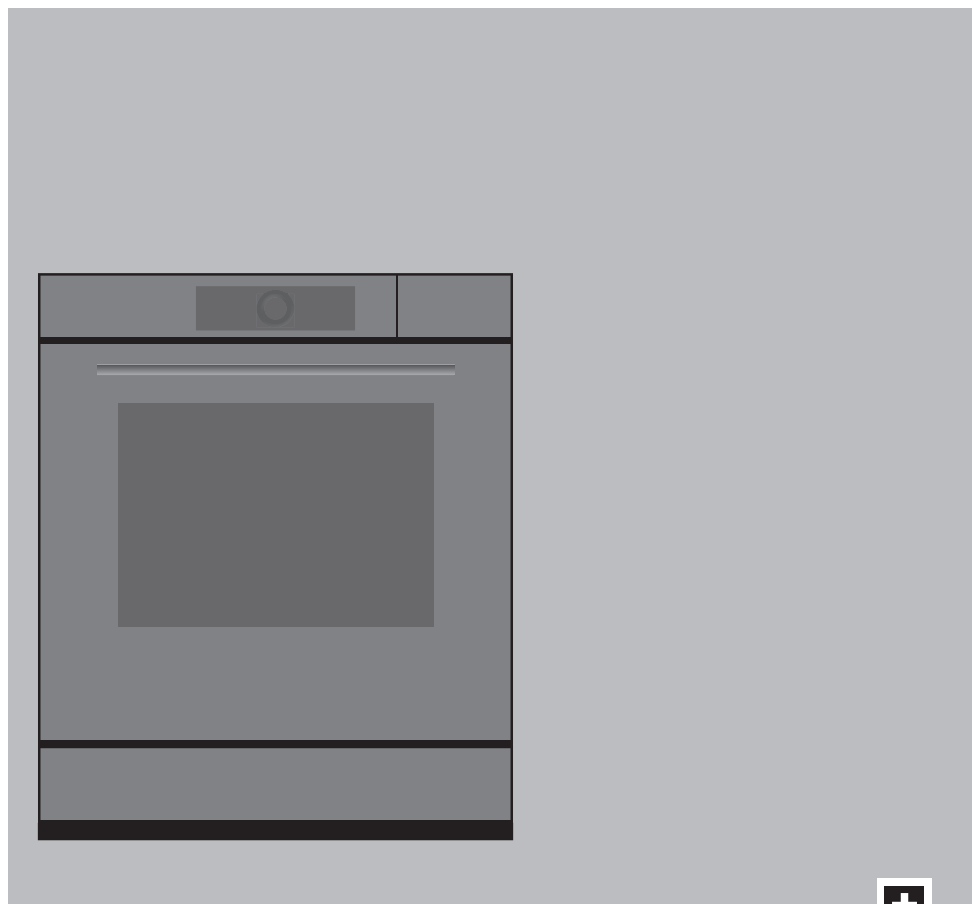




Istruzioni per l'uso

CombairSteamer 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
CombairSteamer V6000 60C	CS6T-23037, CS6T-23048	55-600
CombairSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600
CombairSteamer V6000 76C	CS6T-23105, CS6T-23106	55-762
CombairSteamer V6000 7UC	CS6T-23057, CS6T-23058	55-762
CombairSteamer V6000 7U	CS6T-23060, CS6T-23061	60-762
CombairSteamer V6000 76	CS6T-23103, CS6T-23104	60-762

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	5	4.21	Fine del funzionamento	32
1.1	Simboli utilizzati.....	5	4.22	Fine del funzionamento con AutoDoor attivato (in base al modello)	33
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	5	4.23	Passi successivi.....	33
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	6	4.24	Spegnere l'apparecchio	34
1.4	Avvertenze per l'uso.....	7	4.25	Svuotare il contenitore dell'acqua	34
2	Prima messa in funzione	10	4.26	Consigli per l'apparecchio.....	35
3	Descrizione dell'apparecchio	11	5	Applicazioni	35
3.1	Struttura.....	11	5.1	Calore superiore/inferiore.....	35
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	11	5.2	Calore sopra e sotto umido.....	35
3.3	Camera di cottura.....	13	5.3	Calore sopra e sotto Eco.....	36
3.4	Accessori	13	5.4	Calore inferiore.....	36
3.5	AutoDoor (in base al modello).....	16	5.5	PizzaPlus	37
3.6	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	16	5.6	Grill	37
4	Utilizzo	17	5.7	Grill-circolazione d'aria.....	37
4.1	Utilizzare il display	17	5.8	Aria calda	38
4.2	Riempire il contenitore dell'acqua.....	18	5.9	Aria calda umida.....	38
4.3	Selezionare e avviare un'applicazione	18	5.10	Aria calda Eco.....	39
4.4	Cambiare applicazione.....	20	5.11	Aria calda con vapore	39
4.5	Durata	20	5.12	Essiccare (in base al modello)	40
4.6	Avviamento ritardato/fine.....	21	5.13	Cottura a vapore	40
4.7	Temperatura sonda.....	22	5.14	Vacuisine.....	40
4.8	Opzioni.....	23	5.15	Rigenerazione.....	42
4.9	Controllare e modificare le impostazioni	24	5.16	RigenerazioneAutomatica	43
4.10	Preriscaldare.....	25	5.17	Applicazioni Shabbat	44
4.11	Impostare per avvio successivo	26	5.18	Cottura professionale.....	46
4.12	Consigli di utilizzo.....	26	5.19	Cottura delicata.....	47
4.13	Preferiti.....	27	5.20	CotturaAutomatica.....	49
4.14	Impostare	28	5.21	Scaldavivande	50
4.15	Temporizzatore.....	29	5.22	Scaldare piatti nella camera di cottura.....	50
4.16	Illuminazione	30	5.23	Wellness	51
4.17	Blocco del display	30	5.24	Igiene	51
4.18	Modalità silenziosa.....	30	5.25	Ricettario	52
4.19	Ora.....	31	5.26	EasyCook	54
4.20	Interrompere/terminare anticipatamente un'applicazione	31	6	V-ZUG-Home	55
			6.1	Condizioni	55
			6.2	Prima messa in esercizio	55

7	Regolazioni utente	56	12	Consigli e accorgimenti	72
7.1	Adattare le regolazioni utente	56	12.1	Risultato della cottura insoddisfacente... ..	72
7.2	Lingua	56	12.2	Consigli generali	73
7.3	Sicurezza bambini	56	12.3	Risparmiare energia.....	73
7.4	Display	56	13	Smaltimento	74
7.5	Suoni	57	14	Indice analitico	75
7.6	Regolazioni individuali	57	15	Note	78
7.7	Funzioni di assistenza.....	58	16	Service & Support	79
7.8	Data e ora	58			
7.9	V-ZUG-Home.....	59			
7.10	Informazioni relative all'apparecchio.....	59			
7.11	Regolazioni di fabbrica.....	60			
7.12	EcoManagement.....	60			
7.13	Assistenza	60			
8	Cura e manutenzione	60			
8.1	Pulizia esterna	60			
8.2	Pulizia della camera di cottura.....	61			
8.3	Pulizia a vapore.....	61			
8.4	Pulire la porta dell'apparecchio.....	62			
8.5	Pulire la guarnizione della porta	63			
8.6	Sostituire la guarnizione della porta.....	64			
8.7	Sostituire la lampadina LED	64			
8.8	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	64			
8.9	Decalcificazione	64			
9	Eliminazione dei guasti	67			
9.1	Messaggi di guasto.....	67			
9.2	Ulteriori problemi possibili	68			
9.3	Dopo una mancanza di corrente.....	69			
10	Accessori e ricambi	70			
10.1	Accessori	70			
10.2	Accessori speciali.....	70			
10.3	Ricambi.....	70			
11	Dati tecnici	71			
11.1	Nota per gli istituti di prova	71			
11.2	Misurazione della temperatura.....	71			
11.3	Scheda tecnica del prodotto	71			
11.4	EcoStandby.....	72			

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



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

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano 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.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.

