carne magra (ad es. filetto) sia tagli di carne che presentano una maggiore quantità di grasso o di tessuto connettivo (ad es. spezzatino, pancetta).

Preparazione degli alimenti

- Per confezionare gli alimenti sottovuoto, vedere le indicazioni presenti nelle istruzioni per l'uso del cassetto sottovuoto, sulla homepage o nell'opuscolo ricette.

Selezionare e avviare «Vacuisine»

- Inserire il contenitore di cottura forato e collocarvi l'alimento confezionato sottovuoto.
-  Per ottenere un'azione uniforme del vapore sugli alimenti, assicurarsi che i sacchetti siano posizionati l'uno accanto all'altro senza sovrapposizioni.
-  Il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto. In caso di durate di cottura prolungate occorre eventualmente rabboccare l'acqua.
Compare un messaggio.
-  Qualora il tempo di cottura desiderato superi le 10 ore, inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato.
- Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- Selezionare l'applicazione  «Vacuisine» e confermare eventualmente con «OK» (vedi pagina 17).
 - Sul display compaiono le impostazioni per «Vacuisine».
- Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 21).
- Premere «Start» per avviare  «Vacuisine».

5.17 Scaldavivande

-  «Scaldavivande» consente di tenere al caldo le pietanze pronte.

-  Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare per circa 10 minuti a porta aperta prima di avviare il programma «Scaldavivande» in modo che le pietanze non si cuociano eccessivamente. Più a lungo le pietanze rimarranno al caldo, maggiori saranno le conseguenze sulla loro consistenza.

5.18 Scaldare piatti nella camera di cottura

-  **Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3-4 minuti a porta aperta prima di avviare «Scaldapiatti». In tal modo si preservano le stoviglie da eventuali danni dovuti alla tensione.**

- Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- Posizionare le stoviglie nella camera di cottura.
 - L'ideale è inserire la griglia e appoggiarvi le stoviglie.
- Premere sull'applicazione  «Scaldapiatti».
 - Sul display compaiono la durata e la fine calcolata in base alla durata.
- Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).

-  Selezionare una durata di almeno 30 minuti.

- Premere «Start» per avviare «Scaldapiatti».
 - Allo scadere della durata impostata l'applicazione «Scaldapiatti» termina automaticamente.

-  **I piatti sono caldi. Usare guanti di protezione o presine.**

5.19 Wellness

La funzione  «Wellness» consente di preparare i seguenti oggetti per la cura personale:

 Salviette rinfrescanti

 Impacchi caldi

 Pietre calde per massaggi

 Sacchetti con noccioli

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 le salviette.
- ▶ Posizionare le salviette aperte nel contenitore di cottura forato oppure:
- ▶ arrotolare le salviette fino a ottenere la dimensione desiderata e posizionarle 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.

Pietre calde

Prima di avviare l'applicazione:

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

Sacchetti con noccioli

Prima di avviare l'applicazione:

- ▶ appoggiare i sacchetti imbottiti con noccioli di ciliegia o vinaccioli nel contenitore di cottura forato.

5.20 Igiene

 «Igiene» consente di sanificare vari contenitori. Sono disponibili le seguenti applicazioni:

 Sanificare biberon

 Sanificare vasi da conserva

 Pastorizzare vasetti da confettura

Sanificare biberon

Quest'applicazione sostituisce la bollitura in acqua.

Prima di avviare l'applicazione:

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

Terminata l'applicazione:

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

Sanificare vasi da conserva

Quest'applicazione sostituisce la preparazione dei vasetti vuoti tramite risciacquo con acqua calda.

Pastorizzare vasetti da confettura

Quest'applicazione migliora la durata delle preparazioni.

5.21 Ricettario

Per quest'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

- «Cottura al vapore. Con passione per i dettagli»
- «Cottura in forno. Con passione per i dettagli»

I ricettari contengono ricette appositamente studiate per l'apparecchio. Tali ricette sono già programmate nell'apparecchio e la loro preparazione avviene in modo automatico dopo l'avvio.

Il ricettario «Cottura al vapore» può essere ordinato a pagamento con il tagliando d'ordinazione allegato. Il ricettario è disponibile in lingua tedesca, francese, italiana o inglese. Il ricettario «Cottura in forno» può essere ordinato a pagamento poiché l'apparecchio dispone delle applicazioni necessarie. Le ricette dei due ricettari sono già attivate nell'apparecchio, se dotato delle applicazioni necessarie.

