

Istruzioni per l'uso

Combi-Steam HSL

Vaporiera combinata

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 del modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Famiglia di prodotti	Sistema di misura
CSTHSL	23003	55-381
CSTHSL60	23004	60-381

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Le istruzioni per l'uso a colori possono essere scaricate da internet www.vzug.com.

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza	6
1.1 Simboli utilizzati.....	6
1.2 Avvertenze di sicurezza generali	7
1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	8
1.4 Avvertenze per l'uso	10
2 Smaltimento	13
3 Prima messa in esercizio	14
4 Descrizione dell'apparecchio	15
4.1 Struttura.....	15
4.2 Elementi di comando e d'indicazione	15
4.3 Camera di cottura	17
4.4 Accessori	18
5 Modi di funzionamento	20
5.1 Tabella dei modi di funzionamento	20
5.2 Cottura a vapore	20
5.3 Aria calda.....	21
5.4 Aria calda con vapore	21
5.5 Rigenerazione	22
5.6 Aria calda umida	23
6 Uso	24
6.1 Riempire il contenitore dell'acqua.....	25
6.2 Selezionare il modo di funzionamento e avviare	25
6.3 Controllare e modificare le impostazioni	27
6.4 Regolare durata.....	27
6.5 Impostare l'avviamento ritardato/la fine.....	27
6.6 Temperatura sonda	29
6.7 Interrompere o disinserire anticipatamente il funzionamento.....	30
6.8 Modificare il modo di funzionamento	31
6.9 Temporizzatore	31
6.10 Fine del funzionamento.....	33
6.11 Spegnimento dell'apparecchio	34
6.12 Svuotare il contenitore dell'acqua.....	35
7 GourmetGuide	36
7.1 Ricettario	36
7.2 Ricette personali.....	38
7.3 CotturaAutomatica	43

7.4	Cottura professionale	45
7.5	Cottura delicata	46
7.6	RigenerazioneAutomatica.....	51
8	EasyCook	53
8.1	Panoramica dei gruppi di alimenti.....	53
8.2	Selezionare e avviare la cottura di alimenti	54
9	Favoriti	55
9.1	Creare favoriti.....	55
9.2	Selezionare e avviare un favorito	55
9.3	Modificare un favorito.....	56
9.4	Cancellare un favorito	56
10	Consigli e accorgimenti	57
10.1	Risultato della cottura insoddisfacente.....	57
10.2	Consigli generali.....	59
10.3	Risparmiare energia	59
11	Regolazioni utente	60
11.1	Panoramica delle regolazione utente.....	60
11.2	Adattare le regolazioni utente.....	60
11.3	Lingua.....	61
11.4	Display.....	61
11.5	Data	61
11.6	Orologio	61
11.7	Informazioni	62
11.8	Decalcificazione dell'apparecchio.....	63
11.9	Durezza dell'acqua	63
11.10	Volume	63
11.11	Funzioni di assistenza	63
11.12	Temperatura	64
11.13	Sicurezza bambini.....	64
11.14	V-ZUG-Home	65
11.15	Informazioni relative all'apparecchio	65
11.16	Modalità demo.....	65
11.17	Regolazioni di fabbrica	65
12	Cura e manutenzione	66
12.1	Pulizia esterna.....	66
12.2	Pulizia della camera di cottura	66
12.3	Pulire la porta dell'apparecchio	67
12.4	Pulire la guarnizione della porta.....	68
12.5	Sostituire la guarnizione della porta.....	68

12.6	Sostituire la lampadina alogena.....	68
12.7	Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio.....	69
12.8	Decalcificazione.....	70
13	Eliminare personalmente i guasti	74
13.1	Cosa fare, se	74
13.2	Dopo una mancanza di corrente	78
14	Accessori e ricambi	80
14.1	Accessori	80
14.2	Accessori speciali	80
14.3	Ricambi	81
15	Dati tecnici	82
15.1	Nota per gli istituti di prova.....	82
15.2	Misurazione della temperatura	82
15.3	Scheda tecnica del prodotto.....	83
15.4	Automatico di risparmio standby	84
15.5	Rimando alla licenza «Open source».....	84
16	Indice analitico	86
17	Note	89
18	Service & Support	91

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.
 - Descrivi 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 disinserire 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



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE OSSERVAZIONI IMPORTANTI SULLA 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.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e altri esercizi commerciali, tenute agricole, hotel, motel, bed and breakfast e altre strutture ricettive per l'impiego 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.
- Nel caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco ostinato e gli accessori (stoviglie, teglie, guide telescopiche, griglie d'appoggio) prima della pirolisi.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura dell'alimento 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 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, tessili, carta ecc.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio 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 guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». 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

- Utilizzare la sicurezza bambini.

- 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 riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.

Attenzione, pericolo di ustioni!

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

- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo la porta dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o 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, 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.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia può causare danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare 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 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imbballaggio (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 Prima messa in esercizio

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.
- ▶ Regolare ora (vedi pagina 61).
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Eventualmente adattare la durezza dell'acqua nelle regolazioni utente (vedi pagina 63).
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento  a 180 °C per ca. 30 minuti.



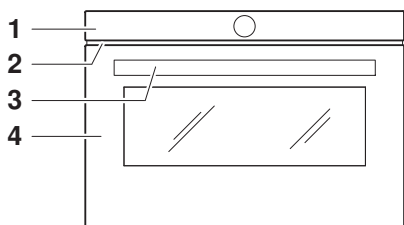
Poiché possono formarsi odori e fumo, aerare bene il locale durante questa operazione.



Tutte le temperature in queste istruzioni per l'uso sono indicate in gradi Celsius. Con la regolazione utente «Gradi Fahrenheit» (vedi pagina 64) valgono le relative conversioni.

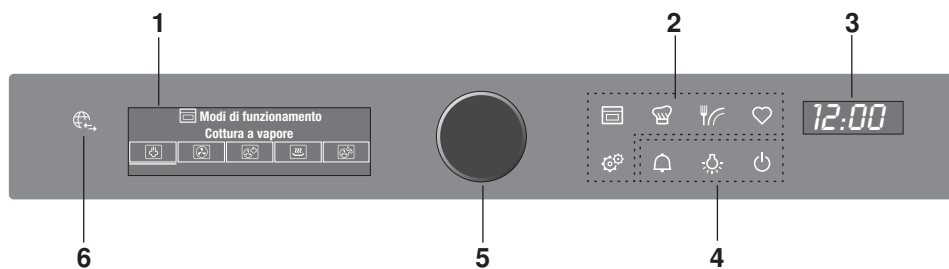
4 Descrizione dell'apparecchio

4.1 Struttura



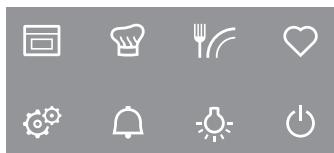
- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Apertura di ventilazione
- 3 Maniglia della porta
- 4 Porta dell'apparecchio









4.2 Elementi di comando e d'indicazione



- 1 Display
- 2 Tasti menu
- 3 Display digitale (durata/ temporizzatore/ora)
- 4 Tasti azione
- 5 Bottone di regolazione
- 6 V-ZUG-Home (in funzione del modello)

Panoramica dei tasti a sfioramento



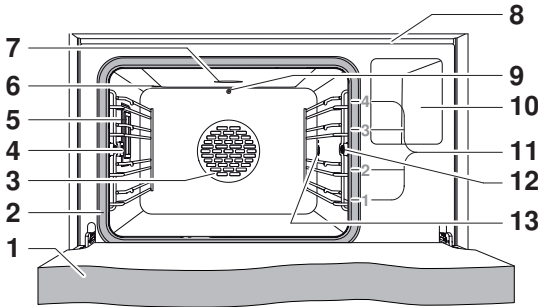
-  Modi di funzionamento
-  GourmetGuide
-  EasyCook
-  Favoriti
-  Regolazioni utente
-  Temporizzatore
-  Illuminazione della camera di cottura
-  Spegnimento

4.3 Camera di cottura



Danni all'apparecchio dovuti all'inserimento di protezioni 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 | Fessura di ventilazione |
| 2 | Guarnizione della porta | 9 | Sonda della temperatura |
| 3 | Ventilatore dell'aria calda | 10 | Scomparto del contenitore dell'acqua |
| 4 | Preso per sonda di temperatura | 11 | Appoggi dell'alimento |
| 5 | Illuminazione della camera di cottura | 12 | Dado zigrinato |
| 6 | Sensore climatico | 13 | Ingresso del vapore |
| 7 | Sfiato della camera di cottura | | |

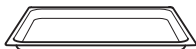
4.4 Accessori







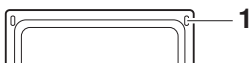
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

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

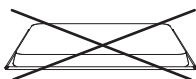
Teglia d'acciaio inossidabile



- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato
- Stampo per pasticcini da aperitivo e pane
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni alla teglia. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.
- Adatta ai modi di funzionamento , ,  e  GourmetGuide.

