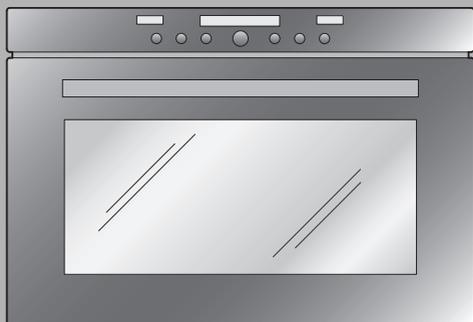


Vaporiera combinata

CombiSteam SL



Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' 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 osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello No.	Sistema dimisura
CSTSLZ60	58A	60-381
CSTSLZ60c	58A	60-381

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Osservazioni sulla sicurezza	6
1.1	Simboli utilizzati	6
1.2	Osservazioni generali sulla sicurezza	7
1.3	Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio	8
1.4	Avvertenze per l'uso	11
2	Smaltimento	15
3	Descrizione dell'apparecchio	16
3.1	Struttura	16
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	17
3.3	Camera di cottura	19
3.4	Accessori	20
4	Uso	22
4.1	Prima messa in esercizio	24
4.2	Riempire il contenitore dell'acqua	25
4.3	Selezionare il modo di funzionamento	26
4.4	Selezionare la temperatura della camera di cottura	26
4.5	Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura	27
4.6	Modificare il modo di funzionamento	27
4.7	Disinserimento	28
4.8	Svuotare il contenitore dell'acqua	29
5	Regolazioni utente	30
5.1	Lingua	32
5.2	Sicurezza bambini	32
5.3	Indicazione dell'ora	33
5.4	Segnale acustico	33
5.5	Illuminazione	33
5.6	Durezza dell'acqua	34
5.7	Unità di temperatura	34
5.8	Contrasto	34
5.9	Formato dell'ora	35
5.10	Sincronizzazione con la rete	35
5.11	Regolazioni di fabbrica	35
6	Funzioni dell'orologio	36
6.1	Regolare e modificare l'ora	36
6.2	Temporizzatore	37
6.3	Durata di funzionamento	39
6.4	Avviamento ritardato	41

7	Modi di funzionamento	44
7.1	Cottura a vapore	44
7.2	Rigenerazione	45
7.3	Cottura professionale	45
7.4	Aria calda	46
7.5	Aria calda umida	46
7.6	Aria calda + vapore	47
8	Sonda per la temperatura	48
8.1	Temperatura sonda	49
9	Cottura delicata	51
9.1	Funzionamento	51
9.2	Cottura delicata carne rosolata	51
9.3	Cottura delicata a vapore	52
9.4	Sistemare la sonda di temperatura	52
9.5	Selezionare la cottura delicata	53
10	Rigenerazione automatica	56
10.1	Grado di umidità	56
10.2	Durata della rigenerazione	56
10.3	Selezionare e avviare la rigenerazione automatica	57
11	CotturaAutomatica	59
11.1	Grado di doratura	59
11.2	Durata della cottura	59
11.3	Selezionare e avviare la CotturaAutomatica	61
12	GourmetVapore	63
12.1	Selezionare e avviare il GourmetVapore	64
13	Ricette	66
13.1	Selezionare e avviare le ricette	67
14	Ricette personali	70
14.1	Creare ricette personali	70
15	Mantenere caldo	74
16	Consigli ed accorgimenti	75
16.1	Cottura a vapore	75
16.2	Rigenerazione	75
16.3	Cottura professionale	76
16.4	Aria calda + vapore	76
16.5	Cuocere e arrostitire	77
16.6	Torta	77
16.7	Differenza della doratura	78
16.8	Igiene	78

16.9 Risparmiare energia	79
17 Cura e manutenzione	80
17.1 Pulizia esterna	80
17.2 Pulire la guarnizione della porta	80
17.3 Sostituire la guarnizione della porta	80
17.4 Pulire la porta dell'apparecchio	81
17.5 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio	82
17.6 Pulire la camera di cottura	83
17.7 Sostituire la lampadina ad incandescenza	83
18 Decalcificazione	84
18.1 Consultazione del tempo di funzionamento residuo	85
19 Eliminare personalmente i guasti	90
19.1 Cosa fare, se	90
19.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica	94
20 Accessori e ricambi	95
21 Dati tecnici	97
22 Annotazioni	98
23 Indice	100
24 Assistenza tecnica	103

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento.



Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

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

1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza



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



- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

1.3 Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto alte. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.

- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e a condizione che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza.
- **AVVERTENZA:** durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- 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.
- Il cassetto scaldavivande e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.

- In caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco in eccesso e gli accessori prima di avviare questa funzione.
- Utilizzare soltanto la sonda per la temperatura consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- **AVVERTENZA:** prima di sostituire la lampadina assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme con ad esempio un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti e carta!
- 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 Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, 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 disturbo di funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto scaldavivande oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi con grill: durante la cottura al grill lasciare chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferirsi muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Nel caso delle cucine: per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

Attenzione: pericolo di morte!

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, è vietato utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza porvi sopra delle stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.

2 Smaltimento

Imballaggio

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

Disinstallazione

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

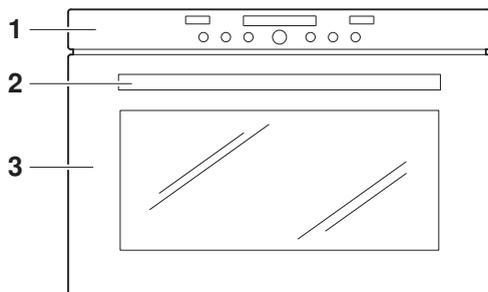
- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Struttura



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

3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Indicazione del testo in chiaro

Aria calda Programmi
Ricette

Display digitali

200°C Temperatura

14:25 Ora
Durata di funzionamento
Orario di disinserimento
Temporizzatore

Simboli dei modi di funzionamento

 Cottura a vapore

 Cottura professionale

 Rigenerazione

 Aria calda

Simboli

	Temperatura della camera di cottura		Durata di funzionamento
	Temperatura sonda		Orario di disinserimento
	Temporizzatore		Ora

Tasti

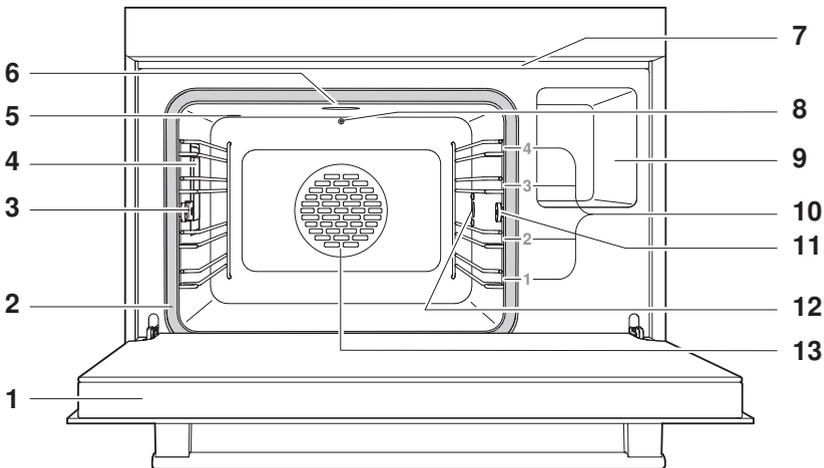
	Illuminazione		Temporizzatore
	Temperatura camera di cottura/ Temperatura sonda		Ora Durata di funzionamento Orario di disinserimento
	Modo di funzionamento		Off
	Bottone di regolazione		

3.3 Camera di cottura



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

Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.



- | | |
|--|--|
| 1 Porta dell'apparecchio | 8 Sonda della temperatura della camera di cottura |
| 2 Guarnizione della porta | 9 Scomparto del contenitore dell'acqua |
| 3 Presa per la sonda della temperatura | 10 Appoggi con diciture |
| 4 Illuminazione | 11 Dado zigrinato |
| 5 Sensore climatico | 12 Entrata vapore |
| 6 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura | 13 Ventilatore dell'aria calda |
| 7 Fessura di ventilazione | |

3.4 Accessori



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

Teglia d'acciaio inossidabile

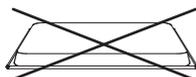


- Stampo per pasticcini da aperitivo e pane
- Leccarda abbinata alla griglia e al contenitore di cottura forato
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



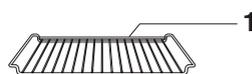
► Spingere la teglia d'acciaio inossidabile con le aperture **1** contro la parete posteriore della camera di cottura. In tal modo essa scatterà in posizione durante l'estrazione.

► Sollevare la teglia d'acciaio inossidabile per estrarla completamente dalla camera di cottura.

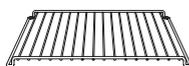


► Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia

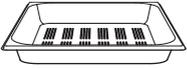


- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Inserire il rinforzo orizzontale **1** all'indietro nella camera di cottura. In tal modo l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in tutta sicurezza.

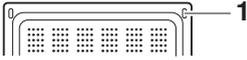


- Raffreddamento dell'impasto cotto.

Contenitore di cottura forato



- Cottura di verdure, carne e pesce freschi o surgelati.
- Appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Estrazione del succo da frutti di bosco, frutti ecc.



- ▶ Spingere il contenitore di cottura con le aperture **1** contro la parete posteriore della camera di cottura. In tal modo esso scatterà in posizione durante l'estrazione.
- ▶ Sollevare il contenitore di cottura per estrarlo completamente dalla camera di cottura.

Sonda per la temperatura



- Misurazione della temperatura negli alimenti da 30 °C a 99 °C.



I valori proposti per le temperature sonda sono descritti nei Consigli di regolazione a parte.