Avviare il ricettario

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

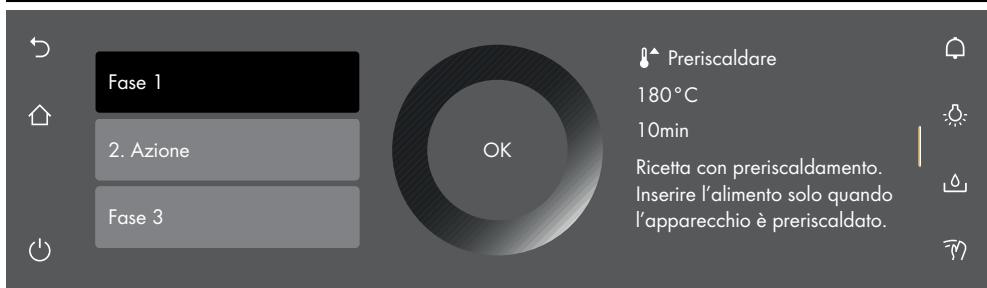
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

Per le ricette con vapore:

- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «max.» con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Ricette» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato.
- ▶ Selezionare il capitolo desiderato.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
 - Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ Per visualizzare i singoli passaggi della ricetta, aprire la panoramica delle fasi nell'area sinistra del display. A tal fine, selezionare «1° passaggio». La panoramica delle fasi si apre e si possono visualizzare le informazioni quali applicazione, temperatura e durata. Le informazioni relative all'azione riportano le istruzioni operative corrispondenti.
- ▶ Selezionando una fase evidenziata o un'azione e confermando con «OK», si può avviare la ricetta dalla fase selezionata. A tal scopo la fase selezionata deve essere ripresa nella schermata di avvio, quindi si può avviare la ricetta come di consueto premendo «Start».
- ▶ Una ricetta può essere avviata da una fase qualsiasi, cioè è possibile saltare delle fasi.

 Se si desidera avviare una ricetta da una fase successiva, selezionare l'azione precedente per vedere le informazioni sull'appoggio.

 Vi sono fasi e azioni, tra le prime vi sono il preriscaldamento e le fasi di cottura, azioni sono le istruzioni operative.



Durante l'esecuzione della ricetta

Nel corso della ricetta può essere necessario aprire la porta dell'apparecchio, ad esempio per girare l'alimento o inserire un altro alimento. In questi casi il modo di funzionamento si interrompe e sul display compaiono le istruzioni su come procedere.

Per proseguire la ricetta procedere nel modo seguente:

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ eseguire l'azione, ad esempio girare l'alimento;
- ▶ chiudere la porta dell'apparecchio e confermare il messaggio con «OK».
 - La ricetta prosegue.

Interrompere una ricetta

- ▶ Per interrompere una ricetta tenere premuto «Stop».
 - Il display visualizza: «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?»
- ▶ Premere ✓ «Sì» per interrompere la ricetta.
 - La ricetta viene interrotta.

6 V-ZUG-Home

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

Il fabbricante, V-ZUG SA, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://www.vzug.com/it/it/guidance-for-testing-institutes>

6.1 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
- 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.

6.2 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 vzug.com.

7 Regolazioni utente

7.1 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare  «Regolazioni utente» e confermare eventualmente con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare la regolazione utente desiderata.
 - Sul display compare il menu principale della regolazione utente desiderata, oppure un altro sottomenu con ulteriori regolazioni utente.
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
 - L'impostazione viene acquisita direttamente.
- ▶ Premere  per uscire da un sottomenu.
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente premere .

 In seguito a un'interruzione di corrente tutte le regolazioni utente restano invariate eccetto la modalità silenziosa.

7.2 Lingua

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

7.3 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'accensione accidentale dell'apparecchio 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 1 minuto dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

7.4 Display

Schema a colori

Per il display si può scegliere tra uno schema a colori chiaro e uno scuro.

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

Sfondo

Lo sfondo del display può essere modificato. Scegliere se lo sfondo deve essere visualizzato monocromo, con una struttura o un alimento aggiuntivo sulla struttura. Scegliendo la struttura con l'alimento, nella schermata app compaiono diverse immagini di alimenti su ciascuna pagina.

7.5 Suoni

Modalità silenziosa

Nella modalità silenziosa l'apparecchio produce un rumore minimo. Tutti i suoni sono impostati al volume minimo. Questa impostazione viene disattivata quando l'apparecchio passa alla modalità EcoStandby. Con la modalità silenziosa attiva non è possibile regolare il volume dei segnali di riscontro e acustici.

Suoni di notifica

La tonalità dei segnali acustici e di riscontro può essere modificata.

Segnali di riscontro

I segnali di riscontro possono essere impostati con volume più alto o più basso o completamente disattivati. Alcuni segnali di riscontro non possono essere silenziati per motivi giuridici e motivi tecnici di sicurezza.

 Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale di riscontro, anche se l'impostazione è su «OFF» (funzione di sicurezza).

Segnali acustici

I segnali acustici possono essere impostati con volume più alto o più basso. Non possono essere disattivati.

 I segnali acustici attivati possono essere tacitati toccando un punto qualsiasi del display o aprendo la porta.

7.6 Regolazioni individuali

Schermata iniziale

Si può scegliere se all'apertura della schermata iniziale le applicazioni debbano comparire nella schermata delle app o nella vista a elenco.

Passi successivi

Nella regolazione «On», al termine del funzionamento vengono visualizzati i seguenti passaggi. Nella regolazione «Off», il funzionamento si conclude definitivamente.

Unità di temperatura

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

- °C: gradi Celsius
- °F: gradi Fahrenheit

Durezza acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento raccomandato 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 vi sono quattro campi di regolazione:

Campo	Durezza dell'acqua °fH	Durezza dell'acqua °dH	Durezza dell'acqua °eH
Molto dura	>38°	>21°	>27°
Dura	27–38°	16–21°	19–27
Media	16–26°	9–15°	12–18°
Dolce	1–15°	1–8°	1–11°

Modo Shabbat

Attiva le applicazioni Shabbat sulla schermata iniziale.

