



V-ZUG-Home

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



Istruzioni per l'uso

CombiSteamer V6000

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
CombiSteamer V6000 45	CS6T-23032, CS6T-23043	60-450

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	4.22	Fine del funzionamento.....	29
1.1	Simboli utilizzati.....	5	4.23	Fine del funzionamento con AutoDoor attivato (in base al modello)	30
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	5	4.24	Passi successivi	30
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6	4.25	Spegnere l'apparecchio	31
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	4.26	Svuotare il contenitore dell'acqua.....	31
2	Prima messa in funzione	9	4.27	Consigli per l'apparecchio	32
3	Descrizione dell'apparecchio	9	5	Applicazioni	32
3.1	Struttura.....	9	5.1	Aria calda	32
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	10	5.2	Aria calda umida.....	32
3.3	Camera di cottura.....	11	5.3	Aria calda con vapore.....	33
3.4	Accessori.....	12	5.4	Aria calda Eco.....	33
3.5	AutoDoor (in base al modello).....	14	5.5	Cottura a vapore	34
4	Utilizzo	15	5.6	Rigenerazione.....	34
4.1	Utilizzare il display	15	5.7	Essiccare (in base al modello).....	35
4.2	Riempire il contenitore dell'acqua.....	16	5.8	Vacuisine	35
4.3	Selezionare e avviare un'applicazione.....	17	5.9	Cottura professionale.....	37
4.4	Cambiare applicazione	18	5.10	Cottura delicata	38
4.5	Durata.....	18	5.11	Scaldavivande	40
4.6	Avviamento ritardato/fine	19	5.12	Scaldare piatti nella camera di cottura.....	40
4.7	Temperatura sonda	20	5.13	Wellness	41
4.8	Opzioni.....	21	5.14	Igiene.....	41
4.9	Controllare e modificare le impostazioni.....	22	5.15	CotturaAutomatica.....	42
4.10	Preriscaldare.....	22	5.16	RigenerazioneAutomatica.....	43
4.11	Impostare per avvio successivo.....	23	5.17	Ricettario.....	44
4.12	Apertura automatica della porta (in base al modello).....	24	5.18	Ricette personali	45
4.13	Consigli di utilizzo	24	5.19	EasyCook	47
4.14	Preferiti	24	6	V-ZUG-Home	48
4.15	Impostare.....	25	6.1	Condizioni.....	48
4.16	Temporizzatore	26	6.2	Prima messa in esercizio	49
4.17	Illuminazione	27	7	Regolazioni utente	49
4.18	Blocco del display	27	7.1	Adattare le regolazioni utente.....	49
4.19	Modalità silenziosa	28	7.2	Lingua.....	50
4.20	Ora.....	28	7.3	Sicurezza bambini.....	50
4.21	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione.....	28	7.4	Display	50
			7.5	Suoni	50

7.6	Regolazioni individuali.....	51	12.3	Risparmiare energia.....	69
7.7	Funzioni di assistenza.....	51	13	Smaltimento	69
7.8	Data e ora.....	52	14	Indice analitico	71
7.9	V-ZUG-Home.....	53	15	Service & Support	75
7.10	Informazioni relative all'apparecchio.....	53			
7.11	Regolazioni di fabbrica.....	53			
7.12	EcoManagement.....	54			
7.13	Assistenza.....	54			
8	Cura e manutenzione	54			
8.1	Pulizia esterna.....	54			
8.2	Pulizia della camera di cottura.....	54			
8.3	Pulizia intensiva.....	55			
8.4	Pulizia a vapore.....	56			
8.5	Pulire la porta dell'apparecchio.....	57			
8.6	Pulire la guarnizione della porta.....	59			
8.7	Sostituire la guarnizione della porta.....	59			
8.8	Sostituire la lampadina LED.....	59			
8.9	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio....	59			
8.10	Decalcificazione.....	60			
9	Eliminazione dei guasti	62			
9.1	Messaggi di guasto.....	62			
9.2	Ulteriori problemi possibili.....	63			
9.3	Dopo una mancanza di corrente.....	64			
10	Accessori e ricambi	65			
10.1	Accessori.....	65			
10.2	Accessori speciali.....	65			
10.3	Ricambi.....	66			
11	Dati tecnici	66			
11.1	Sorgenti luminose.....	66			
11.2	Nota per gli istituti di prova.....	66			
11.3	Misurazione della temperatura.....	67			
11.4	Scheda tecnica del prodotto.....	67			
11.5	Informazioni sul prodotto.....	67			
11.6	EcoStandby.....	67			
12	Consigli e accorgimenti	68			
12.1	Risultato della cottura insoddisfacente.....	68			
12.2	Consigli generali.....	69			

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo 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 re-

sponsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.

- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio as-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- Negli apparecchi privi di maniglia, l'apertura e la chiusura della porta avvengono premendo il tasto funzione «Aprire/Chiudere».
- Bimbi piccoli o animali non devono trovarsi nell'area di apertura della porta dell'apparecchio durante l'apertura automatica della porta stessa.
- 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.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

- 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'.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.

- 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 oggetti che possono costituire un pericolo in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio. Non riporre alimenti e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.

Attenzione, pericolo di ustioni!

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

Attenzione, pericolo di lesioni!

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

- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione 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.
- 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.



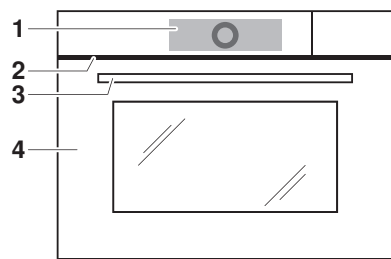
La prima accensione rimuove eventuali residui oleosi all'interno della camera di cottura. Poiché potrebbero svilupparsi odori e fumo, nella stanza non dovrebbero essere presenti animali (soprattutto uccelli) durante questa procedura. Ventilare bene la stanza durante e dopo la procedura.



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

3 Descrizione dell'apparecchio

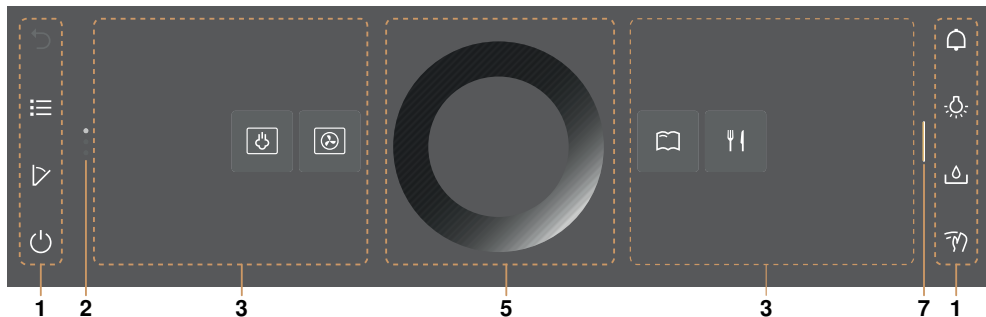
3.1 Struttura



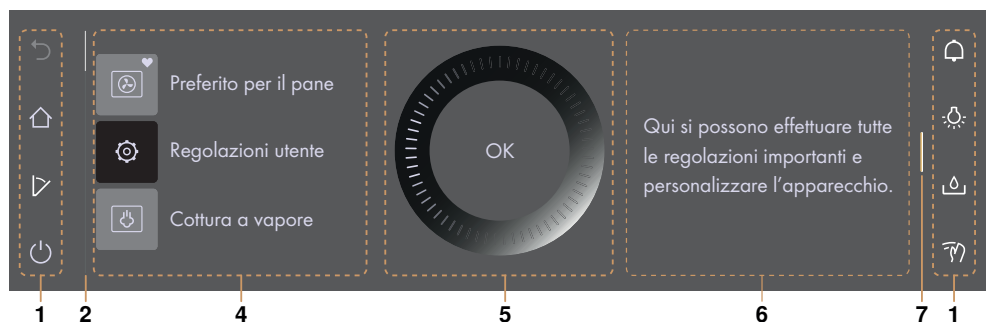
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta (in base al modello)
- 4 Porta dell'apparecchio