- Per evitare qualsiasi surriscaldamento, non incassare l'apparecchio dietro un'anta decorativa.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo in veicoli o a bordo di navi o aerei oppure in ambienti in cui predominano particolari condizioni quali, ad esempio, atmosfere corrosive o esplosive (polveri, fumi o gas) oppure umidità tendente a condensa.
- **AVVERTENZA:** non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi quali scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.

1.4 Avvertenze per l'uso

Alla prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non fissare magneti al display.

Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio assistenza.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non siano presenti corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio.

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 essiccano erbe, pane, funghi ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Assicurarsi che nessuno metta 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 fornelli: per la sicurezza dei bambini piccoli è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

Attenzione: pericolo di morte!

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo degli apparecchi senza calore sotto (elemento riscaldante) visibile.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.

- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata, per evitare fenomeni di corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

2 Prima messa in funzione

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

- ▶ Rimuovere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio, di trasporto e, se presente, la pellicola protettiva blu.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ 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.
- ▶ Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ 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 il modo di funzionamento  «Cottura a vapore» per circa 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 il modo di funzionamento  a 200 °C per circa 30 minuti.



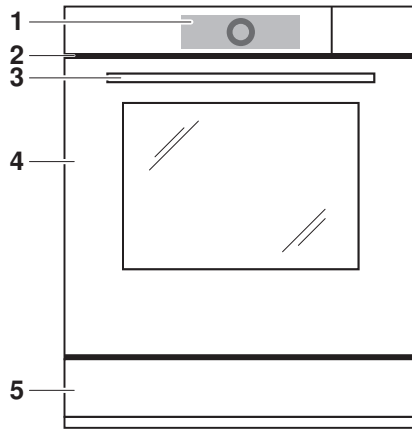
Ventilare bene il locale durante questo periodo perché possono svilupparsi odori e fumo.



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

3 Descrizione dell'apparecchio

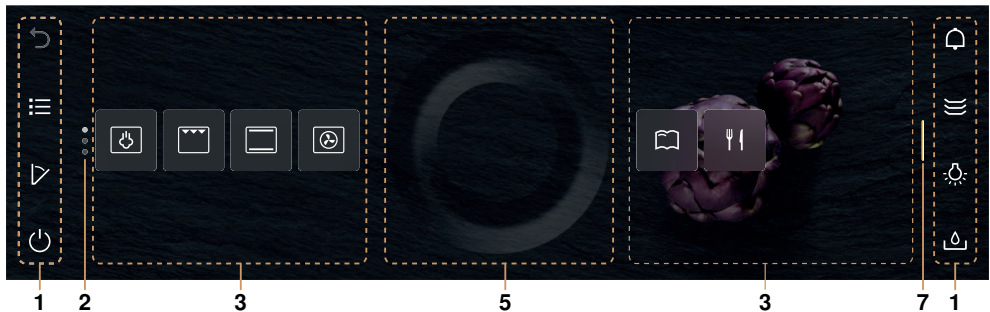
3.1 Struttura



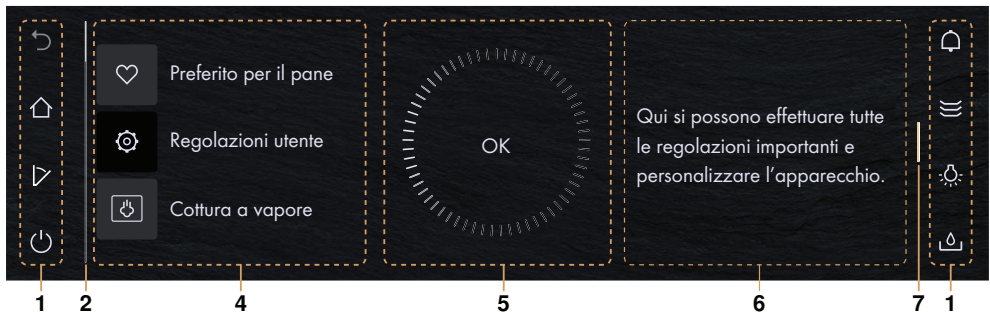
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta (in base al modello)
- 4 Porta dell'apparecchio
- 5 Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Schermata app



Vista a elenco



3 Descrizione dell'apparecchio

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
	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)
	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

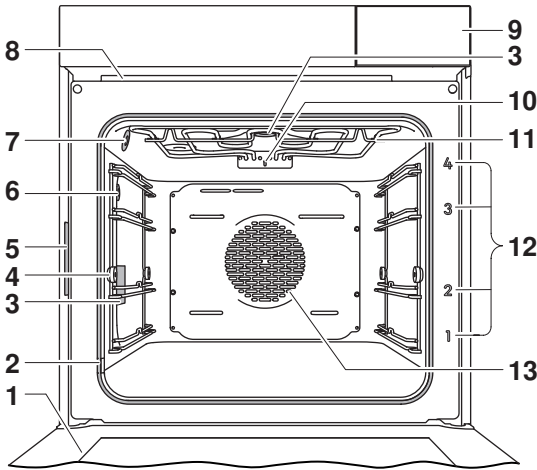
	Opzioni		Durata
	Consigli di utilizzo		Fine
	Preferiti		Temperatura dell'alimento da cuocere

3.3 Camera di cottura



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

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



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



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

3.4 Accessori



Danneggiamento dovuto a un trattamento 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.

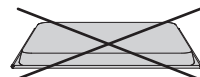
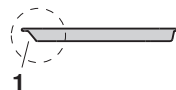
Teglia

- 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.



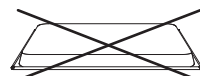
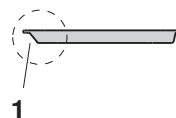
3 Descrizione dell'apparecchio

- Non indicata per i modi di funzionamento  e .
- ▶ Al suo posto utilizzare la teglia d'acciaio inossidabile.
- Indicata per i modi di funzionamento  e  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.



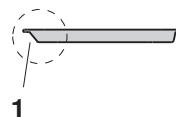
Teglia d'acciaio inossidabile

- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato
- Stampo 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 i modi di funzionamento  e  se si imposta una temperatura inferiore a 150 °C. Con temperature più elevate possono verificarsi dei cambiamenti di colore.
- Non indicata per i modi di funzionamento  e .
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia d'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.



Contenitore di cottura forato

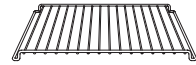
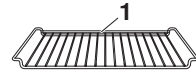
- Cottura di verdura, carne e pesce freschi o surgelati
- Appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Estrazione del succo da frutti di bosco, frutti ecc.
- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** del contenitore di cottura all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.



- Non indicata per i modi di funzionamento  e .

Griglia

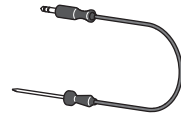
- Appoggio per stoviglie per arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata ecc.
- ▶ Accertarsi che il rinforzo orizzontale **1** all'interno della camera di cottura sia rivolto verso la parte posteriore. Così facendo l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in modo sicuro.
-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



Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti

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».



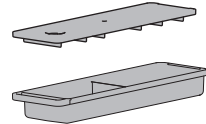
Non adatta per temperature superiori a 200 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra la sonda di temperatura dell'alimento e il grill/calore sopra.

Contenitore dell'acqua con coperchio



Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

- ▶ 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.



La porta può essere aperta e chiusa manualmente in qualsiasi momento.

- ▶ Negli apparecchi privi di maniglia della porta l'apertura e la chiusura della porta avvengono premendo il tasto funzione .
- ▶ 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 impostati nelle regolazioni utente (vedi pagina 57).



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

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



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

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

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

Avviare il cassetto riscaldabile dell'apparecchio

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



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



Con l'applicazione Shabbat il cassetto riscaldabile dell'apparecchio non può essere selezionato.

- All'occorrenza impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 21).