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 nel volume della fornitura.

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

4 Uso

Tramite tasti

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura e della sonda, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento e altre funzioni.

- Il simbolo della funzione selezionata è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione o l'apparecchio l'acquisisce automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne.

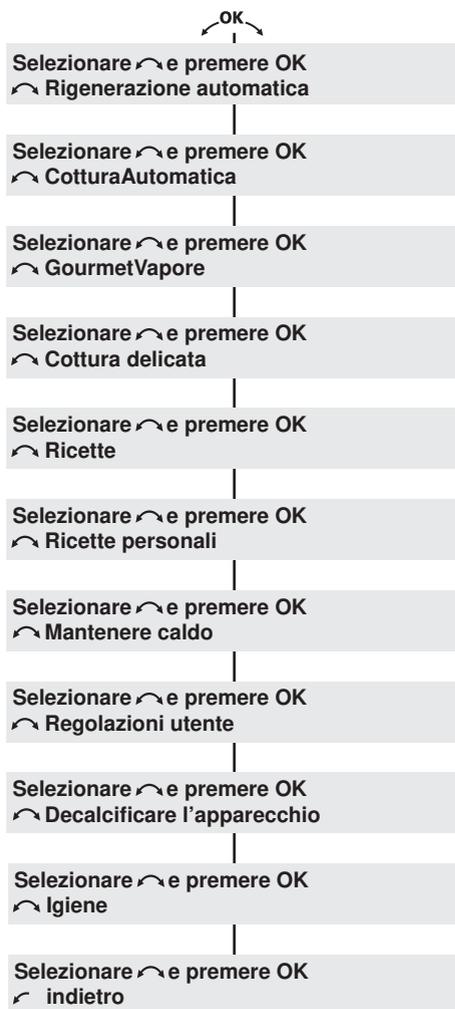
Uso mediante l'indicazione del testo in chiaro

Il bottone di regolazione  viene utilizzato – ad apparecchio disinserito – per richiamare l'indicazione del testo in chiaro, per sfogliare le diverse possibilità di selezione e per confermare.

- Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione .
- Girando il bottone di regolazione  si sfoglia tra le selezioni.
- Confermare la selezione premendo di nuovo il bottone di regolazione .
- Premendo il tasto  si spegne l'indicazione del testo in chiaro.



Selezionando «indietro» e premendo il bottone di regolazione , si può ritornare di volta in volta al livello di comando immediatamente superiore. Il simbolo  indica la presenza di un'informazione.



4.1 Prima messa in esercizio

Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle seguenti operazioni:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Se sul display lampeggia **12:00**, girare il bottone di regolazione  per regolare l'ora.



Premendo sul bottone di regolazione  si può passare dalle ore ai minuti.

Girando si possono regolare le ore o rispettivamente i minuti.

Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Eventualmente adattare la durezza dell'acqua nelle regolazioni utente.
- ▶ 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 210 °C per ca. 30 minuti.



Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

4.2 Riempire il contenitore dell'acqua



Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «1,25» «litri» con acqua potabile appena erogata e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.
- Con i modi di funzionamento , ,  e  +  nonché con «Rigenerazione automatica», «Cottura Automatica», «Gourmet Vapore», «Ricette» e «Ricette personali», il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.
- Con i modi di funzionamento  e  + , come anche per il programma «Cottura delicata», il contenitore dell'acqua può restare nello scomparto senza che per questo il risultato ne venga influenzato.

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 massimo 0,5 litri d'acqua, per impedire che trabocchi durante il ripompaggio.

4.3 Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  più volte finché nell'indicazione del testo in chiaro compare il modo di funzionamento desiderato.
 - Sul display digitale lampeggia la temperatura proposta.
 - I simboli del modo di funzionamento e $^{\circ}\text{C}$ lampeggiano.

Modi di funzionamento

Premere il tasto  .	Modo di funzionamento	
1×		Cottura a vapore
2×		Rigenerazione
3×		Cottura professionale
4×		Aria calda
5×	 + 	Aria calda umida
6×	 + 	Aria calda + vapore

4.4 Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e impostare la temperatura desiderata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - L'apparecchio si avvia.



Con i modi di funzionamento ,  +  e  + , al raggiungimento della temperatura della camera di cottura impostata viene emesso un segnale acustico semplice.

4.5 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto °C.
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:

Temperatura camera di cottura
 - Sul display digitale lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.
 - Il simbolo °C lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la temperatura della camera di cottura.

4.6 Modificare il modo di funzionamento

Il modo di funzionamento regolato non può essere modificato durante il funzionamento.

- ▶ Premere il tasto ○.
 - Il modo di funzionamento impostato termina.
- ▶ Premendo il tasto , selezionare il nuovo modo di funzionamento.

4.7 Disinserimento

- ▶ Premere il tasto .
- Viene emesso un segnale acustico breve.
- I simboli del modo di funzionamento e °C si spengono.
- In tutti i modi di funzionamento a vapore, alla fine si può verificare una riduzione del vapore. Durante tale fase, per circa 1 minuto il vapore viene rilasciato gradualmente dalla camera di cottura all'ambiente. Così si evita l'intensa fuoriuscita di vapore al momento di aprire la porta dell'apparecchio.

Fino a quando la temperatura della camera di cottura resta sopra gli 80 °C,

- sul display appare:

Calore residuo



L'apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso e l'indicazione del testo in chiaro è spenta.

Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

Prelevare l'alimento



Pericolo di ustione!

Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore bollente o aria bollente.

Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

- ▶ Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- ▶ Disporre l'impasto cotto sulla griglia per il raffreddamento.
- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e le parti di cibo dalla camera di cottura.
- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

4.8 Svuotare il contenitore dell'acqua



Pericolo di scottatura!

L'acqua contenuta nel contenitore dell'acqua può essere caldissima.

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

Sul display appare:

 Scarico acqua

- Dopo che l'acqua è stata pompata nuovamente nel contenitore, prelevarlo, svuotarlo e asciugarlo.



Se sul display appare: .

 Non togliere contenitore acqua

ciò significa che la temperatura dell'acqua residua è troppo elevata.

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

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

5 Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

- ▶ Girare il bottone di regolazione finché

– sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Regolazioni utente

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

– Sul display appare:

Regolazioni utente
 Lingua

- ▶ Girando il bottone di regolazione  si visualizzano le possibilità esistenti.

- ▶ Selezionare la regolazione desiderata e confermarla premendo il bottone di regolazione .

- ▶ Per abbandonare premere il tasto .



Le regolazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

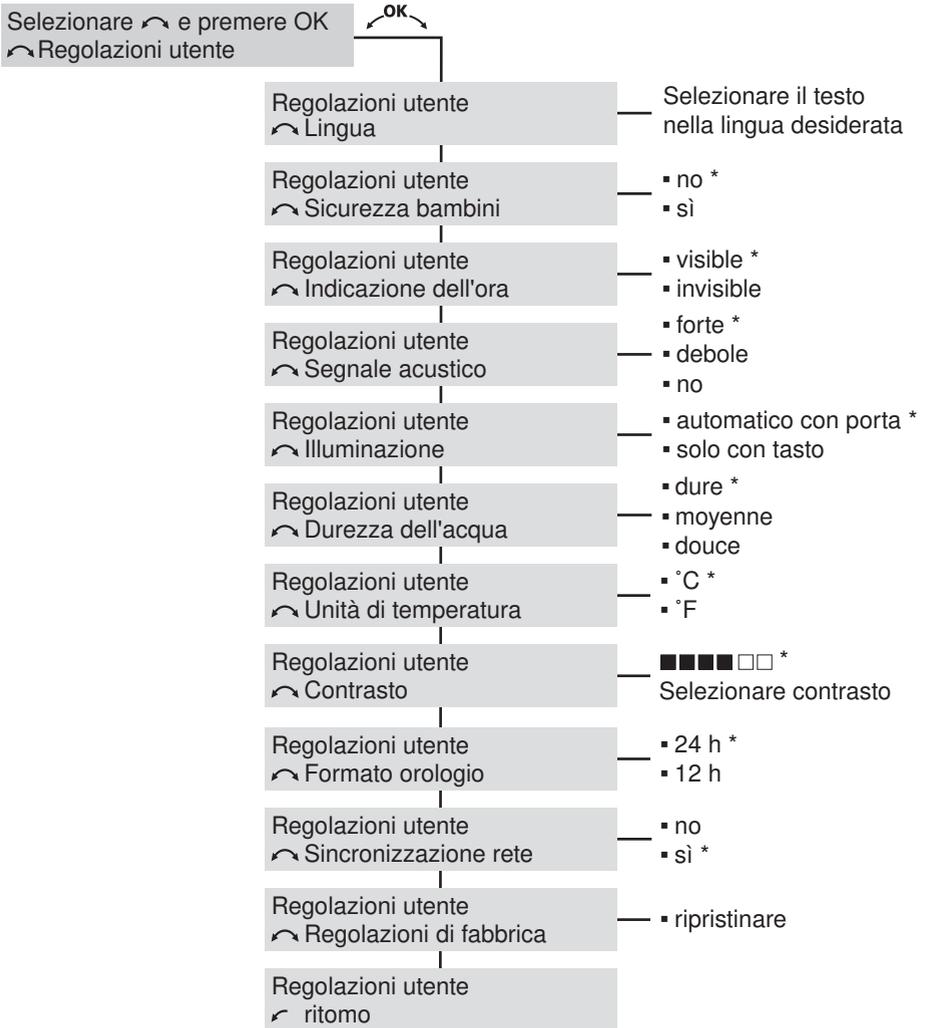
Regolazioni possibili

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica



Selezionare  e premere OK
 Regolazioni utente

Selezionare  e premere OK
 Decalcificare l'apparecchio



* Regolazioni di fabbrica

5.1 Lingua

È possibile modificare la lingua della visualizzazione. Sono disponibili diverse lingue.