7.7 Funzioni di assistenza

Coperchio scomparto acqua

Con l'impostazione «ON», il coperchio dello scomparto acqua si apre automaticamente quando il contenitore dell'acqua è vuoto e il modo di funzionamento richiede acqua.

Illuminazione

Con l'impostazione «ON», l'illuminazione della camera di cottura diventa intermittente quando compaiono dei messaggi durante il funzionamento.

 L'illuminazione può essere accesa o spenta in qualsiasi momento premendo il simbolo ☺.

Se l'illuminazione non si spegne, si spegnerà automaticamente dopo 3 minuti per risparmiare energia.

Suono di riscaldamento

Con l'impostazione «ON», viene emesso un breve suono di riscaldamento non appena si può inserire l'alimento.

7.8 Data e ora

Sincronizzazione dell'orario

In fase di connessione a V-ZUG-Home viene configurata automaticamente l'impostazione «Internet». Successivamente, ora, data e fuso orario vengono sincronizzati direttamente tramite l'app.

Data

La data può essere consultata e modificata.

Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/CET)

Se questa funzione è attivata, il cambio fra orario estivo e invernale dell'Europa Centrale è automatico. A tale scopo è necessario inserire la data corretta nella regolazione utente.

Ora

L'ora può essere consultata e modificata.

Formato data e ora

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

La data può essere visualizzata nei formati GG.MM.AAAA, AAAA-MM-GG oppure MM/GG/AAAA.

Orologio in stand-by

Si può scegliere tra le impostazioni «OFF», «ON» e «ON con modalità notturna».

Orologio

È possibile modificare lo stile di visualizzazione dell'orologio dello schermo di spegnimento automatico. Possono essere selezionate le modalità «Digitale», «Analogico» e «Punto».

Modalità notturna

La modalità notturna riduce la luminosità dell'orologio. L'avvio della modalità notturna può essere impostato.



La modalità notturna dura sempre 8 ore.

Sincronizzazione dell'ora

Si può scegliere tra la sincronizzazione con la rete e il real-time clock (RTC).

7.9 V-ZUG-Home

Modo di funzionamento

Si può scegliere tra «OFF», «Visualizzazione» e «Utilizzo e visualizzazioni». Selezionare «Visualizzazione» o «Utilizzo e visualizzazioni» per collegare l'apparecchio a «V-ZUG-Home».

Visualizzare informazioni

Visualizza tutte le informazioni rilevanti per la connessione.

Riavviare l'interfaccia

L'interfaccia può essere resettata in caso di difficoltà nell'instaurare la connessione.

Ripristino

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.

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

7.10 Informazioni relative all'apparecchio

Numeri di identificazione

Vengono visualizzati il numero di serie (SN) e il numero articolo.

Numeri delle versioni

Vengono visualizzate le versioni software correnti.

Decalcificazione

Vengono indicati: la data dell'ultima decalcificazione, il numero di decalcificazioni già effettuate e il tempo di funzionamento residuo fino alla successiva decalcificazione (vedi pagina 54).

Modalità demo

L'apparecchio visualizza lo stato attuale della modalità demo. La modalità demo può essere attivata e disattivata unicamente nel menu di servizio.

Contatto dell'assistenza

Vengono visualizzate le informazioni di contatto dell'assistenza.

7.11 Regolazioni di fabbrica

Valori impostati

Resetta tutti i valori impostati.

Schermata iniziale

Resetta la schermata iniziale alla schermata delle app. I preferiti vengono mantenuti.

Preferiti

Premendo «OK» si cancellano tutti i preferiti creati.

V-ZUG-Home

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.

Regolazioni di fabbrica

Resetta le impostazioni allo stato alla consegna. Tutti i dati personalizzati vanno persi.

7.12 EcoManagement

Informazioni sul consumo

Mostra il consumo energetico medio degli ultimi 25 funzionamenti, il consumo complessivo di energia dell'ultimo mese (o dal reset del mese scorso), il consumo complessivo di energia dell'ultimo anno (o dal reset dell'anno scorso) e il consumo complessivo di energia.

Indicatore del consumo

Con l'impostazione «ON» viene visualizzata l'energia consumata al termine di un'applicazione.

Ripristino

Resetta tutti i contatori EcoManagement, ad eccezione del consumo complessivo.

7.13 Assistenza

Questa parte del menu è riservata al personale dell'assistenza ed è protetta da password.

8 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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

Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

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

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

8.1 Pulizia esterna

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

Durante le operazioni di pulizia si può utilizzare il  «Blocco del display» per proteggere gli elementi di comando dall'attivazione involontaria.

Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.
- ▶ Pulire con un panno morbido inumidito con acqua.

8.2 Pulizia della camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Non piegare il sensore della temperatura e gli elementi riscaldanti.

- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e i residui di cibo.
- ▶ Per raccogliere residui 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.
- ▶ Rimuovere accuratamente i residui di detergente perché potrebbero compromettere l'effetto antiaderente.
- ▶ Lo sporco essiccato può essere rimosso più facilmente con l'applicazione «Pulizia a vapore».