4 Utilizzo

4.1 Utilizzare il display

Accendere l'apparecchio

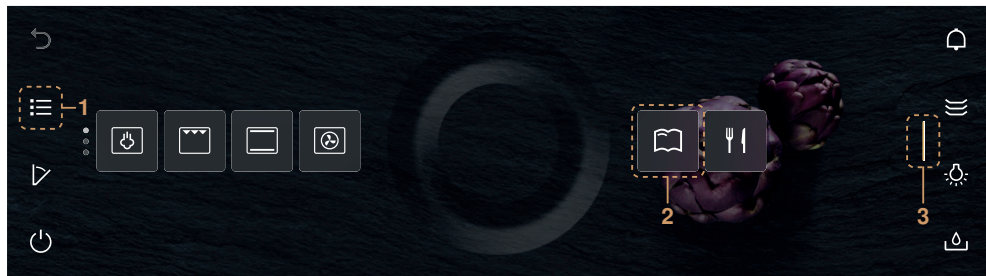
L'apparecchio viene comandato attraverso il display.

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 11) 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 57).

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 27).
- 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

- ▶ Appoggiare il dito sul CircleSlider **4** e muoverlo in senso circolare.
- ▶ Rilasciare il CircleSlider **4**.
 - È stata selezionata un'applicazione o una funzione.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
 - Un valore, o una regolazione, è stato ridotto, aumentato o adeguato.
- ▶ Premere «Start» per avviare un'applicazione o una funzione.



4.2 Riempire il contenitore dell'acqua



Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o acqua distillata.

- ▶ 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.

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.

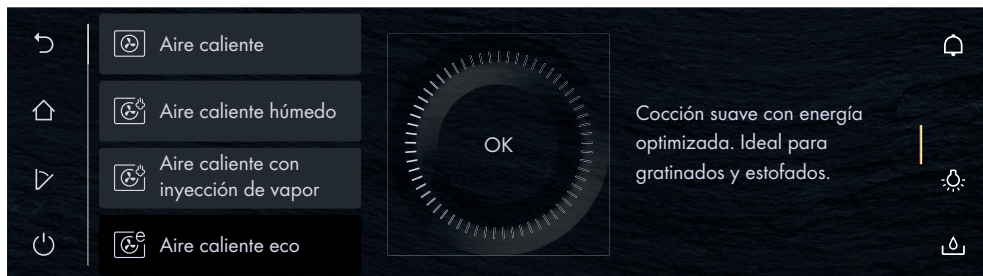
Selezionare il gruppo di applicazioni

Nel modo seguente:

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

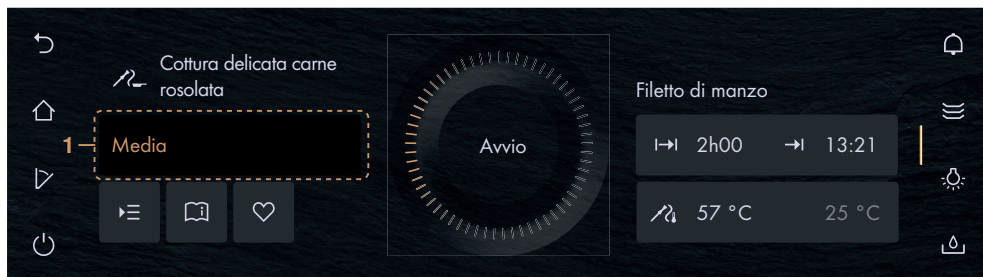
Oppure:

- ▶ 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

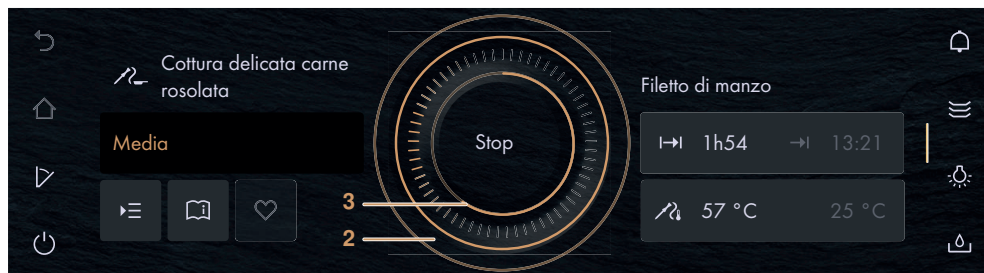
- ▶ All'occorrenza adeguare il valore principale **1** con il CircleSlider (vedi pagina 24).
- ▶ Se necessario premere  e definire, adeguare o attivare il valore di altre opzioni (vedi pagina 23).

Memorizzare i valori

- ▶ All'occorrenza memorizzare il valore principale **1** adeguato in modo permanente per l'applicazione selezionata e impostarlo (vedi pagina 28).
- ▶ Se necessario premere  e creare un preferito (vedi pagina 27).

Avviare l'applicazione

- Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il cerchio intermittente **2** del CircleSlider indica che è stato avviato il modo di funzionamento.
 - 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.



4.4 Cambiare applicazione

Se l'applicazione non è ancora stata avviata:

- premere il tasto funzione .
 - Compare la schermata iniziale (vedi pagina 18).
 - Si può scegliere una nuova applicazione.

Se un'applicazione è già in funzione:

- tenere premuto «Stop».
 - L'applicazione viene interrotta (vedi pagina 31).

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 18).
- Nell'intervallo di valori  premere «Durata» (vedi pagina 23).
 - 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 :
 - 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 32).
 - Qualora un'applicazione preveda dei passi successivi, questi possono essere selezionati allo scadere della durata impostata (vedi pagina 33).



Se sono impostati sia «Durata» sia «Preriscaldare», la durata impostata decorre dal termine del preriscaldamento (vedi pagina 25).

Campo di regolazione

Applicazione/funzione	Minimo	Massimo
Applicazioni con vapore	10 s	10 h
Applicazioni con aria calda, calore sopra e sotto o grill	10 s	24 h
Vacuisine	10 s	72 h
Scaldavivande	5 min	1 h 30 min
Wellness	5–15 min	15 min–1 h
Scaldare piatti nella camera di cottura	30 min	10 h
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)	30 min	24 h
Cottura delicata	1 h 30 min	4 h 30 min
Applicazioni Shabbat	30 h	78 h



Nelle applicazioni con durata predefinita questa non può essere modificata.

Visualizzare l'orologio durante il funzionamento

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

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

Nascondere l'orologio durante il funzionamento

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

4.6 Avviamento ritardato/fine

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



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

Impostare l'avviamento ritardato

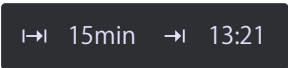
- Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 18).
- Impostare la durata (vedi pagina 20).
- Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 23).
- Introdurre l'alimento nella camera di cottura, se l'opzione «Preriscaldare» non è stata attivata.



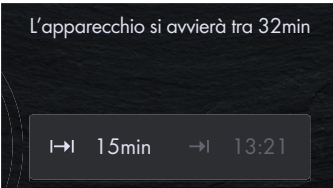
Se l'opzione «Preriscaldare» è stata attivata, l'alimento può essere introdotto nella camera di cottura solo all'emissione del segnale acustico e alla comparsa del messaggio.

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:



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



- ▶ All'occorrenza controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 24).
 - 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 il modo di funzionamento  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».

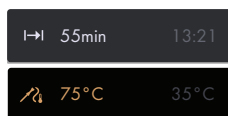
Impostare

- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 18).
- ▶ 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 automaticamente (vedi pagina 32).



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 l'applicazione desiderata (vedi pagina 18).
- ▶ 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 25)



Temperatura dell'alimento da cuocere (vedi pagina 22)



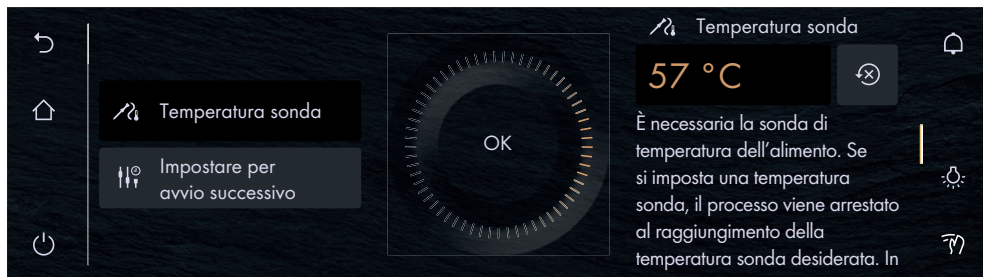
Impostare per avvio successivo (vedi pagina 26)



Raffreddare con AutoDoor (in base al modello)

Selezionare e avviare le opzioni

- ▶ Nel display selezionare un'applicazione dal gruppo desiderato ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 18).
 - 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 dell'alimento da cuocere» 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 32) e il preriscaldamento (vedi pagina 25).



