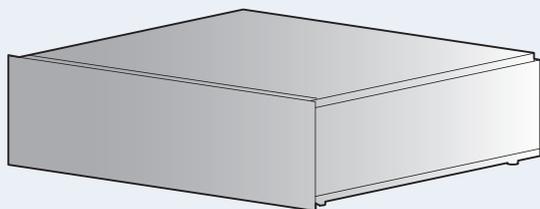


Cassetto scaldavivande
da WS55162 a WS60312



Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia 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

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Modello No.
WS55162 WS55162c	34008
WS55220 WS55220c	34009
WS60144 WS60144c	34010
WS60162 WS60162c	34011
WS60220 WS60220c	34012
WS60283 WS60283c	34013
WS60312 WS60312c	34014

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	4
1.1	Simboli utilizzati	4
1.2	Avvertenze di sicurezza generali	5
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	7
1.4	Avvertenze per l'uso	9
2	Smaltimento	12
3	Descrizione dell'apparecchio	13
3.1	Struttura	13
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	14
3.3	Funzione Auto Off	15
3.4	Uso	16
4	Periscaldare le stoviglie	17
4.1	Carico massimo	17
4.2	Esempi di carico	17
4.3	Disposizione delle stoviglie	18
5	Mantenere caldi gli alimenti	19
5.1	Procedura	19
6	Applicazioni	20
6.1	Possibilità di applicazione	20
6.2	Cottura a bassa temperatura	21
7	Cura e manutenzione	24
7.1	Procedura	24
7.2	Pulizia esterna	24
7.3	Pulizia del vano interno	24
8	Eliminare personalmente i guasti	25
8.1	Cosa fare, se	25
9	Dati tecnici	27
9.1	Dimensioni esterne	27
9.2	Collegamento elettrico	27
11	Indice analitico	29
12	Assistenza tecnica	31

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 alle installazioni!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali



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



- Questi apparecchi possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie soltanto sotto sorveglianza di terzi oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinnestare il collegamento dalla rete, provvisti di un'apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell'impianto elettrico fisso conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e a condizione che

essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza.

- **AVVERTENZA:** durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- In caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco in eccesso e gli accessori prima di avviare questa funzione.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. 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 e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e anomalie di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo «**Assistenza tecnica**». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Utilizzo

- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- 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 si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto scaldavivande oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.

Attenzione, pericolo di ustioni!

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

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

Attenzione: pericolo di morte!

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguendo tagli nel cassetto usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Lasciare aperto il cassetto per 2 cm, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia accertarsi di non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non aprire il cassetto tirandolo con la forza.

2 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, pellicola PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far eseguire l'operazione da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare infortuni a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.

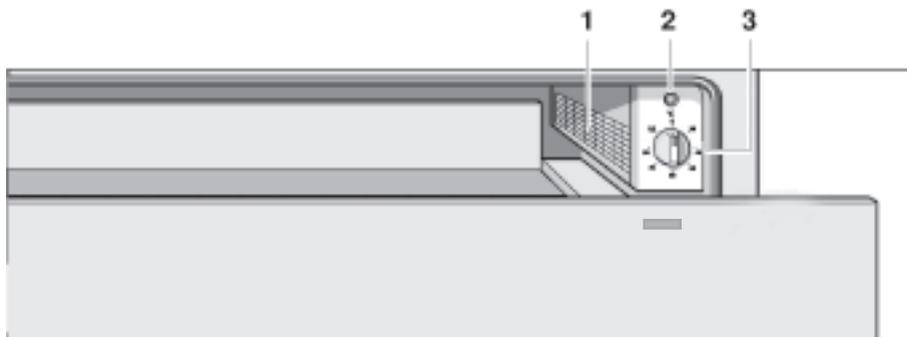


- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Struttura

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



1 Ventilatori e riscaldamento ► Per l'accensione portare l'interruttore girevole su ☰.

3.2 Elementi di comando e d'indicazione

2 Spia luminosa del display di funzionamento

- Resta accesa durante il funzionamento con il cassetto chiuso.
- Lampeggia a intervalli regolari durante il funzionamento con il cassetto aperto.
- Lampeggia a intervalli irregolari (funzione Auto Off).

3 Interruttori girevoli

0 °C Off

40 °C Scongela, lascia riposare la pasta lievitata

60 °C Preriscaldare i contenitori per bevande, scongelare, tener caldo il pane

80 °C Mantenere caldi gli alimenti

 Preriscaldare le stoviglie



Le temperature si riferiscono alla superficie della piastra di riscaldamento con l'apparecchio vuoto. Le misurazioni in proprio possono essere imprecise e non sono adatte a un controllo esatto della temperatura.