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 | | |

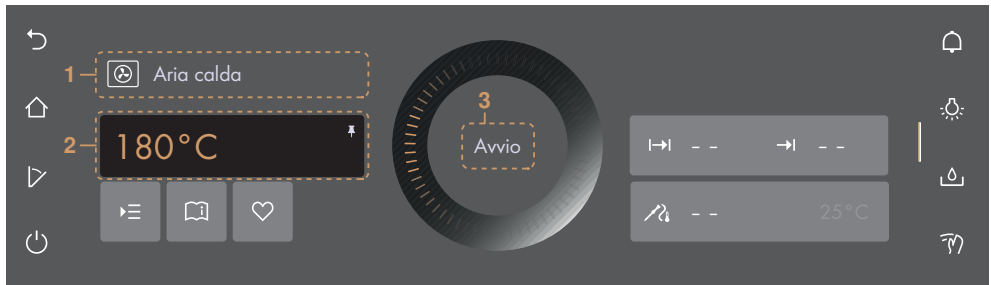
Tasti funzione a sinistra

	Indietro
	Schermata iniziale
	Vista a elenco
	Schermata app
	AutoDoor (in base al modello)
	Spegnimento

Tasti funzione a destra

	Temporizzatore
	Illuminazione della camera di cottura
	Aprire il coperchio dello scomparto dell'acqua
	Blocco del display
	Modalità silenziosa
	Ora

Schermata di avvio



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

Possibilità di regolazione

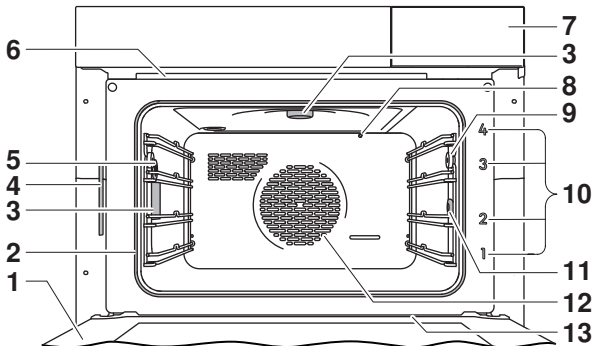
- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------------------------|
| ☰ | Opzioni | ⏪ | Durata |
| 📖 | Consigli di utilizzo | ⏩ | Fine |
| ♡ | Preferiti | 🔧 | Temperatura dell'alimento da cuocere |

Simbolo



📶 «V-ZUG-Home»

3.3 Camera di cottura



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|---|
| 1 | Porta dell'apparecchio | 8 | Sensore della temperatura |
| 2 | Guarnizione della porta | 9 | Dado zigrinato |
| 3 | Illuminazione della camera di cottura | 10 | Appoggi |
| 4 | Targhetta di identificazione | 11 | Presenza per sonda di temperatura dell'alimento |

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 5 | Sensore climatico | 12 | Ventilatore dell'aria calda |
| 6 | Sfiato della camera di cottura | 13 | Scanalatura nella porta dell'apparecchio |
| 7 | Scomparto del contenitore dell'acqua | | |

3.4 Accessori







Danneggiamento dovuto a un utilizzo errato!

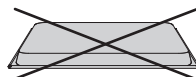
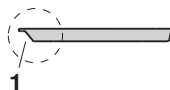
Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.






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.

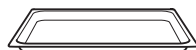
Teglia

- 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.

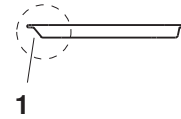


Teglia d'acciaio inossidabile

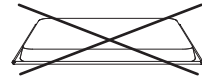
- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato.
- Stampo per cuocere con l'applicazione  «Aria calda» su due appoggi, ad es. per pasticcini da aperitivo e biscotti.
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale, durante 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.



- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia d'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.

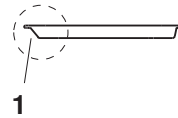
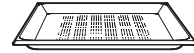
**1**

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

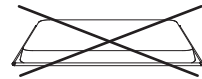


Contenitore di cottura forato

- 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.

**1**

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



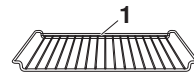
Griglia



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



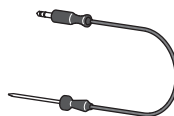
Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti



La sonda di temperatura dell'alimento non può essere utilizzata con temperature della camera di cottura superiori a 230 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra la sonda di temperatura dell'alimento e la parte superiore della camera di cottura.

Nella sonda di temperatura dell'alimento sono presenti tre punti di misura che rilevano la temperatura in modo particolarmente preciso. Tali punti di misura aiutano a registrare correttamente la temperatura sonda anche se la sonda di temperatura dell'alimento non è infilata correttamente. I punti di misura si trovano nei punti 1, 2 e 4 della scala del sensore.

- Misurazione della temperatura negli alimenti



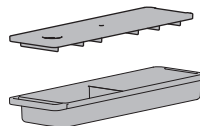
I valori proposti per le temperature sonda sono descritti in «EasyCook».

Contenitore dell'acqua con coperchio



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

- ▶ Riempire solo con acqua potabile appena erogata e fredda fino alla marcatura «max.».
 - La marcatura «max.» si trova nell'apertura circolare del coperchio, dove è incassata una linguetta con la scritta «max.».



Accessori speciali




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

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



3.5 AutoDoor (in base al modello)



- I bambini fino a 3 anni inclusi vanno tenuti a distanza dall'apparecchio.
 - I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni vanno tenuti a distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
 - I bambini di età superiore agli 8 anni possono utilizzare l'apparecchio se addestrati all'uso o sotto sorveglianza.
 - I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
 - I bambini non possono effettuare lavori di pulizia o di manutenzione dell'utente, a meno che non siano sorvegliati.
 - In tal caso la responsabilità è della persona che li sorveglia.
- ▶ Negli apparecchi privi di maniglia della porta l'apertura e la chiusura della porta avvengono premendo il tasto funzione .



La porta può essere aperta e chiusa in qualsiasi momento.

- ▶ Il tasto funzione  assolve la funzione della maniglia insieme al comando e all'azionamento.
- ▶ In presenza di una forte resistenza, la porta viene sganciata dall'azionamento e si muove liberamente.
- ▶ Rimuovere l'ostacolo davanti alla porta e attivare nuovamente «AutoDoor» premendo il tasto funzione 
 - Contattare il servizio assistenza qualora l'operazione non riesca più volte.



Un segnale di avvertimento indica che la porta viene movimentata automaticamente. Il segnale di avvertimento viene emesso prima e durante il movimento.

- I suoni possono essere (vedi pagina 50) impostati nelle regolazioni utente.



Premendo a lungo il tasto, si può portare la porta in posizione di sfiato.

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione AutoDoor.
 - Sul display viene visualizzato il seguente messaggio:



- ▶ Selezionare l'opzione desiderata.

Ambiti di impiego funzione AutoDoor

- Apertura della porta, chiusura della porta e avvio della posizione di sfiato tramite la pressione del tasto funzione ▾.
- Apertura e chiusura (vedi pagina 21) automatiche della porta.
- Applicazione Essiccazione (vedi pagina 35).

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 51).

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 24).
- ▶ 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.

