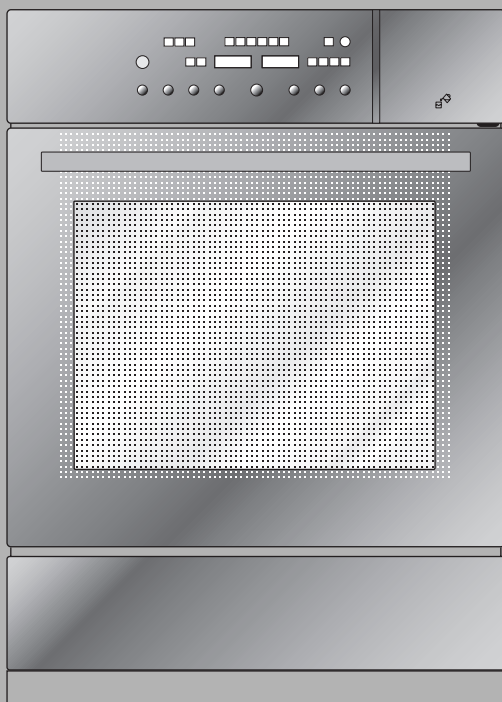


**Forno a vapore combinato**

# **Combair-Steam S**



**Istruzioni per l'uso**

Cara cliente V-ZUG, caro cliente V-ZUG

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 intese come ulteriore sviluppo.

## Simboli utilizzati



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

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
  - Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.
- Contrassegna un'enumerazione.



Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

## Campo di validità

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

| Tipo | Modello n° | Sistema di misura |
|------|------------|-------------------|
| CS-S | 758        | 55-600 / 55-762   |
| CS-S | 858        | 60-600 / 60-762   |

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2006

# Indice

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicazioni sulla sicurezza</b>                              | <b>5</b>  |
| Prima della messa in funzione                                   | 5         |
| Uso conforme allo scopo                                         | 6         |
| Quando nell'economia domestica vivono bambini                   | 6         |
| Utilizzazione                                                   | 7         |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b>                             | <b>10</b> |
| Struttura                                                       | 10        |
| Elementi di comando e d'indicazione                             | 11        |
| Prima messa in funzione                                         | 13        |
| Informazioni generali concernenti l'uso                         | 13        |
| <b>Regolazioni utente</b>                                       | <b>14</b> |
| Sicurezza bambini                                               | 15        |
| Indicazione dell'ora                                            | 16        |
| Durezza dell'acqua                                              | 17        |
| <b>Cuocere e arrostitire</b>                                    | <b>19</b> |
| Modi di funzionamento                                           | 19        |
| Esempio di regolazione                                          | 26        |
| Scegliere il modo di funzionamento                              | 27        |
| Riscaldamento rapido                                            | 28        |
| Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura | 28        |
| Modificare il modo di funzionamento                             | 28        |
| Fine cottura                                                    | 29        |
| Disinserire                                                     | 29        |
| Uso ottimale                                                    | 30        |
| <b>Sonda per la temperatura</b>                                 | <b>34</b> |
| Temperatura sonda                                               | 36        |
| Fine cottura                                                    | 37        |
| <b>Funzioni dell'orologio</b>                                   | <b>38</b> |
| Regolare e modificare l'ora                                     | 38        |
| Temporizzatore                                                  | 39        |
| Durata di funzionamento                                         | 40        |
| Avviamento ritardato                                            | 42        |

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consigli di regolazione</b>                              | <b>44</b> |
| Cottura a vapore . . . . .                                  | 44        |
| Rigenerazione . . . . .                                     | 47        |
| Cottura professionale . . . . .                             | 48        |
| <b>Cottura delicata</b>                                     | <b>57</b> |
| <b>Opzioni</b>                                              | <b>61</b> |
| Cassetto riscaldabile . . . . .                             | 61        |
| <b>Cura e manutenzione</b>                                  | <b>62</b> |
| Pulizia esterna . . . . .                                   | 62        |
| Pulizia accessori . . . . .                                 | 62        |
| Pulizia della camera di cottura . . . . .                   | 63        |
| Togliere la porta dell'apparecchio . . . . .                | 64        |
| Sostituire la lampadina a incandescenza . . . . .           | 64        |
| Sostituire la guarnizione della porta . . . . .             | 64        |
| Decalcificare . . . . .                                     | 65        |
| <b>Eliminare personalmente i guasti</b>                     | <b>68</b> |
| Cosa fare, se ... . . . .                                   | 68        |
| Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica . . . . . | 72        |
| <b>Consigli ed accorgimenti</b>                             | <b>73</b> |
| <b>Accessori e ricambi</b>                                  | <b>77</b> |
| <b>Dati tecnici</b>                                         | <b>78</b> |
| <b>Smaltimento</b>                                          | <b>79</b> |
| <b>Indice analitico</b>                                     | <b>80</b> |
| <b>Assistenza tecnica</b>                                   | <b>83</b> |
| <b>Brevi istruzioni</b>                                     | <b>84</b> |

# Indicazioni sulla sicurezza



**L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.**

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

## Prima della messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

## **Uso conforme allo scopo**

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non utilizzare per riscaldare o umidificare un locale.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature d'ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle. In caso di tale pericolo si prega di mettersi in contatto con il nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura dell'apparecchio.
- 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 analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

## **Quando nell'economia domestica vivono bambini**

- Le parti dell'imballaggio (p.es. fogli, polistirolo) possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere quindi alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

## Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- 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 oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non conservare nella camera di cottura o nel cassetto riscaldabile materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come, per esempio, detersivi, spray per forno, ecc.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.

## **Attenzione, pericolo di ustione!**

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Aprendo la porta dell'apparecchio possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua. Quando l'apparecchio contiene vapore, non mettere le mani nell'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 olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare l'incendio con dei panni bagnati, tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare quindi guanti di protezione o canovacci per pentole.
- 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 o interrompere l'alimentazione elettrica.
- 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.

## **Attenzione, pericolo di lesione!**

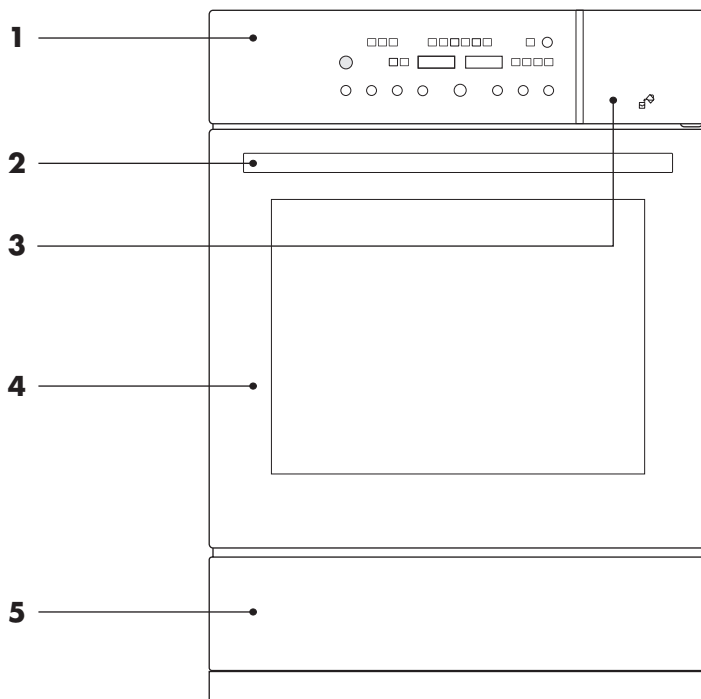
- Durante la cura ed il servizio dell'apparecchio, fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti, muovendo la porta dell'apparecchio, esiste il pericolo di lesioni. Per questo si raccomanda attenzione specialmente in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

## **Come evitare di danneggiare l'apparecchio**

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare teglie, contenitori di cottura perforati, teglie d'acciaio inossidabile, pirofile, griglie e altri oggetti direttamente sul fondo della camera di cottura.
- Non appoggiare fogli di protezione o fogli d'alluminio sul fondo della camera di cottura. Ciò produce danni permanenti.
- L'eseguire tagli con coltelli o rotelle da taglio direttamente sulla teglia originale, sulla teglia in acciaio inossidabile o sul contenitore di cottura perforato provoca in ogni caso danni evidenti.
- Durante la cottura a vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura perforato, per raccogliere parti del cibo o della condensa che eventualmente cadono.
- Non usare la teglia originale per la cottura a vapore.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire, perché possono causare formazioni di ruggine all'interno della camera di cottura.
- Dopo l'uso, ventilare bene l'apparecchio per evitare corrosioni. A questo scopo lasciare aperta la porta in posizione agganciata.
- Durante i lavori di pulizia fare attenzione che l'acqua non penetri nell'apparecchio. Usare solo panni leggermente umidi. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. L'acqua che penetra può provocare danni.