Attraverso la seguente combinazione di tasti viene ripristinata la lingua delle regolazioni di fabbrica:

- ▶ Premere contemporaneamente il tasto  e il bottone  di regolazione finché – sul display appare:

Lingua
 Italiano

5.2 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.

Se si preme il tasto  o  quando la sicurezza bambini è attivata,

- viene emesso un segnale acustico doppio
- sul display appare:
- l'utilizzo del tasto non ha alcun effetto.

Sicurezza bambini attiva
 Disattivare: vedi istruzioni

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Tenere premuto il tasto  e premere il tasto  o .
- La sicurezza bambini è disinserita.
- A questo punto l'uso ha luogo come di consueto.
- 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.



I tasti ,  e  si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

5.3 Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile», le indicazioni restano spente quando l'apparecchio è disinserito. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione -utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

5.4 Segnale acustico

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

• forte	volume massimo
• debole	volume ridotto
• dis	segnale acustico disattivato



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).

5.5 Illuminazione

Con la regolazione «automatico con porta», l'illuminazione si accende all'apertura della porta dell'apparecchio e si spegne alla sua chiusura.



Premendo il tasto  è possibile in qualsiasi momento attivare e disattivare l'illuminazione.

Quando non si disattiva l'illuminazione premendo il tasto , essa si spegnerà automaticamente 30 minuti dopo la fine del funzionamento.

5.6 Durezza dell'acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento giusto per la decalcificazione. Questo sistema può essere ulteriormente ottimizzato per le case che dispongono di acqua dolce (anche trattata da un impianto d'addolcimento) e acqua di durezza media, impostando il campo adatto nelle regolazioni utente.

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
• dolce	da 1 a 15	da 1 a 8	da 1 a 11

5.7 Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere selezionata tra «°C» e «°F».

• °C	Gradi Celsius
• °F	Gradi Fahrenheit

5.8 Contrasto

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

5.9 Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a.m./p.m.).

5.10 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 impiega un timer interno all'apparecchio.

5.11 Regolazioni di fabbrica

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

6 Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- ora
- temporizzatore
- durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo



Ad apparecchio disinserito, la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.

Dopo aver selezionato il formato dell'ora «12 h», la luminosità non si riduce.

6.1 Regolare e modificare l'ora



L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

- ▶ Premere il tasto .
- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggiano le ore.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Premere il tasto  o il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggiano i minuti.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.
- ▶ Confermare le regolazioni premendo il bottone di regolazione .

Ora: regolare l'ora
 Minuti: premere OK

Ora: regolare i minuti
 Confermare: premere OK

6.2 Temporizzatore

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

Regolare

- ▶ Premere il tasto .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.

Temporizzatore: regolare min./sec.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es.  = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es.  = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.



Premendo 1 volta il tasto  la durata può essere -riportata su .

Avviare

- ▶ Avviare il temporizzatore premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display è visibile la durata residua a scalare.
 - Si accende il simbolo .

Durata impostata trascorsa

Una volta trascorsa la durata impostata

- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici,
- sul display appare:
- il simbolo  lampeggia.

Temporizzatore
tempo scaduto

- ▶ Premere il tasto  per spegnere il segnale acustico.

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Nel display digitale lampeggia la durata residua a scalare.
 - Il simbolo  lampeggia.

Temporizzatore: regolare min./sec.
 0'00: premere di nuovo

- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata del temporizzatore.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.

Temporizzatore: regolare min./sec.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

6.3 Durata di funzionamento

Una volta trascorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolare

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo 9 ore 59 min.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Nel display digitale è visibile la durata residua che decorre.
 - Il simbolo  è acceso.

Durata di funzionamento ore/min.
 Orario disinseri.: prem. di nuovo

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata di funzionamento.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento trascorsa

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente,
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto,
- nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- in un display digitale appare la temperatura della camera di cottura,
- nell'altro display digitale lampeggia ,
- il simbolo $I \rightarrow I$ lampeggia,
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Durata di funzion. tempo scaduto
 Proseguire: scegliere durata

Prolungare la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione



Disinserimento

- ▶ Premere il tasto .
- Le regolazioni sono cancellate.
- Sul display viene indicato il calore residuo.

6.4 Avviamento ritardato

L'avviamento ritardato è attivo quando, con il modo di funzionamento selezionato, sono stati regolati la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento.

In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.

Quando si usa la sonda per la temperatura, si deve regolare la durata stimata.

I valori di riferimento sono riportati nei Consigli di regolazione a parte.

L'apparecchio si inserisce all'ora fissata e al raggiungimento della temperatura sonda si disinserisce. A seconda della durata stimata, ciò può avvenire un poco prima o un poco dopo rispetto all'orario di disinserimento.



Se l'apparecchio deve essere preriscaldato per uno dei programmi «CotturaAutomatica», «GourmetVapore» «Ricette» oppure «Ricette personali», non è possibile utilizzare l'avviamento ritardato. Non lasciare i cibi facilmente deteriorabili senza refrigerazione.

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Confermare senza premere il bottone di regolazione .

Impostare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento ore/min.
☐ Orario disinseri.: prem. di nuovo

 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggia 0h 15.
 - Il simbolo $I \rightarrow I$ lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo 9 ore 59 min.
- ▶ A questo punto non è necessario confermare la regolazione quindi non premere il bottone di regolazione .

Regolare l'orario di disinserimento

- ▶ Premere nuovamente il tasto .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
 - Sul display digitale lampeggia p. es.  – orario di disinserimento senza ritardo.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare l'orario di disinserimento.

Orario disinserimento
 Durata: premere di nuovo



L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 min.

Se è stato selezionato il formato dell'ora «12 h», il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display l'ora è ferma.
 - Il simbolo  è acceso.
 - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento  e 180 °C.
- ▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 min.
- ▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
 - L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.
- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.



La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento trascorsa

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente,
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto,
- nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- in un display digitale appare la temperatura della camera di cottura,
- nell'altro display digitale lampeggia ,
- il simbolo I→I lampeggia,
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Durata di funzion. tempo scaduto
 Proseguire: scegliere durata

Prolungare la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione



Disinserimento

- ▶ Premere il tasto .
 - Le regolazioni sono cancellate.
 - Sul display viene indicato il calore residuo.

7 Modi di funzionamento

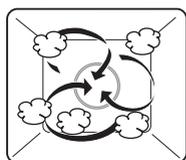
Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento.

- Mettere gli stampi sulla griglia.
- Selezionare il modo di funzionamento desiderato premendo una o più volte il tasto .



Osservare le indicazioni nei Consigli e accorgimenti e nei Consigli di regolazione a parte.

7.1 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

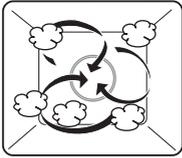
- Cottura di verdura, riso, cereali, legumi, alimenti a base di uova
- Affogatura di carne, pollame e pesce
- Estrazione del succo da frutti e frutti di bosco
- Produzione di yogurt
- Sterilizzazione



E' possibile cuocere su più appoggi contemporaneamente.

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

7.2 Rigenerazione



Campo di temperatura	100–150 °C
Valore proposto	120 °C
Appoggio	da 1 a 4

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

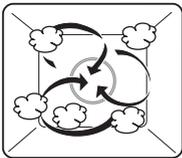
Applicazioni

- Riscaldamento di cibi precotti e prodotti pronti



La rigenerazione è possibile su più appoggi contemporaneamente.

7.3 Cottura professionale



Campo di temperatura	100–230 °C
Valore proposto	210 °C
Appoggio	1 o 1 + 3

Per prima cosa si inizia con una fase di vapore (aumento del volume dell'alimento, inumidimento della superficie). In seguito si passa automaticamente a una fase di aria calda.

Applicazioni

- Pane, pasta lievitata, pasta sfoglia (fresca o surgelata) su 1 o 2 appoggi



Non è necessario spennellare la massa di pasta lievitata o pasta sfoglia. Con la cottura professionale si forma una crosta bella e lucida.

- ▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

7.4 Aria calda



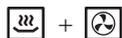
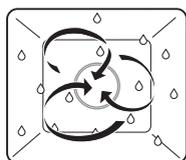
Campo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 o 1 + 3

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente.

Applicazioni

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

7.5 Aria calda umida



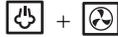
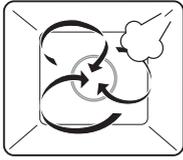
Campo di temperatura	30–230 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 o 1 + 3

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazioni

- Gratin, sfornati, pasta lievitata e pane su 1 o 2 appoggi

7.6 Aria calda + vapore



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

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente. L'adduzione di vapore migliora la trasmissione dell'energia all'alimento. Il vapore oltre i 100 °C non è visibile.

Applicazioni

- Pasta sfoglia e lievitata, pane
- Sformato
- Carne
- Prodotti surgelati e pronti



Particolarmente indicato per cucinare prodotti surgelati quali, p. es., patate fritte al forno o involtini primavera, utilizzando pochi grassi.

- ▶ Inserire o disinserire l'adduzione di vapore premendo il tasto .
- Quando l'adduzione di vapore è attiva, il simbolo  è acceso.

8 Sonda per la temperatura



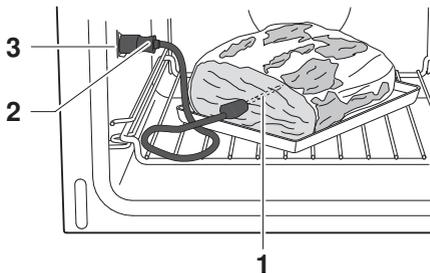
Utilizzare soltanto la sonda per la temperatura fornita con l'apparecchio.