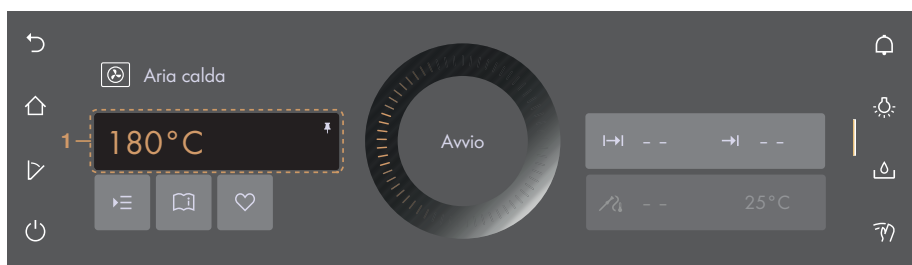
Oppure:

- ▶ 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 22).
- ▶ Se necessario premere  e definire, adeguare o attivare (vedi pagina 21) il valore di altre opzioni.

Memorizzare i valori

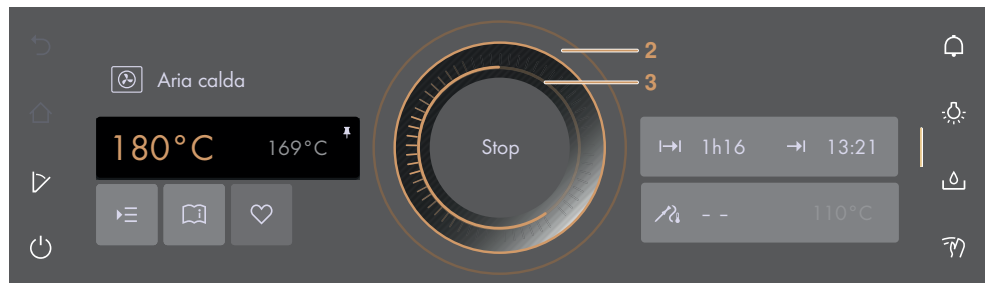
- ▶ All'occorrenza memorizzare il valore principale **1** adeguato in modo permanente per l'applicazione selezionata e impostarlo (vedi pagina 25).
- ▶ Se necessario premere  e creare (vedi pagina 24) un preferito.

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 28).

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 $I \rightarrow$ premere «Durata» (vedi pagina 21).
 - 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 \rightarrow :

$I \rightarrow$ 15min \rightarrow 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 29).
 - Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata.



Se sono impostati sia «Durata» sia «Preriscaldare», la durata impostata decorre dal termine del Preriscaldare (vedi pagina 22).

Campo di regolazione

Applicazione/funzione	Minimo	Massimo
Applicazioni con vapore	10 s	10 h
Applicazioni con aria calda	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 h
Cottura delicata	1 h 30 min–3 h 30 min	4 h 30 min



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 \oplus «Ora».
 - Sul display vengono visualizzati l'orologio e la durata.

Nascondere l'orologio durante il funzionamento

- ▶ Premere **X** 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.

Impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 17).
- ▶ Impostare la durata (vedi pagina 18).

- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 21).
- ▶ 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/impostata fino all'inizio e alla fine del funzionamento:




L'apparecchio si avvierà tra 32min

→ 15min


- ▶ All'occorrenza controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 22).
 - In caso di modifica alle opzioni «Durata», «Fine», «Preriscaldare» o «Temperatura dell'alimento da cuocere», 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 Temperatura sonda

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


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



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


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

Impostare

- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Selezionare (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Impostare la temperatura desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere  «Temperatura sonda» nell'intervallo di valori.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
- ▶ Impostare la temperatura finale desiderata con il CircleSlider.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.



Il funzionamento può essere avviato solo quando la sonda di temperatura dell'alimento è inserita nella presa dell'apparecchio.

- ▶ Controllare e modificare le impostazioni.
 - Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte inferiore del display accanto alla temperatura finale.
 - La temperatura finale impostata appare a destra di .
 - Una volta raggiunta la temperatura finale, il funzionamento termina (vedi pagina 29) automaticamente.



I→I 55min



 75°C 35°C



Se si lascia l'alimento nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda può aumentare a causa del calore residuo.


Misurare solo la temperatura sonda






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

- ▶ Selezionare (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.


4.8 Opzioni

Panoramica


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


-  Preriscaldare (vedi pagina 22)
-  temperatura sonda (vedi pagina 20)
-  Vapore (vedi pagina 33)
-  Impostare per avvio successivo (vedi pagina 23)
-  Apertura (vedi pagina 24) automatica della porta (in base al modello)

Selezionare e avviare le opzioni


- ▶ Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente confermare 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.



 L'opzione «Temperatura sonda» può essere impostata direttamente nella schermata di avvio. Quando la sonda di temperatura dell'alimento è inserita.

4.9 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 29) e il preriscaldamento (vedi pagina 22).

- ▶ 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».

4.10 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:

- | | |
|--|---|
|  Aria calda |  Cottura professionale infarinatura |
|  Aria calda con vapore |  Cottura professionale spennellatura |
|  Aria calda umida | |

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 21) 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.

4.11 Impostare per avvio successivo


Con «Impostare per avvio successivo» si può predefinire un'applicazione con tutte le relative impostazioni e avviarla 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 21).
- ▶ 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 «Impostare per avvio successivo» la fine impostata non viene presa in considerazione.



4.12 Apertura automatica della porta (in base al modello)

Con questa opzione, la porta dell'apparecchio si apre automaticamente al termine della durata della cottura impostata.



L'opzione «Apertura automatica della porta» può essere impostata sia nelle regolazioni utente sia nelle opzioni. Se si imposta l'opzione, l'apertura automatica della porta verrà eseguita per una volta al termine dell'applicazione selezionata.

Impostazione della «Apertura automatica della porta»


- ▶ Selezionare (vedi pagina 17) l'applicazione desiderata.
- ▶ Premere su  «Opzioni» e selezionare  «Apertura automatica della porta».
- ▶ Premere sull'interruttore «Apertura automatica della porta».
- ▶ Se necessario impostare (vedi pagina 21) ulteriori opzioni.
- ▶ Confermare l'impostazione con «OK».
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.

4.13 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

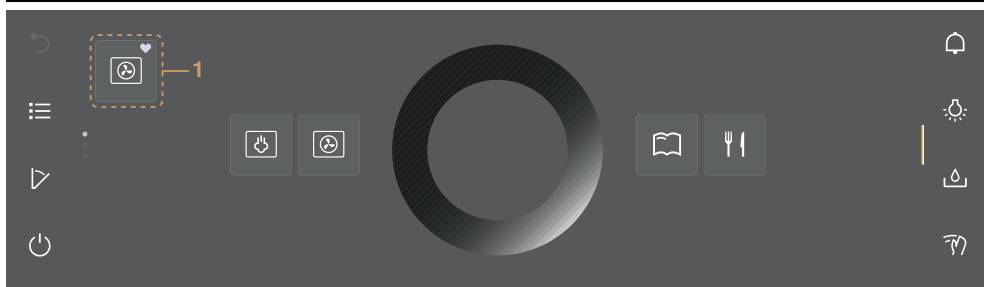
- ▶ Premere  per nascondere i consigli di utilizzo.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio o del modo di funzionamento in corso.

4.14 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**.

4.15 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



Nelle applicazioni Igiene, CotturaAutomatica, RigenerazioneAutomatica, Ricette, Scaldapiatti, Essiccare (in base al modello) e Decalcificazione, non è possibile effettuare impostazioni con la puntina da disegno.

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 22).
- ▶ 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 53).

4.16 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti 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».



4.17 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.

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.


4.18 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

- ▶ 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.



4.19 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 50) 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.

4.20 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 **X** per nascondere l'orologio.
 - L'orologio non viene visualizzato sul display.

4.21 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 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 31) l'apparecchio.



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

Terminare anticipatamente un'applicazione

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione ⏻.
 - Un'applicazione in corso termina; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 31).

4.22 Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata/durata del passaggio, risp. al raggiungimento della temperatura finale impostata

- 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 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 31) 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 modalità EcoStandby, se la sonda di temperatura dell'alimento è inserita

- il display visualizza la temperatura sonda.