# Descrizione dell'apparecchio

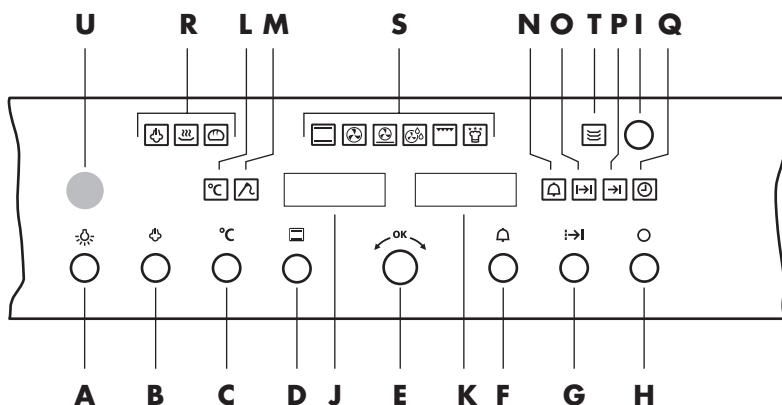
## Struttura



- 1** Elementi di comando e d'indicazione
- 2** Maniglia della porta
- 3** Scomparto per il contenitore dell'acqua (incl. istruzione succinta)
- 4** Porta dell'apparecchio
- 5** Cassetto riscaldabile \*

\* in funzione del modello

## Elementi di comando e d'indicazione



### Tasti

- |                                                                    |                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Illuminazione                                             | <b>E</b> Bottone di regolazione                                |
| <b>B</b> Modo d'esercizio con vapore                               | <b>F</b> Temporizzatore                                        |
| <b>C</b> Temperatura della camera di cottura/<br>temperatura sonda | <b>G</b> Durata di funzionamento e<br>orario di disinserimento |
| <b>D</b> Modo d'esercizio senza vapore                             | <b>H</b> Disinserire                                           |
|                                                                    | <b>I</b> Cassetto riscaldabile*                                |

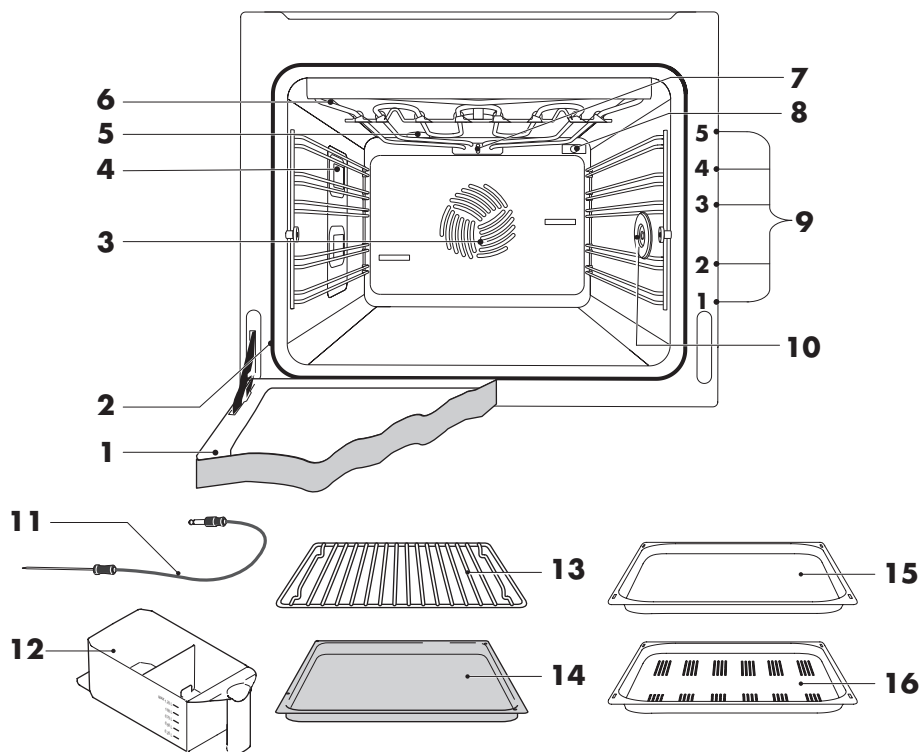
### Indicazioni

- |                      |                                       |
|----------------------|---------------------------------------|
| <b>J</b> Temperatura | <b>K</b> Ora, durata e temporizzatore |
|----------------------|---------------------------------------|

### Simboli

- |                                              |                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>L</b> Temperatura della camera di cottura | <b>Q</b> Ora                           |
| <b>M</b> Temperatura sonda                   | <b>R</b> Modo d'esercizio con vapore   |
| <b>N</b> Temporizzatore                      | <b>S</b> Modo d'esercizio senza vapore |
| <b>O</b> Durata di funzionamento             | <b>T</b> Cassetto riscaldabile*        |
| <b>P</b> Orario di disinserimento            |                                        |
| <b>U</b> Interfaccia di comunicazione        |                                        |

\* in funzione del modello



- |          |                                                 |           |                                        |
|----------|-------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|
| <b>1</b> | Porta dell'apparecchio                          | <b>9</b>  | Appoggi                                |
| <b>2</b> | Guarnizione della porta                         | <b>10</b> | Presca per la sonda per la temperatura |
| <b>3</b> | Ventilatore per l'aria calda                    | <b>11</b> | Sonda per la temperatura               |
| <b>4</b> | Illuminazione                                   | <b>12</b> | Contenitore dell'acqua                 |
| <b>5</b> | Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura   | <b>13</b> | Griglia                                |
| <b>6</b> | Grill/elemento riscaldante sopra                | <b>14</b> | Teglia originale                       |
| <b>7</b> | Sonda della temperatura della camera di cottura | <b>15</b> | Teglia d'acciaio inossidabile          |
| <b>8</b> | Entrata vapore                                  | <b>16</b> | Contenitore di cottura, perforato      |

## Prima messa in funzione

Prima di poter utilizzare per la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, occorre eseguire i seguenti lavori.

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Se nell'indicazione destra lampeggia  , girare il bottone di regolazione  , fino a quando appare l'ora desiderata.
  - Dopo 15 secondi l'indicazione cessa di lampeggiare e l'ora è regolata.
- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora l'apparecchio vuoto (senza griglia, teglie, ecc.), con il tipo di riscaldamento  e temperatura massima della camera di cottura. In seguito ad un limitato sviluppo di odori e fumo, consigliamo di ventilare bene il locale durante questo periodo.

## Informazioni generali concernenti l'uso

I tipi di funzionamento, la temperatura della camera di cottura e la temperatura sonda (interna del cibo) nonché la durata e diverse altre funzioni si possono scegliere toccando una o più volte il rispettivo tasto.

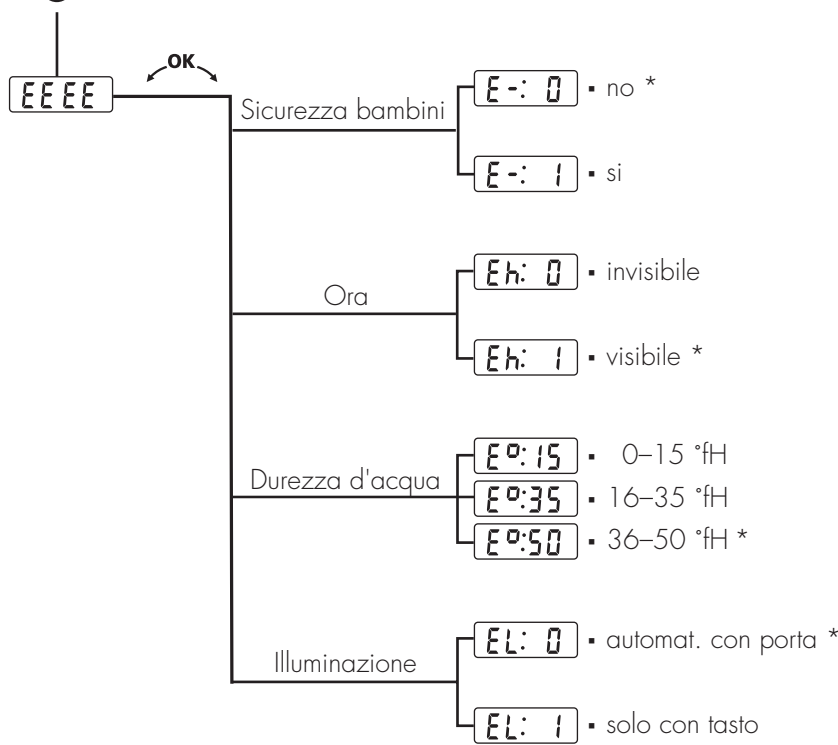
- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Nella rispettiva indicazione lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione  si modifica il valore proposto.
- Premendo il bottone di regolazione  , l'apparecchio si avvia immediatamente.
- Senza premere il bottone di regolazione l'apparecchio si avvia automaticamente ca. 15 secondi dopo l'ultima regolazione.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Toccando il tasto  l'apparecchio si disinserisce.

# Regolazioni utente

Le regolazioni utente dell'apparecchio si possono adattare ai propri desideri. Il procedimento resta analogamente uguale per tutte le regolazioni d'utente.

Il seguente grafico offre una panoramica sulle possibili regolazioni d'utente.

► Tenere premuto  
il tasto  per 5 secondi.



\* Regolazione di fabbrica

## Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un'inserimento accidentale dell'apparecchio.

### Inserire risp. disinserire la sicurezza bambini

- ▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
  - Nell'indicazione si legge .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione si legge  per sicurezza bambini disattivata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione lampeggia .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  l'indicazione cambia e passa a  per sicurezza bambini inserita.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Per abbandonare le regolazioni d'utente toccare il tasto .
- La regolazione d'utente scelta viene adottata.

### Uso con protezione per i bambini attivata

Quando la sicurezza bambini è attiva, toccare il tasto 

- è emesso un doppio segnale acustico
  - toccare il tasto non ha alcun effetto
  - nell'indicazioni si legge .
- ▶ Quando la sicurezza bambini è attiva, toccare il tasto  insieme al tasto .
- La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua 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.

## Indicazione dell'ora

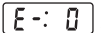
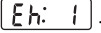
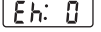
Scegliere tra

-  (invisibile)
-  (visibile)



Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso si legge l'ora.

## Inserire / disinserire l'orologio

- ▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
  - Nell'indicazione si legge .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione si legge .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando nell'indicazione si legge  per orologio visibile.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione lampeggia .
- ▶ Girare il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione si legge  per orologio non visibile.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Per abbandonare le regolazioni d'utente toccare il tasto .
- La regolazione d'utente scelta viene adottata.