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

- ▶ Premere sul campo dell'impostazione desiderata.
- ▶ Per adeguare o ripristinare un valore, premere sull'intervallo di valori e adeguare il valore con il CircleSlider.
 - Il colore dell'intervallo di valori diventa ambra.
 - Con  si può resettare il valore.
- ▶ 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:

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

Attivare «Preriscaldare» tra le opzioni

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 18).
- ▶ Premere su «Opzioni» e selezionare «Preriscaldare».
- ▶ Premere sull'interruttore «Preriscaldare».
 - «Preriscaldare» è attivato.
- ▶ Se necessario impostare ulteriori opzioni (vedi pagina 23).
- ▶ 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 mantiene la schermata di avvio e non passa in modalità EcoStandby.

Attivare «Impostare per avvio successivo»

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 18).
- ▶ 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 23).
- ▶ 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.

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 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 18).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.

Visualizzare i consigli di utilizzo

- ▶ Premere .
 - Compaiono i consigli relativi alle varie applicazioni.

Nascondere i consigli di utilizzo

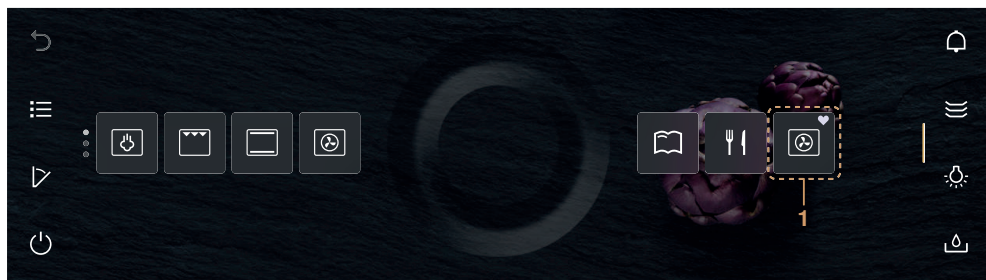
- ▶ Premere «OK» o  per nascondere i consigli di utilizzo.
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio o del modo di funzionamento in corso.

4.13 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 18).
- ▶ 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**.

4.14 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, Essicare e Decalcificazione, non è possibile effettuare impostazioni con la puntina da disegno.

Impostare il valore principale

- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata (vedi pagina 18).
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio.
- ▶ Adeguare il valore principale con il CircleSlider (vedi pagina 24).
- ▶ 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.



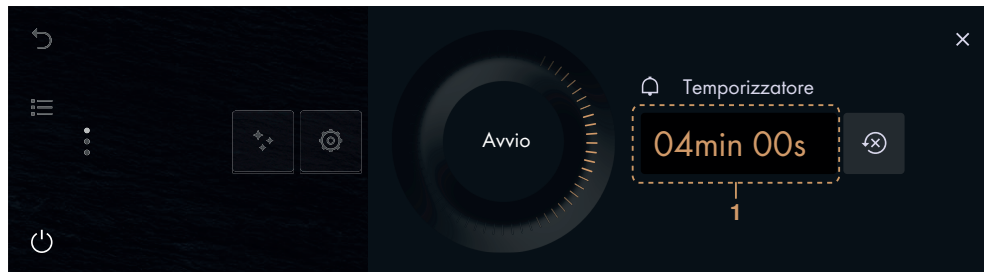
Per resettare tutti i valori principali impostati richiamare la regolazione utente «Valori impostati» (vedi pagina 60).

4.15 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».

4.16 Illuminazione

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



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



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

Accendere l'illuminazione della camera di cottura

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

Spegnere l'illuminazione della camera di cottura

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

4.17 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.

4.18 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 57) 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.

4.19 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** oppure «OK».
 - L'orologio non viene visualizzato sul display.

4.20 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 con un'altra applicazione (vedi pagina 33).
 - selezionare il tasto funzione  per passare a un menu superiore dell'applicazione.
 - selezionare il tasto funzione  per passare alla schermata iniziale (vedi pagina 18).

- tener premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 34).



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



Le applicazioni Shabbat possono essere interrotte unicamente con il tasto  funzione (vedi pagina 44).

Terminare anticipatamente un'applicazione

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione 
 - L'applicazione in corso termina; se in funzione, temporizzatore o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano attivi.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 34).

4.21 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.
- Il display visualizza: «Processo terminato».
- ▶ Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - In base all'applicazione, sul display si può scegliere tra le seguenti opzioni:
 - selezionare uno dei seguenti passi successivi per proseguire il funzionamento con un'altra applicazione (vedi pagina 33).
 - selezionare il tasto funzione  per passare a un menu superiore dell'applicazione.
 - selezionare il tasto funzione  per passare alla schermata iniziale (vedi pagina 18).
 - tener premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 34).

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

- Il display visualizza: «Calore residuo nella 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 34).

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 sfiato fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

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

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

4.23 Passi successivi

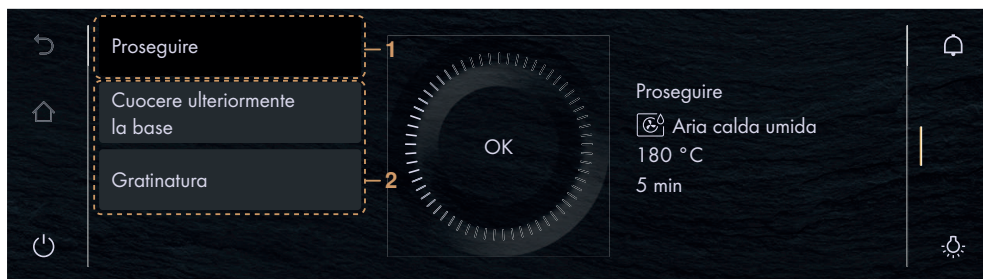
I passi successivi sono applicazioni che consentono di proseguire il funzionamento al termine di un'applicazione terminata o interrotta, ad es. l'alimento può essere ulteriormente dorato. La selezione proposta di passi successivi dipende dall'applicazione appena terminata o interrotta.



Se è attivata la regolazione utente «Apertura automatica della porta» oppure «Raffreddare con AutoDoor», 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 «Processo terminato» viene confermato con «OK» (vedi pagina 32),

- il display visualizza il menu dei passi successivi:



Proseguire

- ▶ Selezionare il passo successivo desiderato.
 - Con il passo successivo **1** si prosegue l'applicazione appena terminata/interrotta. Il valore principale (temperatura o livello di temperatura) viene ripreso direttamente dall'applicazione terminata/interrotta.
 - Nei passi successivi **2** vengono proposti valori principali indipendenti dall'applicazione terminata/interrotta.
- ▶ Confermare la selezione con «OK».
 - Sul display compare l'indicazione della schermata di avvio con possibilità di impostazione ridotte.
- ▶ Eventualmente premere ►☰ e impostare le opzioni (vedi pagina 23).
- ▶ Premere «Start» per avviare il passo successivo.

Interrompere il funzionamento

Per interrompere il funzionamento vi sono diverse opzioni:

- selezionare il tasto funzione  per passare alla schermata iniziale (vedi pagina 18).
- tener premuto il tasto funzione  per spegnere l'apparecchio (vedi pagina 34).

Dopo 3 minuti dall'ultima operazione

- il display si oscura e l'apparecchio si spegne automaticamente (vedi pagina 34).