Non lavare la sonda per la temperatura in lavastoviglie e mantenere sempre pulita la spina.

Sistemare la sonda per la temperatura

- Infilare la sonda per la temperatura **1** nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa.

Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura **1** dovrebbe essere completamente coperta dall'alimento da cuocere.



E' possibile eseguire misurazioni affidabili solo su pezzi solidi e compatti, quindi la carne deve essere eventualmente legata.

La sonda per la temperatura non deve toccare delle ossa e non deve essere infilata in tessuti adiposi.

Per il pollame, la sonda per la temperatura dovrebbe essere infilata nel lato interno della coscia.

La presa **3** per la sonda per la temperatura si trova nella parete sinistra della camera di cottura. La spina e la presa sono senza corrente.

- Aprire la copertura e infilare la spina **2** nella presa **3**.

8.1 Temperatura sonda



La temperatura sonda può essere regolata solamente dopo aver infilato la sonda per la temperatura.

La temperatura sonda dipende dal tipo di carne e dal grado di cottura. Rispettare le indicazioni sulle temperature sonda fornite nei Consigli di regolazione a parte.

Regolare

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Premere 1 volta il tasto °C.
 - Sul display lampeggia .
 - Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione regolare la temperatura sonda.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.

Finché la temperatura sonda resta sotto i 30 °C,

- sul display è visualizzato .

Controllare e modificare

- ▶ Premere 2 volte il tasto °C.
 - Sul display lampeggia la temperatura sonda impostata.
 - Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione regolare la temperatura sonda.

Fine cottura

Una volta raggiunta la temperatura sonda impostata,

- l'apparecchio si disinserisce automaticamente,
 - per 1 minuto viene emesso un segnale acustico,
 - nell'indicazione del testo in chiaro appare: **Temperatura sonda raggiunta**
 - sul display digitale viene indicata la temperatura sonda attuale, p. es. **70°C**,
 - il simbolo  lampeggia.
- Per spegnere premere il tasto .



Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, la temperatura sonda continua ad aumentare a causa del calore residuo.

Misurare solamente la temperatura sonda

- Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- Premere 1 volta il tasto **°C**.
 - Sul display lampeggia **--[]**.
 - Il simbolo  lampeggia.
- Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.

Finché la temperatura sonda resta sotto i 30 °C,

- sul display appare **--[]**.



Il modo di funzionamento deve essere disattivato manualmente.

- Premere il tasto  o regolare la durata di funzionamento.

9 Cottura delicata

9.1 Funzionamento

Con «Cottura delicata» si possono preparare in modo delicato tagli di carne pregiati. La fine della cottura può essere selezionata con precisione indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La temperatura della camera di cottura viene regolata automaticamente.

Sono disponibili i programmi «Cottura delicata carne rosolata» e «Cottura delicata a vapore». Il processo di cottura per la «Cottura delicata carne rosolata» avviene in modo di funzionamento convenzionale. La «Cottura delicata a vapore» avviene invece nel modo di funzionamento . Grazie ad una migliore trasmissione energetica del vapore è possibile una minore durata della cottura con un conseguente risparmio energetico.

Indicazioni per ottenere un risultato ottimale

- Spessore carne: min. 4 cm
- Qualità: carne pregiata magra con poco tessuto connettivo
- Rispettare il peso della carne (vedere capitolo 9.2 e 9.3)
- Tirare fuori la carne dal frigo almeno 30 minuti prima della cottura.

9.2 Cottura delicata carne rosolata

Il peso della carne dev'essere compreso tra 500 e 2000 g. Rosolare la carne prima della cottura. Impostare la durata della cottura da 2,5 a 4,5 ore.

Preparare la carne

- ▶ Condire o marinare la carne.



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

- ▶ Salare la carne solo un attimo prima di rosolarla.
- ▶ Rosolare la carne brevemente a fuoco vivo da tutti i lati. La rosolatura non deve durare più di 5 minuti.

9.3 Cottura delicata a vapore

Il peso della carne dev'essere compreso tra 500 e 1500 g. Impostare la durata della cottura da 1,5 a 2,5 ore. Per motivi estetici la carne viene rosolata delicatamente solo dopo la cottura per 4-6 minuti. Per un risultato ottimale, lasciar riposare la carne per 5 minuti circa dopo averla rosolata, prima di consumarla. La carne diverrà così più tenera. Poiché nella «Cottura delicata a vapore» la carne viene rosolata dopo la cottura, i valori proposti per la temperatura sonda sono di 4 °C inferiori rispetto ai valori della «Cottura delicata carne rosolata».

Il programma «Cottura delicata a vapore» è progettato per pezzi di carne con una temperatura sonda fino a 64 °C.

Poiché il vapore crea condensa, il processo di cottura genera più acqua residua rispetto alla «Cottura delicata carne rosolata».

9.4 Sistemare la sonda di temperatura

- ▶ Sistemare la carne rosolata in una pirofila o in uno stampo in porcellana.
- ▶ Infilare la sonda di temperatura nella carne in modo che la punta si trovi al centro della parte più spessa.



Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura deve essere coperta il più possibile dall'alimento da cuocere.

La temperatura misurata dalla sonda è decisiva per ottenere il grado di cottura ottimale per la carne.

- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 2 e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

9.5 Selezionare la cottura delicata



La carne diventa tanto più tenera e succosa, quanto più lunga è la durata della cottura. Questo vale soprattutto per pezzi grossi di carne. Rispettare le indicazioni sulle temperature sonda fornite nei Consigli di regolazione a parte.

Dopo l'avvio, i valori non possono più essere modificati.

La scelta e l'avvio sono mostrati sulla base dell'esempio «Cottura delicata carne rosolata» «Cosciotto d'agnello».

- ▶ Attivare l'indicazione del testo in chiaro premendo il bottone di regolazione .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - nell'indicazione del testo in chiaro appare:

Selezionare  e premere OK
 Cottura delicata
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:

Cottura delicata
 Cottura delicata carne rosolata
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare:

Cottura delicata
 Filetto di vitello
- ▶ Ruotare il bottone di regolazione  finché nell'indicazione del testo in chiaro viene visualizzato il pezzo di carne desiderato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Nell'indicazione del testo in chiaro appare p. es.:

Cosciotto di agnello
 al sangue
- ▶ Eventualmente ruotare il bottone di regolazione  finché nell'indicazione del testo in chiaro viene visualizzato il grado di cottura desiderato.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Nell'indicazione del testo in chiaro appare p. es.:

Cosciotto di agnello
 avviare

- Su uno dei display digitali si legge la temperatura sonda proposta.
- Sull'altro display digitale compare  per una durata di funzionamento di 3½ ore.
- I simboli ,  e  sono accesi.

Modificare la temperatura sonda

- ▶ Premere il tasto .
- Sul display lampeggia la temperatura sonda proposta.
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la temperatura sonda.

Modificare la durata di funzionamento

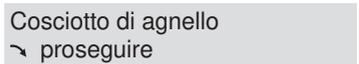
- ▶ Premere il tasto .
- Sul display lampeggia la durata di funzionamento impostata.
- Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la durata di funzionamento.

Avviare la cottura delicata

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- La cottura delicata si avvia.
- Su uno dei display digitali si legge la temperatura sonda attuale.
- Sull'altro display digitale si legge la durata di funzionamento a scalare.
- I simboli ,  e  sono accesi.

Interruzione involontaria

Se si preme il tasto , si interrompe il processo.

- Nell'indicazione del testo in chiaro appare  p. es.:

- ▶ Proseguire il processo premendo il bottone di regolazione .

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .

10 Rigenerazione automatica

La rigenerazione automatica è in grado di riconoscere la quantità e la forma del cibo da cuocere. La durata di rigenerazione e il clima della camera di cottura vengono adeguati automaticamente e individualmente all'alimento da cuocere. Con i programmi di rigenerazione automatica umida e croccante è possibile rigenerare gli alimenti senza regolare il modo di funzionamento, la temperatura e il tempo.

10.1 Grado di umidità

Nel caso della rigenerazione automatica è possibile scegliere fra «Rigenerazione umida» e «Rigenerazione croccante».

- Il programma «Rigenerazione umida» serve per gli alimenti che non devono essere asciugati quali verdura, carne, pasta ecc.
- Il programma «Rigenerazione croccante» serve invece per gli alimenti che devono risultare croccanti dopo la rigenerazione quali pizza, crostate, pasticcini da aperitivo ecc.

10.2 Durata della rigenerazione

Alcuni sensori rilevano quando l'alimento è molto caldo.

La durata approssimativa per la maggior parte delle applicazioni è

- di 8-12 minuti nel caso di «Rigenerazione umida» e
- di 10-14 minuti nel caso di «Rigenerazione croccante».



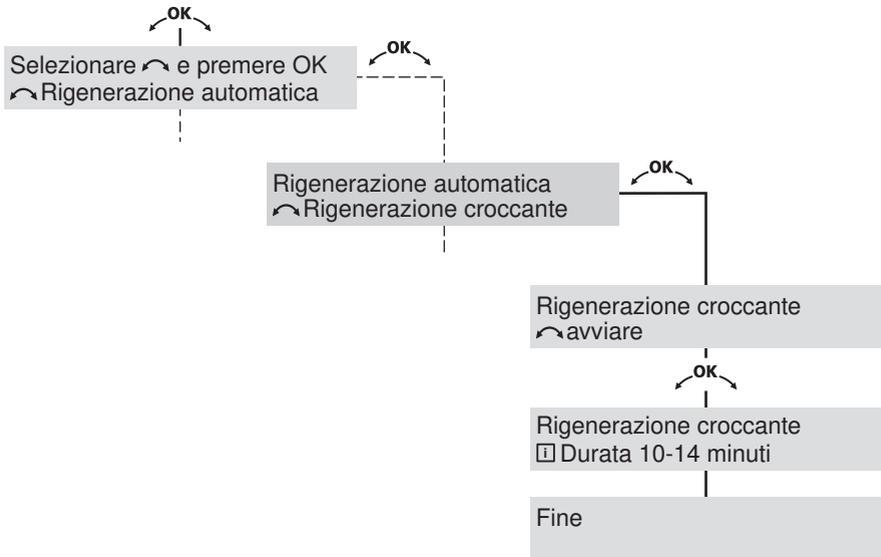
Affinché si possa individuare la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

Per una corretta determinazione della durata della rigenerazione, non aprire la porta dell'apparecchio durante il funzionamento.