## Durezza dell'acqua

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

Per la durezza dell'acqua esistono tre campi di regolazione

| Campo                  | Durezza dell'acqua [°fH] |
|------------------------|--------------------------|
| acqua molto dolce      | da 0,5 a 15              |
| acqua di durezza media | da 16 a 35               |
| acqua molto dura       | da 36 a 50               |

In fabbrica è stato regolato il campo per acqua molto dura.

- ▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
  - Nell'indicazione si legge .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione si legge .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando nell'indicazione si legge  per acqua molto dura.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione lampeggia .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando si legge la rispettiva durezza dell'acqua.
  - Nell'indicazione si legge  per acqua molto dolce risp.  per durezza dell'acqua media.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- ▶ Per abbandonare le regolazioni d'utente toccare il tasto .
- La regolazione d'utente scelta viene adottata.

## Illuminazione

Scegliere tra

-  (automatico con porta)
-  (solo con tasto)

Con la regolazione «automatico con porta» quando si apre la porta dell'apparecchio si accende l'illuminazione e quando si chiude, si spegne.



L'illuminazione si può accendere o spegnere in qualsiasi momento toccando il tasto .

Quando non si spegne l'illuminazione toccando il tasto , allora si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti dalla fine del funzionamento.

# Cuocere e arrostitire

## Modi di funzionamento

### Cottura a vapore



- ▶ Toccare 1 volta il tasto .
- Temperatura della camera di cottura proposta: 100 °C (corrisponde alla temperatura d'ebollizione massima possibile)
- Campo d'applicazione: da 30 °C a 100 °C

Durante la cottura a vapore il vapore prodotto da un generatore fluisce nella camera di cottura. Contemporaneamente l'aria calda contribuisce al processo di riscaldamento dell'apparecchio. Il vapore riscalda risp. cuoce il cibo.

- Cottura della verdura a 100 °C
  - ▶ Per cuocere a vapore la verdura utilizzare il contenitore di cottura perforato.
  - ▶ Salare la verdura preferibilmente dopo la cottura.
- Cottura di riso, cereali e legumi con aggiunta di liquido, a 100 °C
  - ▶ Per la preparazione versare il liquido assieme al cibo da cuocere in una vaschetta di vetro o porcellana adatta o in una pentola adatta e metterla sulla griglia.
- Sobbollire carne e pesce a da 80 °C a 100 °C
  - ▶ Per sobbollire utilizzare il contenitore di cottura perforato leggermente unto.
- Estrarre il succo da frutta e bacche con vapore a 100 °C
- Preparazione di dessert delicati come i budini al caramello a 90 °C
  - ▶ Per la preparazione porre le vaschette preparate nel contenitore di cottura perforato.
- Preparazione di yogurt a 40 °C
  - ▶ Per la preparazione porre i bicchieri o vassoi nel contenitore di cottura perforato.



Durante la cottura a vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura perforato, per raccogliere parti del cibo o della condensa che eventualmente cadono.

## Rigenerazione



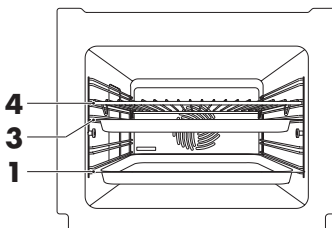
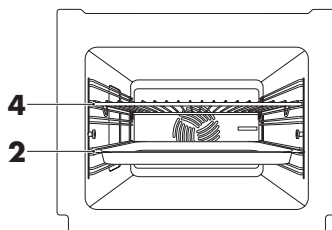
- Toccare 2 volte il tasto .
- Temperatura della camera di cottura proposta: 120 °C
- Campo d'applicazione: da 100 °C a 150 °C

Durante la rigenerazione la camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda. Ciò permette di ottenere un riscaldamento rapido e omogeneo del cibo senza seccarlo.

- Riscaldare da 110°C a 130 °C i cibi precotti
  - Per riscaldare distribuire in porzioni la quantità desiderata in una stoviglia adatta (non di materiale sintetico) e metterla sulla griglia nell'appoggio **2**. Il cibo non deve essere coperto.
- Preparazione di piatti pronti e semipronti, piatti surgelati da 110 °C a 130 °C
  - Per riscaldare porzionare la quantità desiderata in una stoviglia adatta (non di materiale sintetico) e metterla sulla griglia.

La rigenerazione è possibile su massimo tre appoggi contemporaneamente:

- Per il riscaldamento contemporaneo di due porzioni
  - infilare la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio **2** e la griglia sull'appoggio **4**
- Per il riscaldamento contemporaneo di tre porzioni
  - infilare la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio **1**, il contenitore di cottura perforato sull'appoggio **3** e la griglia sull'appoggio **4**.



## Cottura professionale



► Toccare 3 volte il tasto .

- Temperatura della camera di cottura proposta: 210 °C  
Campo d'applicazione: da 100 °C a 230 °C

Per la cottura professionale il cibo da cuocere viene infilato nella camera di cottura fredda, non preriscaldata. Dopo l'avviamento, in una prima fase il cibo da cuocere sarà dapprima esposto al vapore (detto anche vaporizzato) e infine, dopo una durata d'esposizione al vapore dipendente dal volume di riempimento, l'apparecchio passa automaticamente alla seconda fase – la fase ad aria calda.

- La cottura di pani grandi di farina bianca, scura o integrale con lievito o pasta lievitata a 190 °C fino a 210 °C
  - Mettere la pasta per il pane sulla teglia originale o su una forma adatta, inossidabile (di vetro, ceramica, siliconi, o simili).
- La cottura di piccoli panini di farina bianca, scura o integrale con lievito o pasta lievitata a 190 °C fino a 210 °C
  - Mettere i panini sulla teglia originale. La carta di separazione da forno può essere usata come sempre.
- Cottura di Gugelhopf al lievito, corona al lievito, ecc. a 190 °C fino a 210 °C
  - Mettere la pasta preparata sulla teglia originale o su una forma adatta, inossidabile (di vetro, ceramica, siliconi, o simili).
- Cottura di paste sfoglie ripiene o non ripiene – fresche o surgelate – da 190 °C fino a 210 °C
  - Mettere la pasta sulla teglia originale – non spalmare la superficie.



Una cottura professionale immediatamente susseguente all'altra non è possibile se si desidera ottenere lo stesso ottimo risultato. Tra due cotture professionali occorre far dapprima raffreddare la camera di cottura. Solo così sarà possibile lo svolgimento di una nuova fase di vapore adeguata.

Per un rapido raffreddamento della camera di cottura:

- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio.
- Selezionare il modo del funzionamento  30 °C.
- Avviare la seconda cottura professionale solo quando nell'indicazione della temperatura si legge  (dopo circa 30 minuti).

## Aria calda e vapore



► Toccare 4 volte il tasto

- Temperatura della camera di cottura proposta: 180 °C  
Campo d'applicazione: da 30 °C a 230 °C

L'aria della camera di cottura è riscaldata da un elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente nella camera di cottura da un ventilatore. In qualsiasi momento è possibile addurre vapore supplementare premendo il bottone di regolazione risp. il tasto . L'adduzione di vapore può essere a sua volta interrotta individualmente premendo nuovamente il bottone di regolazione risp. il tasto .

- Con adduzione del vapore non attivata il simbolo lampeggia, con adduzione del vapore attivata il simbolo resta acceso.
- Preparazione individuale del cibo da cuocere con calore secco o umido (p.es. carne)
  - Per la carne vaporizzare durante il primo terzo del periodo di cottura.

## Calore sopra e sotto



**Non porre fogli di protezione o fogli d'alluminio sul fondo della camera di cottura, ne conseguirebbero danni permanenti.**

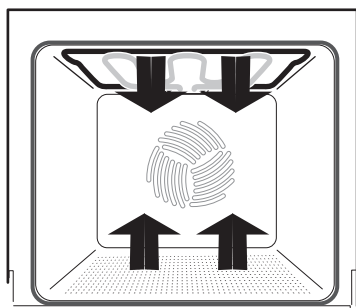


► Toccare 1 volta il tasto

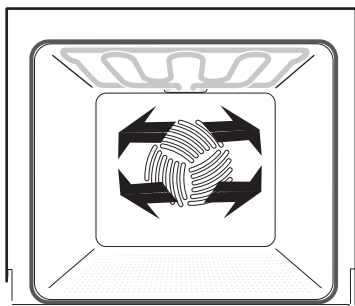
- Temperatura della camera di cottura proposta: 200 °C

Il calore sopra/sotto è il tipo d'esercizio convenzionale. Il riscaldamento è effettuato dagli elementi riscaldanti sopra e sotto. Cuocere e arrostitire è possibile solo usando un appoggio. A seconda dell'appoggio utilizzato, il calore sopra risp. sotto è più o meno efficace.

Particolarmente consigliato per arrostiti sughosi e per cuocere torte, biscotti, ecc.



## Aria calda



- Toccare 2 volte il tasto .
- Temperatura della camera di cottura proposta: 180 °C

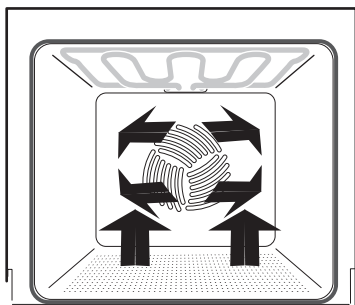
L'aria della camera di cottura è riscaldata da un elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera e fatta circolare omogeneamente nella camera di cottura da un ventilatore. Così viene addotta la stessa aria calda su ogni lato dei cibi, in modo da poter cuocere contemporaneamente su fino a due appoggi, con conseguente risparmio energetico.

Adatto per biscotti, sformati e torte su diversi appoggi oppure un arrosto sotto e contemporaneamente un gratin in alto.