8.3 Pulire la teglia



Riduzione dell'effetto antiaderente.

Non utilizzare detergenti aggressivi, acidi o altamente alcalini. Non strofinare la superficie.

- ▶ Rimuovere subito lo sporco o i residui di detersivo.

8.4 Pulizia a vapore



L'apparecchio deve essere raffreddato prima dell'avvio.

Rimuovere accessori, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura. Rimanere accanto all'apparecchio: durante la pulizia occorre strofinare la camera di cottura.

Funzionamento

Il programma di pulizia ⌂ «Pulizia a vapore» facilita la rimozione dello sporco leggero all'interno della camera di cottura. L'azione detergente è ottenuta esclusivamente con il vapore.

Il programma di pulizia guida l'utente passo dopo passo nella procedura di pulizia a vapore.

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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni ⌂ «Pulizia» e confermare eventualmente con «OK».
- ▶ Selezionare ⌂ «Pulizia a vapore» e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni per «Pulizia a vapore».
- ▶ All'occorrenza impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ Premere «Start» per avviare la «Pulizia a vapore»

Rimuovere gli accessori e le impurità grossolane

- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: rimuovere gli accessori.

 Rimuovere le griglie d'appoggio e collocarle di traverso (vedi pagina 53) sul fondo della camera di cottura durante l'operazione di pulizia.

- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - La camera di cottura viene pulita con il vapore.

Pulire la camera di cottura con un panno

- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: pulire la camera di cottura con un panno e aprire la porta fino alla posizione di sfioro.
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - La camera di cottura viene asciugata.
 - Il display visualizza: «Processo terminato».

8.5 Pulire la porta dell'apparecchio

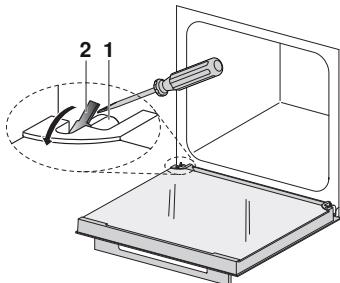
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio

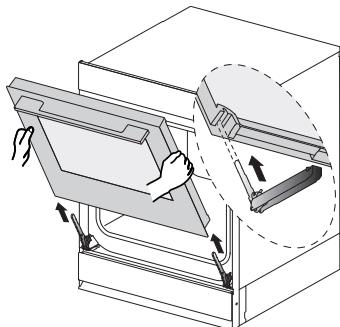


La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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

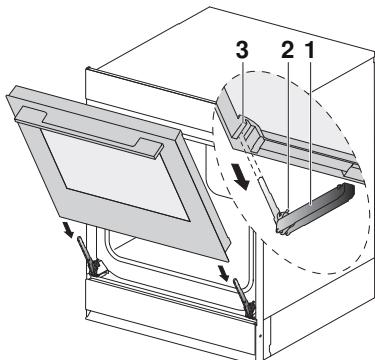


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfiato a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Montare la porta dell'apparecchio

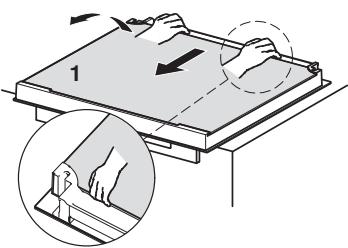
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio 3 in modo uniforme nelle due cerniere 1 fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe 2.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe 2.
 - Non chiudere la porta dell'apparecchio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



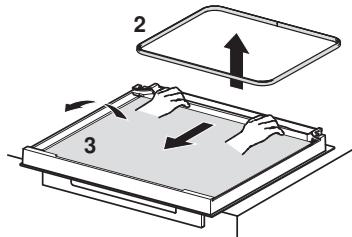
! Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.

Pulire i vetri della porta

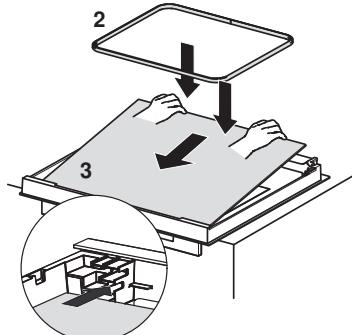
- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio su una superficie pulita e piana, ad es. su un canovaccio, con la maniglia rivolta verso il basso.
 - Fare attenzione che la maniglia non poggi.
- ▶ Appoggiare la porta dell'apparecchio contro il proprio corpo.
- ▶ Premere con cautela il vetro superiore 1, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.



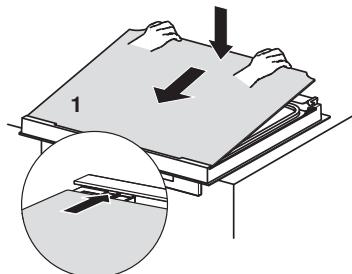
- ▶ Rimuovere la guarnizione **2** appoggiata sul vetro intermedio.
- ▶ Premere con cautela il vetro centrale **3** della porta, sollevarlo leggermente e sganciarlo dalla cerniera.
- ▶ Pulire i vetri e asciugarli bene.