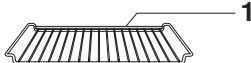


- ▶ Spingere la teglia d'acciaio inossidabile con le aperture **1** contro la parete posteriore della camera di cottura. In tal modo scatterà in posizione durante l'estrazione.
- ▶ Sollevare la teglia d'acciaio inossidabile per estrarla completamente dalla camera di cottura.

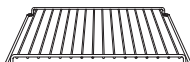


- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia



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



Sonda di temperatura dell'alimento



- Misurazione della temperatura negli alimenti



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



Non adatta per temperature superiori a 230 °C. Lasciare uno spazio di almeno 5 cm tra sonda di temperatura dell'alimento e parte superiore della camera di cottura.

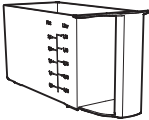
Contenitore dell'acqua con coperchio



Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.



- ▶ Riempire solo con acqua potabile appena erogata e fredda.



Accessori speciali



Disporre sulla griglia gli accessori non compresi nella fornitura.

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

5 Modi di funzionamento

5.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento .



Osservare le indicazioni fornite in «Consigli e accorgimenti» (vedi pagina 57) e «Easy Cook».

5.2 Cottura a vapore



Campo di temperatura

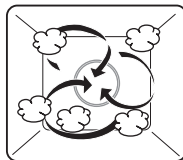
30–100 °C

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.

Applicazioni

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



È possibile cuocere su più appoggi contemporaneamente.

- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato.

5.3 Aria calda



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



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

Applicazioni

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

5.4 Aria calda con vapore



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



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Grazie al vapore condensante, l'energia viene trasmessa sull'alimento in modo più efficiente rispetto alla cottura con aria calda. Il risultato è un processo di cottura più veloce.

Il vapore oltre i 100 °C non è visibile.





Applicazioni

- 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.

- ▶ Avviare il modo di funzionamento.
- ▶ Per disattivare l'immissione di vapore, selezionare  «Disattivare vapore» nelle impostazioni del modo di funzionamento.
 - Il simbolo  si spegne.
- ▶ Per riattivare l'immissione di vapore, selezionare  «Attivare vapore».
 - Il simbolo  si accende.

5.5 Rigenerazione



Intervallo di temperatura

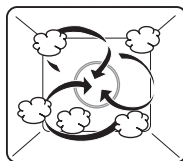
80–200 °C

Valore proposto

120 °C

Appoggio

da 1 a 4



La camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldata in modo delicato e non secca.

Applicazione

- Riscaldamento di cibi precotti e prodotti pronti



La rigenerazione è possibile su più appoggi contemporaneamente.

5.6 Aria calda umida



Campo di temperatura

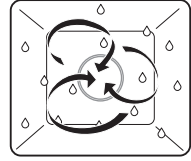
30–230 °C

Valore proposto

180 °C

Appoggio

1 o 1 + 3



L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazioni

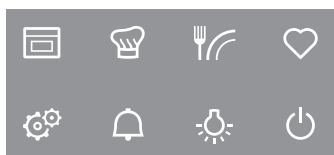
- Arrostitire, stufare









6 Uso

La selezione dei vari menu principali e delle diverse funzioni avviene premendo i tasti corrispondenti. Le funzioni e i tasti selezionati sono di colore bianco, mentre quelli ulteriormente selezionabili sono di colore arancione.

Le impostazioni e funzioni che non possono essere selezionate o modificate nei vari menu sono in grigio.

Sono disponibili i seguenti tasti, menu principali e funzioni:



	Modi di funzionamento
	GourmetGuide
	EasyCook
	Favoriti
	Regolazioni utente
	Temporizzatore
	Illuminazione della camera di cottura
	Spegnimento

Funzioni del pulsante di regolazione

- Premendo:
- attivazione dell'apparecchio
 - selezione/apertura di sottomenu, impostazioni ecc.
 - conferma/chiusura di un messaggio
 - attivazione/disattivazione di una regolazione utente
- Ruotando:
- navigazione nei sottomenu
 - variazione/impostazione di valori, regolazioni utente

6.1 Riempire il contenitore dell'acqua



Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Per riempirlo, estrarlo.
- ▶ Riempire il contenitore con acqua potabile appena erogata e fredda fino, quindi chiuderlo con il coperchio.
- ▶ 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:

- ▶ Riempire il contenitore con al massimo 0,5 litri d'acqua per evitare che trabocchi a funzionamento terminato.

6.2 Selezionare il modo di funzionamento e avviare

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Se l'apparecchio è impostato su un altro menu: premere il tasto 
 - Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento.
 - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento; sopra alla temperatura viene proposto un valore.
- ▶ Secondo necessità, impostare valori per durata, fine e/o temperatura finale e confermare.

Tip and go

Quando sono state effettuate tutte le impostazioni necessarie per il modo di funzionamento, il display visualizza una barra per 20 secondi. Se in questo intervallo di tempo non si effettuano altre impostazioni, il funzionamento inizia automaticamente. Se si modifica un'impostazione, Tip and go ricomincia.



È possibile adeguare (vedi pagina 60) la durata di Tip and go nelle regolazioni utente oppure disattivarlo.

► Per avviare immediatamente il funzionamento, cioè senza Tip and go, selezionare ►.

- Se impostata, il display e il display digitale visualizzano la durata residua.



Il modo di funzionamento impostato non può essere modificato dopo l'avvio.

Panoramica del display



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Impostazioni del modo di funzionamento | 4 | Posizione momentanea del pulsante di regolazione/impostazione selezionata |
| 2 | Tip and go | 5 | Valori impostati/valori proposti |
| 3 | Modo di funzionamento con simbolo | 6 | Simboli per regolazioni |

6.3 Controllare e modificare le impostazioni

- ▶ Selezionare il simbolo per l'impostazione desiderata.
- ▶ Per modificare il valore: ruotare il pulsante di regolazione a destra o a sinistra.
- ▶ Premere il pulsante di regolazione per confermare l'impostazione.
 - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
 - Sopra al simbolo corrispondente è presente il valore modificato.



La fine può essere modificata solo durante i primi 60 secondi di funzionamento.

6.4 Regolare durata

Al termine della durata impostata, il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare **↔**.
- ▶ Impostare la durata desiderata (max 9 ore 59 min.) e confermare.
 - Nelle impostazioni del modo di funzionamento compare la durata e, accanto, il termine calcolato del funzionamento.
 - Termine del funzionamento/durata trascorsa (vedi pagina 33)

6.5 Impostare l'avviamento ritardato/la fine

L'avviamento ritardato è attivo quando nel modo di funzionamento selezionato sono state impostate sia la durata che la fine.

In tal caso l'apparecchio si attiva e si disattiva automaticamente al momento desiderato.

Quando si usa la sonda di temperatura dell'alimento, si deve impostare una durata stimata. I valori di riferimento sono riportati in «EasyCook». L'apparecchio si attiva in modo ritardato e, al raggiungimento della temperatura finale impostata, si disattiva. Secondo la durata stimata, ciò può avvenire un po' prima o dopo il termine impostato.




Non lasciare cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.


Prima di impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Impostare la temperatura.
- ▶ Impostare la durata.

Impostare l'avviamento ritardato

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare →i.
 - Viene visualizzato il termine momentaneo calcolato a partire dalla durata.
- ▶ Impostare il termine desiderato e confermare.
 - Il display visualizza la durata residua fino all'avvio del funzionamento.
 - Dopo 3 minuti il display si spegne e il tasto  emette una luce bianca. Premendo il pulsante di regolazione, è possibile richiamare in qualsiasi momento il display.
 - L'apparecchio rimane spento fino a 3 minuti prima dell'avvio automatico del funzionamento.
- ▶ Controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 27).

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle 8.00 impostare una durata di 1 ora e 15 minuti.
- ▶ Impostare il termine alle 11.30.
 - L'apparecchio si attiva automaticamente alle 10.15 e si spegne alle 11.30.

6.6 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**). Quando l'alimento ha raggiunto la **temperatura finale** desiderata (la temperatura interna che l'alimento deve raggiungere 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 pezzo di carne e dal grado di cottura.

A questo riguardo rispettare le indicazioni sulle temperature finali fornite in «EasyCook».

Impostazione

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e impostare la temperatura.
- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare \wedge° .
- ▶ Impostare la temperatura finale desiderata e confermare.
- ▶ Per avviare il funzionamento, selezionare ▶.



Il funzionamento può essere avviato solo quando la sonda di temperatura dell'alimento è in posizione.

- ▶ Controllare e modificare le impostazioni (vedi pagina 27).
 - Durante la cottura la temperatura sonda attuale viene visualizzata nella parte superiore del display.
 - La temperatura finale impostata compare sopra a \wedge° .
 - Una volta raggiunta la temperatura finale, il funzionamento termina automaticamente. A questo proposito vedere anche Termine del funzionamento (vedi pagina 33).









Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda continua ad 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 il modo di funzionamento desiderato, la temperatura e, se lo si desidera, impostare la durata.
- ▶ Infilare la sonda di temperatura dell'alimento.
- ▶ Avviare il modo di funzionamento.
 - Non appena la camera di cottura ha raggiunto la temperatura desiderata, la temperatura sonda attuale durante la cottura viene visualizzata nella parte superiore del display.