## PizzaPlus



**Non porre fogli di protezione o fogli d'alluminio sul fondo della camera di cottura, ne conseguirebbero danni permanenti.**



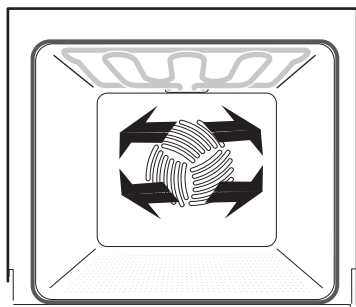
- Toccare 3 volte il tasto .
- Temperatura della camera di cottura proposta: 200 °C

Oltre all'aria calda si aggiunge anche il calore di sotto. Il fondo del cibo da cuocere viene così cotto con particolare intensità.

Particolarmente adatto per pizze, sugosi sformati, quiche, ecc. su un piano.

Utilizzare la teglia originale o una teglia rotonda appoggiata sulla griglia.

## Aria calda umida



- Toccare 4 volte il tasto  .
  - Temperatura della camera di cottura proposta: 180 °C

L'aria della camera di cottura è riscaldata da un elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente nella camera di cottura da un ventilatore. Il vapore prodotto durante la cottura viene espulso solo in minima parte dalla camera di cottura, l'umidità propria del cibo non si perde. Si può cuocere contemporaneamente su uno o su due appoggi.

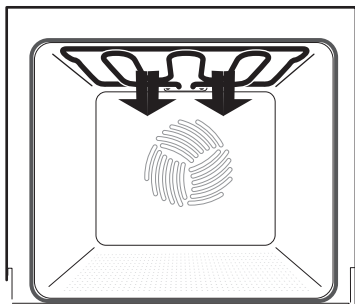
Cuocere gratin, sformati e pasta lievita.

Cuocere la pasta negli usuali stampi di cottura o sulla teglia originale.

## Grill a grande superficie



**Cuocere al grill solo con porta dell'apparecchio chiusa.**



- Toccare 5 volte il tasto .
- Temperatura della camera di cottura proposta: 230 °C

Il grill a grande superficie serve per la cottura al grill di cibi bassi da cuocere al grill e per dorare.

Usare la griglia per cuocere alla griglia cibi bassi e come appoggio per gli stampi.

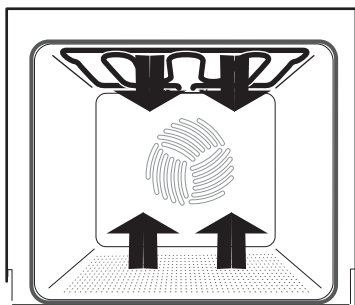


La trasmissione del calore durante la cottura al grill avviene mediante i raggi infrarossi dell'elemento riscaldante incandescente.

## Cottura delicata



**Non porre fogli di protezione o fogli d'alluminio sul fondo della camera di cottura, ne conseguirebbero danni permanenti.**



- Toccare 6 volte il tasto .

La cottura delicata è un processo di cottura brevettato, che permette una cottura delicata della carne, a bassa temperatura della camera di cottura, ad un determinato orario. Per indicazioni più esaurienti vedere al capitolo «Cottura delicata».

## Esempio di regolazione

Il processo viene descritto per la cottura di un pane.

Nei consigli di regolazione si legge:

| Cottura professionale |  | °C      | Appoggio | Durata min. |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|-------------|
| Pane                  |  | 200–230 | 2        | 35–50       |

- ▶ Mettere la pasta per il pane a cui è stata data la forma nella teglia d'acciaio inossidabile e far lievitare ancora per breve tempo.
- ▶ Infilare la teglia originale sull'appoggio **2** nella camera di cottura fredda.

## Riempire il contenitore dell'acqua



**Riempire il contenitore dell'acqua unicamente con acqua potabile, non con brodo, vino o simili. Non utilizzare acqua distillata.**

- Durante tutti i modi d'esercizio con vapore è necessario un contenitore dell'acqua pieno all'interno dell'apparecchio.
- Durante i modi d'esercizio senza vapore il contenitore può restare nell'apparecchio, senza per questo pregiudicare il risultato della cottura.
- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marca «MAX 1,25L» con acqua potabile fresca e fredda, e inserito nell'apposita apertura.

## Rabboccare l'acqua

Il contenuto del contenitore dell'acqua normalmente è sufficiente per un processo di cottura.

Qualora occorra rabboccare nuovamente dell'acqua:

- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua con massimo 0,5 litri d'acqua, per impedire che l'acqua ripompata nel contenitore trabocchi.

## Scegliere il modo di funzionamento



**Quando si cuoce e si arrostitisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione!**

**Leggere dapprima il capitolo «Osservazioni sulla sicurezza».**

- I tipi di cottura senza vapore / / / / e si possono selezionare premendo brevemente una o più volte il tasto .
- I tipi di cottura con vapore / / e ... si possono selezionare premendo brevemente una o più volte il tasto – in questo esempio cottura professionale .
  - Il simbolo è acceso.
  - Il simbolo lampeggia.
  - Nell'indicazione della temperatura lampeggia la temperatura della camera di cottura proposta .



La temperatura proposta corrisponde alla temperatura della fase con aria calda. La temperatura della fase con vapore è regolata fissa.

- Girare il bottone di regolazione fino a quando si legge la temperatura desiderata – per questo esempio è .  
La temperatura della camera di cottura proposta può essere modificata fintanto che lampeggiano il simbolo e l'indicazione della temperatura . Se le indicazioni hanno già cessato di lampeggiare, toccare il tasto .



Non modificando la temperatura della camera di cottura entro ca. 15 secondi, l'apparecchio si inserisce automaticamente.

- Premendo il bottone di regolazione , l'apparecchio si avvia immediatamente.
  - Fintanto che la temperatura della camera di cottura resta sotto i 30 °C, nell'indicazione della temperatura si legge .



Dopo aver raggiunto la temperatura della camera regolata, viene emesso un semplice segnale acustico.

## Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Il riscaldamento rapido è possibile solamente con i tipi di riscaldamento  /  /  oppure .

- ▶ Selezionare il modo d'esercizio e la temperatura della camera di cottura desiderati.
- ▶ Tenere premuto il bottone di regolazione  per la durata di 2 secondi.
  - E' emesso un semplice segnale acustico.
  - Nell'indicazione della temperatura lampeggia «°».

Dopo aver raggiunto la temperatura della camera di cottura regolata, il riscaldamento rapido si disinserisce automaticamente e viene emesso un semplice segnale acustico.

## Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura regolata può essere controllata e modificata durante il funzionamento.

- ▶ Toccare il tasto °C.
  - Il simbolo  lampeggia per ca. 15 secondi.
  - Nell'indicazione della temperatura lampeggia la temperatura della camera di cottura regolata .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  si modifica la temperatura della camera di cottura.

## Modificare il modo di funzionamento

Il modo di funzionamento regolato non può essere modificato durante il funzionamento. Deve essere dapprima terminato – toccare il tasto  – e solo dopo si può scegliere il nuovo modo di funzionamento.

## Fine cottura



**Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire dall'apparecchio vapore bollente risp. aria bollente.**

Il pane è cotto, quando battendo sul fondo si sente un suono cupo.

- Togliere il pane cotto dalla camera di cottura.

## Disinserire

- Toccare il tasto .
  - I simboli  e  si spengono.
  - Durante tutti i tipi d'esercizio con vapore, al termine del processo può verificarsi una diminuzione del vapore.
  - Durante la diminuzione del vapore, per circa 1 minuto il vapore viene espulso leggermente dalla camera di cottura all'ambiente. Così si evita l'intensa fuoriuscita di vapore al momento di aprire la porta dell'apparecchio. Se lo si desidera, si può aprire la porta dell'apparecchio anche subito dopo aver terminato il funzionamento.
  - Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo dopo il disinserimento dell'apparecchio.



L'apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso.

- La condensa e i componenti del cibo sul fondo della camera di cottura, dopo ogni processo di cottura a vapore, devono essere completamente rimossi risp. asciugati.

## Svuotare il contenitore dell'acqua



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

Dopo aver spento l'apparecchio l'acqua residua verrà pompata indietro nel contenitore dell'acqua.

- Dopo aver terminato prelevare il contenitore dell'acqua e svuotarlo.



Quando l'acqua residua non viene direttamente pompata via, la causa è la seguente:

Per motivi di sicurezza l'acqua residua viene pompata via solo quando la temperatura scende sotto 80 °C.

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

- Asciugare il contenitore dell'acqua e inserirlo nuovamente nell'apparecchio.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio, per permettere alla camera di cottura di raffreddare e asciugare.

## Uso ottimale

Talvolta nei manuali di cottura meno recenti le temperature per cuocere ed arrostitire sono eccessive e gli appoggi indicati non sono ottimali per questo apparecchio. Nei consigli di regolazione si trovano indicazioni relative ad un'utilizzazione ottimale.

In caso di dubbio attenersi a queste indicazioni. Tenere conto che, le indicazioni contenute in queste tabelle, si riferiscono a metodi di preparazione tipici e che quindi si possono intendere solo come valori di riferimento.

## Temperatura della camera di cottura con aria calda

Cuocere e arrostitire ad aria calda richiedono una temperatura della camera di cottura inferiore di ca. 20 °C rispetto al tipo di funzionamento calore sopra e sotto. Nelle ricette sono spesso indicate solo le temperature per calore sopra e sotto. Comparare le indicazioni con quelle contenute nei consigli di regolazione. In caso di dubbio scegliere una temperatura inferiore.



Quando la torta o l'arrosto sono ben dorati all'esterno, mentre all'interno sono ancora pastosi o crudi, ciò è quasi sempre dovuto ad una regolazione eccessiva della temperatura della camera di cottura.

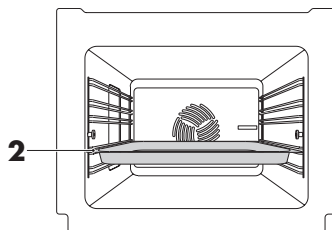
## Cuocere con aria calda

Mettere sulla griglia gli stampi di cottura adatti (teglie rotonde, stampi con cerniera, stampi per cake, ecc.). Spingere le teglie originali completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura, per garantire una circolazione ottimale dell'aria.