L'apparecchio inizia a riscaldare solo quando il cassetto è chiuso in modo corretto.

3.3 Funzione Auto Off

Spegnimento automatico «Funzione Auto Off»



Se una volta conclusi tutti i lavori nel cassetto scaldavivande l'interruttore girevole non viene posizionato su «0», l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 10 ore.

La spia del display di funzionamento lampeggia a intervalli irregolari.

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in posizione «0».
 - L'apparecchio può essere rimesso nuovamente in funzione.

Definizione lampeggio

Normale funzionamento

La spia del display di funzionamento lampeggia regolarmente a intervalli di un secondo.

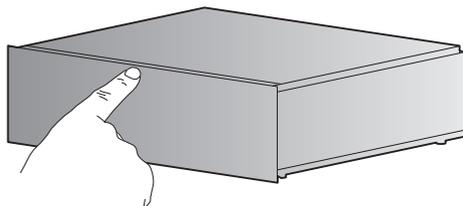
Spegnimento automatico «Funzione Auto Off»

La spia del display di funzionamento lampeggia a intervalli irregolari.

3.4 Uso

Aprire

- ▶ Premere con una mano il cassetto in alto al centro.
 - Il cassetto si apre.



Chiudere

- ▶ Chiudere il cassetto premendolo con una mano in alto al centro.
 - Il cassetto scatta in posizione ed è chiuso.



**Non aprire il cassetto tirandolo con la forza.
Ciò può danneggiare il dispositivo di chiusura (push/pull).**

4 Preriscaldare le stoviglie

4.1 Carico massimo



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

4.2 Esempi di carico

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

- A** Piatto da 27 cm
- B** Fondina da 23 cm
- C** Tazza da 9 cm

- D** Scodella da 17 cm
- E** Scodella da 19 cm
- F** Piatto da portata da 34 cm

4.3 Disposizione delle stoviglie



Pericolo di ustioni! Impostando il livello 80 °C oppure , i contenitori per bevande diventano molto caldi.

Per riscaldare i contenitori per bevande quali ad esempio le tazze per caffè espresso, usare il livello max. 60 °C.

- ▶ Posizionare le stoviglie nel cassetto e disporle sull'intera superficie.
- ▶ Portare l'interruttore girevole sul livello  (per i contenitori per bevande selezionare il livello max. 60 °C).
 - La spia luminosa del display di funzionamento lampeggia.
- ▶ Chiudere il cassetto.
 - La spia luminosa del display di funzionamento si illumina.
 - L'apparecchio riscalda.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stesse. Alte pile di piatti si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente.

- ▶ Disporre le stoviglie sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il riscaldamento dura circa 45-60 minuti.

Estrazione delle stoviglie



Pericolo di ustioni! La superficie della piastra di riscaldamento è calda. Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle superiori. Estrarre le stoviglie utilizzando sempre un panno o appositi guanti.

- ▶ Aprire il cassetto.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in posizione «0».
- ▶ Estrarre le stoviglie.

5 Mantenere caldi gli alimenti

5.1 Procedura



Non collocare mai pentole o padelle bollenti direttamente dalla zona di cottura alla piastra di riscaldamento. La piastra si potrebbe danneggiare.



Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio resistente al calore o con la pella di alluminio.

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

- ▶ Posizionare le stoviglie nel cassetto.
- ▶ Portare l'interruttore girevole sul livello 80 °C e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- ▶ Disporre gli alimenti nelle stoviglie preriscaldate.
- ▶ Chiudere il cassetto.
 - La spia luminosa del display di funzionamento si illumina.
 - L'apparecchio riscalda.

Alimenti appropriati

- Carne
- Pesce
- Verdure
- Minestre
- Pollame
- Salse
- Contorni

Spegnimento

- ▶ Aprire il cassetto.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in posizione «0».
- ▶ Estrarre le stoviglie utilizzando un panno o appositi guanti.

6 Applicazioni

6.1 Possibilità di applicazione

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

- Impostare l'interruttore girevole sul livello desiderato.
- Preriscaldare le stoviglie in base alla tabella riportata sotto.