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

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 31).

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.

- ▶ 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 sfianto fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

4.23 Fine del funzionamento con AutoDoor attivato (in base al modello)

Se è attivata la «Apertura automatica della porta», la porta si apre automaticamente quando la durata impostata è trascorsa o l'alimento ha raggiunto la temperatura sonda desiderata.

4.24 Passi successivi

I passi successivi sono applicazioni che consentono di proseguire il funzionamento al termine di un'applicazione terminata o interrotta. Il funzionamento può essere prolungato con l'applicazione appena terminata. La selezione proposta di passi successivi dipende dall'applicazione appena terminata o interrotta.



Se è attivata la «Apertura automatica della porta», una volta terminata un'applicazione sul display non compaiono passi successivi, bensì si apre la porta dell'apparecchio.


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 29) confermato con «Sì»,

- il display visualizza il passo successivo 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.
- ▶ Confermare la selezione con «OK».
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio con possibilità di impostazione ridotte.
- ▶ Eventualmente premere  e impostare (vedi pagina 21) 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 31) l'apparecchio.

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 31).

4.25 Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
 - Un'applicazione in corso termina; se in funzione, il temporizzatore resta attivo.
 - 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
- la temperatura sonda, se la sonda di temperatura dell'alimento è ancora inserita
- «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.

4.26 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.
- ▶ Reinscrivere il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.

- Chiudere manualmente il coperchio dello scomparto dell'acqua.



In qualsiasi momento si può riavviare un'applicazione.

4.27 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
- Barre delle funzioni
- CircleSlider
- Schermata app
- Vista a elenco
- Sonda di temperatura dell'alimento
- AutoDoor (in base al modello)
- Preferiti
- Impostare
- EasyCook
- Pulizia
- Preriscaldare

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 Aria calda



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



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

Applicazione

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

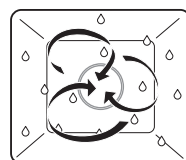


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto al calore sopra e sotto, perché la trasmissione del calore è più efficiente.

5.2 Aria calda umida



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



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

Applicazione

- Arrostiti, stufati e gratin



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

5.3 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 .

5.4 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

- Arrostiti, 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.

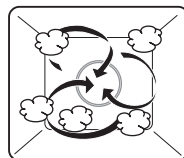
 Con questa applicazione l'andamento della temperatura è ottimizzato per una cottura a risparmio energetico. La visualizzazione della dicitura «ECO» sul display indica tale stato durante il funzionamento.

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

5.5 Cottura a vapore




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



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

Applicazione

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

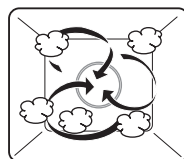
 È possibile cuocere a vapore su più appoggi contemporaneamente.

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

5.6 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).

5.7 Essicare (in base al modello)



Intervallo di temperatura	40–85 °C
Valore proposto	65 °C
Appoggio	2 o 1 + 3



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Grazie all'apertura temporizzata della porta, l'umidità prodotta dall'alimento viene espulsa in buona parte a intervalli regolari. L'alimento si secca lentamente.


Applicazione

- Essiccazione di frutta, verdura ed erbe aromatiche



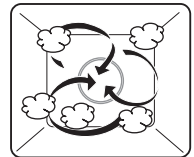
Con temperature basse di essiccazione occorre prevedere una durata di essiccazione prolungata. Gli alimenti con un elevato contenuto d'acqua richiedono tempi di essiccazione più lunghi.

5.8 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 sonda di temperatura dell'alimento è in grado di monitorare la temperatura sonda. La temperatura sonda è uguale alla temperatura impostata 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.

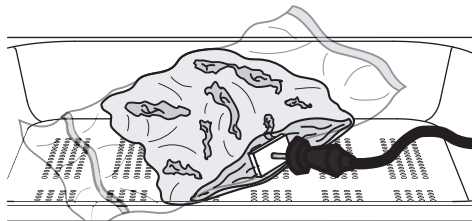
Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- 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).

Preparare gli alimenti

- Per confezionare gli alimenti sottovuoto, vedere le indicazioni presenti nelle istruzioni per l'uso del cassetto sottovuoto, sulla homepage o nell'opuscolo ricette.
- Per monitorare la temperatura sonda della carne con la sonda di temperatura dell'alimento, occorre sigillare il punto di penetrazione della sonda (nel sacchetto per sottovuoto) con un nastro a tenuta stagna. In tal modo si preserva il vuoto all'interno del sacchetto.

- ▶ Applicare il gommino a tenuta stagna sul sacchetto in cui è inserito l'alimento sottovuoto, assicurandosi che il sacchetto sia pulito e asciutto.
- ▶ Inserire la sonda di temperatura nell'alimento infilandola attraverso il gommino a tenuta stagna e il sacchetto. Il puntale di misurazione deve essere inserito al centro della parte più spessa del taglio di carne.



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.

- ▶ Collegare sempre la sonda di temperatura dell'alimento all'apparecchio.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - L'apparecchio si avvia e appare 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 22).
- ▶ Premere «Start» per avviare  «Vacuisine».




Per l'applicazione  «Vacuisine» la sonda di temperatura dell'alimento serve solo a monitorare la temperatura sonda. La temperatura sonda non può essere regolata.

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

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

5.9 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.

5.10 Cottura delicata

Funzionamento

Con  «Cottura delicata» è possibile cucinare tagli di carne pregiati in modo delicato. La fine del funzionamento può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La temperatura viene regolata automaticamente. In caso di durata prolungata, l'impostazione della temperatura corrisponde alla cottura a basse temperature.

A seconda del tipo di carne, la durata di cottura può essere impostata tra 1 ora e mezza e 4 ore e mezza.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Tirare fuori la carne dal frigorifero mezz'ora o un'ora prima della cottura delicata.
- Peso della carne: 500–2000 g
- Spessore della carne: min. 4 cm
- Qualità: carne di alta qualità non troppo matura
- Per i tagli di carne con una maggiore quantità di grasso, quali spalla o capocollo, impostare una lunga durata.

Tabella per «Cottura delicata carne rosolata»

Taglio di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Filetto di vitello	Media	59
	Ben cotta	65
Anca di vitello, lombata di vitello	Media	63
	Ben cotta	69
Spalla di vitello	Ben cotta	75
Collo di vitello	Ben cotta	75
Fesa di vitello	Media	61
	Ben cotta	71
Petto di vitello	Ben cotta	75
Filetto di manzo	Al sangue	48
	Media al sangue	53
	Media	57
	Ben cotta	65
Entrecôte, roastbeef	Media	57
	Ben cotta	64

Taglio di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Anca di manzo	Media	63
	Ben cotta	69
Costa di manzo	Media	60
	Ben cotta	68
Spalla di manzo	Media	72
	Ben cotta	75
Anca di maiale, lonza di maiale	Media	61
	Ben cotta	72
Collo di maiale	Ben cotta	76
Spalla di maiale	Ben cotta	76
Cosciotto di agnello	Media	65
	Ben cotta	74

Cottura delicata carne rosolata

- ▶ Condire o marinare la carne.



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

- ▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- ▶ Rosolare la carne per max 5 minuti a fuoco vivo da tutti i lati,
- ▶ Quindi adagiare la carne sulla griglia.




Per ottenere una crosta croccante, si può rosolare la carne anche dopo cotta. Nei tagli di carne grandi il grado di cottura non cambia molto, ma nei tagli piccoli la temperatura finale dovrebbe essere ridotta di 2–3 °C.

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




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

- ▶ Inserire la griglia con la carne nell'appoggio 2 e una teglia rivestita con foglio di alluminio nell'appoggio 1.
- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare  «Cottura delicata carne rosolata».

Selezionare e avviare la cottura delicata



Dopo l'avvio, la temperatura finale non può più essere modificata.