4.24 Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
 - L'applicazione in corso termina; se in funzione, il temporizzatore o lo scaldapiatti restano attivi.
 - Se attivato, il blocco del display viene disattivato.
 - 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.

4.25 Svuotare il contenitore dell'acqua



Pericolo di ustioni!

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

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

Una volta spento l'apparecchio

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

Non appena l'acqua è stata scaricata

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



In qualsiasi momento si può riavviare un modo di funzionamento.

4.26 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

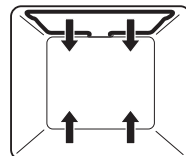
- ▶ Premere ⓘ nella schermata iniziale.
 - Il display visualizza il menu dei consigli per l'apparecchio.
- ▶ Selezionare l'argomento desiderato.
 - Nella sezione destra del display compaiono le informazioni relative all'argomento desiderato.

5 Applicazioni

5.1 Calore superiore/inferiore



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



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

Applicazione

- Modo di funzionamento classico per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrostiti

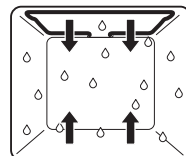


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.2 Calore sopra e sotto umido



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



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

Applicazione

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

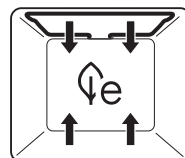


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.3 Calore sopra e sotto Eco



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



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

Applicazione

- Arrosti, pasticcini e gratin



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

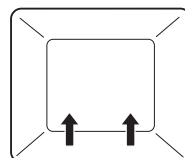


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

5.4 Calore inferiore



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazione

- Cottura ulteriore di fondi di crostate
- Conservazione

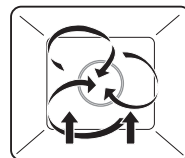


Per un risultato croccante, utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

5.5 PizzaPlus



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



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

Applicazione

- Per pizza, crostate e quiche

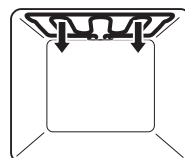


Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura senza carta da forno.

5.6 Grill



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



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante del grill.

Applicazione

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

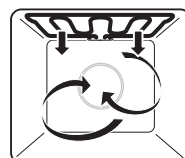


Per un risultato ottimale, preriscaldare la camera di cottura per 3 minuti con l'opzione 🔥 prima di introdurre l'alimento.

5.7 Grill-circolazione d'aria



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



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

Applicazione

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

5.8 Aria calda



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



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

Applicazione

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

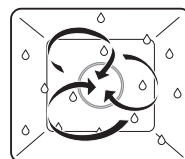


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto al calore sopra e sotto, perché la trasmissione del calore è più efficiente.

5.9 Aria calda umida



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



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

Applicazione

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

5.10 Aria calda Eco



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



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

Applicazione

- Arrosti, pasticcini e gratin



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

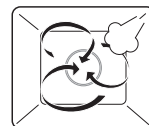


Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto al calore sopra e sotto, perché la trasmissione del calore è più efficiente.

5.11 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 .

5.12 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

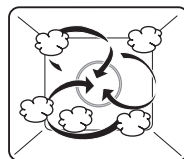


Con temperature basse di essiccazione occorre prevedere una durata di essiccazione prolungata. Gli alimenti con un elevato contenuto d'acqua richiedono tempi di essiccazione più lunghi.

5.13 Cottura a vapore



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



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

Applicazione

- Cottura a vapore di verdura, riso, cereali, legumi, alimenti a base di uova
- 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.

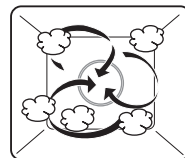
- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato per pulire più facilmente la camera di cottura.

5.14 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



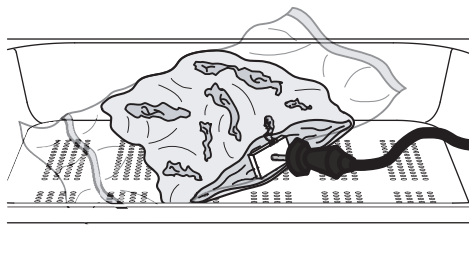
La camera di cottura viene riscaldata contemporaneamente con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato e portato a cottura con il vapore.

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 18).
 - Sul display compaiono le impostazioni per «Vacuisine».
- ▶ Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 24).
- ▶ 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. Se è inserita la sonda di temperatura dell'alimento per il monitoraggio, viene segnalato non appena la parte interna del taglio di carne ha pressoché la stessa temperatura della camera di cottura.

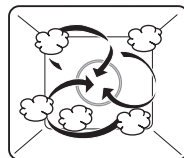
Monitoraggio della temperatura sonda mediante la sonda di temperatura dell'alimento

- ▶ Quando la temperatura sonda è pressoché la stessa della camera di cottura:
 - viene emesso un segnale acustico.
 - 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.».

5.15 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).

5.16 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 18).
- ▶ 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 21).
- ▶ All'occorrenza attivare Impostare per avvio successivo (vedi pagina 26).



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 Applicazioni Shabbat

Per poter utilizzare le applicazioni  Shabbat calore sopra e sotto e  Shabbat calore sopra e sotto umido, nelle regolazioni utente deve essere attivato il  «Modo Shabbat» (vedi pagina 58).



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

Funzionamento

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

Selezionare e avviare

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  Shabbat ed eventualmente confermare con «OK» (vedi pagina 18).
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni dell'applicazione desiderata.
- ▶ Effettuare le impostazioni desiderate all'occorrenza (vedi pagina 24).
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione selezionata.
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.
- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio
- ▶ Inserire gli alimenti
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
 - Il processo di cottura si avvia, il riscaldamento si attiva in lieve ritardo.



Il processo di cottura si avvia solo in seguito all'apertura della porta e alla successiva chiusura.

Interrompere/terminare anticipatamente

L'applicazione Shabbat può essere interrotta o terminata anticipatamente mentre è in esecuzione (vedi pagina 31).

- ▶ Tenere premuto il tasto funzione .
 - L'applicazione in corso termina.
 - Il display si oscura.
 - L'apparecchio si spegne (vedi pagina 34).
 - Riavviando l'apparecchio compare la schermata iniziale.

Fine del funzionamento

Trascorsa la durata impostata, il funzionamento termina regolarmente (vedi pagina 32).

Interruzione di corrente

In seguito a un'interruzione di corrente, l'apparecchio si comporta nel modo descritto al capitolo «Dopo un'interruzione di corrente» (vedi pagina 69).

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

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

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



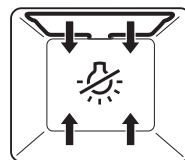
Non è possibile attivare contemporaneamente il temporizzatore e il cassetto riscaldabile dell'apparecchio, vengono disattivati all'avvio dell'applicazione.

In questo modo di funzionamento V-ZUG-Home non è disponibile.

Shabbat calore sopra e sotto



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



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

Applicazione

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

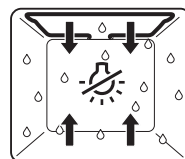


Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura.

Shabbat calore sopra e sotto umido



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



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

Applicazione

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

5.18 Cottura professionale

Nella  «Cottura professionale» la camera di cottura fredda viene riscaldata mediante una fase a vapore (circa 10 minuti) seguita da una fase automatica ad aria calda. In questo modo stuzzichini realizzati con pasta sfoglia o lievitata risultano particolarmente leggeri e presentano un'invitante crosta lucida.

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 questo modo di funzionamento 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 questo modo di funzionamento 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.

Consigli

- 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.

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 18).
- ▶ 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.

5.19 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 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 marinade 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 adagiarla 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 18).

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



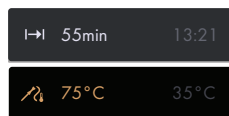
▶ Se il tipo di carne o il taglio desiderato non è disponibile, selezionare «Selezione libera della carne».

- ▶ 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 21).
- ▶ 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.



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

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 34).



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.

5.20 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 18).
- ▶ 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 21)
- ▶ Premere «Start» per avviare l'applicazione.
 - Il display visualizza «Calcolo della durata in corso».
 - Il display visualizza la durata residua.

5.21 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.