6.7 Interrompere o disinserire anticipatamente il funzionamento

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare  o premere il tasto 
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
 - Il display visualizza il simbolo del calore residuo  e per esempio: « Aria calda interrotto».
- ▶ Per avviare un nuovo modo di funzionamento: premere il tasto .
- ▶ Per disattivare l'apparecchio: premere il tasto .


Oppure:

- ▶ tenere premuto il tasto  per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento impostato viene interrotto e l'apparecchio si spegne.




- Il display visualizza il simbolo del calore residuo  e per esempio: « Aria calda interrotto».

6.8 Modificare il modo di funzionamento

Se nessun modo di funzionamento è ancora attivo:

- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento temporaneo selezionare .
- Viene visualizzato il menu dei modi di funzionamento.


Se è già attivo un modo di funzionamento:

- ▶ Selezionare  o premere il tasto .
- Il modo di funzionamento impostato si interrompe.
- ▶ Premere il tasto  e selezionare un nuovo modo di funzionamento.

6.9 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.


Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
- Il display visualizza il valore proposto «10min».
- ▶ Ruotare il pulsante di regolazione e impostare la durata desiderata.
- Il display visualizza la durata e la fine del temporizzatore.

L'impostazione avviene:


- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, es. 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, es. 1 ora 12 min.

La durata massima del temporizzatore è di 9 ore 59 min.

- ▶ Confermare premendo il pulsante di regolazione.
- Il temporizzatore si avvia.
- Se nessun modo di funzionamento con durata impostata è attivo, la durata residua del temporizzatore compare sul display digitale.
- Il tasto  emette una luce bianca.


- Se l'apparecchio era impostato su un altro menu prima di regolare il temporizzatore, es. modi di funzionamento: il menu risp. il relativo sottomenu scelto, es. un modo di funzionamento in corso, compare sul display.
- Se l'apparecchio non era impostato su un altro menu: il display si oscura.

Controllare e modificare


- ▶ Premere il tasto .
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotando il pulsante di regolazione, ridurre o prolungare la durata.
- ▶ Confermare la riduzione/il prolungamento.

Tempo scaduto

Al termine della durata impostata:

- Viene emesso un segnale acustico.
 - Il display visualizza «Tempo scaduto».
- ▶ Per chiudere il messaggio, selezionare .

Disinserire anticipatamente il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
 - Il display visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotando il pulsante di regolazione, impostare il temporizzatore su 0 e confermare.

Oppure, se il temporizzatore è l'unica funzione attiva:




- ▶ Premere il tasto .

Oppure, per disattivare l'apparecchio:

- ▶ Premere 2 volte il tasto .


6.10 Fine del funzionamento

Trascorso il tempo impostato risp. una volta raggiunta la temperatura finale impostata:

- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il display visualizza tre opzioni:
- selezionare  per scegliere un nuovo modo di funzionamento
 - selezionare : per prolungare il funzionamento
 - selezionare  per spegnere l'apparecchio.
 - In assenza di interazione, l'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 3 minuti.



È possibile adeguare (vedi pagina 61) il tempo di disattivazione dell'apparecchio in modo personalizzato.

- Fin quando la temperatura è superiore a 80 °C, il display visualizza il simbolo del calore residuo .



In questa fase il calore residuo consente di mantenere i cibi al caldo ancora per qualche minuto. Quando la temperatura scende sotto gli 80 °C, tutte le indicazioni si spengono. La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

In tutti i modi di funzionamento a vapore, alla fine può avere luogo una riduzione del vapore. Durante tale fase, per circa 1 minuto il vapore viene rilasciato gradualmente dalla camera di cottura nell'ambiente. Così, all'apertura della porta dell'apparecchio, si evita una fuoriuscita intensa di vapore. La porta può essere tuttavia aperta in qualsiasi momento.

Prelevare l'alimento



Pericolo di ustione!




All'apertura della porta dell'apparecchio può fuoriuscire Vapore caldo o aria calda 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 acqua residua e impurità con un panno morbido.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata e asciugata.

6.11 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Un modo di funzionamento o un'applicazione in corso terminano; se attive, sono temporizzatore, illuminazione della camera di cottura o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano tali.
 - Il display visualizza il simbolo del calore residuo .
 - Dopo tutti i modi di funzionamento con vapore, il display visualizza: «Svuotamento in corso. Non togliere contenitore acqua.».
- ▶ Premere nuovamente il tasto .
 - Tutti i tasti si spengono.
 - Tutte le funzioni terminano e vengono disattivate.

Oppure, al termine del funzionamento:

- ▶ selezionare l'opzione  sul display.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Se attive, sono temporizzatore, illuminazione della camera di cottura o cassetto riscaldabile dell'apparecchio restano tali.
 - Il display visualizza il simbolo del calore residuo .
- ▶ Premere il tasto .
 - Tutti i tasti si spengono.
 - Tutte le funzioni terminano e vengono disattivate.



L'apparecchio è spento quando nessun tasto è più acceso e il display è oscurato.

La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

6.12 Svuotare il contenitore dell'acqua



Pericolo di scottatura!

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

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

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel contenitore dell'acqua.


Il display visualizza: «Scarico acqua». Dopo che l'acqua è stata nuovamente pompata nel contenitore:






- ▶ Prelevarlo, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.



Un nuovo avviamento di un modo di funzionamento è possibile in qualsiasi momento.

7 GourmetGuide

GourmetGuide  comprende vari programmi che semplificano enormemente la preparazione delle pietanze. I programmi disponibili sono:

-  Ricette
-  CotturaAutomatica
-  Cottura professionale
-  Cottura delicata
-  RigenerazioneAutomatica

7.1 Ricettario

Un ricettario comprende ricette appositamente studiate per l'apparecchio. Tali ricette sono già programmate nell'apparecchio e la loro preparazione avviene in modo automatico dopo l'avvio.

Nella fornitura dell'apparecchio è già compreso un ricettario pronto per l'uso in lingua tedesca. Tuttavia, è possibile ordinarne una copia gratuita in francese, italiano o inglese.



Se sono presenti i modi di funzionamento necessari, è possibile ordinare ricettari aggiuntivi (a pagamento) da attivare nel proprio apparecchio.

Per l'apparecchio sono disponibili i seguenti ricettari:

- Magico vapore
- GourmetVapore

Attivare un ricettario

Con l'acquisto di un ricettario si riceve una password per la sua attivazione nell'apparecchio. L'attivazione serve per poter visualizzare le ricette nell'apparecchio.





- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il ricettario da attivare.
 - Il display visualizza: «Attivare il ricettario?»
- ▶ Selezionare «Sì».

- ▶ Inserire la password mediante la tastiera visualizzata e confermare con ✓.
 - Ora il ricettario è attivo.

Avviare il ricettario



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

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il bottone di regolazione.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il ricettario desiderato oppure  «Ricette personali».
- ▶ Per la scelta delle ricette selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta.
 - Il display visualizza le impostazioni della ricetta.

- ▶ Se lo si desidera, impostare il termine o un avviamento ritardato.



Nelle ricette presenti nei ricettari l'avviamento ritardato è possibile solo se la camera di cottura non deve essere preriscaldata e se l'alimento non deve essere mescolato o girato nel frattempo.

- ▶ Per avviare la ricetta, selezionare ▶.
 - La ricetta si avvia.
 - Il display visualizza il passaggio della ricetta attualmente in corso, la durata residua del passaggio e la durata totale della ricetta.
 - Il display digitale visualizza la durata residua dell'attuale passaggio della ricetta.


Durante il corso della ricetta

Nel corso della ricetta può essere necessario aprire la porta dell'apparecchio, per esempio per girare l'alimento o per distribuirvi sopra una glassa. In questo caso il funzionamento si arresta e sul display compaiono le istruzioni su come procedere.

Per proseguire la ricetta, procedere come segue.

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ Eseguire l'operazione, per esempio girare l'alimento.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e selezionare ✓ sul display.
 - La ricetta prosegue.




Interrompere una ricetta

- ▶ Nelle impostazioni della ricetta selezionare ■.
 - Il display visualizza: «Interrompere la ricetta attuale?».
- ▶ Per interrompere la ricetta, selezionare «Sì».
 - La ricetta viene interrotta.
 - Il display visualizza il simbolo del calore residuo .

7.2 Ricette personali

È possibile memorizzare fino a 24 ricette personali nate dalla propria creatività. Una ricetta può contenere più passaggi con modi di funzionamento Cottura professionale inclusa, pause e tempi di arresto a piacere che si susseguono automaticamente dopo l'avvio. È possibile modificare e memorizzare anche le ricette esistenti.

Creare una ricetta personale

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Per creare una nuova ricetta, selezionare +.
 - Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento Cottura professionale inclusa.

► Selezionare il modo di funzionamento desiderato.

► Impostare Temperatura finale, durata o temperatura nel passaggio 1.





Se si imposta solo la temperatura, il passaggio dura fin quando la camera di cottura non ha raggiunto la temperatura desiderata. Questo corrisponde a un preriscaldamento.