Osservare le indicazioni nei Consigli di regolazione a parte.

Utilizzare la rigenerazione automatica

Esempio «Rigenerazione croccante»



10.3 Selezionare e avviare la rigenerazione automatica

La preparazione, la selezione e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «Rigenerazione croccante».



Affinché si possa individuare la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

Nei programmi di rigenerazione automatica il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.

Per una corretta determinazione della durata della rigenerazione, non aprire la porta dell'apparecchio durante il funzionamento.

- ▶ Disporre gli alimenti in stoviglie resistenti al calore, poggiarle sulla griglia e inserire il tutto nella camera di cottura fredda.
- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
- ▶ sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
 - L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.
 - Viene rilevata la durata di rigenerazione.

Rigenerazione automatica
 Rigenerazione umida

Rigenerazione automatica
 Rigenerazione croccante

Rigenerazione croccante
 avviare

Rigenerazione automatica
 Durata 10-14 minuti

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .

11 CotturaAutomatica

La CotturaAutomatica prevede programmi per 14 diversi gruppi di alimenti (A1-A14). La CotturaAutomatica è in grado di riconoscere la quantità, la forma e la consistenza del cibo da cuocere. La durata e il clima della camera di cottura vengono adeguati automaticamente e individualmente all'alimento da cuocere. La CotturaAutomatica è adatta per ricette di tutti i tipi.

11.1 Grado di doratura

Il grado di doratura può essere adeguato alle proprie esigenze impostando «doratura delicata», «doratura media» oppure «doratura forte».

11.2 Durata della cottura

La durata ottimale e precisa viene determinata da sensori dopo l'avviamento. La durata effettiva viene indicata dopo ca. 5-10 minuti.



Affinché si possa individuare la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

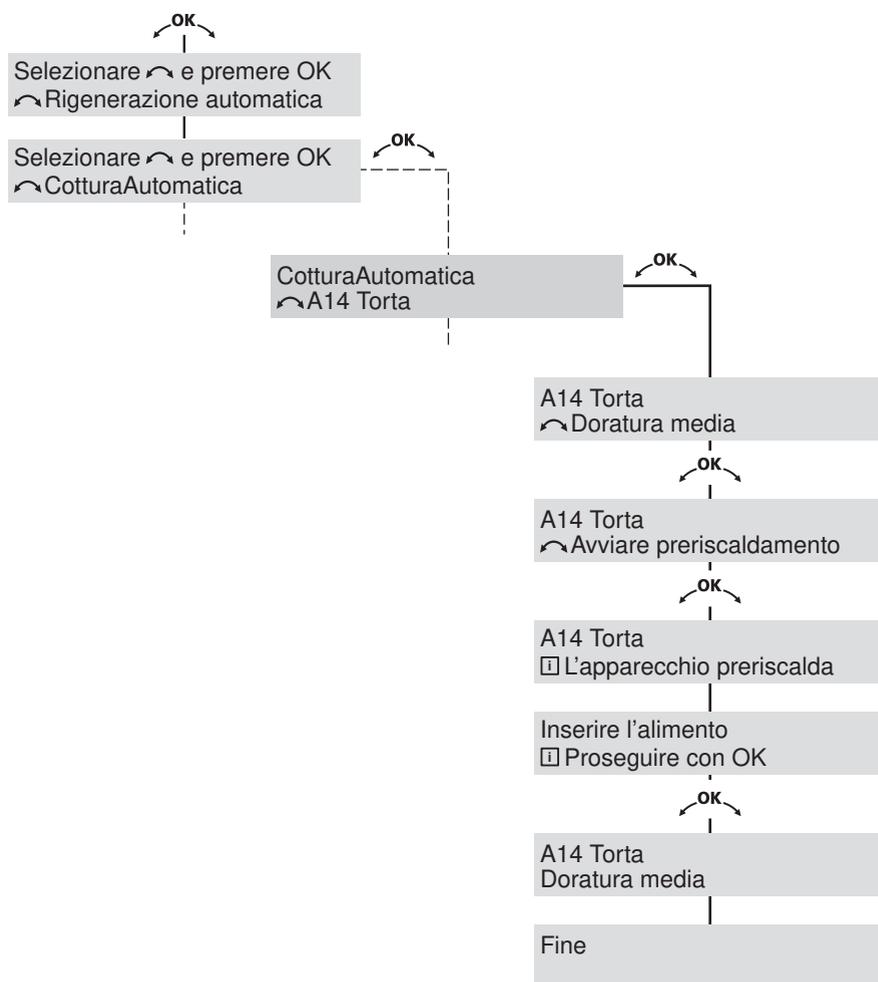
Per determinare correttamente la durata, la porta dell'apparecchio non deve essere aperta finché sul display lampeggia **h**.

Per i surgelati, scegliere la durata approssimativa anziché il grado di doratura, in quanto i surgelati vengono pre-trattati in modi diversi.

Osservare le indicazioni nei Consigli di regolazione a parte.

Ricetta con preriscaldamento

Esempio «A14 Torta»



11.3 Selezionare e avviare la CotturaAutomatica

La preparazione, la selezione e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «A14 Torta».



Affinché si possa individuare la durata ottimale, prima dell'avviamento la camera di cottura deve essere fredda.

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

Con programmi senza preriscaldamento, inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.

- ▶ Preparare l'impasto della torta secondo una propria ricetta.
- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 CotturaAutomatica
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

CotturaAutomatica
 A1 Pasticcini aperitivo freschi
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:

CotturaAutomatica
 A14 Torta
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

A14 Torta
 Doratura media
- ▶ Girando il pulsante di regolazione , eventualmente regolare il grado di doratura.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

A14 Torta
 Avviare preriscaldamento

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:
 - La camera di cottura viene preriscaldata.
 - Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
 - Sul display appare:

A14 Torta

 L'apparecchio preriscalda

Inserire gli alimenti

 proseguire con OK

- ▶ Mettere l'impasto preparato secondo la propria ricetta in una tortiera, appoggiarla sulla griglia e inserire il tutto nel relativo appoggio.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.
- Sul display digitale è acceso  e lampeggia .
- Viene calcolato il tempo di cottura.



Per determinare correttamente la durata, la porta dell'apparecchio non deve essere aperta finché sul display digitale lampeggia

.

- Alla fine, sul display digitale viene indicata la durata effettiva.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .

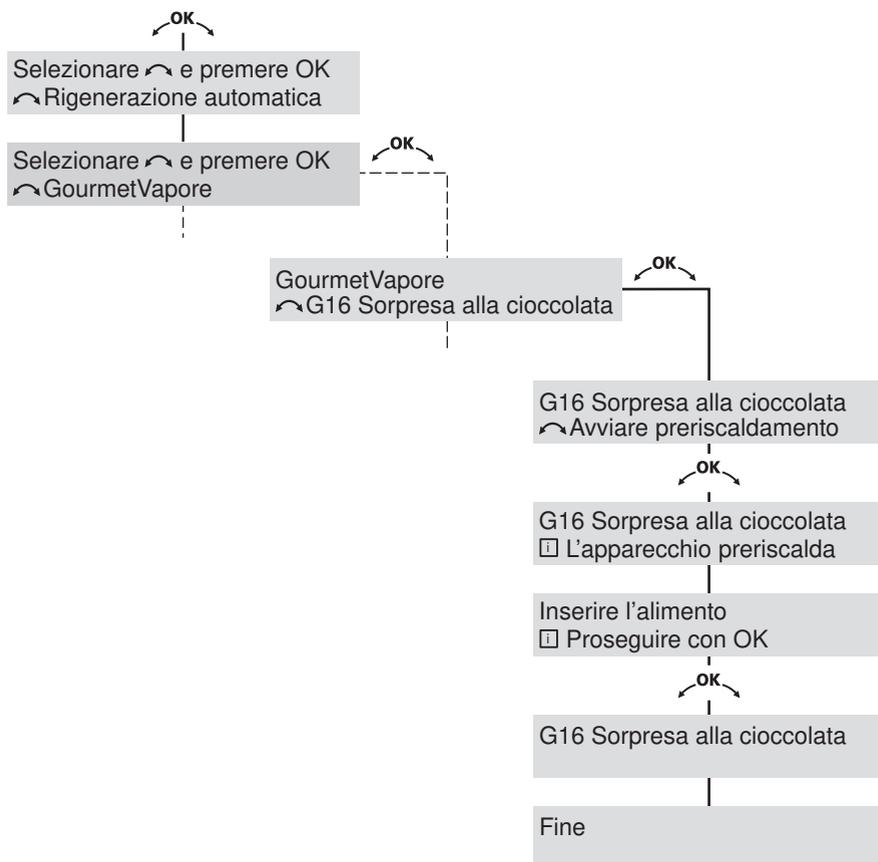
12 GourmetVapore

Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione . Una ricetta può contenere più sequenze che, dopo l'avviamento, si svolgono automaticamente una dopo l'altra.

Le ricette sono descritte nel ricettario. Se lo si desidera, tutte le ricette memorizzate possono essere modificate dopo averle selezionate.