- ▶ Reintrodurre i vetri della porta. A tal scopo inserire il vetro centrale **3** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - La dicitura sul vetro deve essere leggibile.
- ▶ Inserire la guarnizione **2** del vetro intermedio.



- ▶ Inserire il vetro superiore **1** della porta nel relativo telaio e spingerlo indietro con cautela in direzione della cerniera.
 - Ora si può inserire il vetro superiore **1** della porta in posizione corretta, con la superficie lucida verso l'esterno.



8.6 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.

8.7 Sostituire la guarnizione della porta

-  Non è consentito rimuovere la guarnizione della porta. Per motivi tecnici di sicurezza, la guarnizione della porta deve essere sostituita dal nostro servizio assistenza.

8.8 Sostituire la lampadina alogena

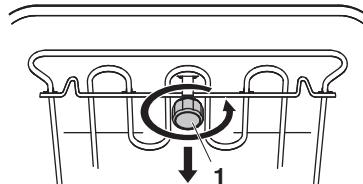
-  **ATTENZIONE** alle scosse elettriche!
Scollegare l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina alogena.
Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!
Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.

 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.

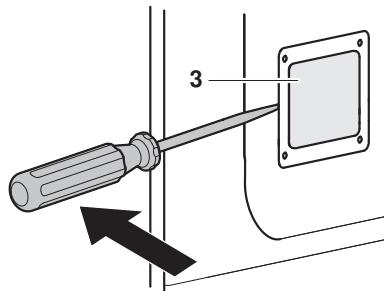
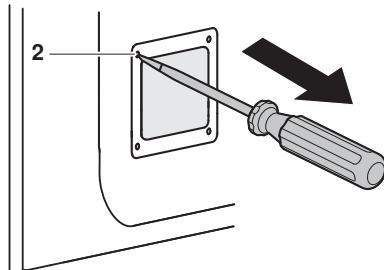
Illuminazione superiore

- ▶ Svitare con cautela il vetro della lampada **1** in senso antiorario e rimuoverlo insieme alle guarnizioni e all'anello in metallo.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire la nuova lampadina alogena con cautela, tipo di alogena G9/25 W/230 V.
- ▶ Fissare il vetro della lampada con le guarnizioni e l'anello in metallo ruotando in senso orario.
 - Fare attenzione che le guarnizioni non si deformino.
- ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica.



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 con cautela il supporto con la guarnizione dal lato della camera di cottura.
- ▶ Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampadina alogena, 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.



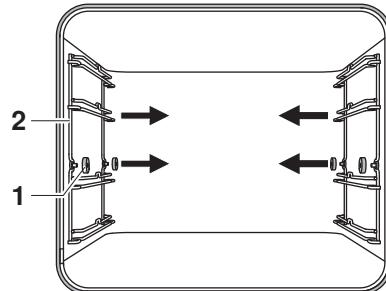
8.9 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

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

- ▶ Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificiarla.

Estrarre la griglia d'appoggio

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



Inserire la griglia d'appoggio

- ▶ Appoggiare la griglia d'appoggio sulle viti. Riavvitare il dado zigrinato in senso orario sulla vite fino all'arresto.

8.10 Decalcificazione

Funzionamento

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

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

Il programma di pulizia guida l'utente passo dopo passo nella procedura di decalcificazione.

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

Intervallo di decalcificazione

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

Durezza acqua	Decalcificare dopo circa
Molto dura	5 mesi
Dura	7 mesi
Media	9 mesi
Dolce	12 mesi

Consultare il tempo di funzionamento residuo

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

Decalcificante

Durgol Swiss Steamer



Danni all'apparecchio a causa di decalcificanti errati!

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



Per l'elenco dei rivenditori consultare la sezione «Accessori e ricambi».



«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 accanto all'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 «Si desidera decalcificare l'apparecchio ora? Seguire questa procedura.»:

- ▶ premere «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 si è 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 confermare con «OK».
 - 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 l'apparecchio lo richiede.

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

Terminare la decalcificazione

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

 Se dopo la decalcificazione si utilizzano le applicazioni   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.

9 Eliminazione dei guasti

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

9.1 Messaggi di guasto

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «FX/EXX»	▪ Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.	<ul style="list-style-type: none">▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK».▶ 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 dell'apparecchio (vedi pagina 60).▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ «UX/EXX»	▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none">▶ Confermare il messaggio di guasto premendo «OK».▶ 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 dell'apparecchio (vedi pagina 60).▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.▶ Contattare il servizio assistenza.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «Calore residuo - Non rimuovere il contenitore dell'acqua.»	▪ 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.
▪ «Decalcificazione non riuscita - Apparecchio non decalcificato.»	▪ È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo. ▪ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	▶ Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto. ▶ Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero SN dell'apparecchio e dell'intero messaggio di guasto (vedi pagina 60). ▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ «Riempire d'acqua - ma il contenitore dell'acqua è ancora pieno.»	▪ Errore riempimento evaporatore	▶ Rimuovere brevemente il contenitore dell'acqua e reintrodurlo. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio (vedi pagina 60). ▶ Contattare il servizio assistenza.