► Per confermare le impostazioni, selezionare ✓.

► Per aggiungere un nuovo passaggio, selezionare +.

► Impostare un modo di funzionamento, una pausa o un arresto nel passaggio 2.



Nel passaggio intermedio  → «Arresto» il riscaldamento continua a funzionare e la temperatura della camera di cottura rimane costante. Nel passaggio intermedio  «Pausa» il riscaldamento si interrompe e la temperatura diminuisce.

► Per memorizzare le impostazioni, selezionare ✓.

– Il display visualizza una panoramica dei passaggi impostati.

► Impostare i passaggi successivi nello stesso modo. Una ricetta può essere composta da massimo 9 passaggi.

► Per memorizzare la ricetta, selezionare .

– Il display visualizza una panoramica delle posizioni di salvataggio disponibili.

► Selezionare la posizione di salvataggio desiderata (vuota) e confermare.

► Assegnare un nome alla ricetta mediante la tastiera visualizzata e confermare con ✓.

– La ricetta viene memorizzata.

– Il display visualizza: «Eseguire questa ricetta?». Se la risposta è no, si torna al menu principale delle ricette.

Durata di un passaggio

La durata di un passaggio dipende dall'impostazione di valori per Temperatura finale, durata o temperatura. Se sono stati impostati più valori, come per esempio durata e temperatura, solo uno è decisivo per la durata del passaggio.


La seguente tabella mostra le priorità in ordine decrescente:

	Regolazione
1	Temperatura finale
2	Durata
3	Temperatura

Interrompere l'inserimento o la modifica di una ricetta

- ▶ Nella panoramica dei passaggi impostati selezionare ↶.
 - Il display visualizza: «Interrompere veramente questa ricetta?»
- ▶ Per interrompere l'inserimento di una ricetta, selezionare «Sì».
 - Il display visualizza il menu delle ricette personali oppure, se una ricetta di un ricettario è stata modificata, il menu del ricettario.



Terminare anticipatamente un passaggio

Questa operazione è possibile solo in  «Ricette personali». Qualora nel corso di una ricetta ci si accorga che la pietanza o la camera di cottura è pronta per il passaggio successivo, anche se quello attuale non è stato completato è possibile terminarlo anticipatamente.


- ▶ Nelle impostazioni del modo di funzionamento selezionare il simbolo di Temperatura finale, durata o temperatura. Prestare attenzione alle priorità per la durata del passaggio come descritto in «Durata di un passaggio».
- ▶ Impostare il valore visualizzato su 0 oppure ridurlo fino a quando non è inferiore al valore attualmente misurato.
- ▶ Confermare premendo il pulsante di regolazione.
 - Il passaggio termina.
 - Se si tratta dell'ultimo passaggio, termina anche la ricetta.
 - Se non si tratta dell'ultimo passaggio, inizia il passaggio successivo.

Modificare una ricetta

Ogni ricetta, sia dal ricettario che come ricetta personale, può essere copiata e modificata.

- ▶ Selezionare il ricettario desiderato oppure .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta.
 - Il display visualizza una panoramica dei passaggi della ricetta.


Modificare un passaggio

- ▶ Selezionare il passaggio da modificare.
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con .



Aggiungere un passaggio

- ▶ Selezionare .
- ▶ Eseguire le impostazioni e confermare con .


Cancellare un passaggio

- ▶ Selezionare 
 - Il display visualizza una panoramica dei passaggi della ricetta.
- ▶ Selezionare il passaggio.
 - Il display visualizza: «Cancellare questo passaggio?»
- ▶ Per cancellare il passaggio, selezionare «Sì».
 - Il passaggio viene cancellato.

Salvare una ricetta modificata



- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la posizione di salvataggio, assegnare un nome alla ricetta e confermare con .
- La ricetta modificata viene memorizzata.



Una posizione di salvataggio già occupata può essere sovrascritta. Le ricette estratte dai ricettari e poi modificate non vengono memorizzate nel ricettario bensì in  «Ricette personali». La ricetta originale resta comunque nel corrispondente ricettario.

Cancellare una ricetta personale

Qualsiasi ricetta presente in  «Ricette personali» può essere cancellata.

- ▶ Selezionare  «Ricette personali».
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare la ricetta da cancellare.
 - Il display visualizza: «Cancellare questa ricetta?».
- ▶ Per cancellare la ricetta, selezionare «Sì».
 - La ricetta viene cancellata.

7.3 Cottura Automatica

La **Ä** cottura automatica 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. La **Ä** cottura automatica è adatta per i seguenti cibi e alimenti.



Pasticcini da aperitivo freschi



Crostata



Gratin



Pane



Soufflé/sformati dolci



Treccia



Patate arrosto



Pasta lievitata ripiena



Carne stufata



Muffin/torta nella teglia






Pizza fresca



Cake

Grado di doratura

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

Durata


La durata ottimale viene determinata da appositi sensori 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.

Preriscaldare

Per il gruppo di alimenti  «Crostata» ha luogo innanzitutto un preriscaldamento separato dopo l'avvio. Inserire l'alimento solo quando il preriscaldamento è terminato.


Selezionare e avviare la cottura automatica



Il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.




L'avviamento ritardato è possibile solo con le applicazioni senza preriscaldamento ed è unicamente adatto per gli alimenti che non devono essere refrigerati o che non devono lievitare.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare **Ä**.
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata.
- ▶ Selezionare il grado di doratura.
 - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
- ▶ Se necessario, impostare il termine o l'avviamento ritardato.
- ▶ Per avviare la cottura automatica, selezionare ▶.
 - Secondo l'applicazione, la camera di cottura viene prima preriscaldata; quando questa raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
 - Il display visualizza: «Inserire alimento. Proseguire selezionando ✓.».
- ▶ Inserire l'alimento nel relativo appoggio.
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
 - Il display visualizza «Rilevamento di I→I in corso. Non aprire la porta dell'apparecchio.».
 - Il display e il display digitale visualizzano la durata residua.






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.

7.4 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. Con l'applicazione «Lievitazione» è possibile far lievitare interi impasti o panetti già formati a temperatura e umidità ottimali.


I campi d'applicazione della  cottura professionale sono i seguenti:

-  Pane
-  Treccia
-  Pasta sfoglia
-  Lievitazione






Durante la fase a vapore la porta dell'apparecchio non deve essere aperta. Infatti, l'immissione di aria fredda prolunga la fase e il pane può esservi esposto troppo a lungo. In tal caso assumerebbe una forma piuttosto piatta.

Consigli

- Far lievitare pane, panini e altri prodotti da forno per circa 15 minuti dopo la preparazione. Quindi, adagiarli in una teglia d'acciaio inossidabile rivestita con carta da forno nella camera di cottura fredda e cuocere.
- La temperatura regolabile 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.
- Prima di avviare l'applicazione  «Treccia», si consiglia di spennellare l'impasto con uovo.

Selezionare e avviare la cottura professionale


- ▶ Inserire l'alimento.
- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare l'applicazione desiderata.
 - Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
- ▶ Impostare temperatura, durata ed eventualmente fine e avviamento ritardato e confermare.
- ▶ Per avviare la  cottura professionale, selezionare ▶.





Il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.

7.5 Cottura delicata

Funzionamento

Con  Cottura delicata è possibile preparare in modo delicato tagli di carne pregiati. La fine del funzionamento può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La temperatura viene regolata automaticamente.

La durata della cottura può essere regolata tra le 2 ore e mezza e le 4 ore e mezza per  «Cottura delicata carne rosolata», oppure tra un'ora e mezza e 2 ore e mezza per  «Cottura delicata a vapore».

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Tirare fuori la carne dal frigorifero mezz'ora o un'ora prima della cottura delicata.
- Peso della carne:
 - Cottura delicata carne rosolata: 500–2000 g
 - Cottura delicata a vapore: 500–1500 g
- Temperatura sonda della carne: fino a 90 °C
- Spessore carne: min. 4 cm
- Qualità: carne pregiata magra

Tabella per «Cottura delicata a vapore» e «Cottura delicata carne rosolata»

Pezzo di carne	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C	
		A vapore	Rosolata
Filetto di vitello	al sangue	54	58
	cottura media	58	62
Anca di vitello, arrosto di vitello	cottura media	59	63
Filetto di manzo	al sangue	49	53
	cottura media	53	57
Entrecôte, roastbeef	al sangue	49	53
	cottura media	53	57
Anca di manzo	cottura media	59	63
Anca di maiale, arrosto di maiale	cottura media	61	65
Cosciotto di agnello	al sangue	59	63
	cottura media	63	67
Selezione libera della carne	–	60	70

«Cottura delicata carne rosolata»

- Condire o marinare la carne.



Prima di procedere alla rosolata, eliminare le marinade con erbe aromatiche, senape ecc., perché questi ingredienti tendono a bruciare.

- Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- Rosolare brevemente la carne (max 5 min.) a fuoco vivo su tutti i lati.
- Sistemare quindi la carne rosolata in una pirofila di vetro o porcellana.