Con l'aria calda, la scelta del giusto appoggio è particolarmente importante.

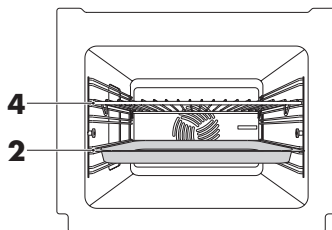
### Su un appoggio

- Per ogni tipo di cibo da cuocere – sia basso che alto – sulla teglia originale o sulla griglia sull'appoggio **2**



### Su due appoggi

- Teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio **2** e teglia originale sull'appoggio **4**
- Stampi di cottura piani sulla teglia originale sull'appoggio **2** e sulla griglia sull'appoggio **4**



## **Risparmiare energia**

- 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, disinserire il tipo di funzionamento scelto con 5–10 minuti d'anticipo. Eccezioni: soufflé, biscotti, pan di Spagna, pasta lievitata e pasta sfoglia.

## **Preriscaldare**

- Preriscaldare la camera di cottura solamente quando la ricetta o il consiglio di regolazione lo prescrive.
- Durante la cottura al grill è consigliabile una breve fase di preriscaldamento. Osservare allo scopo gli orari indicati nei consigli di regolazione.

## **Evitare lo sporco**

- Per mantenere basso il lavoro di pulizia durante la cottura al grill, la teglia originale rivestita con foglio d'alluminio può essere infilata sull'appoggio **1**.

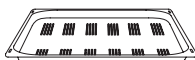
## Applicazione accessori



- Il corretto posizionamento del cibo da cuocere all'interno della camera di cottura è molto importante. Nei consigli di regolazione è pure indicato l'appoggio giusto.
- La teglia originale serve da appoggio p.es. per sformati e biscotti e da appoggio per gli stampi, p.es. durante la cottura con  su 2 appoggi o come leccarda sotto la griglia.
- Durante la preparazione di prodotti surgelati come le quiche o panini, che ricoprono solo in parte la teglia originale, soprattutto ad alte temperature questa può deformarsi. È un processo normale e inevitabile per le teglie rettangolari. In determinate circostanze risulterà un po' più difficile sfilare la teglia. Durante il raffreddamento la teglia riacquista la sua forma originale. Invece che sulla teglia, i cibi precedentemente citati si possono cuocere sulla griglia foderata con carta da forno oppure su una teglia appoggiata sulla griglia.
- Se si tagliano le paste sulla teglia originale usando coltelli estremamente duri o rotelle da taglio (ceramica, metallo temprato), si rischia di danneggiarne la superficie.
- Non usare la teglia originale con .



- La griglia serve da appoggio per la teglia e gli stampi nonché per la carne, pizze surgelata, ecc.
- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.
- In nessun caso utilizzare la teglia d'acciaio inossidabile presso , perché condurrebbe ad un risultato di cottura non soddisfacente.
- La teglia d'acciaio inossidabile si può utilizzare come seconda teglia durante la cottura con .



- Il contenitore di cottura perforato serve principalmente per cuocere a vapore verdura fresca o surgelata. Durante la cottura a vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura perforato, per raccogliere parti del cibo o della condensa che eventualmente cadono.

## Sonda per la temperatura



**È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura.**

**Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.**



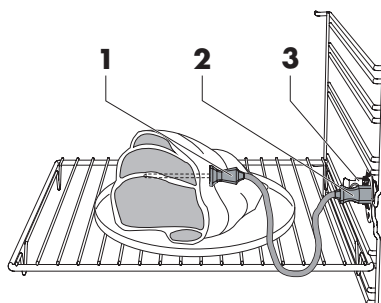
- La sonda per la temperatura permette il disinserimento automatico dell'apparecchio, quando viene raggiunta la temperatura sonda desiderata. Le temperature sonde adatte sono descritte nei consigli di regolazione.
- Si può utilizzare la sonda per la temperatura anche solo per misurare la temperatura sonda e disinserire manualmente l'apparecchio.
- La sonda di temperatura può essere usata con tutti i modi di esercizio.
- Quando si lascia il cibo nelle camera di cottura dopo aver disinserito l'apparecchio, il calore residuo fa salire ancora un poco la temperatura sonda. Occorre tenere conto di questo fatto, soprattutto per la cottura della carne.



La sonda di temperatura è adatta alla misurazione delle temperature nei cibi in un campo di misura tra 30 °C e 99 °C.

## Sistemare la sonda per la temperatura

- Mettere la carne in un tegame per l'arrosto o sulla griglia.
- Infilare la sonda per la temperatura **1** in posizione possibilmente orizzontale nel cibo da cuocere. La punta deve trovarsi all'incirca al centro. Ora la sonda per la temperatura **1** deve essere possibilmente completamente coperta dal cibo da cuocere. Solo così si ottiene una misurazione corretta.



Misurazioni affidabili della carne sono possibili solo su pezzi solidi e compatti, quindi, se necessario, la carne deve essere 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 destra della camera di cottura. La spina e la presa sono senza corrente. Mantenere sempre pulita la spina.

- Aprire la copertura e infilare la spina **2** nella presa **3**.
  - Dopo averla infilata, nell'indicazione della temperatura si legge - - 0 e il simbolo  è acceso.

## Temperatura sonda



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

### Regolazione

- ▶ Toccare 2 volte il tasto **°C**.
  - Il simbolo  lampeggia.
  - La temperatura sonda proposta  lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione , regolare la temperatura sonda desiderata. La temperatura sonda dipende dal cibo da cuocere e dal grado di cottura desiderato, vedere i consigli di regolazione.



Quando si vuole solo misurare la temperatura sonda, azzerarla fino a quando appare .

- ▶ Scegliere il tipo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Premendo il bottone di regolazione , l'apparecchio si avvia immediatamente.
  - Durante la cottura si legge la temperatura sonda attuale.
  - Fintanto che la temperatura sonda resta sotto i 30 °C, nell'indicazione della temperatura si legge .

### Controllare / Modificare

- ▶ Toccare 2 volte il tasto **°C**.
  - Il simbolo  lampeggia per ca. 1.5 secondi.
  - Nell'indicazione della temperatura lampeggia la temperatura sonda regolata .
- ▶ Girando il bottone di regolazione , si modifica la temperatura sonda.

## **Fine cottura**

- Dopo aver raggiunto la temperatura sonda regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
  - E' emesso un segnale acustico della durata di un minuto.
  - Il simbolo  lampeggia.
  - Nell'indicazione della temperatura si legge la temperatura sonda attuale, p.es. .
- Premendo il bottone di regolazione  il segnale acustico si spegne.

# Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio

- Orologio
- Temporizzatore (lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni)
- Durata di funzionamento (disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo)
- Avviamento ritardato (inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo)

## Regolare e modificare l'ora

- ▶ Toccare insieme i tasti  e .
  - L'ora regolata, p.es.  e il simbolo  lampeggiano.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  fino a quando appare l'ora desiderata.
- ▶ Premendo il bottone di regolazione  si accetta l'ora visualizzata.

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.



L'ora non si può regolare quando è attiva la funzione dell'avviamento ritardato. In tal caso viene emesso un doppio segnale acustico.

## Temporizzatore

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

### Regolazione

- ▶ Toccare il tasto .
  - Il simbolo  lampeggia.
  - Nell'indicazione destra lampeggia .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata.

Ora avviene la regolazione

- fino a 10 minuti a passi di 10 secondi, p.es.  = 9 min. 50 sec.
- oltre 10 minuti a passi di un minuto, p.es.  = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

- ▶ Premendo il bottone di regolazione , il temporizzatore si avvia immediatamente.
  - Il simbolo  è acceso.
  - La durata residua viene indicata (sempre che non sia stata regolata una durata di funzionamento).

Allo scadere della durata regolata

- è emessa una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici per la durata di un minuto
  - il simbolo  lampeggia
- ▶ Premendo il bottone di regolazione , il segnale acustico si spegne.

### Controllare e modificare

- ▶ Toccare il tasto .
  - Il simbolo  lampeggia.
  - La durata residua scaduta lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  modificare la durata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

## Disinserire anticipatamente

- ▶ Toccare il tasto .
  - Il simbolo  lampeggia.
  - La durata residua scaduta lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata su .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

## Durata di funzionamento

La durata di funzionamento è il periodo in cui resta inserito un modo di funzionamento. Una volta scaduta la durata di funzionamento, il modo di funzionamento si disinserisce automaticamente

## Regolazione

- ▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Toccare il tasto .
  - Il simbolo  lampeggia.
  - Il simbolo  e il modo di funzionamento scelto sono accesi.
  - Nell'indicazione destra lampeggia la durata di cottura proposta per il modo di funzionamento scelto.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata desiderata.
- ▶ Premendo il bottone di regolazione  il funzionamento si avvia.
  - Il simbolo del modo di funzionamento scelto è acceso.
  - I simboli  e  sono accesi.
  - Nell'indicazione della temperatura si legge la temperatura attuale della camera di cottura.
  - Nell'indicazione destra si legge la durata di funzionamento scaduta.

Esempio: Scegliere il tipo di riscaldamento  e .

Alle ore 9:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.

L'apparecchio si disinserisce alle ore 10 e 15 minuti.

## Controllare e modificare

- ▶ Toccare il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  modificare la durata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

## Disinserire anticipatamente

- ▶ Toccare il tasto .

## Durata di funzionamento scaduta

- Una volta scaduta la durata di funzionamento regolata, l'apparecchio disinserisce automaticamente il modo del funzionamento scelto.
- E' emesso un lungo segnale acustico interrotto della durata di un minuto.
- Il simbolo  lampeggia.
- Nell'indicazione della temperatura si legge la temperatura attuale della camera di cottura.
- ▶ Premendo il bottone di regolazione , il segnale acustico si spegne.