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

- ▶ Selezionare il tipo di carne.
- ▶ Selezionare il taglio di carne desiderato.
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato e confermare con «OK».



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

- ▶ Selezionare il grado di cottura (impossibile con «Selezione libera della carne»).
- Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione.
- ▶ Se necessario, adeguare il valore proposto. Se lo si desidera, impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ Premere «Start» per avviare la cottura delicata.



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

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



I→ 55min




🔥 75°C 35°C



Durante il funzionamento lo sportello dell'apparecchio deve rimanere chiuso. Se lo sportello dell'apparecchio viene aperto durante la cottura delicata, il funzionamento viene sospeso e, dopo un breve intervallo, si interrompe.

Interrompere o disattivare anticipatamente la Cottura delicata

- ▶ Per interrompere la cottura delicata tenere premuto «Stop».
- Il display visualizza: «Si desidera veramente interrompere l'applicazione?»
- ▶ Premere ✓ «Sì» per interrompere o disinserire anticipatamente la cottura delicata.
- Il funzionamento si interrompe.
- ▶ Tenere premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 31).



Se si è selezionato «Sì» per errore e se si desidera comunque terminare la cottura del taglio di carne, è necessario selezionare un'altra applicazione. La «Cottura delicata» non è indicata per la carne già rosolata.

5.11 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.

5.12 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.

5.13 Wellness

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



Salviette rinfrescanti



Pietre calde per massaggi



Impacchi caldi



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.

5.14 Igiene

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



Sanificare biberon



Pastorizzare vasetti da confettura



Sanificare vasi da conserva

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.

5.15 CotturaAutomatica

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

Grado di doratura

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

Durata

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



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



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




Selezionare e avviare la cottura automatica



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



L'avviamento ritardato è indicato unicamente per alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «CotturaAutomatica» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti desiderato e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
- ▶ Se necessario, impostare la fine  o l'avviamento ritardato . (vedi pagina 19)



- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il display visualizza «Calcolo della durata in corso».
 - Il display visualizza la durata residua.



5.16 RigenerazioneAutomatica

Funzionamento

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

Grado di umidità



Nel caso della RigenerazioneAutomatica si può scegliere tra  «RigenerazioneAutomatica umida» e  «RigenerazioneAutomatica croccante».

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

Durata della rigenerazione

I sensori rilevano quando l'alimento è caldo.

La durata approssimativa per la maggior parte delle applicazioni è:

-  «RigenerazioneAutomatica umida»: 10–16 minuti
-  «RigenerazioneAutomatica croccante»: 12–18 minuti

Selezionare e avviare la RigenerazioneAutomatica





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

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



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

- ▶ Disporre gli alimenti in stoviglie resistenti al calore, appoggiarle sulla griglia e inserire il tutto nella camera di cottura fredda.
 - Per la  «RigenerazioneAutomatica croccante» si consiglia una teglia smaltata.
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare l'applicazione  «Rigenerazione» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione.
- ▶ Se necessario, impostare la fine o l'avviamento ritardato (vedi pagina 19).
- ▶ All'occorrenza attivare Impostare per avvio successivo (vedi pagina 23).



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

- ▶ Premere «Start» per avviare la «RigenerazioneAutomatica».



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

5.17 Ricettario

Per quest'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

- «Cottura al vapore. 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 gratuitamente con il tagliando d'ordinazione allegato. Il ricettario è disponibile in lingua tedesca, francese, italiana o inglese. Le ricette sono già attivate nell'apparecchio.


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:

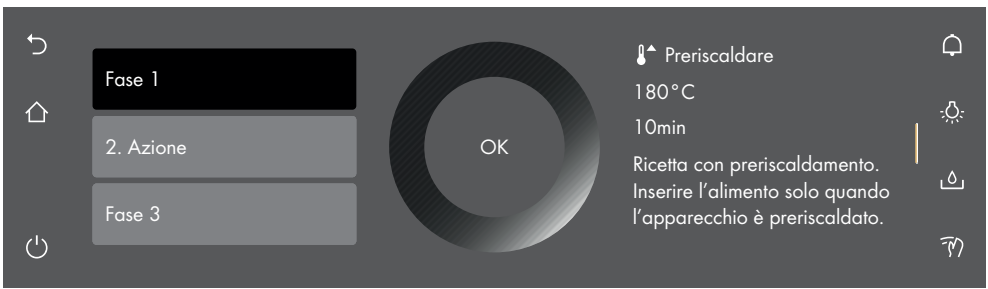
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «max.» con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Ricette» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato.
- ▶ Selezionare 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.

5.18 Ricette personali

È possibile memorizzare fino a 40 ricette personali nate dalla propria creatività. Una ricetta può contenere più passaggi con determinate applicazioni, preriscaldamento, pause e tempi di arresto che si susseguono automaticamente dopo l'avvio. È possibile modificare e memorizzare anche le ricette esistenti.




Con l'opzione «Preriscaldare» la camera di cottura viene riscaldata alla temperatura selezionata in questo passaggio. La temperatura viene mantenuta fino all'introduzione dell'alimento e alla conferma con «OK».

Nel passaggio «Arresto» il riscaldamento continua a funzionare e la temperatura della camera di cottura rimane costante.

Nel passaggio «Pausa» il riscaldamento si interrompe e la temperatura diminuisce.

Creare una ricetta personale

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Premere .
- ▶ Premere «Ricette personali».
- ▶ Premere «Creare ricette».
 - Compare la selezione «Aggiungere un passaggio».
- ▶ Premere «Aggiungere un passaggio».
 - Compaiono le varie possibilità di selezione.
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata oppure «Preriscaldare», «Pausa» o «Arresto» e confermare con «OK».

- ▶ Effettuare le impostazioni desiderate per i vari passaggi.
- Impostare la temperatura o il livello di temperatura.
- Impostare la durata.
- Impostare «Preriscaldare» per riscaldare la camera di cottura alla temperatura desiderata.
- Impostare «Sonda di temperatura dell'alimento» quando occorre raggiungere una determinata temperatura sonda.
- ▶ Confermare con «OK».
- ▶ Creare i passaggi successivi nello stesso modo.



In una ricetta personale si possono creare un massimo di 10 passaggi.

Denominare la ricetta creata


- ▶ Digitare il nome della ricetta servendosi della tastiera.
- ▶ Confermare con «OK».
 - La nuova ricetta compare nella schermata «Ricette personali».

Avviare la ricetta

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.
- ▶ Avviare la ricetta premendo «Start».

Modificare una ricetta personale

Ogni ricetta personale può essere modificata.

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
- ▶ Si apre la schermata «Modifica ricetta».



Modificare un passaggio

- ▶ Premere sul passaggio da modificare.
- ▶ Effettuare le impostazioni e confermare con «OK».

Aggiungere un passaggio

- ▶ Premere **+** «Aggiungere un passaggio».
- ▶ Effettuare le impostazioni e confermare con «OK».


Cancellare un passaggio

- ▶ Premere  in corrispondenza del passaggio desiderato.
 - Il display visualizza: «Si desidera cancellare questo passaggio?».
- ▶ Premere  per cancellare il passaggio.
 - Il passaggio viene cancellato.

Salvare una ricetta modificata

- ▶ Confermare con «OK».
- ▶ Denominare la ricetta modificata.
 - Digitare il nome della nuova ricetta servendosi della tastiera.
- ▶ Confermare con «OK».


Copiare una ricetta personale

- ▶ Premere «Ricette personali».
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .

- Ora è possibile modificare i singoli passaggi esistenti.
- Si possono anche aggiungere ulteriori passaggi.
- ▶ Confermare con «OK», denominare la nuova ricetta e salvarla.



Copiare una ricetta

Si possono copiare ricette dal ricettario.


- ▶ Premere sul ricettario.
- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
 - Ora è possibile modificare i singoli passaggi esistenti.
 - Si possono anche aggiungere ulteriori passaggi.
- ▶ Confermare con «OK», denominare la nuova ricetta e salvarla.