Se si desidera rosolare la carne solo dopo la cottura delicata, ridurre la temperatura finale suggerita di circa 3–4 °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 da cuocere. La temperatura all'interno della carne è importante per un risultato ottimale al termine del funzionamento.

- ▶ Inserire la griglia nell'appoggio 1 e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare Λ^{c} «Cottura delicata carne rosolata» (vedi pagina 49).

«Cottura delicata a vapore»

Nella Λ^{v} «Cottura delicata a vapore» la carne viene cotta delicatamente con il vapore. Grazie a una migliore trasmissione energetica del vapore, è possibile ridurre la durata della cottura con un conseguente risparmio energetico. Poiché il vapore crea condensa, il processo di cottura genera più acqua residua nella camera di cottura rispetto alla «Cottura delicata carne rosolata».

- ▶ 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 da cuocere. La temperatura all'interno della carne è importante per un risultato ottimale al termine del funzionamento.

- ▶ Adagiare la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio 1 e il contenitore di cottura forato con la carne sull'appoggio 1.



Il contenitore di cottura forato consente il deflusso dell'acqua di condensa, impedendo quindi una cottura eccessiva della carne. Consiglio: per una carne ancor più aromatizzata, adagiarla su un letto di erbe fresche o fieno.

- ▶ Infilare la spina della sonda di temperatura dell'alimento nella presa.
- ▶ Avviare (vedi pagina 49) Λ^{v} «Cottura delicata a vapore».
- ▶ Dopo la cottura delicata, rosolare delicatamente la carne su tutti i lati per 4–6 minuti.
- ▶ In seguito, avvolgere l'intero pezzo di carne nell'alluminio e lasciarlo riposare coperto per circa 5 minuti.
- ▶ Tagliare la carne e servirla immediatamente.





Poiché la carne viene rosolata solo dopo la cottura delicata per motivi estetici, i valori proposti per la temperatura finale sono di 4 °C inferiori rispetto ai valori della «Cottura delicata carne rosolata».


Selezionare e avviare la cottura delicata




La carne diventa tanto più tenera e succosa quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per i tagli di carne più spessi.. Dopo l'avvio, la temperatura finale non può più essere modificata.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il metodo di cottura delicata desiderato.
- ▶ Selezionare il tipo di animale.
- ▶ Selezionare il tipo di carne.



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

- ▶ Selezionare il grado di cottura (impossibile con  «Selezione libera della carne»).
- Il display visualizza le impostazioni del modo di funzionamento.
- Sopra alla temperatura finale viene proposto un valore.
- ▶ Se necessario, adeguare il valore proposto. Se lo si desidera, impostare l'avviamento ritardato.
- ▶ Per avviare la cottura delicata, selezionare ▶.





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.
- Il display digitale visualizza 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.


Interruzione involontaria

- ▶ Se durante la cottura delicata si preme il tasto , il funzionamento si arresta.
 - Il display visualizza: «Interrompere ?».
- ▶ Per proseguire la cottura delicata, selezionare «No».
 - Il funzionamento prosegue.

Interrompere o disattivare anticipatamente la «Cottura delicata»


- ▶ Nelle impostazioni della cottura delicata selezionare  o premere il tasto .
 - Il display visualizza: «Interrompere ?».
- ▶ Selezionare «Sì».
 - Il funzionamento si interrompe.
- ▶ Per spegnere l'apparecchio premere il tasto .





Se si è scelto «Sì» per errore o se si desidera terminare comunque la cottura del pezzo di carne, occorre premere il tasto  e selezionare un modo di funzionamento. La «Cottura delicata» non è adatta per la carne già rosolata.



7.6 RigenerazioneAutomatica

Funzionamento

Con la  RigenerazioneAutomatica è possibile riscaldare alimenti senza dover impostare modo di funzionamento, 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 è possibile scegliere fra  «Rigenerazione umida» e  «Rigenerazione croccante».

Grado di umidità	Applicazioni
	Alimenti che non devono seccarsi es. verdura, carne, pasta
	Alimenti che devono risultare croccanti dopo la rigenerazione es. pizza, crostate, pasticcini da aperitivo

Durata della rigenerazione

Alcuni sensori rilevano quando l'alimento è caldo.

La durata approssimativa per la maggior parte delle applicazioni è:

-  «Rigenerazione umida»: 10–14 minuti
-  «Rigenerazione croccante»: 14–18 minuti

Selezionare e avviare la Rigenerazione Automatica






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.



Il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.

- ▶ Disporre gli alimenti in stoviglie resistenti al calore, appoggiarle sulla griglia e inserire il tutto nella camera di cottura fredda.
- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il grado di rigenerazione δ° «Umido» o  «Crocante».
- ▶ Se necessario, impostare il termine o l'avviamento ritardato.




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

- ▶ Per avviare, selezionare ▶.
 - Il funzionamento si avvia.
 - Il display visualizza: «Rilevamento di I→II in corso».
 - Successivamente, la durata residua compare sul display.



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

8 EasyCook

Con  EasyCook è possibile preparare qualsiasi piatto in modo facile e pratico. Dopo aver scelto il gruppo e l'alimento, l'apparecchio suggerisce i modi di funzionamento adeguati o applicazioni GourmetGuide, impostazioni e accessori compresi.




















L'omonima brochure fornita insieme alle istruzioni per l'uso contiene le stesse indicazioni in formato cartaceo.


8.1 Panoramica dei gruppi di alimenti

Gli alimenti sono riuniti in diversi gruppi, ma uno stesso alimento può far parte di più gruppi.


È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

-  verdura
-  frutta
-  funghi
-  legumi
-  cereali
-  patate
-  carne
-  pollame
-  pesce e frutti di mare
-  crostate e pizza
-  pane e prodotti di pasticceria
-  sfornati e gratin
-  contorni
-  dessert
-  latticini
-  uova
-  castagne

8.2 Selezionare e avviare la cottura di alimenti

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .

 - Il display visualizza una panoramica dei gruppi di alimenti.

- ▶ Selezionare il gruppo di alimenti.
- ▶ Selezionare l'alimento desiderato.
- ▶ Se necessario: selezionare la forma dell'alimento (intero, a pezzi, ecc.).
- ▶ Se necessario: selezionare il modo di preparazione (cottura, cottura al forno ecc.).
- Il display visualizza varie informazioni su:
 - temperatura
 - durata
 - necessità o meno del preriscaldamento
 - accessori necessari
 - appoggio
 - eventuali consigli
- ▶ Selezionare .
- ▶ Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento.
- ▶ Per avviare il funzionamento, selezionare ▶.




Entro certi limiti, è possibile modificare i parametri impostati.


9 Favoriti

È possibile memorizzare come preferiti fino a 24 modi di funzionamento applicazioni EasyCook o GourmetGuide con le regolazioni effettuate.


9.1 Creare preferiti

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento o un'applicazione EasyCook o GourmetGuide.
- ▶ Eseguire le regolazioni.
- ▶ Premere il tasto .
- Il menu dei preferiti si apre.
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio e confermare.
- ▶ Assegnare un nome al preferito mediante la tastiera visualizzata e confermare.
- Il preferito viene memorizzato.



9.2 Selezionare e avviare un favorito

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il favorito desiderato e confermare con «Sì».
- ▶ Per avviare il favorito, selezionare ▶.
- Il favorito si avvia.

9.3 Modificare un favorito

- ▶ Selezionare il favorito desiderato.
- ▶ Adeguare le impostazioni come necessario.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare una posizione di salvataggio o il favorito da sovrascrivere.
- ▶ Secondo il caso, assegnare un nome al favorito o confermare la sovrascrittura.
 - Il favorito modificato viene memorizzato.

9.4 Cancellare un favorito




- ▶ Se l'apparecchio è impostato su un altro menu: premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- ▶ Selezionare il favorito da cancellare.
 - Il display visualizza: «Cancellare questo favorito?».
- ▶ Per cancellare il favorito, selezionare «Sì».
 - Il favorito viene cancellato.

10 Consigli e accorgimenti

10.1 Risultato della cottura insoddisfacente...

...con pane, dolci e arrostiti



Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Pane, dolci e arrostiti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono cotti o sono pastosi.	<ul style="list-style-type: none">▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.
<ul style="list-style-type: none">• La torta si abbassa.	<ul style="list-style-type: none">▶ Confrontare le impostazioni con «EasyCook».▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione.▶ Per il pan di spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere.▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto cotto presenta una differenza di doratura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata. ▶ Per ,  e , controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli di «EasyCook». ▶ Non posizionare gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confrontare le impostazioni con «EasyCook».



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



...con alimenti rigenerati

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

10.2 Consigli generali

- I cibi con una durata di cottura simile, come per 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.

10.3 Risparmiare energia

Il modo di funzionamento  consuma meno energia del modo di funzionamento .
















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



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

11 Regolazioni utente

11.1 Panoramica delle regolazione utente

	Lingua		Funzioni di assistenza
	Display		Temperatura
	Data		V-ZUG-Home (in funzione del modello)
	Orologio		Sicurezza bambini
	Informazioni		Identificazione apparecchio
	Decalcificazione dell'apparecchio		Modalità demo
	Durezza dell'acqua		Regolazioni di fabbrica
	Volume		

11.2 Adattare le regolazioni utente

► Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.