Livello	Alimenti/stoviglie	Indicazioni
40 °C	Prodotti surgelati delicati p. es. torte con panna, burro, salsicciotti, formaggio	Scongelare
	Far lievitare la pasta	Coprire, eventualmente in stoviglie piatte
60 °C	Prodotti surgelati p. es. carne, dolci, pane	Scongelare
	Mantenere calde le uova p. es. uova cotte, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Mantenere caldo il pane p. es. pane tostato, panini	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Preriscaldare contenitori per bevande	P. es. tazze per caffè espresso
	Mantenere caldi alimenti delicati p. es. carne preparata a cottura lenta	Coprire le stoviglie

Livello	Alimenti/stoviglie	Indicazioni
80 °C	Mantenere caldi gli alimenti	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire le bevande
	Mantenere calde le schiacciate p. es. dolci alle uova, crêpes, tacos	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Riscaldare dolci secchi p. es. dolci guarniti di pasta zuccherata, muffin	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Far sciogliere il cioccolato o la glassa di cioccolata	Preriscaldare le stoviglie, sminuzzare gli alimenti
	Far sciogliere la gelatina	Senza coperchio, circa 20 minuti
	Preriscaldare le stoviglie	Non adatto per i contenitori per bevande

6.2 Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è un metodo indicato per carni pregiate di cui si desidera una cottura al sangue o media. La carne resta tenera e sughosa. I tempi di cottura risultano più lunghi di quelli previsti per i metodi convenzionali.

- ▶ Preriscaldare il cassetto con le stoviglie al livello .
- ▶ Far scaldare dell'olio o del burro in un tegame.
- ▶ Far rosolare bene la carne e disporla immediatamente nella pentola preriscaldata.
- ▶ Mettere il coperchio.
- ▶ Riporre la pentola con la carne nel cassetto e proseguire la cottura.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sul livello 80 °C.

Stoviglie adatte

- ▶ Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica idonei con coperchio (p. es. stampo da sformato con coperchio).

Consigli

- Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura tendini e bordi di grasso. Durante la cottura a bassa temperatura il grasso produce un forte sapore particolare.
- Non è necessario girare le fette di carne.
- Una volta terminata la cottura a bassa temperatura è possibile tagliare immediatamente la carne, non è indispensabile farla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura internamente la carne risulta sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.
- Con la cottura a bassa temperatura la carne non risulta così calda come la carne arrostita nel modo consueto. Le salse dovrebbero essere servite molto calde. Negli ultimi 45-60 minuti di cottura della carne riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.
- Per mantenere calda la carne cotta a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 60 °C al termine della cottura. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle più grandi per 2 ore.

Rosolatura

La cottura a bassa temperatura è indicata per le parti tenere di manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi di rosolatura e prosecuzione della cottura dipendono dallo spessore e dal peso delle fette di carne.

La durata di rosolatura si riferisce alla cottura della carne in un tegame con burro o olio già caldi.

Pietanza	Rosolare sul piano cottura	Prosecuzione della cottura nell'apparecchio
Carne in piccoli pezzi		
Piccole scaloppine	1-3 minuti su tutti i lati	30-50 minuti
Bistecche, medaglioni	1-2 minuti su ogni lato	40-60 minuti
Fette di carne di dimensioni medie		
Filetto di maiale (400-600 g)	4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Fetta di rognone d'agnello (ca. 150-300 g)	2-3 minuti su ogni lato	50-80 minuti
Anca di manzo/vitello, costa di manzo, noce di manzo, lonza di maiale, noce di maiale (fino a 900 g)	10-15 minuti su tutti i lati	120-240 minuti
Fette di carne grandi		
Filetto di manzo, anca di manzo/vitello, costa di manzo, noce di manzo (da 900 g)	10-15 minuti su tutti i lati	180-270 minuti
Roastbeef (1,1-2 kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti

7 Cura e manutenzione

7.1 Procedura



Pulire l'apparecchio solo quando è spento. L'interruttore girevole deve trovarsi in posizione «0».

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

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

7.2 Pulizia esterna

- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Quindi asciugare usando un panno morbido.

7.3 Pulizia del vano interno

- ▶ Rimuovere lo sporco possibilmente quando il cassetto è ancora tiepido. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Pulire la piastra di riscaldamento utilizzando un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.

8 Eliminare personalmente i guasti

8.1 Cosa fare, se ...

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall'utente in modo semplice seguendo la procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio clienti.

... le stoviglie o gli alimenti restano freddi

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">L'apparecchio non è acceso.	▶ Accendere l'apparecchio.
<ul style="list-style-type: none">Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica
<ul style="list-style-type: none">Il cassetto non è completamente chiuso.	▶ Chiudere il cassetto.

... le stoviglie o gli alimenti non sono sufficientemente caldi

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">Durata di riscaldamento troppo breve.	▶ Prolungare la durata di riscaldamento.
<ul style="list-style-type: none">Il cassetto non è completamente chiuso.	▶ Chiudere il cassetto.

... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia regolarmente quando il cassetto è chiuso

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">Il cassetto non è completamente chiuso.	▶ Chiudere il cassetto.

... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia velocemente quando il cassetto è chiuso

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Malfunzionamento dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none">▶ Rivolgersi al servizio clienti.

... la spia luminosa del display di funzionamento non si illumina o non lampeggia

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Spia luminosa difettosa.	<ul style="list-style-type: none">▶ Rivolgersi al servizio clienti.

... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia irregolarmente quando il cassetto è aperto/chiuso

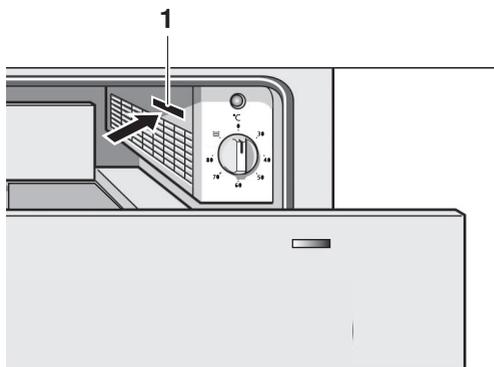
Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• L'interruttore girevole non è stato ruotato in posizione «0». Funzione Auto Off.	<ul style="list-style-type: none">▶ Ruotare l'interruttore girevole in posizione «0».

... non è possibile aprire o chiudere il cassetto

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Non aprirlo mai con la forza.	<ul style="list-style-type: none">▶ Rivolgersi al servizio clienti.

9 Dati tecnici

9.1 Dimensioni esterne



- Vedere istruzioni d'installazione

9.2 Collegamento elettrico

- Vedere targhetta dei dati **1**

10 Note

11 Indice analitico

A

Alimenti	
Alimenti appropriati	19
Mantenere caldi	19
Assistenza	31
Assistenza tecnica	31
Avvertenze di sicurezza	
Informazioni generali	5
Avvertenze per l'uso	9

C

Campo di validità	2
Cassetto	
Pulire	24
Collegamento elettrico	27
Contratto di servizio	31
Cottura a bassa temperatura	21
Cura	24

D

Danni da carico	17
Dati tecnici	27
Definizione lampeggio	15
Descrizione dell'apparecchio	13
Dimensioni esterne	27
Disattivazione automatica	
Funzione Auto Off	15
Disinstallazione	12

E

Elementi d'indicazione	14
Elementi di comando	14
Eliminare personalmente i guasti	25
Esempi di carico	17

F

Famiglia di prodotti	2
Funzione Auto Off	15

I

Imballaggio	12
-------------------	----

M

Manutenzione	24
Messa in funzione	9
Modello No.	2

N

Note	28
------------	----

O

Osservazioni sulla sicurezza	
Prima della prima messa in funzione	9
Specifiche dell'apparecchio	7
Uso conforme allo scopo	9, 10

P

Prima della prima messa in funzione	9
Pulizia	24
Pulizia esterna	24

R

Richieste di informazioni	31
Risolatura	22

S

Sicurezza 12
Simboli4
Smaltimento 12
Stoviglie
 Disposizione18
 Durata della fase di preriscaldamento 18
 Preriscaldare 17
Stoviglie adatte 22
Struttura 13

T

Targhetta dei dati 27
tecnica 31
Tipi di applicazione 20
Tipo2

U

Uso 16

V

Vano interno
 Pulire24

12 Assistenza tecnica



Al capitolo «Risoluzione dei problemi» sono riportati consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In tal modo è possibile evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

Provvedete a registrare on-line oggi stesso l'apparecchio V-ZUG all'indirizzo internet vzug.ch o con la carta allegata e potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto, anche durante i 2 anni di garanzia di fabbrica dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere ulteriormente annotati anche qui oppure è possibile attaccare qui l'autocollante di servizio fornito con l'apparecchio:

FN _____ **Apparecchio** _____

Se in caso di anomalie di funzionamento si contatta la V-ZUG, per qualsiasi richiesta si prega di tenere a portata di mano tutti i dati dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi in contatto direttamente con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta viene eseguita telefonicamente fisseremo con voi immediatamente un appuntamento per una visita in loco presso di voi.

Richieste di informazioni in generale, Accessori, contratto di servizio

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi anche in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche in generale, facendosi inoltre carico degli ordini per gli accessori e i pezzi di ricambio e/o fornendovi le informazioni riguardo i contratti di servizi avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono 058 767 67 67 oppure all'indirizzo internet vzug.com.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850



J34008.012-1