Cancellare una ricetta personale

Ogni ricetta personale può essere cancellata.

- ▶ Selezionare la ricetta desiderata.
- ▶ Premere .
 - Il display visualizza: «Si desidera cancellare la ricetta?».
- ▶ Premere  per cancellare la ricetta.
 - La ricetta viene cancellata.

5.19 EasyCook

Con  EasyCook è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto il gruppo e l'alimento, l'apparecchio suggerisce le applicazioni adeguate, impostazioni e accessori compresi.

Panoramica dei gruppi di alimenti

Gli alimenti sono riuniti in diversi gruppi, ma uno stesso alimento può rientrare in più gruppi.


È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

Sformati e gratin	Carne
Prodotti da forno	Frutta
Contorni	Pollame
Dessert	Verdure
Uova	Latticini
Pesce e frutti di mare	Crostate e pizza

Selezionare e avviare la cottura di alimenti



L'avviamento ritardato è indicato unicamente per alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare l'applicazione  «EasyCook» ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 17).
- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti desiderato.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».

- ▶ Selezionare la preparazione (cottura, cottura in forno ecc.) ed eventualmente confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'alimento selezionato.
- Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 22).
- Premere «Start» per avviare il modo di funzionamento.

Diete

Nelle regolazioni utente, al capitolo «Regolazioni individuali», sotto «Dieta EasyCook» si possono disattivare alcuni alimenti e/o gruppi di alimenti per adeguare così EasyCook alla dieta personale.

Sono elencati i seguenti alimenti:

Latte	Carne
Uova	Carne di maiale
Pesce	

Tutti gli alimenti attivati compaiono su sfondo di colore ambra. Premendo sull'interruttore si possono disattivare.

Vengono esclusi solo gli alimenti univoci. Ad es. escludendo «Latte», vengono nascosti solo gli alimenti e i piatti che contengono chiaramente «Latte vaccino». Si può escludere un numero di diete a piacere.

Cucine tipiche

Nelle regolazioni utente, al capitolo «Regolazioni individuali», sotto «Cucine tipiche EasyCook» si possono attivare alimenti e piatti base tipici e regionali con la relativa preparazione come un unico pacchetto.

Sono disponibili le seguenti cucine tipiche:

- italiana
- francese
- tedesca
- libanese
- cinese
- australiana
- ucraina
- turca
- belga
- russa

Tutte le cucine tipiche attivate compaiono su sfondo di colore ambra. Premendo sull'interruttore si possono disattivare.

Gli alimenti e i piatti base attivati nel rispettivo pacchetto si integrano nella struttura del menu EasyCook. Si può attivare un numero di cucine tipiche a piacere.

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 monocolori, 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

Dieta EasyCook

Determinati alimenti e gruppi di alimenti possono essere disattivati per adattare EasyCook alla dieta personale.

Cucine tipiche EasyCook

Alimenti e piatti base tipici e regionali possono essere attivati come un unico pacchetto insieme alla relativa preparazione e aggiunti a EasyCook.

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°

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.

Apertura automatica della porta (in base al modello)

Con l'impostazione «ON», la porta si apre automaticamente una volta trascorsa la durata impostata o quando l'alimento ha raggiunto la temperatura sonda desiderata (vedi pagina 30).

Chiusura automatica della porta (in base al modello)

Con l'impostazione «ON», la porta si chiude premendo il tasto «Start» di un'applicazione.

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 60).

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 detersivi 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.

8.2 Pulizia della camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Non piegare il sensore della temperatura.



Il programma di pulizia può essere avviato con o senza detersivo specifico. Il prodotto è disponibile come accessorio speciale.

- ▶ 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.
- ▶ Lo sporco essiccato può essere rimosso più facilmente con l'applicazione «Pulizia a vapore».
- ▶ In caso di sporco ostinato, ad es. in seguito alla cottura di un pollo, utilizzare il programma di pulizia «Pulizia intensiva» oppure pulire la camera di cottura fredda con detergente sgrassante spray o in crema non abrasiva seguendo le indicazioni del produttore.



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

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



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

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



8.3 Pulizia intensiva



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 intensiva» facilita la rimozione dello sporco ostinato all'interno della camera di cottura. Quest'applicazione  richiede l'impiego di un detergente.

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

SteamerCleaner



Non è indicata per le superfici in alluminio non anodizzate e le superfici in plastica. Indossare guanti e occhiali protettivi. Rimuovere subito gli schizzi con abbondante acqua.



«SteamerCleaner» è stato concepito appositamente per questo apparecchio.

- Scioglie il grasso e rimuove i residui di cibo incrostati in modo efficace
- Fa risplendere l'acciaio inossidabile
- La pratica testina spray raggiunge tutti i punti all'interno della camera di cottura, buona aderenza
- Ecocompatibile, idoneo per alimenti
- Non produce alcun odore sgradevole



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

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

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 59) sul fondo della camera di cottura durante l'operazione di pulizia.

- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - Lo sporco all'interno della camera di cottura viene ammorbidito con il vapore.

Spruzzare il detergente

- ▶ Non appena compare il messaggio corrispondente sul display: spruzzare il detergente.
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - Il detergente svolge la propria azione.

Pulire la camera di cottura con un panno

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

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 \star «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 59) 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 sfiato.
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - La camera di cottura viene asciugata.
 - Il display visualizza: «Processo terminato».

8.5 Pulire la porta dell'apparecchio

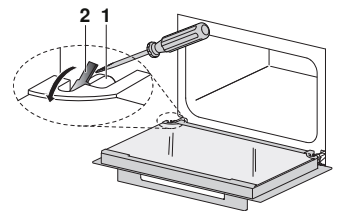
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio

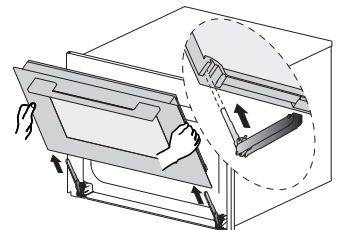


La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

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

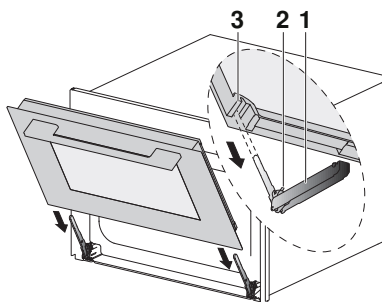


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio fino alla posizione di sfiato a circa 30°.
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio inclinandola verso l'alto in modo uniforme.



Montare la porta dell'apparecchio

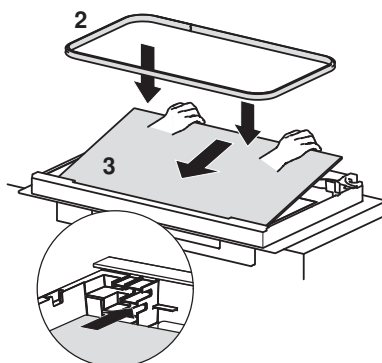
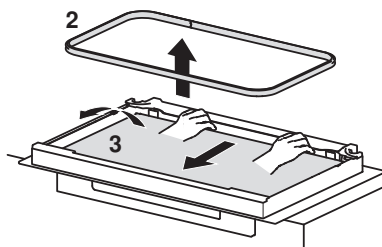
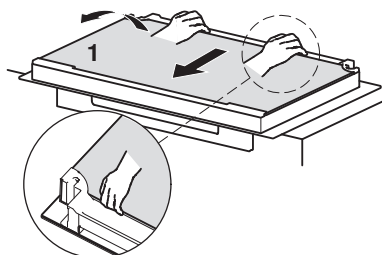
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio **3** in modo uniforme nelle due cerniere **1** fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe **2**.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe **2**.
 - Non chiudere la porta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



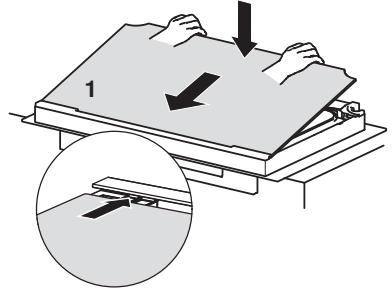
! Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.