9.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio non funziona	▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa. ▪ Il fusibile interviene ripetutamente. ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. ▪ La modalità demo è attivata.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico. ▶ Contattare il servizio assistenza. ▶ Controllare l'alimentazione elettrica. La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza. ▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ L'illuminazione non funziona	▪ La lampada alogena è difettosa.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ La durata di cottura sembra insolitamente lunga	▪ L'apparecchio presenta solo un collegamento monofase.	▶ Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.

Problema	Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> Durante la cottura a vapore non viene generato vapore visibile 	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura della camera di cottura supera i 100 °C. 	Non occorre intervenire: il vapore oltre i 100 °C non è visibile.
<ul style="list-style-type: none"> Acqua nella scanalatura nella porta dell'apparecchio 	<ul style="list-style-type: none"> Durante le applicazioni con vapore, questo chiuso serve a raccogliere il vapore condensa sulla porta dell'apparecchio e l'acqua che si forma si raccoglie nella scanalatura nella porta dell'apparecchio quando questa viene aperta. 	<p>La scanalatura nella porta dell'apparecchio con vapore serve a raccogliere il vapore condensa sulla porta dell'apparecchio e l'acqua che si forma si raccoglie nella scanalatura nella porta dell'apparecchio quando questa viene aperta.</p> <p>Asciugare l'eventuale acqua residua che fuoriesce dalla scanalatura nella porta dell'apparecchio. Quando si chiude la porta, l'acqua residua all'interno della scanalatura nella porta dell'apparecchio 1 defluisce nello scolo della condensa 2. Asciugare la scanalatura nella porta dell'apparecchio impedisce pertanto che l'acqua residua si accumuli nello scolo della condensa.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Il pannello dei comandi si appanna 	<ul style="list-style-type: none"> Nelle applicazioni con vapore fuoriesce del vapore. 	<p>Un breve appannamento è normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Quando si chiude la porta dell'apparecchio, assicurarsi che questa sia completamente a tenuta. In caso di appannamento forte e continuo, contattare il servizio assistenza.
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio in funzione produce dei rumori 	<ul style="list-style-type: none"> Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore). 	Questi rumori sono normali.
<ul style="list-style-type: none"> L'orologio non funziona correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> Frequenza irregolare della rete elettrica. Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete. 	<ul style="list-style-type: none"> Disinserire la sincronizzazione con la rete. Oppure: <ul style="list-style-type: none"> collegare l'apparecchio a Internet. L'ora viene sincronizzata automaticamente. Contattare il servizio assistenza.

9.3 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: «Processo interrotto a causa di un'interruzione della rete elettrica».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - Compare la schermata iniziale.

Breve mancanza di corrente durante la decalcificazione

- La decalcificazione si interrompe.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. La decalcificazione prosegue.»
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - 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 ora e data; non sono necessarie ulteriori regolazioni.

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

10 Accessori e ricambi

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

10.1 Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile	Contenitore di cottura forato	Griglia
Teglia con DualEmail		Opuscolo EasyCook

10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

10.3 Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra/destra	Dado zigrinato	Decalcificante Durgol Swiss Steamer
Coperchio del contenitore dell'acqua		Contenitore dell'acqua

 Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

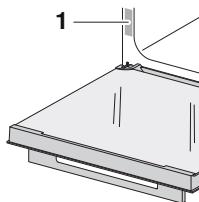
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- ▶ Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- ▶ Vedere la targhetta di identificazione 1



11.1 Sorgenti luminose

Questo prodotto contiene sorgenti luminose di classe di efficienza energetica G.

11.2 Nota per gli istituti di prova

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

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

Osservazione generale

Volume massimo di caricamento 3 kg

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

11.3 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.

11.4 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 65/2014

Marca	-	V-ZUG
Tipo di apparecchio	-	Steamer da incasso
Denominazione del modello	-	CS2T
Numero del modello	-	23035, 23036, 23039, 23040, 23056, 23059
Classe di efficienza energetica	-	A+
Consumo energetico modalità convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,69
Consumo energetico modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,62
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	-	73,8
Numero di camere di cottura	-	1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	-	EN 60350-1
Marca	-	V-ZUG
Tipo di apparecchio	-	Steamer da incasso
Denominazione del modello	-	CS2T
Numero del modello	-	23098, 23100
Classe di efficienza energetica	-	A+
Consumo energetico modalità convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,75
Consumo energetico modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,65
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	-	77,4
Numero di camere di cottura	-	1
Metodo di misurazione e calcolo adottato	-	EN 60350-1

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

11.5 Informazioni sul prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Denominazione del modello	-	CS2T
Dimensioni dell'apparecchio senza cassetto	kg	41
Dimensioni dell'apparecchio con cassetto	kg	52
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	-	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69

11.6 EcoStandby

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

Ai sensi del Regolamento UE n. 2023/826

Modalità spento	W	–
Consumo energetico in modalità standby	W	0,20
Stato di standby con display delle informazioni o dello stato	W	0,80
Standby in rete	W	1,50
Tempo necessario al dispositivo per entrare automaticamente nella rispettiva modalità di risparmio energetico	Min.	4

12 Consigli e accorgimenti

12.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

... con pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.
<ul style="list-style-type: none"> 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'albumine e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere. ▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto cotto presenta una differenza di doratura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata. ▶ Con    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.
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confrontare le impostazioni con quelle in «EasyCook».