## Avviamento ritardato

Questa funzione è utile quando occorre tenere pronto il cibo per un determinato orario e non si può inserire o disinserire l'apparecchio all'ora giusta. Regolare a questo scopo la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce all'ora stabilita.

Quando si usa la sonda per la temperatura, si deve regolare la durata stimata. I valori di riferimento sono riportati nei consigli di regolazione. L'apparecchio si inserisce all'ora fissata e al raggiungimento della temperatura sonda si disinserisce. Si prega di osservare che, a seconda della durata stimata, questo può avvenire un po' prima o dopo rispetto all'orario di disinserimento regolato.



I cibi facilmente deperibili non devono restare troppo a lungo fuori dal frigorifero.

## Regolazione

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura, scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Toccare il tasto **!→|**.
  - Il simbolo **|→|** lampeggia.
  - Il simbolo **°C** e il modo di funzionamento scelto sono accesi.
  - Nell'indicazione destra lampeggia la durata di cottura proposta per il modo di funzionamento scelto.
- ▶ Girando il bottone di regolazione **↶OK↷** regolare la durata desiderata.
- ▶ Toccare di nuovo il tasto **!→|**.
  - Il simbolo **→|** lampeggia.
  - Nell'indicazione destra lampeggia l'ora attuale più la durata di funzionamento regolata.
- ▶ Girando il bottone di regolazione **↶OK↷** regolare l'orario di disinserimento desiderato e ritardare così l'avviamento.



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

- Confermare premendo il bottone di regolazione .
- I simboli  e  sono accesi.
- L'apparecchio resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio: Scegliere il modo di funzionamento  e .

Alle ore 9:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.

Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 12 e 30.

L'apparecchio si inserisce alle ore 11 e 15 e si disinserisce alle ore 12 e 30.

## Controllare e modificare

Durante l'avviamento ritardato si possono controllare tutte le regolazioni. È possibile modificare solo l'orario di disinserimento.

- Toccare 2 volte il tasto .
- Il simbolo  lampeggia.
- Nell'indicazione destra lampeggia l'orario di disinserimento.
- Girando il bottone di regolazione  si può modificare l'orario di disinserimento.
- Confermare premendo il bottone di regolazione .

## Disinserire anticipatamente

- Toccare il tasto .

## Orario di disinserimento raggiunto

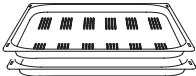
- Una volta trascorsa la durata regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
- E' emesso un lungo segnale acustico alternato della durata di un minuto.
- Il simbolo  lampeggia.
- Nell'indicazione della temperatura si legge la temperatura attuale della camera di cottura.
- Premendo il bottone di regolazione , il segnale acustico si spegne.

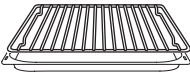
# Consigli di regolazione

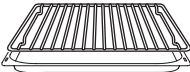
Qui di seguito troverete consigli per la preparazione di piatti apprezzati. I valori indicati concernenti la durata della cottura e la temperatura sono da intendersi come valori indicativi. Questi possono divergere a seconda del tipo, dello stato di freschezza, della grandezza del taglio e della qualità del cibo da cuocere.

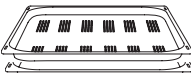
## Cottura a vapore

 Infilare il cibo da cuocere nella camera di cottura non preriscaldata.

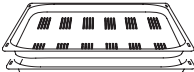
| Verdura (fresca)                |    | °C  | Durata min. | Accessori                                                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fagiolini                       |  | 100 | 35–45       |  |
| Broccoli, cavolfiori            |                                                                                     |     | 20–30       |                                                                                     |
| Finocchi                        |                                                                                     |     | 25–35       |                                                                                     |
| Carote                          |                                                                                     |     | 20–30       |                                                                                     |
| Patate a pezzetti, patate lesse |                                                                                     |     | 20–25       |                                                                                     |
| Patate intere, patate lesse     |                                                                                     |     | 30–45       |                                                                                     |
| Taccole                         |                                                                                     |     | 10–15       |                                                                                     |
| Cavoli rapa                     |                                                                                     |     | 15–30       |                                                                                     |
| Pannocchie di mais              |                                                                                     |     | 45–60       |                                                                                     |
| Peperoni                        |                                                                                     |     | 10–15       |                                                                                     |
| Cavolo di Bruxelles             |                                                                                     |     | 25–30       |                                                                                     |
| Asparagi                        |                                                                                     |     | 20–35       |                                                                                     |
| Spinaci                         |                                                                                     |     | 7–10        |                                                                                     |
| Gambi di sedano                 |                                                                                     |     | 25–30       |                                                                                     |
| Zucchini                        |                                                                                     |     | 10–20       |                                                                                     |

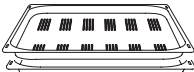
| Contorni             |  | °C  | Durata min. | Accessori                                                                          |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Riso + liquido       |  | 100 | 20-40       |  |
| Lenticchie + liquido |                                                                                   |     | 20-60       |                                                                                    |
| Semolino + liquido   |                                                                                   |     | 10-15       |                                                                                    |

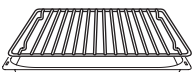
| Carne                                        |  | °C  | Durata min. | Accessori                                                                          |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Prosciutto (dipende dalla grandezza)         |  | 100 | 60-90       |  |
| Costolette, costolette di maiale in salamoia |                                                                                   |     | 45-60       |                                                                                    |
| Saucisson                                    |                                                                                   |     | 30-45       |                                                                                    |

| Pesce e frutti di mare |    | °C  | Durata min. | Accessori                                                                            |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetti di pesce       |  | 80  | 10-20       |  |
| Pesce intero           |                                                                                     |     | 20-30       |                                                                                      |
| Molluschi              |                                                                                     | 100 | 10-30       |                                                                                      |
| Seppie                 |                                                                                     |     | 10-30       |                                                                                      |

| Sterilizzare/Conservare |  | °C | Durata min. | Accessori                                                                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ciliegie                |  | 80 | 30          |  |
| Pere                    |                                                                                   | 90 |             |                                                                                   |
| Pesche                  |                                                                                   |    |             |                                                                                   |
| Susine                  |                                                                                   |    |             |                                                                                   |

| Estrarre il succo                   |  | °C  | Durata min. | Accessori                                                                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Frutta (ciliegie, uva, ecc.)        |  | 100 | max. 90     |  |
| Bacche (ribes, more, sambuco, ecc.) |                                                                                   |     |             |                                                                                   |

| Sbollentare                               |    | °C  | Durata min. | Accessori                                                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Verdura<br>p.es. fagiolini, piselli, ecc. |  | 100 | ca. 5       |  |

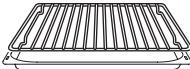
| Dessert             |  | °C | Durata min. | Accessori                                                                           |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Budini al caramello |  | 90 | 25–30       |  |
| Budino              |                                                                                     |    | 20–30       |                                                                                     |
| Yogurt              |                                                                                     | 40 | 5–6 ore     |                                                                                     |

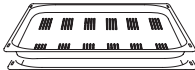
## Rigenerazione



Riscaldare il cibo da cuocere nella camera di cottura non preriscaldata.

Le indicazioni per  si riferiscono alla rigenerazione contemporanea su diversi appoggi.

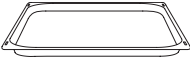
| Riscaldare                       |  | °C  | Durata min.            | Accessori                                                                          |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Riscaldare pietanze (1 piatto)   |  | 120 | 7–10                   |  |
| Riscaldare pietanze (2–3 piatti) |                                                                                   |     | 8–12                   |                                                                                    |
| Preparare piatti pronti          |                                                                                   |     | secondo le indicazioni |                                                                                    |

| Scongellare             |    | °C      | Durata min.            | Accessori                                                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pane                    |    | 140–150 | ca. 20                 |   |
| Gnocchetti, pasta, riso |                                                                                     | 120–130 |                        |                                                                                     |
| Carne, pesce, pollame   |  | 50      | secondo la dimensione  |  |
| Verdura                 |                                                                                     | 100     | secondo le indicazioni |                                                                                     |

# Cottura professionale



Mettere il cibo da cuocere nella camera di cottura non preriscaldata.

| Cottura professionale                                                        |  | °C      | Appog-<br>gio | Durata<br>min. | Accessori                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gugelhof                                                                     |  | 190–200 | 2             | 30–40          | <br><br> |
| Pasta sfoglia (fresca o surgelata, ripiena o non ripiena, ma senza crostate) |                                                                                   | 190–210 | 2<br>2 + 4    | 20–35          |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pane                                                                         |                                                                                   | 190–210 | 2             | 45–60          |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Panini                                                                       |                                                                                   |         | 2<br>2 + 4    | 25–35          |                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Torta Cake



Le indicazioni per  si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

|                         |    | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|
| Cake 25 cm              |    | 160—180 | si            | 2        | 50—70       |
| Pan di Spagna           |                                                                                     |         |               |          | 30—40       |
| Rotolo di pan di Spagna |                                                                                     | 210—220 |               | 2 + 4    | 7—10        |
|                         |    | 190—200 |               |          |             |
| Torta alle carote       |    | 170—180 |               | 2        | 55—60       |
| Gugelhopf               |                                                                                     |         |               |          | 50—55       |
| Pasta frolla con frutta |                                                                                     | 200     |               | 2 + 4    | 45—55       |
|                         |    | 180—200 |               |          |             |
| Torta di Linz           |    | 170—180 |               | 2        | 55—60       |
| Panpepato               |                                                                                     |         |               |          | 50—60       |
| Torta al quark          |                                                                                     | 160—170 |               |          | 70—80       |
| Strudel di mele         |                                                                                     |         |               | 190—200  | 2 + 4       |
|                         |  | 180—190 |               |          |             |