► Premere il tasto .


• Il display visualizza il menu principale delle regolazioni utente:



► Selezionare la regolazione utente o il sottomenu desiderato.

► Eseguire la regolazione necessaria e confermare premendo il pulsante di regolazione.

– Il display visualizza il menu principale delle regolazioni utente o il rispettivo sottomenu.

► Per uscire da un sottomenu e tornare al menu principale delle regolazioni utente, selezionare .

► Per uscire dalle regolazioni utente, premere un altro tasto o il tasto .



Tutte le regolazioni utente restano memorizzate anche dopo una mancanza di corrente.

11.3 Lingua

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

11.4 Display

Contrasto

Con questa funzione è possibile adeguare la leggibilità del display alle condizioni di montaggio dell'apparecchio.

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata.

Tempo di disattivazione dell'apparecchio

Quando l'apparecchio è acceso ma nessun modo di funzionamento è attivo, dopo un certo tempo si spegne automaticamente senza alcun intervento dell'utente. Esempio: quando un modo di funzionamento termina.





Il tempo di disattivazione dell'apparecchio può essere impostato tra i 3 e i 30 minuti. Di fabbrica, il tempo impostato è pari a 15 minuti.

11.5 Data

La data può essere consultata e modificata.

11.6 Orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

-  Ora
- $^{12}/_{24}$ Formato orologio
-  Indicazione dell'ora
-  Cambio automatico tra orario estivo e invernale
-  Sincronizzazione con la rete

Formato dell'ora

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



Con la funzione «Orario estivo/invernale» attivata, non è possibile attivare l'impostazione «12 h».

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «Visualizzare orologio» (impostata di fabbrica) l'ora dalle 00:00 alle 06:00 (formato 24 ore) o dalle 12:00 a.m. alle 06:00 a.m. (formato 12 ore) viene indicata con una luminosità inferiore.

Nella regolazione «Nascondere orologio», le indicazioni restano spente quando l'apparecchio è disinserito.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Orario estivo/invernale

Se questa funzione è attivata, la commutazione fra orario estivo e invernale è automatica.

A tale scopo è necessario inserire la data corretta nella regolazione utente «Calendario».



Se il formato dell'ora è impostato su «12 h», la funzione orario estivo/invernale non può essere attivata.

Sincronizzazione con la rete

La sincronizzazione con la rete regola l'orologio dell'apparecchio sulla frequenza delle rete elettrica. Una frequenza irregolare della rete elettrica può far sì che l'orologio non funzioni correttamente. Una volta disinserita la sincronizzazione con la rete, si aziona un timer interno all'apparecchio.

11.7 Informazioni

I segnali acustici e i messaggi di avvertenza possono essere disattivati o non visualizzati.

11.8 Decalcificazione dell'apparecchio

Con questa funzione è possibile decalcificare l'apparecchio o consultare il tempo di funzionamento residuo fino alla successiva decalcificazione.

Vedere Decalcificazione (vedi pagina 70).

11.9 Durezza dell'acqua

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

Per la durezza dell'acqua esistono tre campi di regolazione:

Campo	Durezza dell'acqua [°fH]	Durezza dell'acqua [°dH]	Durezza dell'acqua [°eH]
• dura	da 36 a 50	da 21 a 28	da 26 a 35
• media	da 16 a 35	da 9 a 20	da 12 a 25
• morbida	da 1 a 15	da 1 a 8	da 1 a 11

11.10 Volume

Il segnale acustico può essere regolato a due diverse intensità del suono oppure disattivato del tutto.



In caso di guasto, il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».


Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale acustico, anche se questa funzione è impostata su «DIS» (funzione di sicurezza).

11.11 Funzioni di assistenza

Illuminazione


Nell'impostazione «automatica» l'illuminazione della camera di cottura si accende per 3 minuti prima della fine di ogni processo di cottura, es. in un programma automatico o in un modo di funzionamento con durata impostata. Inoltre, l'illuminazione si accende automaticamente aprendo lo sportello dell'apparecchio.




L'illuminazione può essere accesa o spenta in qualsiasi momento premendo il tasto a sfioramento .

Se l'illuminazione non si spegne, si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti per risparmiare energia.

Tip and go

 «Tip and go» indica l'intervallo di tempo dopo il quale un modo di funzionamento o un programma si avvia automaticamente, posto che tutte le regolazioni siano presenti o siano state effettuate. Quando si effettua una regolazione, il countdown si riavvia.

 «Tip and go» può essere attivato o disattivato.

Con  «Tip and go» attivato sono possibili valori tra 10 secondi e 1 minuto. Di fabbrica, il valore impostato è pari a 20 secondi.

11.12 Temperatura

Unità di temperatura

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

- °C: Gradi Celsius
- °F: Gradi Fahrenheit

Valore preimpostato per la cottura delicata

Il valore preimpostato corrisponde alla temperatura finale impostata automaticamente nella cottura delicata. Questa regolazione utente consente di aumentare o diminuire tale valore di massimo 4 °C. Una volta regolato, il valore vale per qualsiasi pezzo di carne.

Esempio: con «Cottura delicata carne rosolata» e un valore preimpostato aumentato di 2 °C, un filetto di manzo viene automaticamente cucinato a «cottura media» a una temperatura finale di 59 °C invece di 57 °C.

11.13 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve a impedire l'attivazione accidentale del programma 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 3 minuti dopo ogni disinserimento dell'apparecchio.

11.14 V-ZUG-Home

Con V-ZUG-Home si può accedere al proprio apparecchio tramite Internet e compiere, per esempio, le seguenti azioni:

- spegnere un apparecchio ancora in funzione
- consultare lo stato dei propri elettrodomestici
- ▶ Per registrare e configurare V-ZUG-Home, visitare il sito www.vzug.com, sezione «Assistenza», e consultare le istruzioni per l'uso a parte.

11.15 Informazioni relative all'apparecchio

Nelle  «Informazioni relative all'apparecchio» troverete:

- link al servizio assistenza
- numero articolo e di fabbricazione (FN) del vostro apparecchio
- versioni software del vostro apparecchio, segnali acustici attualmente utilizzati e immagini di sfondo (in base al modello)
- dati di funzionamento:
 - numero di decalcificazioni già effettuate
 - data e ora dell'ultima decalcificazione
 - tempo di funzionamento attuale con vapore

11.16 Modalità demo

Nella modalità demo sono disponibili quasi tutte le funzioni dell'apparecchio, ma non è possibile utilizzarlo per cucinare. In caso di presentazioni del prodotto e consulenze, si assicura così la sicurezza di utilizzo.

L'inserimento e il disinserimento della modalità demo è possibile solo con un codice di sicurezza.

11.17 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare le regolazioni di fabbrica.

12 Cura e manutenzione



Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!

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

Non mettere le mani nello scomparto del contenitore dell'acqua finché sul display appare: «Non togliere contenitore acqua».

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Non utilizzare detersivi aggressivi o acidi, 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.

12.1 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.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.


12.2 Pulizia della camera di cottura



Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!

Non piegare la sonda di temperatura.

- ▶ 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 se, prima della pulizia, l'apparecchio resta acceso per circa 30 minuti nel modo di funzionamento  e temperatura di 80 °C. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.
- ▶ In caso di sporco ostinato, ad esempio in seguito alla cottura di un pollo, pulire la camera di cottura fredda con detergente sgrassante spray o in crema a seconda delle indicazioni del produttore.



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

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



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

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

12.3 Pulire la porta dell'apparecchio

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

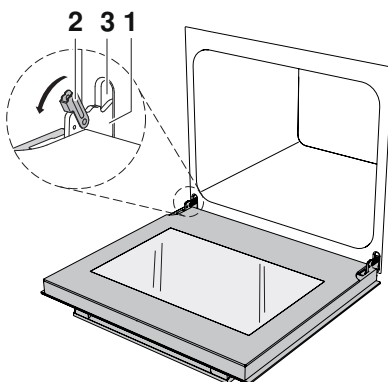
Rimuovere la porta dell'apparecchio



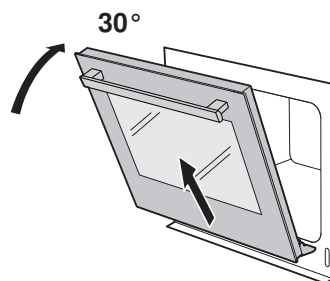
Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!

Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. La porta dell'apparecchio è pesante. Durante lo smontaggio e il montaggio 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 completamente fino all'arresto (circa 30°).
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



Montare la porta dell'apparecchio

- ▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e richiudere le staffe **2**.

12.4 Pulire la guarnizione della porta

- ▶ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.

12.5 Sostituire la guarnizione della porta

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

12.6 Sostituire la lampadina alogena

Per motivi tecnici di sicurezza, la lampadina alogena deve essere sostituita dal nostro servizio clienti.