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

... con alimenti rigenerati

Risultato	Rimedio
▪ L'alimento rigenerato si è seccato.	▶ La prossima volta abbassare la temperatura e accorciare la durata.
▪ Troppa condensa sull'alimento/intorno all'alimento rigenerato.	▶ La prossima volta aumentare la temperatura e prolungare la durata.

12.2 Consigli generali

- I cibi con una durata di cottura simile, ad 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.

12.3 Risparmiare energia

Le applicazioni  «Aria calda umida» e in particolare  «Aria calda Eco» consumano meno energia rispetto all'applicazione  «Aria calda». Lo stesso avviene con le applicazioni  «Calore sopra e sotto».

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

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

13 Smaltimento

13.1 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 smaltilo in modo ecocompatibile.

13.2 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.

13.3 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.

14 Indice analitico

Simboli

«Vacuisine»	39
«V-ZUG-Home»	43
Modo di funzionamento	47
Riavviare l'interfaccia	47
Ripristino	48
Visualizzare informazioni	47
«Wellness»	41

A

Accessori.....	12, 59
Accessori speciali.....	14, 59
Ambito di validità	2
App	
Spostare	16
App V-ZUG	44
Apparecchio	
Accensione	15
Smaltimento	64
Spegnimento	30
Applicazione	17
Avviare	18
Modificare	18
Selezionare	17
Applicazioni.....	31
Applicazioni Shabbat	35
Funzionamento.....	35
Interrompere o terminare anticipatamente	36
Selezionare e avviare.....	35
Appoggi	12
Aria calda	33
Aria calda con vapore.....	34
Aria calda Eco.....	35
Aria calda umida.....	34
Assistenza tecnica.....	71
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali.....	5
Avvertenze per l'uso.....	7
Evitare danni all'apparecchio	8
Pericolo di lesioni	8
Pericolo di morte	8
Pericolo di ustioni	8
Prima della prima messa in funzione	7
Uso conforme allo scopo.....	7
Utilizzo.....	7
Avviamento ritardato	19
Impostare	20

B

Barra delle funzioni.....	11
---------------------------	----

Blocco del display	26
Accensione	26
Spegnimento	26

C

Calore sopra e sotto	31
Calore sopra e sotto Eco	31
Calore sopra e sotto umido.....	31
Calore sotto	32
Camera di cottura.....	12
Misurazione della temperatura.....	60
Campo di regolazione	19
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	14
Avviare	15
CircleSlider	
Reazione	18
Utilizzare	16
Collegamento elettrico.....	60
Collegamento tramite WLAN	44
Conigli di utilizzo	23
Nascondere	23
Visualizzare	23
Conigli e accorgimenti	62
Conigli generali	63
Conigli per l'apparecchio	30
Richiamare	30
Contenitore dell'acqua	
Riempire	16
Svuotare	30
Contenitore di cottura forato	14
Contratto di assistenza	71
Cottura a vapore	37
Cottura professionale	38
Classica	38
Infarinatura	38
Lievitazione	39
Selezionare e avviare	39
Spennellatura	38
Cura e manutenzione	49

D

Data e ora	
Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/CET)	47
Data	47
Formato data e ora	47
Modalità notturna	47
Ora	47
Orologio in stand-by	47
Sincronizzazione dell'ora	47
Sincronizzazione dell'orario	47
Dati tecnici	60

Decalcificazione	54	Illuminazione	26, 57
Avviare	55	Accensione	26
Disinserimento.....	56	Spegnimento	26
Durgol Swiss Steamer	55	Illuminazione laterale.....	53
Fase di risciacquo	55	Illuminazione superiore.....	53
Funzionamento.....	54	Impacchi caldi	41
Intervallo	54	Impostare	24
Non riuscita.....	57	Resetta re il valore principale.....	24
Denominazione del modello.....	2	Valore principale	24
Descrizione dell'apparecchio	10	Impostare per avvio successivo	22
Differenza di doratura	62	Avviare	22
Dimensioni esterne.....	60	Impostare	22
Display		Impostazioni	
Luminosità.....	45	Controllare	21
Schema a colori.....	45	Modificare	21
Sfondo	45	Informazioni rapide	
Utilizzare	15	Visualizzazione	15
Durata.....	18	Informazioni sul prodotto.....	61
Impostare	18	Informazioni sull'apparecchio	
Durata di cottura lunga.....	57	Contatto dell'assistenza	48
E		Decalcificazione	48
EasyCook	59	Modalità demo	48
EcoManagement		Numeri delle versioni	48
Indicatore del consumo.....	48	Numeri di identificazione.....	48
Informazioni sul consumo	48	Interrompere un'applicazione	27
Ripristino	49	Interruzione di corrente.....	59
EcoStandby.....	62	Istituti di prova	60
Elementi di comando e d'indicazione.....	10		
Errore riempimento evaporatore.....	57		
F			
Fine	19		
Fine del funzionamento	28		
Funzioni di assistenza.....	46		
Coperchio scomparto acqua.....	46		
Illuminazione	46		
Suono di riscaldamento	46		
G			
Griglia.....	14		
Griglia d'appoggio			
Estrarre	54		
Inserire	54		
Grill	33		
Grill-circolazione dell'aria	33		
Gruppo di applicazioni			
Selezionare	17		
Guarnizione della porta			
Sostituire.....	52		
Guasti	56		
Guida rapida	72		
I			
Igiene.....	41		
P			
Passi successivi	29		
Interrompere il funzionamento	29		
Proseguire.....	29		
Pastorizzare vasetti da confettura.....	42		