Ricetta con preriscaldamento

Esempio «G16 Sorpresa alla cioccolata»



12.1 Selezionare e avviare il GourmetVapore

La preparazione, la selezione e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «G16 Sorpresa alla cioccolata».



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

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

- ▶ Preparare la sorpresa alla cioccolata secondo il ricettario.
- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 GourmetVapore
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

GourmetVapore
 G1 Minestra campagnola
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:

GourmetVapore
 G16 Sorpresa alla cioccolata
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

G16 Sorpresa alla cioccolata
 Avviare preriscaldamento
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:

G16 Sorpresa alla cioccolata
 L'apparecchio preriscalda
 - La camera di cottura viene preriscaldata.
 - Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
 - Sul display appare:

Inserire gli alimenti
 proseguire con OK
- ▶ Mettere gli stampini sulla teglia d'acciaio inossidabile e infilare quest'ultima sull'appoggio 1.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.

Controllare e modificare temporaneamente

Le regolazioni possono essere adattate.

Le ricette memorizzate non vengono modificate – al successivo richiamo esse si ripresentano nella loro forma originale.

Modificare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto °C.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la durata di funzionamento.

Interruzione involontaria

Se si preme il tasto , si interrompe il processo.

- Sul display appare:

G16 Sorpresa alla cioccolata
 Proseguire

- ▶ Premendo il bottone di regolazione , il processo prosegue.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2 volte il tasto .

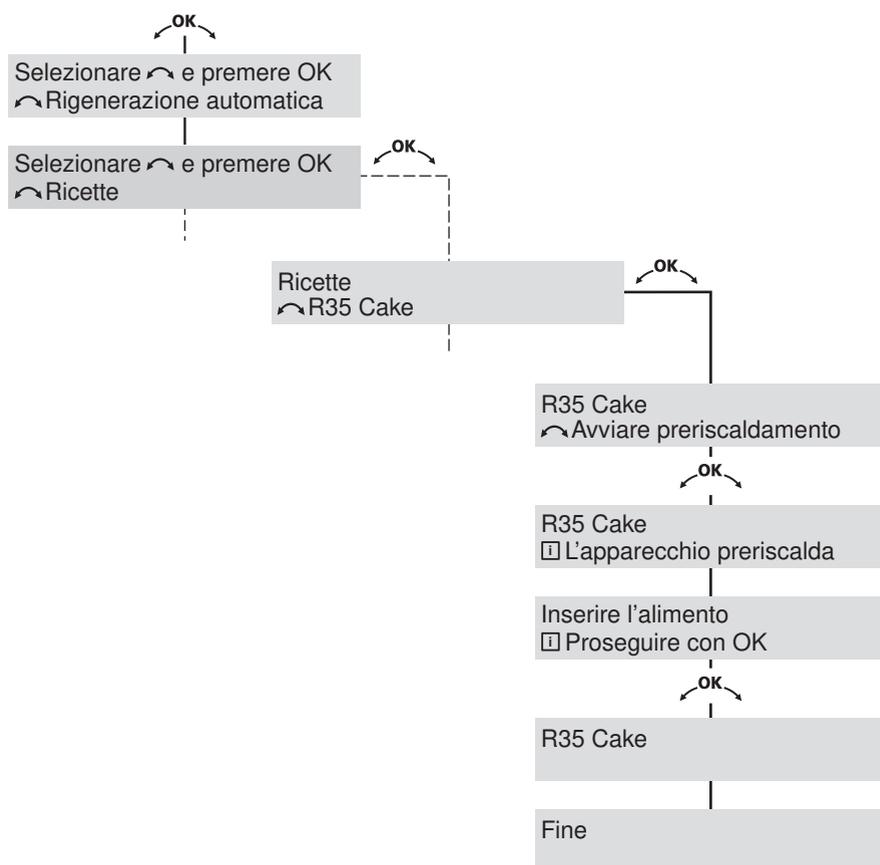
13 Ricette

Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione . Una ricetta può contenere più sequenze che, dopo l'avviamento, si svolgono automaticamente una dopo l'altra.

Le ricette sono descritte nel ricettario. Se lo si desidera, tutte le ricette -memorizzate possono essere modificate dopo averle selezionate.

Ricetta con preriscaldamento

Esempio «R35 Cake»



13.1 Selezionare e avviare le ricette

La preparazione, la selezione e l'avviamento vengono mostrati sulla base dell'esempio «R35 Cake».



Con i modi di funzionamento , ,  e  + , il contenitore dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.

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

- ▶ Preparare il cake secondo il ricettario.
- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
 - La camera di cottura viene preriscaldata.
 - Quando si raggiunge la temperatura della camera di cottura, viene emesso un segnale acustico semplice.
 - Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

Selezionare  e premere OK
 Ricette

Ricette
 R1 Pasticcini da aperitivo

Ricette
 R35 Cake

R35 Cake
 Avviare preriscaldamento

R35 Cake
 L'apparecchio preriscalda

Inserire gli alimenti
 proseguire con OK

- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio 2.
- ▶ Mettere lo stampo per cake sulla griglia.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- L'apparecchio si avvia con le rispettive regolazioni.

R35 Cake

Controllare e modificare temporaneamente

Le regolazioni possono essere adattate.

Le ricette memorizzate vengono modificate temporaneamente – al successivo richiamo esse si ripresentano nella loro forma originale. Dopo l'avviamento è possibile modificare solo la sequenza in corso.

Modificare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Premere il tasto °C.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

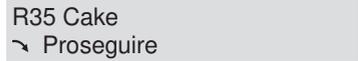
Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la durata di funzionamento.

Interruzione involontaria

Se si preme il tasto ○, si interrompe il processo.

– Sul display appare:



R35 Cake
→ Proseguire

▶ Proseguire il processo premendo il bottone di regolazione ↶^{OK}↷.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2 volte il tasto ○.

14 Ricette personali

Si possono memorizzare 10 ricette personali. Una ricetta può contenere più sequenze con un numero qualsiasi di modi e durate di funzionamento che, dopo l'avviamento, si svolgono automaticamente uno dopo l'altro. Le ricette memorizzate possono essere richiamate e avviate tramite il bottone di regolazione .

14.1 Creare ricette personali

Se si utilizza la sonda per la temperatura, considerare quanto segue:

- ▶ inserire la durata di funzionamento stimata.
 - La sequenza del programma dura fino al raggiungimento della temperatura sonda regolata.

Eeguire la regolazione per la ricetta



Se si utilizza la sonda per la temperatura, la stessa deve essere inserita prima di eseguire le regolazioni della ricetta.

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
- Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
- sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando sul display appare la prima ricetta vuota.
- Sul display appare p. es.:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

Selezionare  e premere OK
 Ricette personali

Ricette personali
 Ricetta 1 (vuota)

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Ricetta 1 (vuota)

 modificare

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Ricetta 1 (vuota)

 Passo 1

- ▶ Regolare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda e la durata di funzionamento relativi alla sequenza 1.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- ▶ Girare il bottone di regolazione  e selezionare la sequenza 2.

- ▶ Regolare il modo di funzionamento desiderato, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda e la durata di funzionamento relativi alla sequenza 2.

- ▶ Regolare nello stesso modo i passi successivi.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- ▶ Confermare premendo di nuovo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Ricetta 1 (vuota)

 memorizzare

Ora è possibile memorizzare, modificare, copiare la ricetta o avviarla direttamente senza memorizzarla.

- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando sul display si legge il procedimento desiderato.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

Copiare la ricetta

Ogni ricetta memorizzata – sia dal ricettario con l'apposito numero sia come ricetta personale – può essere copiata e modificata.

- ▶ Selezionare la ricetta da copiare premendo e girando il bottone di regolazione .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
- ▶ sul display appare p. es.:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando sul display appare lo spazio di memoria (vuoto) desiderato.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- La ricetta è memorizzata.

R1 Pasticcini da aperitivo
 copiare

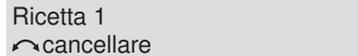


Uno spazio di memoria già occupato può essere sovrascritto.

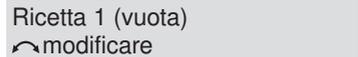
Cancellare la ricetta

È possibile cancellare ogni ricetta nel campo «Ricette personali».

- ▶ Selezionare la ricetta da cancellare premendo e girando il bottone di regolazione .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare p. es.:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- La ricetta è cancellata.
- Sul display appare nuovamente il nome standard, p. es.:



Ricetta 1
 cancellare



Ricetta 1 (vuota)
 modificare

15 Mantenere caldo

Il «Mantenere caldo» può essere richiamato e avviato tramite il bottone di regolazione . In questo modo, cibi già pronti possono essere mantenuti caldi.



Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3–4 minuti a porta aperta prima di avviare il programma «Mantenere caldo» in modo che i cibi non si cuociano eccessivamente.

Inserimento

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Girare il bottone di regolazione  finché
 - sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display appare:
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

Selezionare  e premere OK
 Mantenere caldo

Mantenere caldo
 avviare



Scegliere una durata di funzionamento inferiore a 1½ ora, in modo che i cibi mantengano il grado di cottura desiderato.

16 Consigli ed accorgimenti

16.1 Cottura a vapore

- ▶ Infilare la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura forato o la griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.
- ▶ Per risparmiare energia è possibile cuocere contemporaneamente più cibi, come p. es. riso o legumi insieme a verdura, se hanno durate di cottura simili.
- ▶ I cereali, p. es. riso o miglio, e i legumi, p. es. lenticchie, si possono cuocere direttamente nelle apposite stoviglie di portata con un'adeguata quantità di liquido.
- ▶ Mettere il piatto di portata direttamente sulla teglia d'acciaio inossidabile o sulla griglia.