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 LED



Non è consentito rimuovere la lampadina LED. Per motivi tecnici di sicurezza, la lampadina LED deve essere sostituita dal nostro servizio assistenza.

8.9 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio



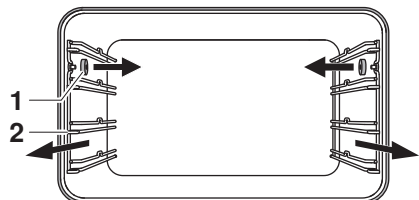
Danni dovuti a un trattamento errato!

Non lavare la sonda di temperatura dell'alimento in lavastoviglie.

- ▶ Pulire la sonda di temperatura dell'alimento usando un panno morbido inumidito con acqua.
- 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, decalcificarla.

Estrarre la griglia d'appoggio

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



Inserire la griglia d'appoggio

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

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 × 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.

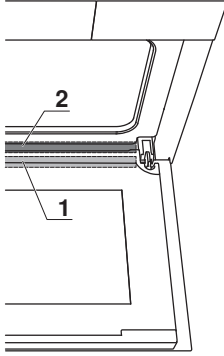
9.1 Messaggi di guasto

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 66). ▶ 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 66). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ «Calore residuo - Non rimuovere il contenitore dell'acqua.»	▪ La temperatura dell'acqua nel generatore di vapore è troppo elevata.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aspettare il raffreddamento (possono trascorrere fino a 30 minuti). <p>Per motivi di sicurezza l'acqua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore. L'apparecchio può comunque essere utilizzato.</p>

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «Decalcificazione non riuscita - Apparecchio non decalcificato.»	▪ È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo.	▶ Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto.
	▪ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	▶ Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero SN dell'apparecchio e dell'intero messaggio di guasto (vedi pagina 66). ▶ 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 66). ▶ 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.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
	▪ La modalità demo è attivata.	La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza. ▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ L'apparecchio è difettoso.	▶ Contattare il servizio assistenza.
▪ L'illuminazione non funziona	▪ La lampadina LED 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.
▪ Durante la cottura a vapore non viene generato vapore visibile	▪ La temperatura della camera di cottura supera i 100 °C.	Non occorre intervenire: il vapore oltre i 100 °C non è visibile.

Problema	Possibile causa	Rimedio
<p>▪ Acqua nella scanalatura nella porta dell'apparecchio</p> 	<p>▪ Durante le applicazioni con vapore, questo si 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>La scanalatura nella porta dell'apparecchio serve a raccogliere il vapore condensato, pertanto l'acqua residua in questo punto è normale.</p> <p>► Asciugare l'eventuale acqua residua che fuoriesce dalla scanalatura nella porta dell'apparecchio.</p> <p>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>
<p>▪ Il pannello dei comandi si appanna</p>	<p>▪ Nelle applicazioni con vapore fuoriesce del vapore.</p>	<p>Un breve appannamento è normale.</p> <p>► Quando si chiude la porta dell'apparecchio, assicurarsi che questa sia completamente a tenuta.</p> <p>► In caso di appannamento forte e continuo, contattare il servizio assistenza.</p>
<p>▪ L'apparecchio in funzione produce dei rumori</p>	<p>▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore).</p>	<p>Questi rumori sono normali.</p>
<p>▪ L'orologio non funziona correttamente</p>	<p>▪ Frequenza irregolare della rete elettrica.</p> <hr/> <p>▪ Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete.</p>	<p>► Disinserire la sincronizzazione con la rete.</p> <p>Oppure:</p> <p>► collegare l'apparecchio a Internet.</p> <p>► L'ora viene sincronizzata automaticamente.</p> <hr/> <p>► Contattare il servizio assistenza.</p>

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

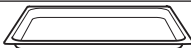



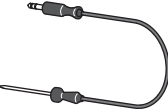
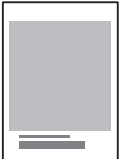
Dopo un'interruzione di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Per poter rimettere in funzione l'apparecchio occorre tuttavia reimpostare ora e data; non sono necessarie ulteriori regolazioni.

- 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 dotazione 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.

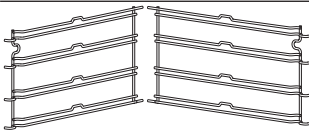


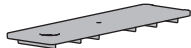
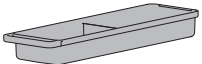

10.1 Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile	Contenitore di cottura forato	Griglia
		
Teglia con DualEmail	Sonda di temperatura dell'alimento	Ricettari
		

10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

10.3 Ricambi

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



Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

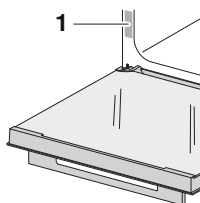
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- ▶ Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- ▶ Vedere la targhetta di identificazione 1

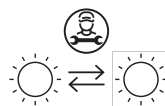


11.1 Sorgenti luminose



Le sorgenti luminose possono essere sostituite unicamente dal tecnico di servizio.

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



11.2 Nota per gli istituti di prova

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

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

Osservazione generale

Volume massimo di caricamento 3 kg

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	–	CS6T
Classe di efficienza energetica	-	A++
Consumo energetico modalità convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	–
Consumo energetico modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,46
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	-	61,2
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	–	CS6T
Peso dell'apparecchio	kg	34
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	48

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 Cottura delicata




Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carne è dura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prolungare la durata di cottura. ▶ Ridurre la durata cottura per i tagli più magri. ▶ Non utilizzare carne troppo matura.

... con Cottura professionale

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'impasto cotto ha una crosta morbida. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prolungare la durata di cottura. ▶ Aumentare la temperatura di cottura.

... 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'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere. ▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

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

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».

- 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 smaltirlo 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»	35
«V-ZUG-Home»	48
Modo di funzionamento	53
Riavviare l'interfaccia	53
Ripristino	53
Visualizzare informazioni	53
«Wellness»	41

A

Accessori	12, 65
Accessori speciali	14, 65
Ambito di validità	2
Apertura automatica della porta	24
App	
Spostare	16
App V-ZUG	49
Apparecchio	
Accensione	15
Smaltimento	70
Spegnimento	31
Applicazione	17
Avviare	18
Modificare	18
Selezionare	17
Applicazioni	32
Appoggi	11
Aria calda	32
Aria calda con vapore	33
Aria calda Eco	33
Aria calda umida	32
Assistenza tecnica	75
AutoDoor	14
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	19

B

Barra delle funzioni	10
Blocco del display	27
Accensione	27
Spegnimento	27

C

Camera di cottura	
Misurazione della temperatura	67
Campo di regolazione	19
CircleSlider	
Reazione	18
Utilizzare	16
Collegamento elettrico	66
Collegamento tramite WLAN	49
Consigli di utilizzo	24
Nascondere	24
Visualizzare	24
Consigli e accorgimenti	68
Consigli generali	69
Consigli per l'apparecchio	32
Richiamare	32
Contenitore dell'acqua	14
Riempire	16
Svuotare	31
Contenitore di cottura forato	13
Contratto di assistenza	75
Cottura a vapore	34
Cottura delicata	38, 68
Funzionamento	38
Interrompere o disattivare anticipatamente	40
Rosolata	39
Selezionare e avviare	39
Cottura professionale	37, 68
Classica	37
Infarinatura	37
Lievitazione	37
Selezionare e avviare	37
Spennellatura	37
CotturaAutomatica	42
Cucine tipiche	48
Cura e manutenzione	54