12.7 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio



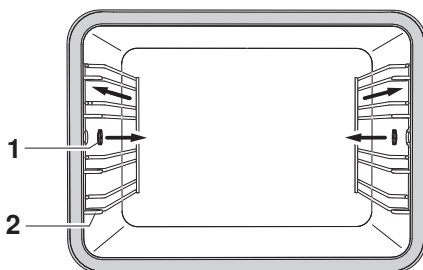
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

Non lavare la sonda di temperatura dell'alimento e il contenitore dell'acqua nella lavastoviglie.

- La teglia d'acciaio inossidabile, la griglia, le griglie d'appoggio e il contenitore di cottura forato possono essere lavati in lavastoviglie.
- Residui d'acqua nel relativo contenitore possono essere rimossi con un decalcificante (non con detersivo) normalmente reperibile in commercio.
- ▶ Pulire la sonda di temperatura dell'alimento usando un panno morbido inumidito con acqua.
- ▶ Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificarla.

Estrarre la griglia d'appoggio

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



Inserire la griglia d'appoggio


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

12.8 Decalcificazione

Funzionamento

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

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

– Premendo il tasto  e dopo la fine di un processo di cottura, il display visualizza: Decalcificare l'apparecchio?
Seguire questa procedura.



Consigliamo di eseguire la decalcificazione quando si accende 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 vaporizzazione la settimana, a seconda della durezza dell'acqua occorre decalcificare come segue:

Durezza dell'acqua	Decalcificare dopo circa
Dura	5 mesi
Media	8 mesi
Morbida	12 mesi

Consultazione del tempo di funzionamento residuo

Il tempo di funzionamento residuo disponibile 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 nei pressi dell'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 «Decalcificare l'apparecchio? Seguire questa procedura.»:

► Selezionare «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 è stato raffreddato a sufficienza e che la decalcificazione non può avere inizio.

► Lasciar raffreddare l'apparecchio.

► Quando compare il messaggio corrispondente sul display: aggiungere 0,5 l di decalcificante non diluito nel contenitore dell'acqua, inserire il contenitore e selezionare ►.

– 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

- ▶ Quando 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 è necessario.







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

Terminare la decalcificazione

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



Se dopo la decalcificazione si utilizza il modo di funzionamento , ,  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.

13 Eliminare personalmente i guasti

13.1 Cosa fare, se ...

In questo capitolo sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se appare visualizzato un altro guasto oppure se non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.



Prima di chiamare il servizio assistenza, annotare il messaggio di guasto completo.

Fxx/Exxx vedere le istruzioni per l'uso
FNxxxxx xxxxxx.

...l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	<ul style="list-style-type: none">► Sostituire il fusibile.► Reinserire l'interruttore automatico.
<ul style="list-style-type: none">Il fusibile interviene ripetutamente.	<ul style="list-style-type: none">► Chiamare il servizio assistenza.
<ul style="list-style-type: none">Interruzione dell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none">► Controllare l'alimentazione elettrica.
<ul style="list-style-type: none">La modalità demo è attivata.	<p>La modalità demo può essere disattivata solo con un codice di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none">► Chiamare il servizio assistenza.
<ul style="list-style-type: none">L'apparecchio è difettoso.	<ul style="list-style-type: none">► Chiamare il servizio assistenza.

...solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">La lampada alogena è difettosa.	<ul style="list-style-type: none">► Chiamare il servizio assistenza.


...la durata di cottura sembra insolitamente lunga

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio presenta solo un collegamento monofase. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Provvedere al collegamento bifase dell'apparecchio.

...durante la cottura a vapore non si vede il vapore

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> La temperatura della camera di cottura supera i 100 °C. 	<p>Non occorre alcun intervento: il vapore oltre i 100 °C non è visibile.</p>

...la temperatura sonda non viene indicata

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura dell'alimento non è infilata correttamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Accertarsi che la sonda di temperatura dell'alimento sia infilata correttamente nella presa. ► Accertarsi che la sonda di temperatura dell'alimento sia infilata correttamente nell'alimento: la punta deve trovarsi al centro della parte più spessa.
<ul style="list-style-type: none"> Nel programma automatico scelto, la sonda di temperatura dell'alimento non può essere utilizzata; il simbolo $\Lambda^{\circ}\text{C}$ è in grigio. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Se, ciononostante, occorre utilizzare la sonda di temperatura dell'alimento: passare al menu dei modi di funzionamento  e impostarne uno adeguato.
<ul style="list-style-type: none"> La sonda di temperatura dell'alimento o la presa è difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Chiamare il servizio assistenza.



Durante il riscaldamento la temperatura sonda non viene mai indicata.

...il campo dei comandi si appanna

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Nei modi di funzionamento con vapore fuoriesce del vapore.	<p>Un breve appannamento è normale.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Assicurarsi che, quando si chiude la porta dell'apparecchio, questa sia completamente a tenuta.▶ In caso di appannamento forte e continuo, chiamare il servizio assistenza.

...si sentono rumori durante il funzionamento

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Questi rumori si sentono durante l'intero funzionamento (rumori di commutazione o di pompaggio).	<p>È del tutto normale.</p>


... l'orologio non funziona correttamente

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Frequenza irregolare della rete elettrica	<ul style="list-style-type: none">▶ Disinserire la sincronizzazione con la rete.
<ul style="list-style-type: none">• Timer interno non preciso dopo il disinserimento della sincronizzazione con la rete	<ul style="list-style-type: none">▶ Chiamare il servizio assistenza.

...il display visualizza:

FN/EXX vedere le istruzioni per l'uso


FN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">Diverse situazioni possono causare un messaggio di guasto.	<ul style="list-style-type: none">▶ Confermare l'indicazione di guasto premendo il tasto .▶ 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 FN (vedere targhetta dei dati).▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.▶ Chiamare il servizio assistenza.


...il display visualizza:

UX/EXX vedere le istruzioni per l'uso

FN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">Guasto nell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none">▶ Confermare l'indicazione di guasto premendo il tasto .▶ 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 FN (vedere targhetta dei dati).▶ Interrompere l'alimentazione elettrica.▶ Chiamare il servizio assistenza.

...il display visualizza:

 Calore residuo

Non rimuovere il contenitore dell'acqua.

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• La temperatura dell'acqua nel generatore di vapore è troppo elevata.	<p>► Aspettare il raffreddamento (possono trascorrere fino a 30 minuti).</p> <p>Per motivi di sicurezza l'acqua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore.</p> <p>L'apparecchio può comunque essere utilizzato.</p>

...il display visualizza:

Decalcificazione fallita

Apparecchio non decalcificato

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• È stato usato un prodotto decalcificante non idoneo.	<p>► Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto.</p>
<ul style="list-style-type: none">• La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	<p>► Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati) e dell'intero messaggio di guasto.</p> <p>► Chiamare il servizio assistenza.</p>

13.2 Dopo una mancanza di corrente



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Breve mancanza di corrente durante il funzionamento



- L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.
 - Dopo l'inserimento dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. Funzionamento interrotto».
- Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
- Il display visualizza il menu dei modi di funzionamento.

Breve mancanza di corrente durante la decalcificazione

- La decalcificazione si interrompe.
- ▶ Dopo l'inserimento dell'apparecchio, il display visualizza: « Mancanza di corrente. Decalcificazione prosegue.»
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
 - La decalcificazione prosegue.

Mancanza di corrente prolungata

Dopo una mancanza di corrente prolungata, viene eseguita una prima messa in funzione. Tuttavia, prima di poter rimettere in funzione l'apparecchio, occorre reimpostare l'ora risp. decalcificazione proseguita; altre regolazioni non sono obbligatorie.

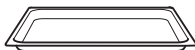
- Dopo l'accensione dell'apparecchio, il display visualizza: «Mancanza di corrente. Regolare ora».
- ▶ Per confermare il messaggio, selezionare ✓.
 - Il display visualizza il menu «Ora» delle regolazioni utente.
- ▶ Selezionare , regolare l'ora e confermare.
 - Il display visualizza di nuovo il menu «Ora».
- ▶ Selezionare .
- Il display visualizza: «Proseguire con la messa in funzione?».
- ▶ Se si desidera modificare altre regolazioni utente, selezionare "Sì".
 - Il display visualizza il relativo menu delle regolazioni utente.
- ▶ Se non si desidera modificare altre regolazioni utente, selezionare "No".
 - L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.
 - Se era in corso una decalcificazione: la decalcificazione prosegue.

14 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione si prega di indicare la famiglia di prodotti e l'esatta denominazione dell'accessorio o del ricambio.

14.1 Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile
2/3 Gastronorm



Contenitore di cottura forato
2/3 Gastronorm



Griglia



Sonda di temperatura dell'alimento con impugnatura dritta



Brochure EasyCook



Ricettario



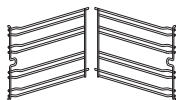
Gastronorm (GN) è un sistema di misurazione utilizzato nelle cucine professionali. La misura di riferimento $\frac{1}{4}$ GN è di 325 x 530 mm.