16.2 Rigenerazione

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• L'alimento rigenerato risulta secco.	<ul style="list-style-type: none">▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e ridurre la durata.▶ Utilizzare il programma «Rigenerazione automatica umida».
<ul style="list-style-type: none">• Troppa condensa sull'alimento/intorno all'alimento rigenerato.	<ul style="list-style-type: none">▶ La prossima volta aumentare la temperatura della camera di cottura e allungare la durata.▶ Utilizzare il programma «Rigenerazione automatica croccante».

16.3 Cottura professionale

- ▶ Far lievitare pane, panini e altri prodotti da forno per ca. 10 minuti dopo la preparazione.
- ▶ Successivamente stendere la pasta su una teglia d'acciaio inossidabile ricoperta con carta da forno, inserirla nella camera di cottura fredda e cuocere con .
- Con la cottura professionale si forma una crosta bella e lucida. Non spennellare con tuorlo o panna gli alimenti a base di pasta lievitata o pasta sfoglia da cuocere al forno.
- Per ottenere una crosta bella e croccante, vale la regola: più piccolo è l'impasto, più elevata dovrà essere la temperatura durante la fase aria calda. La regolazione della temperatura ottimale per i panini è quasi sempre maggiore rispetto a quella per singoli pani.
- La temperatura proposta corrisponde alla temperatura della fase aria calda. La temperatura della fase vapore è preimpostata.
- Durante la fase vapore non è permesso aprire la porta dell'apparecchio. L'immissione di aria fredda prolunga la fase vapore e il pane può esservi esposto troppo a lungo. In tal caso assumerebbe una forma piuttosto piatta.

16.4 Aria calda + vapore

Grazie al vapore che si condensa, la trasmissione dell'energia all'alimento è più efficiente rispetto alla cottura con aria calda. In questo modo il processo di cottura si velocizza. L'umidità propria dell'alimento si mantiene e le parti sensibili si bruciano meno velocemente.

Questo modo di funzionamento è particolarmente adatto per cucinare alimenti con superficie croccante come p. es. gratin, brasati, prodotti pronti congelati tipo involtini primavera, prodotti a base di patate ecc.

- ▶ Disinserire l'adduzione di vapore premendo il tasto  .
 - Il simbolo  si spegne.
- ▶ Inserire l'adduzione di vapore premendo il tasto  .
 - Si accende il simbolo .

16.5 Cuocere e arrostitire

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata.

16.6 Torta

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> • La torta si abbassa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confrontare le regolazioni con i Consigli di regolazione a parte. ▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata. ▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Per la pasta per il pan di Spagna, montare a schiuma più a lungo la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarli bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

16.7 Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> L'impasto cotto presenta una differenza della doratura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e adattare la durata. ▶ Con , ,  +  e  + , controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione' a parte. ▶ Non mettere 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 regolazioni con i 'Consigli di regolazione' a parte.



Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea abbassando la temperatura della camera di cottura.

16.8 Igiene

I programmi memorizzati possono essere richiamati e avviati tramite il pulsante di regolazione .

Sono a disposizione i seguenti programmi:

- «Sterilizzare biberon», che sostituisce la bollitura in acqua.
- «Prep. vaschette da confettura», che sostituisce la preparazione dei vasetti vuoti tramite risciacquo con acqua calda.
- «Risterilizzare confettura», che migliora la durata delle confetture.

16.9 Risparmiare energia

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

- ▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- ▶ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti spegnere l'apparecchio 5-10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di Spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

17 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 od oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne, ecc.

Questi prodotti graffiano la superficie. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.

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

17.1 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. Dopo asciugare usando un panno morbido.

17.2 Pulire la guarnizione della porta

- ▶ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detersivo. Dopo asciugare usando un panno morbido.

17.3 Sostituire la guarnizione della porta

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

17.4 Pulire la porta dell'apparecchio

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

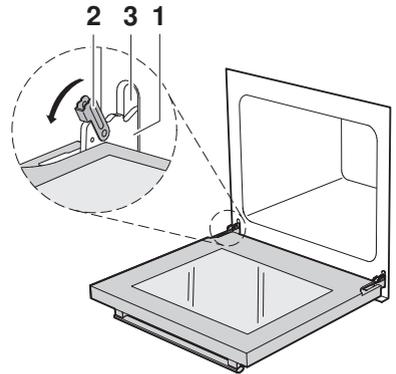
Togliere la porta dell'apparecchio



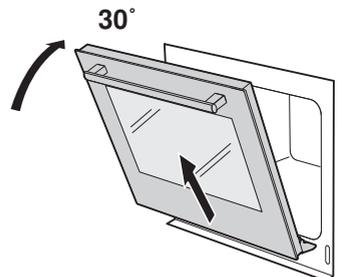
Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!

Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Durante la rimozione e l'applicazione della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani. La porta dell'apparecchio è pesante.

- ▶ 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 (ca. 30°).
- ▶ Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



Inserire la porta dell'apparecchio

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

17.5 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio



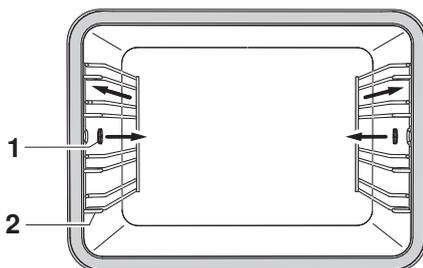
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!

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

- La teglia d'acciaio inossidabile, il contenitore di cottura forato, la griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavati in lavastoviglie.
- I residui d'acqua, che si sono depositati nel contenitore, si possono rimuovere con un decalcificante normalmente reperibile in commercio.
- ▶ Pulire la sonda per la temperatura usando un panno inumidito con acqua.
- ▶ Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificarla.

Togliere 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.

17.6 Pulire la camera di cottura



**Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!
Non piegare la sonda della temperatura.**

- ▶ Dopo ogni cottura a vapore, rimuovere completamente la condensa e le parti di cibo.
- ▶ 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 si può rimuovere più facilmente se prima della pulizia si accende l'apparecchio per ca. 30 minuti con il modo di funzionamento  e con una temperatura di 80 °C. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.



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.

17.7 Sostituire la lampadina ad incandescenza

Per motivi tecnici concernenti la sicurezza, la lampadina ad incandescenza deve essere sostituita dal nostro servizio clienti.

18 Decalcificazione

A ogni produzione di vapore, nel generatore si deposita una determinata quantità di calcare che dipende dalla durezza dell'acqua locale (ossia dal contenuto di calcare nell'acqua).

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

– Sul display appare:

Evaporatore calcificato,
decalcificare!



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 rispettiva durezza dell'acqua e dalla frequenza dell'uso. Con 4 × 30 minuti di vaporizzazione la settimana, a seconda della durezza dell'acqua occorre decalcificare come segue:

Durezza dell'acqua	Decalcificare dopo ca.
Dura	5 mesi
Media	8 mesi
Dolce	12 mesi

18.1 Consultazione del tempo di funzionamento residuo

Durante la cottura a vapore, è possibile consultare il tempo di funzionamento residuo fino alla decalcificazione successiva.

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

- ▶ Girare il bottone di regolazione finché

- sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Decalcificare l'apparecchio

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Decalcificare l'apparecchio
 Decalcificazione

- ▶ Girare il bottone di regolazione finché

- sul display appare:

Decalcificare l'apparecchio
 Tempo mancante alla pross. decalc. xxh

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.



«Durgol Swiss Steamer» è stato sviluppato specificatamente per questo apparecchio.



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

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 nella camera di cottura
- decalcificare il vaporizzatore in misura insufficiente
- in casi estremi, danneggiare l'apparecchio

Preparare la decalcificazione



Prima di effettuare la decalcificazione, l'apparecchio deve essere spento e lasciato raffreddare.

Rimuovere accessori, stoviglie o altri oggetti dalla camera di cottura.

Durante il processo di decalcificazione la porta dell'apparecchio deve rimanere chiusa.

- ▶ Attivare il display premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Rigenerazione automatica

- ▶ Girare il bottone di regolazione finché

- sul display appare:

Selezionare  e premere OK
 Decalcificare l'apparecchio

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Decalcificare l'apparecchio
 Decalcificazione



Se viene emesso un segnale acustico e l'indicazione riportata qui sopra non appare, ciò significa che l'apparecchio non è stato raffreddato a sufficienza.

La decalcificazione non può avere inizio.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Decalcificazione
 avviare

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

- Sul display appare:

Riempire 0,5 l decalcificante
 e premere OK

- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con l'intero contenuto del decalcificante speciale non diluito.

- ▶ Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.

Eeguire la fase di decalcificazione



Per motivi di sicurezza, non è possibile interrompere la decalcificazione dopo l'avviamento.

- ▶ Confermare le regolazioni premendo il bottone di regolazione .
- Si avvia la fase di decalcificazione.
- Il display visualizza per ca. 30 minuti:

Decalcificazione
in corso

Eeguire le fasi di risciacquo

Quando sul display appare:

Svuotare il conten. acqua
Riempire 1,2 l d'acqua

- ▶ Rimuovere il contenitore dell'acqua e sciacquarlo.
- ▶ Riempirlo con 1,2 l di acqua calda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
 - La fase di risciacquo inizia automaticamente.
 - Sul display appare:

Decalcificazione
Risc. app.

Non appena sul display appare:

Svuotare il conten. acqua
Riempire 1,2 l d'acqua

- ▶ Rimuovere il contenitore dell'acqua e sciacquarlo.



A seconda del grado di sporco del liquido scaricato, viene eseguito un numero ottimale di risciacqui.

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

Terminare la decalcificazione

Quando sul display appare:

Svuotare il conten. acqua
Decalcificazione terminata

- ▶ togliere il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
- ▶ Se sul fondo della camera di cottura dovesse essersi accumulato del liquido, eliminarlo con un panno morbido.