D

Data e ora	
Cambio automatico orario estivo/invernale (CEST/GET)	52
Data	52
Formato data e ora	52
Modalità notturna	52
Ora	52
Orologio in stand-by	52
Sincronizzazione dell'ora	53
Sincronizzazione dell'orario	52
Dati tecnici	66
Decalcificazione	60
Avviare	61
Disinserimento	61

Durgol Swiss Steamer	60
Fase di risciacquo	61
Funzionamento.....	60
Intervallo	60
Non riuscita.....	63
Denominazione del modello	2
Descrizione dell'apparecchio	9
Diete	48
Differenza di doratura	68
Dimensioni esterne.....	66
Display	
Luminosità.....	50
Schema a colori.....	50
Sfondo	50
Utilizzare	15
Durata.....	18
Impostare	18
Durata della rigenerazione.....	43
Durata di cottura lunga.....	63
E	
EasyCook	47
Gruppi di alimenti	47
EcoManagement	
Indicatore del consumo.....	54
Informazioni sul consumo	54
Ripristino	54
EcoStandby.....	67
Elementi di comando e d'indicazione.....	10
Errore riempimento evaporatore.....	63
Essiccare.....	35
F	
Fine.....	19
Fine del funzionamento	29
Con AutoDoor	30
Funzioni di assistenza.....	51
Apertura automatica della porta.....	52
Chiusura automatica della porta	52
Coperchio scomparto acqua.....	51
Illuminazione.....	51
Suono di riscaldamento	52
G	
Grado di umidità	43
Griglia.....	13
Griglia d'appoggio	
Estrarre	59
Inserire	60
Gruppo di applicazioni	
Selezionare	17
Guarnizione della porta	
Sostituire.....	59
Guasti	62
Guida rapida.....	76

I	
Igiene.....	41
Illuminazione	27, 63
Accensione	27
Spegnimento	27
Impacchi caldi	41
Impostare	25
Resettare il valore principale.....	26
Valore principale.....	26
Impostare per avvio successivo	23
Avviare	23
Impostare	23
Impostazioni	
Controllare	22
Modificare	22
Informazioni rapide	
Visualizzazione	16
Informazioni sul prodotto.....	67
Informazioni sull'apparecchio	
Contatto dell'assistenza	53
Decalcificazione.....	53
Modalità demo	53
Numeri delle versioni	53
Numeri di identificazione.....	53
Interrompere un'applicazione	28
Interruzione di corrente.....	65
Istituti di prova	66
L	
Lampadina LED	
Sostituire.....	59
M	
Messaggi F ed E.....	62
Messaggi U ed E	62
Modalità silenziosa	28
Accensione	28
Spegnimento	28
O	
Opzioni.....	21
Avviare	22
Selezionare	22
Ora.....	28
Nascondere	28
Visualizzare	28
Orologio.....	52
Nascondere durante il funzionamento	
.....	19
Visualizzare durante il funzionamento	19
P	
Passi successivi	30
Interrompere il funzionamento	31
Proseguire.....	30

Pastorizzare vasetti da confettura.....	42	Ricambi.....	65, 66
Pietre calde.....	41	Ricettari.....	44, 65
Porta dell'apparecchio		Ricette.....	44
Montare.....	58	Annulla.....	45
Rimuovere.....	57	Avviare.....	44
Possibilità di regolazione.....	11	Azione necessaria.....	45
Preferiti.....	24	Ricette personali.....	45
Avviare.....	25	Cancellare.....	47
Cancellare.....	25	Copiare.....	46
Creare.....	24	Copiare una ricetta.....	47
Modificare.....	25	Creare.....	45
Preriscaldare.....	22	Modificare.....	46
Attivare.....	23	Richieste.....	75
Presca.....	11	Rigenerazione.....	34, 69
Prima messa in funzione.....	9	Rigenerazione Automatica.....	43
Problemi.....	62	Risparmiare energia.....	69
Pulizia		Risultato della cottura insoddisfacente	
Accessori.....	59	68
Camera di cottura.....	54		
Griglia d'appoggio.....	59	S	
Guarnizione della porta.....	59	Sacchetti con noccioli.....	41
Porta dell'apparecchio.....	57	Salviette rinfrescanti.....	41
Sonda di temperatura dell'alimento		Sanificare biberon.....	42
.....	59	Sanificare vasi da conserva.....	42
Vetri della porta.....	58	Scaldare piatti nella camera di cottura	
Pulizia a vapore.....	56	40
Pulizia esterna.....	54	Scaldavivande.....	40
Pulizia intensiva.....	55	Scheda tecnica del prodotto.....	67
R		Schermata app.....	10
Rabboccare l'acqua.....	17	Schermata di avvio.....	11
Regolazioni di fabbrica.....	54	Schermata iniziale.....	15
«V-ZUG-Home».....	54	Sensore della temperatura.....	11
Preferiti.....	53	Simboli.....	5
Schermata iniziale.....	53	Smaltimento.....	69
Valori impostati.....	53	Sonda di temperatura dell'alimento.....	20, 65
Regolazioni individuali		Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti..	
Cucine tipiche «EasyCook».....	51	14	
Dieta «EasyCook».....	51	specifiche dell'apparecchio	
Durezza acqua.....	51	Avvertenze di sicurezza.....	6
Passi successivi.....	51	SteamerCleaner.....	55
Schermata iniziale.....	51	Struttura.....	9
Unità di temperatura.....	51	Suoni	
Regolazioni utente.....	49	Modalità silenziosa.....	50
«V-ZUG-Home».....	53	Segnali acustici.....	50
Adeguare.....	49	Segnali di riscontro.....	50
Assistenza.....	54	Suoni di notifica.....	50
Data e ora.....	52	T	
Display.....	50	Tabella per cottura delicata.....	38
EcoManagement.....	54	Targhetta di identificazione.....	66
Informazioni sull'apparecchio.....	53	Targhetta identificativa.....	75
Lingua.....	50	Tasti funzione.....	10
Regolazioni di fabbrica.....	53	Espandere.....	16
Regolazioni individuali.....	51	Teglia.....	12
Sicurezza bambini.....	50	Teglia d'acciaio inossidabile.....	12
Suoni.....	50	Temperatura finale.....	20
			73

temperatura sonda	20
Impostare	21
Misurare solo.....	21
Temporizzatore.....	26
Avviare	26
Controllare	27
Disattivazione anticipata.....	27
Impostare	26
Modificare	27
Terminare anticipatamente un'applicazione	29
Tipo.....	2

U

Ulteriori problemi possibili	63
Utilizzo.....	15

V

Vacuisine	
Selezionare e avviare.....	36
Valori	
Adeguare.....	18
Salvare	18
Vista a elenco	10
Volume di caricamento.....	66

15 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.

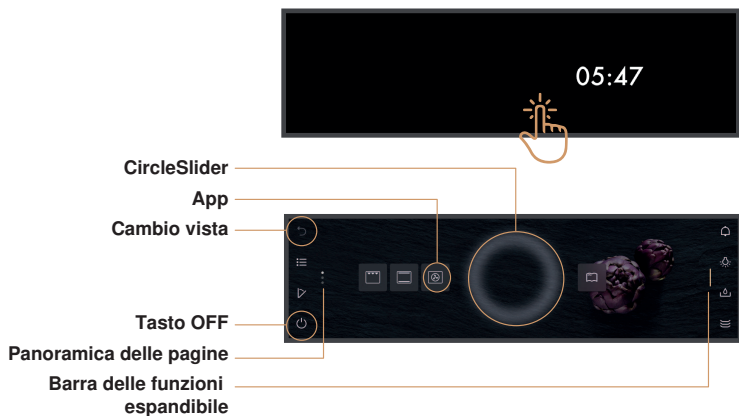
Richiesta di riparazione

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



Utilizzo

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



Temperatura
Con CircleSlider si può impostare il valore di colore ambra.



1063309-10