14.2 Accessori speciali

Per informazioni consultare: www.vzug.com

14.3 Ricambi

Griglia d'appoggio
sinistra/destra



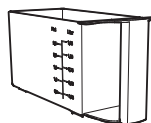
Dado zigrinato



Coperchio del contenitore
dell'acqua



Contenitore dell'acqua



Decalcificante
Durgol Swiss Steamer



Il decalcificante può essere acquistato anche in negozi specializzati.

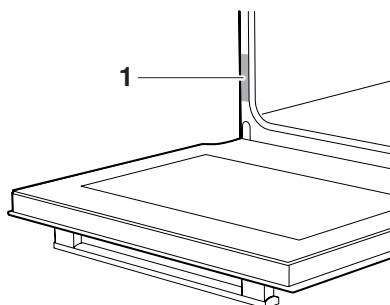
15 Dati tecnici

Dimensioni esterne


► Vedere istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

► Vedere targhetta dei dati **1**



15.1 Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con il modo di funzionamento .

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 2 kg

15.2 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 a un controllo esatto della temperatura.

15.3 Scheda tecnica del prodotto



secondo il regolamento UE n. 66/2014		
Tipo di apparecchio	-	Vaporiera
Denominazione del modello	-	CSTHSL
Dimensioni dell'apparecchio SMS 55	kg	28
Dimensioni dell'apparecchio EURO 60	kg	28
Numero di camere di cottura	-	1
Fonte di calore per ciascuna camera di cottura	-	Corrente
Volume per ciascuna camera di cottura	l	34
Consumo energetico nel modo di funzionamento convenzionale ¹⁾	kWh/ciclo	-
Consumo energetico nel modo di funzionamento ad aria calda/circolazione dell'aria ²⁾	kWh/ciclo	0,47
Indice di efficienza energetica per ciascuna camera di cottura ³⁾	-	68,1
Metodo di misurazione e calcolo adottato		IEC 60350

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

Risparmiare energia in cucina

Il modo di funzionamento  consuma meno energia del modo di funzionamento .

- ▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ▶ Nel caso dei gratin utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5 – 10 minuti prima della fine cottura.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

15.4 Automatico di risparmio standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby .



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Nascondere orologio». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

15.5 Rimando alla licenza «Open source»

Il presente apparecchio include il software open source Newlib. Tale programma è soggetto alle condizioni di licenza indicate al capitolo 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) del documento di testo allegato relativo alla licenza stessa.

L'interfaccia V-ZUG del presente apparecchio comprende i seguenti moduli software open source. Tali moduli sono soggetti alle corrispondenti condizioni di licenza citate secondo il documento allegato relativo alla licenza stessa:

- Apache Commons Codec (Copyright © 2002-2011 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Collections (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Configuration (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Lang (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Logging (Copyright © 2003-2007 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Net (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache HttpComponents Client (Copyright © 1999-2012 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache HttpComponents Core (Copyright © 2005-2012 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache log4j (Copyright © 2010 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Gson (Copyright © 2008-2014 Google Inc.): licenza secondo cap. 1.1

- Guava (Copyright © 2007-2014 The Guava Authors): licenza secondo cap. 1.1
- JavaScript Date Time Picker (Copyright © 2010-2014, Teng-Yong Ng): licenza secondo cap. 3
- JavaScript MD5 (Copyright © Paul Johnston 1999 – 2009): licenza secondo cap. 2
- Jsr305 (Copyright © 2007-2009, JSR305 expert group): licenza secondo cap. 2
- Newlib: licenza secondo cap. 4.1.1-4.1.3; 4.1.11; 4.1.13-4.1.19; 4.1.26, 4.1.35
- Pure (Copyright © 2013 Yahoo!, Inc.): licenza secondo cap. 2

16 Indice analitico

A		
Accessori	18, 80	
Pulire	69	
Accessori speciali	19, 80	
Appoggi	17	
Aria calda	21	
Aria calda con vapore	21	
Aria calda umida	23	
Arresto	39	
Attivare/disattivare immissione di vapore	22	
Avvertenze di sicurezza		
Informazioni generali	7	
Avvertenze per l'uso	10	
Avviamento ritardato	27	
B		
Brevi istruzioni	92	
C		
Camera di cottura		
Misurazione della temperatura	82	
Pulire	66	
Campo di validità	2	
Cancellare		
Favoriti	56	
Ricetta personale	42	
Collegamento elettrico	82	
Consigli e accorgimenti	57	
Contenitore dell'acqua	19	
Pulire	69	
Riempire	25	
Svuotare	35	
Contrasto	61	
Contratto di servizio	91	
Cottura a vapore	20	
Cottura delicata	46	
Avviare	49	
Carne rosolata	47	
Con vapore	48	
Disinserire anticipatamente	50	
Posizionare la sonda di temperatura dell'alimento	47, 48	
Valore preimpostato	64	
Cottura professionale	45	
Cottura Automatica	43	
Cura	66	
D		
Dati tecnici	82	
Decalcificante	71	
Decalcificazione	70	
Avviare	72	
fallita	78	
Fase di risciacquo	73	
tempo residuo fino alla prossima de- calcificazione	65	
Differenza di doratura	58	
Dimensioni esterne	82	
Disattivazione automatica	61	
Disinserire anticipatamente	30	
Disinstallazione	13	
Domande	91	
Durata	27	
Passaggio della ricetta	40	
Durata della rigenerazione	51	
Durata di cottura lunga	75	
Durezza dell'acqua	63	
E		
EasyCook	53, 80	
Gruppi di alimenti	53	
Elementi di comando e d'indicazione ...	15	
F		
Famiglia di prodotti	2	
Favoriti	55	
Avviare	55	
Cancellare	56	
Creare	55	
Modificare	56	
Fine	27	
FN	65	
Formato dell'ora	62	
G		
Grado di umidità	51	
Griglia	18	
Griglia d'appoggio	69	
Pulire	69	
Guarnizione della porta		

Rigenerazione Automatica	51
Risparmiare energia	59, 83

S

Segnali acustici.....	62
Service & Support	91
Service Desk	65
Sicurezza.....	13
Simboli	6
Sincronizzazione con la rete	62
Smaltimento	13
Sonda della temperatura	17
Sonda di temperatura dell'alimento	19, 29
Pulire	69
Standby	84
Struttura.....	15

T

Targhetta dei dati.....	82
Tasti a sfioramento.....	16
Teglia d'acciaio inossidabile	18
Temperatura finale	29
Temperatura sonda.....	29
Misurare solo.....	30
Tempo di disattivazione dell'apparecchio	61
Temporizzatore	31
Tip and go	26, 64
Tipo.....	2

U

Unità di temperatura	64
Uso	24

V

versioni software.....	65
Volume.....	63
Volume di caricamento	82
V-ZUG-Home	65

17 Note

18 Service & Support



Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende 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 fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio:** _____

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

► Aprire la porta dell'apparecchio.

- La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

Il vostro ordine di riparazione

Con il numero di telefono gratuito dell'assistenza tecnica 0800 850 850 sarete collegati direttamente al vostro

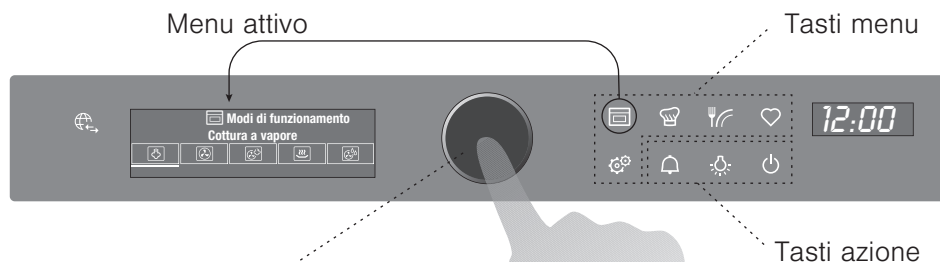
centro assistenza V-ZUG più vicino. Effettuando l'ordine telefonicamente, su richiesta, è possibile concordare immediatamente un appuntamento sul posto.

Richieste generali, accessori, contratto di servizio

V-ZUG è a vostra disposizione per richieste generali di tipo amministrativo e tecnico, accetta i vostri ordini per accessori e ricambi o vi informa sui contratti di servizio progressivi. A tal fine potete contattarci al numero telefonico + 41 58 767 67 67 o all'indirizzo: www.vzug.com.

Brevi istruzioni

In questa sezione sono riportate le informazioni principali sull'uso del sistema.





Pulsante di regolazione come elemento di controllo centrale

- ▶ Premere per accendere l'apparecchio, per selezionare e confermare
- ▶ Ruotare per regolare la temperatura e la durata o per navigare nel menu

Tasti menu e tasti azione

I tasti menu comprendono una serie di opzioni di preparazione e regolazioni utente. Tali opzioni possono essere selezionate premendo il tasto corrispondente. Il menu attivo viene visualizzato sul display. Con il bottone di regolazione è possibile utilizzare e navigare nel menu; altri sottomenu possono essere richiamati in modo facile e veloce.

I tasti funzione consentono l'accesso diretto a funzioni indipendenti come il temporizzatore  o lo spegnimento dell'apparecchio .



J23003012-R06