5.22 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 tempo 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 21).



Selezionare una durata di almeno 30 minuti.

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

5.23 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.

5.24 Igiene

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

- «Sterilizzare vasi da conserva» sostituisce la preparazione dei vasetti vuoti tramite risciacquo con acqua calda.
- «Risterilizzare vasi da conserva» migliora la durata delle preparazioni.
- «Sterilizzare biberon» sostituisce la bollitura in acqua.

Sterilizzare biberon

Prima di avviare l'applicazione:

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

Terminata l'applicazione:

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

5.25 Ricettario

Per quest'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

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

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

Il ricettario «Cottura al vapore» può essere ordinato 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.

Il ricettario «Cottura in forno» può essere ordinato a pagamento poiché l'apparecchio dispone dei modi di funzionamento necessari. Anche queste ricette sono attivate nell'apparecchio.

Avviare il ricettario



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

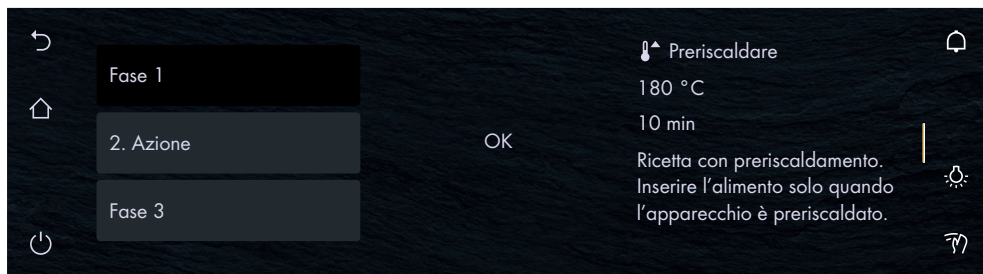
- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.

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 18).
- ▶ 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 21).
- ▶ Per visualizzare i singoli passaggi della ricetta, aprire la panoramica delle fasi nell'area sinistra del display. Selezionare «Fase 1». La panoramica delle fasi si apre e si possono visualizzare le informazioni quali modo di funzionamento, 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.



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



Se si desidera impostare l'avviamento ritardato per una ricetta senza preriscaldamento, occorre saltare la prima azione che indica unicamente su quale appoggio va inserito l'alimento. Poiché questa azione richiede una conferma con «OK», in caso di avviamento ritardato va saltata.

Procedere nel modo descritto di seguito.

- ▶ Selezionare la ricetta.
- ▶ Impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 21).
- ▶ Nella panoramica delle fasi selezionare «Fase 2» e confermare con «OK».
 - La ricetta compare nella schermata di avvio e al momento dell'avviamento ritardato si avvia dalla fase 2.

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'operazione, 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.

5.26 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:

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

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 18).
- ▶ 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 24).
- 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

6.1 Condizioni

Per utilizzare V-ZUG-Home al meglio, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- Accesso a internet e al Google Play™ Store/App Store®
- Rete wifi che soddisfa uno dei seguenti standard: 2.4 GHz 802.11 b/g/n
- Smartphone o tablet collegato alla rete wifi
- Requisiti di sistema per smartphone o tablet: a partire da Android 6.0 o iOS 11.0



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



In fase di creazione del collegamento rimanere nelle vicinanze dell'apparecchio e tenere la password della rete domestica a portata di mano.

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'apparecchio nell'app V-ZUG.
 - Nell'app V-ZUG appare una richiesta di accoppiamento bluetooth.
 - Sul display dell'apparecchio appare un PIN a 6 cifre.
- ▶ Inserire il PIN a 6 cifre nell'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 WLAN.
- ▶ Immettere la password della WLAN.
 - L'apparecchio è collegato alla rete WLAN attiva.



Ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità sono contenute al sito home.vzug.com o nelle istruzioni per l'uso di V-ZUG-Home.

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 18).
- ▶ 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.

Immagini di sfondo

La visualizzazione delle immagini di sfondo e di una grafica può essere attivata e disattivata. Con le immagini di sfondo attivate, nella schermata delle app compare un alimento diverso 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.

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.

Unità di temperatura

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

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

Durezza acqua

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

Per la durezza dell'acqua vi sono quattro campi di regolazione:

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

Modo Shabbat

Attiva le applicazioni Shabbat sulla schermata iniziale.

7.7 Funzioni di assistenza

Coperchio scomparto acqua

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

Illuminazione

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



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

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

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 33).

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

Se questa funzione è attivata, il cambio fra orario estivo e invernale 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».

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.



Ulteriori informazioni su V-ZUG-Home e sulla disponibilità sono contenute al sito home.vzug.com o nelle istruzioni per l'uso di V-ZUG-Home.

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 64).

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

okCancella tutti i «Preferiti» creati.

V-ZUG-Home

Disattiva tutte le connessioni ai dispositivi mobili.

Regolazioni di fabbrica

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

7.12 EcoManagement

Informazioni sul consumo

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

Indicatore del consumo

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

Ripristino

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

7.13 Assistenza

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

8 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!

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

Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!

Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detergenti aggressivi o 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

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

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

Cassetto riscaldabile dell'apparecchio (in base al modello)

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

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

8.2 Pulizia della camera di cottura



Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Non piegare le sonde di temperatura e gli elementi riscaldanti.

- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e le parti di cibo.
- ▶ Per raccogliere parti di cibo e condensa durante la cottura, infilare la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato o la griglia.
- ▶ Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Lo sporco essiccato può essere rimosso più facilmente con l'applicazione «Pulizia a vapore».

8.3 Pulizia a vapore



L'apparecchio deve essere raffreddato prima dell'avvio.

Rimuovere accessori, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura, non le griglie d'appoggio. Rimanere accanto all'apparecchio: durante la pulizia a vapore occorre strofinare la camera di cottura.

Funzionamento

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

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



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

- ▶ Toccare il display per un periodo prolungato.
 - Compare la schermata iniziale.
- ▶ Selezionare il gruppo di applicazioni  «Pulizia» e confermare eventualmente con «OK».
- ▶ Selezionare  «Pulizia a vapore» e confermare con «OK».
 - Il display visualizza le impostazioni per «Pulizia a vapore».
- ▶ All'occorrenza impostare l'avviamento ritardato (vedi pagina 21).
- ▶ 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.
- ▶ Confermare il messaggio con «OK».
 - La camera di cottura viene pulita con il vapore.



Rimuovere le griglie d'appoggio e collocarle sul fondo della camera di cottura durante l'operazione di pulizia.

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».

8.4 Pulire la porta dell'apparecchio

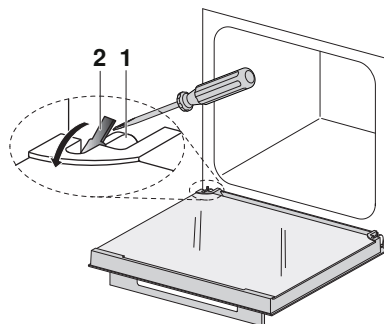
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare con un panno morbido.