Se dopo la decalcificazione dovesse essere utilizzato il modo di funzionamento , ,  o  + , dopo la cottura l'acqua presente nell'apposito contenitore potrebbe essere torbida. Questo non ha alcuna influenza sulle caratteristiche di cottura e sulla qualità dell'alimento.

19 Eliminare personalmente i guasti

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

Prima di contattare il servizio assistenza:

- ▶ prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati alla voce Dati tecnici) e dell'intero messaggio di guasto p. es.:

FX/EXX vedere istruzioni
FN XXX XXXXXX

19.1 Cosa fare, se ...

... l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

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.

... solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Lampadina ad incandescenza difettosa.	<ul style="list-style-type: none">▶ 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). 	E del tutto normale.

... durante la cottura a vapore non viene generato vapore

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> La temperatura della camera di cottura è superiore a 100 °C. 	<p>► Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di cuocere a vapore.</p> <p>L'adduzione di vapore inizia solo quando la temperatura della camera di cottura scende al di sotto dei 100 °C.</p>

... 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> <p>► Assicurarsi che, quando si chiude la porta, questa sia completamente a tenuta.</p> <p>► In caso di appannamento forte e continuo, chiamare il servizio assistenza.</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.
Una volta disinserita la sincronizzazione con la rete: <ul style="list-style-type: none"> • il timer interno non è preciso. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiamare il servizio assistenza.

... sul display appare

Calore residuo

Non togliere contenitore acqua

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura dell'acqua nel generatore di vapore è troppo elevata. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aspettare il raffreddamento (che può durare fino a 30 minuti). <p>Per motivi di sicurezza, l'acqua residua viene scaricata solo quando la temperatura scende sotto un determinato valore.</p> <p>Si può continuare ad utilizzare l'apparecchio.</p>

... sul display appare

Apparecchio bloccato

Decalcificazione necessaria

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

... sul display appare

FX/EXX vedere istruzioni
FN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> • Diverse situazioni possono condurre a un messaggio di guasto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto ○. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se compare nuovamente il guasto, annotare l'intero messaggio e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

... sul display appare

UX/EXX vedere istruzioni
FN XXX XXXXXX

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> • Guasto nell'alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto ○. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se compare nuovamente il guasto, annotare l'intero messaggio e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

19.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica



Le regolazioni utente vengono mantenute.

Interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento

L'attuale funzionamento dell'apparecchio viene interrotto.

- Nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- Il simbolo I→I lampeggia.

Mancanza di corrente
 Funzionam. interrotto



Non è possibile proseguire.

Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica si verifica durante la decalcificazione, la stessa proseguirà automaticamente dopo l'impostazione dell'ora.

- Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi.

Interruzione dell'alimentazione elettrica ad apparecchio disinserito

Se l'ora non è più memorizzata,

- nell'indicazione del testo in chiaro appare:
- sul display digitale lampeggia **12:00**,
- il simbolo ⌚ lampeggia.

Mancanza di corrente
 Regolazione orologio

- Regolare l'ora, vedere capitolo Funzioni dell'orologio.

20 Accessori e ricambi

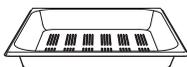
Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile
 $\frac{2}{3}$ Gastronorm



Contenitore di cottura forato
 $\frac{2}{3}$ Gastronorm



Griglia



Sonda per la temperatura
con impugnatura diritta



Consigli di regolazione



Ricettario



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

Ricambi

Griglia d'appoggio
sinistra/destra



Dado zigrinato



Coperchio del contenitore
dell'acqua



Contenitore dell'acqua



Decalcificante
Durgol Swiss Steamer



Il decalcificante è reperibile anche nei negozi specializzati.

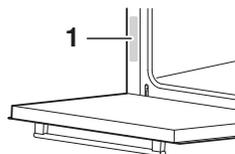
21 Dati tecnici

Dimensioni esterne

► Vedere istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

► Vedere targhetta dei dati 1



Osservazioni 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 termocopie tra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può compromettere la tenuta stagna e determinare così delle misurazioni errate.

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

Osservazione generale

Volume massimo di carico 2 kg

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Le proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico di standby

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



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

22 Annotazioni

23 Indice

A	
Accessori	20, 95
Pulire.	82
Accessori speciali	21
Appoggi	19
Aria calda	46
Aria calda + vapore.	47, 76
Aria calda umida.	46
Assistenza tecnica	103
Avvertenze per l'uso	11
Avviamento ritardato.	41
B	
Bottone di regolazione	22
C	
Camera di cottura	
Misurazione della temperatura	97
Pulire.	83
Collegamento elettrico	97
Consigli di regolazione	95
Consigli ed accorgimenti	75
Contenitore dell'acqua	21
Pulire.	82
Riempire	25
Svuotare	29
Contenitore di cottura	21
Contrasto	31, 34
Cottura a vapore	44, 75
Cottura delicata.	51
Avviare	55
Collocazione della sonda di temperatura	52
Modificare la durata di funzionamento 54	
Modificare la temperatura sonda	54
Preparazione della carne	51
Selezionare	53
Cottura professionale	45, 76
Cottura Automatica	59
Avviare	61
Cura	80
D	
Dado zigrinato.	19
Dati tecnici	97
Decalcificante	86
Decalcificare	87
Decalcificazione	
Tempo di funzionamento residuo	85
Descrizione dell'apparecchio	16
Differenza della doratura.	78
Dimensioni esterne	97
Disinserimento	22, 28, 40, 43
Disinserire anticipatamente 55, 58, 62, 65,	69
Disinserire l'apparecchio.	22, 28
Disinstallazione	15
Display digitali.	17
Durata della rigenerazione	56
Durata di funzionamento.	39
Durezza dell'acqua	31, 34
E	
Elementi d'indicazione	17
Elementi di comando	17
Eliminare personalmente i guasti	90
F	
Formato dell'ora	31, 35
Funzioni dell'orologio	36
G	
GourmetVapore	63
Avviare	64
Modificare.	65
Grado di doratura	59
Grado di umidità	56
Griglia	20
Griglia d'appoggio	82
Pulire	82
Guarnizione della porta	
Pulire	80
Sostituire.	80

I		
Igiene.....	78	
Illuminazione.....	31, 33, 90	
Imballaggio.....	15	
Indicazione del testo in chiaro.....	17, 22	
Indicazione dell'ora.....	31, 33	
Inserire/disinserire l'adduzione di vapore.....	76	
Interruzione dell'alimentazione elettrica.....	94	
Istituti di prova.....	97	
L		
Lampadina ad incandescenza.....	83	
Lingua.....	31	
M		
Mantenere caldo.....	74	
Manutenzione.....	80	
Messa in funzione.....	11	
Messaggi F ed E.....	93	
Messaggi U ed E.....	93	
Modi di funzionamento.....	17, 44	
Modificare.....	27	
Selezionare.....	26	
O		
Orario di disinserimento.....	41	
Regolare.....	42	
Osservazioni sulla sicurezza.....	6	
Generali.....	7	
Prima della prima messa in funzione.....	11	
Specifiche dell'apparecchio.....	8	
Uso conforme allo scopo.....	11, 12	
P		
Porta dell'apparecchio		
Togliere.....	81	
Prelevare l'alimento.....	28	
Preriscaldare.....	79	
Presca.....	19	
Prima della prima messa in funzione.....	11	
Prima messa in esercizio.....	24	
Pulizia.....	80	
Pulizia esterna.....	80	
R		
Rabboccare l'acqua.....	25	
Rabboccare l'acqua.....	25	
Regolare l'ora.....	36	
Regolazioni di fabbrica.....	31, 35	
Regolazioni utente.....	30	
Ricambi.....	96	
Ricettario.....	95	
Ricette.....	66	
Avviare.....	67	
Creare ricette personali.....	70	
Modificare.....	68	
Ricette personali.....	70	
Cancellare.....	73	
Copiare.....	72	
Creare.....	70	
Rigenerazione.....	45, 75	
Rigenerazione automatica.....	56	
Avviare.....	57	
Risparmiare energia.....	79	
S		
Segnale acustico.....	31, 33	
Sicurezza.....	15	
Sicurezza bambini.....	31, 32	
Simboli.....	6, 18	
Sincronizzazione con la rete.....	35	
Smaltimento.....	15	
Sonda della temperatura.....	19	
Sonda per la temperatura.....	21, 48	
Pulire.....	82	
Sistemare.....	48	
Standby.....	97	
Struttura.....	16	
T		
Targhetta dei dati.....	97	
Tasti.....	18, 22	
Teglia d'acciaio inossidabile.....	20	
Temperatura della camera di cottura		
Controllare/modificare.....	27	
Selezionare.....	26	
Temperatura sonda.....	49	
Misurare solamente.....	50	
Temporizzatore.....	37	

U

Unità di temperatura 31, 34
Uso 22

V

Volume di carico 97

24 Assistenza tecnica



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

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

FN

Apparecchio

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

► Aprire la porta dell'apparecchio.

- La targhetta dei dati si trova sul lato sinistro all'interno della camera di cottura.

Richiesta di riparazione

Su vzug.com sono disponibili le informazioni di contatto sui centri di servizio V-ZUG nelle vicinanze. In molti paesi è possibile chiamare V-ZUG Service & Support anche tramite il numero verde 00800 850 850 00 (oppure +800 850 850 00).

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

Il centro di servizio V-ZUG sarà lieto di aiutarvi anche in caso di questioni tecniche, facendosi carico degli ordini per accessori e ricambi e/o fornendovi informazioni su eventuali prolungamenti di garanzia.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.

Selezionare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la temperatura della camera di cottura.

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .

Regolare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J57A.512-0