Pietre calde	41	Annnulla.....	43
PizzaPlus	32	Avviare.....	42
Porta dell'apparecchio		Azione necessaria.....	43
Montare.....	51	Richieste.....	71
Rimuovere.....	50	Rigenerazione.....	38, 63
Possibilità di regolazione.....	11	Risparmiare energia.....	63
Preferiti.....	23	Risultato della cottura insoddisfacente	
Avviare	24	62
Cancellare	24		
Creare	23	S	
Modificare	23	Sacchetti con nocciole.....	41
Preriscaldare.....	21	Salviette rinfrescanti	41
Attivare.....	22	Sanificare biberon.....	41
Prima messa in funzione	9	Sanificare vasi da conserva.....	41
Problemi.....	56	Scaldare piatti nella camera di cottura	
Pulizia		40
Accessori	53	Scaldavivande	40
Camera di cottura.....	49	Scheda tecnica del prodotto	61
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio ...	49	Schermata app.....	10
Griglia d'appoggio.....	53	Schermata di avvio.....	11
Guarnizione della porta	52	Schermata iniziale.....	15
Porta dell'apparecchio.....	50	Sensore della temperatura.....	12
Teglia	50	Shabbat calore sopra e sotto.....	36
Vetri della porta.....	51	Shabbat calore sopra e sotto umido	37
Pulizia a vapore	50	Simboli	5
Pulizia esterna	49	Smaltimento	64
R		specifiche dell'apparecchio	
Rabboccare l'acqua	16	Avvertenze di sicurezza.....	6
Regolazioni di fabbrica	48	Struttura	10
«V-ZUG-Home».....	48	Suoni	
Preferiti.....	48	Modalità silenziosa	45
Schermata iniziale	48	Segnali acustici	45
Valori impostati	48	Segnali di riscontro	45
Regolazioni individuali		Suoni di notifica	45
«Modo Shabbat».....	46		
Durezza acqua	46	T	
Passi successivi	46	Targhetta di identificazione	60
Schermata iniziale	46	Targhetta identificativa	71
Unità di temperatura	46	Tasti funzione	11
Regolazioni utente	44	Espandere	16
«V-ZUG-Home».....	47	Teglia	13
Adeguare.....	44	Teglia d'acciaio inossidabile	13
Assistenza	49	Temporizzatore	25
Data e ora	47	Avviare	25
Display	45	Controllare	25
EcoManagement.....	48	Disattivazione anticipata	25
Informazioni sull'apparecchio	48	Impostare	25
Lingua	44	Modificare	25
Regolazioni di fabbrica	48	Terminare anticipatamente un'applicazione	
Regolazioni individuali	46	28
Sicurezza bambini	45		
Suoni	45	Tipo	2
Ricambi	59, 60		
Ricettari	42		
Ricette	42		

V**Vacuisine**

Selezionare e avviare.....	40
Valori	
Adeguare.....	17
Salvare.....	18
Vista a elenco.....	10
Volume di caricamento.....	60

15 Note

16 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.

Targhetta identificativa

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

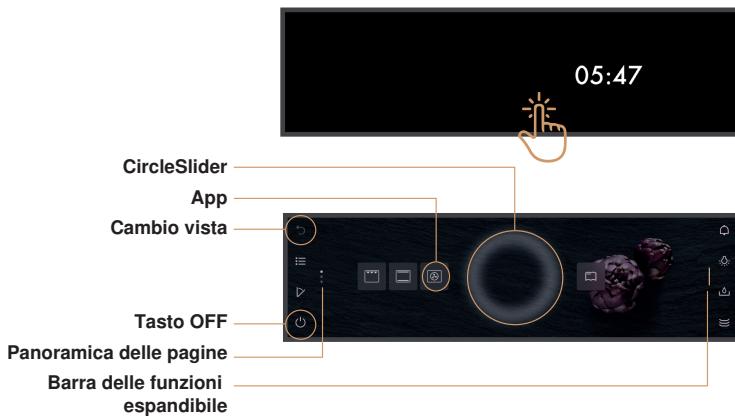
Richiesta di riparazione

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.

Guida rapida



ON/OFF

Accendere l'apparecchio toccando il display per un tempo prolungato. Tenere premuto il tasto funzione  più a lungo per spegnere l'apparecchio.

Informazioni rapide

Spostare app

Cambio pagina

Valore modificabile

Preferiti

Temperatura

Con CircleSlider si può impostare il valore di colore ambra.

Utilizzo

L'apparecchio viene comandato attraverso il display. Appoggiare il dito sul CircleSlider e muoverlo in senso circolare.



1063317-11