Rimuovere la porta dell'apparecchio



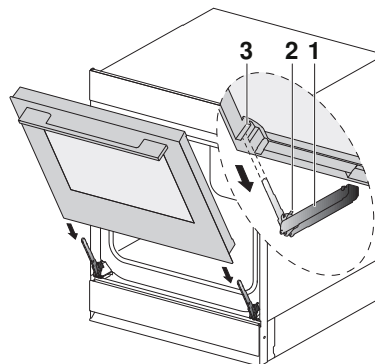
La porta dell'apparecchio è pesante. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

- ▶ 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

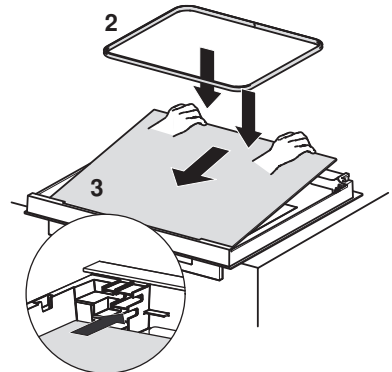
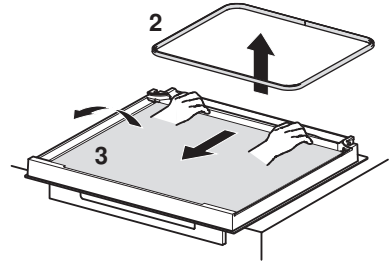
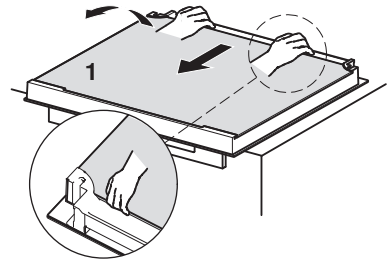
- ▶ Inserire la porta dell'apparecchio **3** in modo uniforme nelle due cerniere **1** fino all'arresto.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e ripiegare le staffe **2**.
 - Se la porta dell'apparecchio si blocca durante la chiusura, controllare le staffe **2**.
 - Non chiudere la porta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



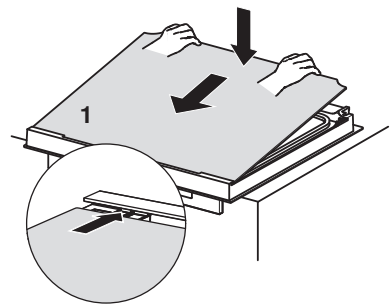
Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia inserita fino all'arresto, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni al momento della chiusura.

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.



8.5 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.

8.6 Sostituire la guarnizione della porta



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

8.7 Sostituire la lampadina LED



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

8.8 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio



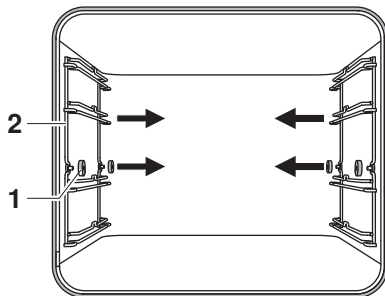
Danni dovuti a un trattamento errato!

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 e dietro sulla griglia d'appoggio ruotando in senso antiorario.
- ▶ Spostare a lato della vite la griglia d'appoggio **2** ed estrarla in avanti.



Inserire la griglia d'appoggio

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

8.9 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 utilizza l'applicazione , ,  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.	► 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 71). ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Contattare il servizio assistenza.
▪ «UX/EXX»	▪ Guasto nell'alimentazione elettrica.	► 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 71). ► 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.	► Aspettare il raffreddamento (possono trascorrere fino a 30 minuti). Per motivi di sicurezza l'acqua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore. L'apparecchio può comunque essere utilizzato.
▪ «Decalcificazione non riuscita - Apparecchio non decalcificato.»	▪ È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo. ▪ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	► Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto. ► Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero SN dell'apparecchio e dell'intero messaggio di guasto (vedi pagina 71). ► Contattare il servizio assistenza.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
▪ «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 71). ► 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.
▪ Il pannello dei comandi si appanna	▪ Nei modi di funzionamento con vapore fuoriesce del vapore.	Un breve appannamento è normale. ► Quando si chiude la porta dell'apparecchio, assicurarsi che questa sia completamente a tenuta. ► In caso di appannamento forte e continuo, chiamare il servizio assistenza.

Problema	Possibile causa	Rimedio
▪ L'apparecchio in funzione produce dei rumori	▪ Eventuali rumori possono verificarsi durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione, della pompa o del ventilatore).	Questi rumori sono normali.
▪ L'orologio non funziona correttamente	▪ Frequenza irregolare della rete elettrica	► Disinserire la sincronizzazione con la rete. Oppure: ► collegare l'apparecchio a Internet. ► L'ora viene sincronizzata automaticamente.
	▪ Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete	► Contattare il servizio assistenza.

9.3 Dopo una mancanza di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Breve interruzione di corrente durante il funzionamento

- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Processo interrotto a causa di un'interruzione della rete elettrica».
- Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - Compare la schermata iniziale.

Breve mancanza di corrente durante la decalcificazione

- La decalcificazione si interrompe.
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. La decalcificazione prosegue.»
- Premere «OK» per confermare il messaggio.
 - La decalcificazione prosegue.

Interruzione di corrente prolungata

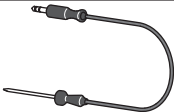
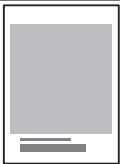
Dopo un'interruzione di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Per poter rimettere in funzione l'apparecchio occorre tuttavia reimpostare ora e data; non sono necessarie ulteriori regolazioni.

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

10 Accessori e ricambi

Gli accessori e i ricambi qui rappresentati possono essere ordinati in aggiunta alla 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.

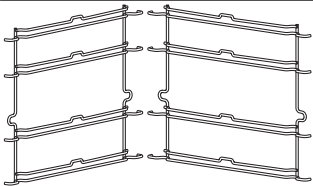
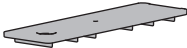
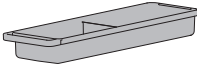
10.1 Accessori

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

10.2 Accessori speciali

Informazioni alla pagina www.vzug.com

10.3 Ricambi

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



Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

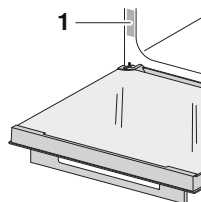
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere le istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- Vedere la targhetta di identificazione 1



11.1 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

11.2 Misurazione della temperatura

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

11.3 Scheda tecnica del prodotto

Secondo il regolamento UE n. 66/2014

Marca	–	V-ZUG SA
Tipo di apparecchio	–	Steamer
Denominazione del modello	–	CS6T
Dimensioni dell'apparecchio senza cassetto dell'apparecchio	kg	40
Dimensioni dell'apparecchio con cassetto dell'apparecchio	kg	52
Numero di camere di cottura	–	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	–	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	69
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	0,69
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,62
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	–	73,8
Metodo di misurazione e calcolo adottato	–	SN EN 60350-1:2016

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

11.4 EcoStandby

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

12 Consigli e accorgimenti

12.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

... con Cottura delicata

Risultato	Rimedio
La carne è dura.	- Prolungare la durata di cottura. - Ridurre la durata cottura per i tagli più magri. - Non utilizzare carne troppo matura.

... con Cottura professionale

Risultato	Rimedio
L'impasto cotto ha una crosta morbida.	- Prolungare la durata di cottura. - Aumentare la temperatura di cottura.

... con pane, dolci e arrosti

Risultato	Rimedio
Pane, dolci e arrosti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.	La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.
La torta si abbassa.	- Confrontare le impostazioni con «EasyCook». - La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata. - Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. - Per il pan di spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere. - Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

Risultato	Rimedio
L'impasto cotto presenta una differenza di doratura.	- 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.
L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	Confrontare le impostazioni con quelle in «EasyCook».



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

... con alimenti rigenerati

Risultato	Rimedio
▪ L'alimento rigenerato si è seccato.	▶ La prossima volta abbassare la temperatura e accorciare la durata. ▶ Utilizzare il programma  «RigenerazioneAutomatica umida».
▪ Troppa condensa sull'alimento/intorno all'alimento rigenerato.	▶ La prossima volta aumentare la temperatura e prolungare la durata. ▶ Utilizzare il programma  «RigenerazioneAutomatica 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 , soprattutto , consumano meno energia rispetto al modo di funzionamento . Lo stesso avviene con le applicazioni .