Biscotti/Pasticcini

 Le indicazioni per  si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

|                                                  |    | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|
| Pasticcini da aperitivo                          |    | 180–200 | si            | 2        | 15–20       |
|                                                  |    | 160–180 |               | 2 + 4    | 15–25       |
| Cornetti al prosciutto                           |    | 190–210 |               | 2        | 20–30       |
|                                                  |    | 170–180 |               | 2 + 4    |             |
| Pasticcini lievitati                             |    | 180–200 |               | 2        | 15–25       |
|                                                  |    | 160–180 |               | 2 + 4    |             |
| Eclair                                           |    | 200–220 |               | 2        |             |
|                                                  |    | 180–200 | no            | 2 + 4    | 20–35       |
| Amaretti                                         |    | 160–170 | si            | 2        | 15–25       |
|                                                  |    | 150–160 |               | 2 + 4    |             |
| Biscotti pasta frolla<br>Biscotti con marmellata |    | 170–180 |               | 2        |             |
|                                                  |   | 150–160 |               | 2 + 4    |             |
| Chräbeli<br>Biscotti all’anice                   |  | 140–150 |               | 2        | 20–30       |
|                                                  |  |         |               | 2 + 4    |             |
| Meringhe                                         |  | 90–100  | no            | 2        | 60–120      |
|                                                  |  |         |               | 2 + 4    |             |

## Sformato Pizza



Le indicazioni per  si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sullo sfornato solo dopo ca. 15–20 minuti.

|                       |    | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|-------|
| Crostata alla frutta  |    | 170–190 | si            | 2        | 35–50       |       |
|                       |    |         |               | 2 + 4    |             |       |
|                       |    | 200–210 |               | 2        | 17–25       |       |
| Pizza (fresca)        |    | 190–210 |               | 2 + 4    |             |       |
|                       |    | 200–220 |               |          |             |       |
| Crostata alla verdura |    | 170–190 |               | 2        |             | 35–50 |
|                       |    |         |               | 2 + 4    |             |       |
|                       |    | 200–210 |               | 2        |             | 30–45 |
| Crostata al formaggio |    | 170–190 |               | 2 + 4    |             |       |
|                       |   | 160–180 |               |          |             |       |
|                       |  | 180–200 |               | 2        |             | 25–40 |
| Quiche                |  | 170–190 |               |          |             |       |

Pane Treccia

 Le indicazioni per  si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

|                                         |  | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|
| Pane                                    |  | 220–230 | 5 min.        | 2        | 35–50       |
|                                         |  | 200–220 |               | 2 + 4    |             |
| Treccia                                 |  | 200–210 |               | 2        | 35–45       |
|                                         |  | 180–200 |               | 2 + 4    | 30–40       |
| Tortine all’uvetta                      |  | 190–200 | si            | 2        | 35–40       |
| Corona al lievito<br>Treccia alla russa |  | 170–190 | 5 min.        | 2 + 4    |             |

Sformato Gratin

|                                      |    | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|
| Sformati dolci/salati                |  | 160–180 | si            | 2        | 30–50       |
| Gratin di patate<br>con patate crude |                                                                                     |         |               |          |             |
| Soufflés al formaggio                |  | 150–170 |               |          | 45–60       |
| Soufflés al cioccolato               |                                                                                     | 160–170 |               |          | 40–60       |

## Carne

|                                                    |  | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. | <br>°C |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Spalla di manzo<br>spessa 7 cm                     |  | 190–200 | sì            | 2        | 75–120      | 75–80                                                                                   |
| Spalla di vitello<br>spessa 5,5 cm                 |                                                                                   | 200–210 |               |          | 80–100      |                                                                                         |
| Spalla di maiale<br>spessa 6 cm arrostita<br>cotta |                                                                                   | 180–190 |               |          | 70–100      | 80–85                                                                                   |
|                                                    |                                                                                   | 210–220 |               |          | 100–120     |                                                                                         |
| Gigot spesso 9 cm                                  |                                                                                   |         |               |          |             | 68–70                                                                                   |
| Polpetta spessa 5 cm                               |                                                                                   | 190–210 |               |          | 60–90       | 75–80                                                                                   |
| Formaggio di carne                                 | 180–200                                                                           | 45–60   |               |          |             |                                                                                         |
| Filetto in pasta                                   |  | 200–210 | no            |          | 30–45       |                                                                                         |
| 4 salsicce ai ferri                                |  | 230     | 3 min.        | 5        | 15–20       |                                                                                         |

Cottura delicata prerisolata

► Vedere anche al capitolo «Cottura delicata».

|                    |                  | Programma                                                                         | Valore proposto                                                                         |                                                                                          | Campo di regolazione | Appoggio |
|--------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
|                    | Grado di cottura |                                                                                   | <br>°C | <br>ore |                      |          |
| Filetto di vitello | al sangue        |  | 60                                                                                      | 3½                                                                                       | 2½–4½                | 2        |
|                    | ben cotto        |                                                                                   | 65                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Anca di vitello    |                  |                                                                                   | 67                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Arrosto di vitello |                  |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                          |                      |          |
| Filetto di manzo   | al sangue        |                                                                                   | 55                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
|                    | ben cotto        |                                                                                   | 60                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Anca di manzo      |                  |                                                                                   | 65                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Spalla di manzo    |                  |                                                                                   | 75                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Entrecôte, Rosbif  | al sangue        |                                                                                   | 55                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
|                    | ben cotto        |                                                                                   | 60                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Anca di maiale     |                  |                                                                                   | 67                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
| Arrosto di maiale  |                  |                                                                                   |                                                                                         |                                                                                          |                      |          |
| Cosciotto          | al sangue        |                                                                                   | 63                                                                                      |                                                                                          |                      |          |
|                    | ben cotto        |                                                                                   | 68                                                                                      |                                                                                          |                      |          |

Pollame Pesce

|                            |  | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|
| Pollo 4 metà               |  | 220–230 | no            | 3        | 50–60       |
| Filetti di pesce ca. 600 g |  | 180–200 |               | 2        | 15–25       |

## Gratinare

|              |  | °C  | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|----------|-------------|
| Toast Hawaii |  | 230 | 3 min.        | 4        | 5–10        |
| Verdure      |                                                                                   |     | no            |          | 5–15        |
| Pesce        |                                                                                   |     |               |          |             |

## Cuocere a bassa temperatura

|                               |  | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata ore |  °C |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetto di manzo spesso 5 cm  |  | 80–90   | si            | 2        | 2–3        | 55–60                                                                                |
| Rosbif spessa 5 cm            |                                                                                   |         |               |          | 2½–3½      |                                                                                      |
| Arrosto di maiale spesso 5 cm |                                                                                   | 100–110 |               |          | 3–4        | 70–80                                                                                |

## Cuocere nella pentola di terracotta

|                    |  | °C      | Preriscaldare | Appoggio | Durata min. |  °C |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|----------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Pollo 1 kg         |  | 220–230 | no            | 2        | 60–70       | 85                                                                                     |
| Arrosto 1 kg       |                                                                                     |         |               |          | 90–100      | 80                                                                                     |
| Polpetta ca. 800 g |                                                                                     |         |               |          | 40–50       |                                                                                        |

Essicare e asciugare



**L’essiccazione e l’asciugatura devono essere sorvegliate, perché in caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo d’incendio!**

- Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- Disporre la frutta pulita e ridotta a pezzetti, i funghi o le erbe sulla griglia rivestita con carta da forno o sulla teglia di lamiera originale e infilarla nell’appoggio adatto.
- Durante l’essiccazione e l’asciugatura si possono utilizzare al massimo una griglia e una teglia originale contemporaneamente.
- Rivoltare a intervalli regolari il cibo da essicare, così essicca con maggior omogeneità.



Bloccare un mestolo di legno tra il lato inferiore del pannello dei comandi e il bordo superiore della porta dell’apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.

|                                                        |    | °C    | Preriscaldare | Appoggio | Durata ore |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|----------|------------|
| Mele con o senza buccia tagliate a fettine o ad anelli |  | 70    | no            | 2        | 12–13      |
| Tagliare i funghi a fettine di ca. 2 mm                |                                                                                     | 50–60 |               | 2 + 4    | 4–5        |
| Erbe aromatiche                                        |                                                                                     |       |               |          | 1–1½       |

# Cottura delicata

## Osservazioni generali

La cottura delicata è un metodo di cottura brevettato, che permette la preparazione di carne precedentemente rosolata ad una temperatura relativamente bassa per una determinata durata. La durata si può regolare tra 2½ e 4½ ore. La temperatura della camera di cottura è tenuta intenzionalmente bassa, per poter ottenere una cottura delicata e tenera della carne ad un determinato orario.

La regolazione della temperatura della camera di cottura avviene in funzione della temperatura interna della carne, determinata costantemente mediante la sonda per la temperatura. La temperatura nella camera di cottura è così regolata per ottenere una cottura ottimale, in modo che la carne risulti pronta allo scadere del tempo stabilito. La temperatura misurata dalla sonda per la temperatura infilata nella carne, svolge un ruolo importante durante la cottura delicata. Si deve quindi procedere accuratamente quando si sistema la sonda per la temperatura.

Sono adatti alla cottura delicata soprattutto i pezzi di carne magri e pregiati. Il peso dovrebbe aggirarsi tra 500 g e i 2000 g e per ottenere un risultato ottimale lo spessore non deve essere inferiore ai 4 cm. Tenzialmente vale la seguente regola: la carne diviene tanto più tenera e sugosa, più è lungo il tempo di cottura. Ciò vale particolarmente per pezzi di carne spessi. I pezzi di carne con molto tessuto connettivo e grasso sono meno adatti alla cottura delicata.

- La carne può essere condita e marinata come si preferisce.
- Salare la carne solo immediatamente prima di rosolarla.
- Togliere le marinade con erbe, senape, ecc. prima di rosolare, perché questi componenti bruciano facilmente e causano un sapore amaro.