- ▶ 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, che possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente,
- vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

14 Indice analitico

Simboli

«Vacuissime»	41
«Wellness»	51

A

Accessori.....	13, 70
Pulire	64
Accessori speciali.....	15, 70
Ambito di validità	2
Apertura automatica della porta	58
App V-ZUG	55
Applicazione	
Interrompere	31
Terminare anticipatamente	31
Applicazioni Shabbat	44
Appoggi	13
Aria calda	38
Aria calda con calore sotto.....	37
Aria calda con vapore.....	39
Aria calda Eco	39
Aria calda umida.....	38
Assistenza	60
Assistenza tecnica.....	79
Avvertenze di sicurezza	
Uso conforme allo scopo.....	7
Avvertenze per l'uso	7
Avviamento ritardato	21

B

Barra delle funzioni.....	12
---------------------------	----

C

Calore sopra e sotto	35
Calore sopra e sotto Eco	36
Calore sopra e sotto umido	35
Calore sotto	36
Cambio automatico orario estivo/invernale	58
Camera di cottura	13
Misurazione della temperatura.....	71
Pulire	61
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio	16
Avviare	16
Pulire	61
Chiusura automatica della porta.....	58
CircleSlider	
Reazione.....	20
Utilizzo	18
Collegamento elettrico	71
Collegamento tramite WLAN	55
Consigli di utilizzo	26

Consigli e accorgimenti.....	72
Contatto dell'assistenza.....	59
Contenitore dell'acqua.....	15
Riempire	18
Svuotare	34
Contenitore di cottura	14
Contratto di assistenza	79
Coperchio scomparto acqua.....	58
Cottura a vapore	40
Cottura delicata	47, 72
Avviare	48
Disinserimento anticipato	49
Rosolata	48
Cottura professionale.....	46, 72
Selezionare e avviare.....	46
CotturaAutomatica	49
Cucine tipiche	55
Cucine tipiche «EasyCook»	57
Cura.....	60

D

Data	58
Data e ora	58
Dati tecnici.....	71
Decalcificante	65
Decalcificazione	59, 64
Avviare	66
Fase di risciacquo	66
Non riuscita.....	67
Denominazione del modello	2
Dieta «EasyCook»	57
Diete	54
Differenza di doratura	72
Dimensioni esterne	71
Durata.....	20
Durata della rigenerazione	43
Durata di cottura lunga.....	68
Durezza acqua	57

E

EasyCook	54
Gruppi di alimenti	54
EcoManagement.....	60
EcoStandby	72
Elementi di comando e d'indicazione.....	11
Errore riempimento evaporatore.....	68
Essicare	40

F

Fine	21
Formato data e ora.....	59
Funzioni di assistenza.....	58

G

Grado di umidità	43
Griglia.....	15
Griglia d'appoggio.....	64
Pulire	64
Grill	37
Grill-circolazione dell'aria	37
Guarnizione della porta	
Pulire	63
Guarnizione della porta negli apparecchi con autopulizia pirolitica	
Sostituire.....	64
Guasti	67

I

Igiene.....	51
Illuminazione	30, 58, 68
Immagini di sfondo	57
Impacchi caldi	51
Impostare	28
Impostare per avvio successivo	26
Impostazioni	
Controllare	24
Modificare	24
Indicatore del consumo.....	60
Informazioni sul consumo	60
Informazioni sull'apparecchio	59
Interrompere	
Ricette	53
Interruzione di corrente.....	69
Istituti di prova	71

L

Lampadina LED.....	64
Lingua	56
Luminosità	57

M

Messa in funzione.....	7, 10
Messaggi F ed E.....	67
Messaggi U ed E	67
Modalità demo	59
Modalità notturna	59
Modalità silenziosa	57
Modo di funzionamento.....	59
Avviare	18
Selezionare	18
Modo Shabbat.....	58

N

Note	78
Numeri delle versioni	59
Numeri di identificazione	59

O

Opzioni.....	24
Ora.....	58
Orologio in stand-by	59
Osservazioni sulla sicurezza	
Prima della prima messa in funzione	
.....	7

P

Passi successivi.....	33
Pietre calde.....	51
Porta dell'apparecchio	
Montare.....	62
Pulire	62
Rimuovere.....	62
Preferiti	60
Preriscaldare.....	25, 73
Presa	13
Prima della prima messa in funzione.....	7
Prima messa in funzione	10
Primo accesso.....	17
Problemi.....	67
Pulizia	60
Accessori	64
Camera di cottura.....	61
Griglia d'appoggio.....	64
Guarnizione della porta	63
Sonda di temperatura dell'alimento	
.....	64
Pulizia esterna	60

R

Rabboccare l'acqua	18
Regolazioni di fabbrica.....	60
Regolazioni individuali	57
Regolazioni utente	56
Adeguare.....	56
Riavviare l'interfaccia	59
Ricambi.....	70
Ricettari	52
Ricettario	70
Ricette	52
Avviare	52
Interrompere	53
Operazione necessaria.....	53
Richieste	79
Rigenerazione.....	42, 73
RigenerazioneAutomatica	43
Ripristino.....	59, 60
Risparmiare energia.....	73

S

Sacchetti con noccioli.....	51
Salviette rinfrescanti	51

Scaldare piatti nella camera di cottura	50
Scaldavivande	50
Schema a colori	56
Schermata app.....	11
Schermata di avvio	12
Schermata iniziale.....	17, 57, 60
Sensore della temperatura.....	13
Shabbat calore sopra e sotto.....	45
Shabbat calore sopra e sotto umido	45
Simboli	5
Sincronizzazione dell'ora.....	59
Sincronizzazione dell'orario	58
Smaltimento	74
Smaltire l'apparecchio	74
Sonda di temperatura dell'alimento	22, 70
Pulire	64
Sonda di temperatura dell'alimento in 3 punti..	15
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze di sicurezza	6
Avvertenze generali.....	5
Sterilizzare biberon	51
Struttura	11
Suoni	57
Suoni di notifica.....	57
Suono di riscaldamento.....	58

T

Targhetta di identificazione	71
Tasti funzione.....	12, 18
Teglia.....	13
Teglia d'acciaio inossidabile.....	14
Temperatura finale.....	22
Temperatura sonda	22
Misurare solo.....	23
Temporizzatore.....	29
Tipo.....	2

U

Ulteriori problemi possibili	68
Unità di temperatura.....	57
Utilizzo.....	17

V

Valori impostati.....	60
Vetri della porta	
Pulire	63
Vista a elenco	11
Visualizzare informazioni	59
Volume	
Segnali acustici	57
Segnali di riscontro	57
Volume di caricamento.....	71
V-ZUG-Home.....	59, 60

15 Note

16 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

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

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

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ Apparecchio: _____

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

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

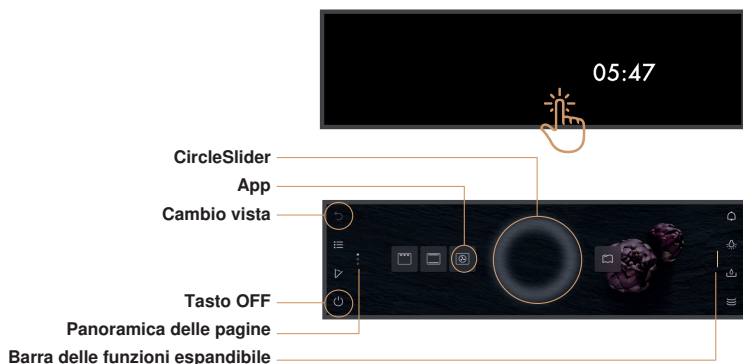
Richiesta di riparazione

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

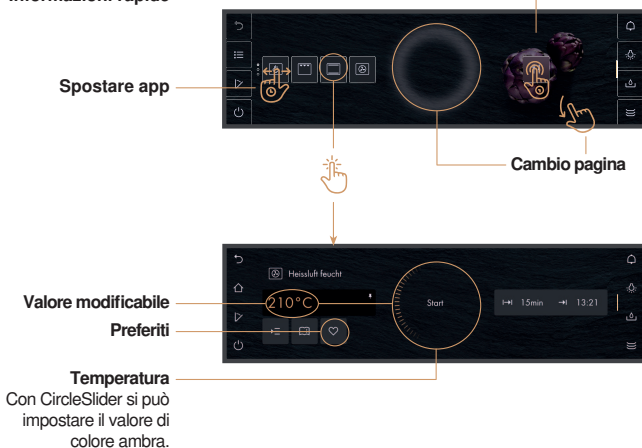


ON/OFF

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.



1063321-03