## **Preparare la carne**

- ▶ Riscaldare della materia grassa (olio, burro, ecc.) in una padella.
- ▶ Rosolare in modo vivace e brevemente la carne tutt'intorno (la rosolatura non deve durare oltre 5 minuti).
- ▶ In seguito mettere la carne in una pirofila di vetro o di porcellana.
- ▶ Infilare ora la sonda per la temperatura nel punto più spesso della carne, in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa della carne.
- ▶ Infilare la griglia sull'appoggio **2** e porvi sopra il vassoio con la carne rosolata.
- ▶ Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

## Scegliere e avviare la cottura delicata

Nei consigli di regolazione si trova una tabella per la cottura delicata con la temperatura sonda ottimale per il pezzo di carne.

- ▶ Toccare 6 volte il tasto .
  - I simboli  /  e  sono accesi.
  - Nell'indicazione della temperatura lampeggia la temperatura sonda  proposta.
  - Nell'indicazione destra appare  per una durata d'inserimento di 3½ ore.
- ▶ La temperatura sonda proposta può essere modificata girando il bottone di regolazione .



Una modifica della temperatura interna è possibile nel campo da 50 °C fino a 90 °C.

- ▶ La durata di cottura proposta può essere modificata toccando il tasto .
- ▶ Regolare la nuova durata di cottura girando il bottone di regolazione .



Una modifica della durata di funzionamento è possibile nel campo tra 2½ fino a 4½ ore.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- La cottura delicata si avvia.
- I simboli  /  e  sono accesi.
- Nell'indicazione destra si legge la durata di funzionamento scaduta.
- Nell'indicazione della temperatura si legge la temperatura sonda.



Quando nell'indicazione sinistra si legge  infilare la sonda per la temperatura.

## Interrompere

- ▶ Quando durante lo svolgimento del programma si tocca il tasto , la cottura delicata viene solo sospesa.
  - Nell'indicazione sinistra si legge .
- ▶ Premendo il bottone di regolazione , la cottura delicata prosegue.

## Disinserire anticipatamente

- ▶ Toccare 2 volte il tasto .

## Fine

Alla fine della cottura delicata, viene emesso un lungo segnale acustico alternato della durata di un minuto.

- ▶ Premendo il bottone di regolazione , il segnale acustico si spegne.

# Opzioni

## Cassetto riscaldabile



**Non mettere nel cassetto dell'apparecchio materiale combustibile!**

Se l'apparecchio dispone di un cassetto riscaldabile, lo si può utilizzare per preriscaldare le stoviglie o per mantenere per breve tempo i cibi caldi ben coperti.

- ▶ Toccare il tasto .
- Il simbolo  è acceso.
- Il cassetto riscaldabile è inserito.
  
- ▶ Toccare di nuovo il tasto .
- Il simbolo  si spegne.
- Il cassetto riscaldabile è disinserito.



A seconda del tipo d'esercizio scelto, la durata di riscaldamento delle stoviglie può essere molto differente.

Il cassetto riscaldabile si disinserisce automaticamente dopo 12 ore.

# Cura e manutenzione

## Pulizia esterna

- ▶ Mai strofinare la superficie con detersivi e prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile abrasivi o fortemente acidi, nonché con spugne abrasive multiuso, paglietta di metallo, ecc. La superficie ne verrebbe danneggiata.
- ▶ Eliminare possibilmente subito lo sporco o i residui dei detersivi. Pulire la superficie con un panno morbido inumidito con acqua (per le superfici di metallo pulire nel senso della levigatura) e asciugare con un panno morbido.

## Cassetto dell'apparecchio / Cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

## Pulizia accessori



**Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.**

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale, la teglia in acciaio inossidabile e il contenitore di cottura perforato si possono lavare nella lavastoviglie, però l'effetto antiadesivo della teglia originale con l'aumentare dei lavaggi può risultare ridotta.
- Residui dell'acqua nel contenitore dell'acqua si possono rimuovere con un decalcificante normalmente reperibile in commercio.
- Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificare anche questo. Se continua a gocciolare, lavare il contenitore dell'acqua nella lavastoviglie.

## Pulizia della camera di cottura



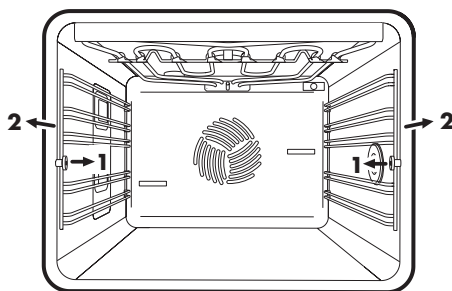
**La sonda della temperatura e gli elementi di riscaldamento nella camera di cottura possono essere danneggiati con facilità. Non piegare durante i lavori di pulizia.**

- La condensa e i componenti del cibo sul fondo della camera di cottura, dopo ogni processo di cottura a vapore, devono essere completamente rimossi risp. asciugati.
- Non utilizzare in nessun caso detersivi abrasivi, quali spugne abrasive multiuso, spugnette metalliche, ecc. La superficie ne verrebbe danneggiata.
- Pulire lo sporco dalla porta dell'apparecchio usando un panno tessile inumidito con acqua e asciugare con un panno tessile morbido.
- Lo sporco essiccato si può rimuovere più facilmente se prima della pulizia si accende l'apparecchio per breve tempo (ca. 30 minuti) con il modo di funzionamento  ad una temperatura di 80 °C. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.

Dopo un certo periodo d'utilizzazione, la camera di cottura può divenire un poco opaca. Questo non ha alcun influsso sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

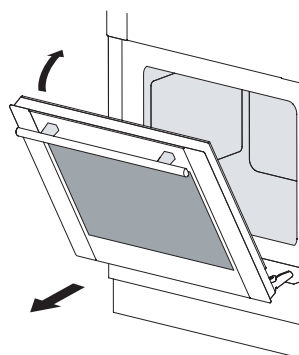
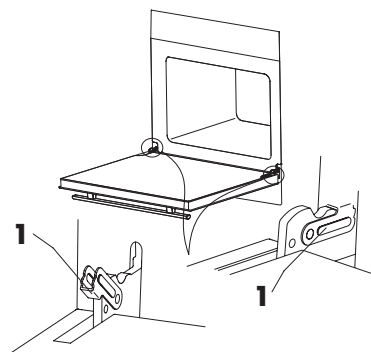
## Togliere la griglia d'appoggio

- Svitare in senso antiorario il dado zigrinato **1** anteriore sulla griglia d'appoggio.
- Tirare la griglia d'appoggio **2** leggermente a fianco della vite ed estrarla in avanti.
- Per il montaggio inserire la griglia d'appoggio nei fori della parete posteriore della camera di cottura e appoggiarla alla vite. Girare in senso orario il dado zigrinato **1** sulla vite fino all'arresto.



## Togliere la porta dell'apparecchio

- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Ribaltare completamente in basso le staffe **1** anteriori presso le due cerniere.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio il necessario per permettere di estrarla verso l'alto.
- ▶ Per inserirla, far scorrere le due cerniere dal davanti nell'apertura.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e alzare le staffe **1** verso dietro.



## Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

## Sostituire la guarnizione della porta

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

## Decalcificare

Durante ogni produzione di vapore, nel generatore di vapore si deposita del calcare, dipendente dalla durezza dell'acqua locale (cioè dal tenore di calcare nell'acqua). Un sistema nell'apparecchio riconosce automaticamente quando la decalcificazione è necessaria.

- Nell'indicazione lampeggia **H 10**.

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

| Durezza dell'acqua | Decalcificare dopo ca. |
|--------------------|------------------------|
| molto dolce        | 18 mesi                |
| media              | 9 mesi                 |
| molto dura         | 6 mesi                 |

Consigliamo di eseguire la decalcificazione quando si accende l'indicazione. Rinunciando a decalcificare l'apparecchio, si pregiudica la funzione dell'apparecchio risp. l'apparecchio può risultarne danneggiato.

## Decalcificante adatto



Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il decalcificante speciale sviluppato esclusivamente per questo apparecchio, acquistabile nelle drogherie. Questo prodotto permette una decalcificazione professionale e delicata dell'apparecchio.

I decalcificanti tradizionali non sono adatti, perché contengono additivi schiumanti e la loro efficacia può risultare insufficiente.

## Eeguire la decalcificazione



**Per motivi di sicurezza, un'interruzione della decalcificazione dopo l'avviamento non è possibile.**



La decalcificazione si può eseguire con porta dell'apparecchio aperta o chiusa. L'apparecchio deve essere disinserito.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
- Nell'indicazione lampeggia **[A P r]**.
- Susseguentemente lampeggia l'indicazione **[H 5]**.
- ▶ Prelevare il contenitore dell'acqua e svuotarlo. Riempire l'intero contenuto non diluito di decalcificante speciale.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Nell'indicazione si legge **[A 1]**.
- Per ca. 30 minuti l'apparecchio resta in fase di decalcificazione.
- Susseguentemente lampeggia l'indicazione **[H 2]**.
- ▶ Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare il decalcificante e riempire il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
- Nell'indicazione si legge **[A 2]**.
- L'apparecchio si trova in fase di risciacquo.

- ▶ Non appena l'indicazione **H 2** lampeggia, prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare l'acqua e riempire nuovamente il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  - Nell'indicazione resta la **CA 2** risp. è visualizzata **CA 3**.

In dipendenza dal grado di sporco del liquido evacuato dalla pompa, occorre eseguire ulteriori processi di risciacquo.

- Nell'indicazione lampeggia **CA 2** risp. **CA 3**.
- ▶ Quando nell'indicazione appare **End**, togliere il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
  - La comunicazione **End** si spegne ed è di nuovo visibile l'ora.

# Eliminare personalmente i guasti

## Cosa fare, se ...

### ... nell'indicazione lampeggia H 1

| Possibile causa                                   | Rimedio                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ■ Il contenitore dell'acqua non è stato inserito. | ► Inserire il contenitore dell'acqua riempito. |

### ... nell'indicazione lampeggia H 2

| Possibile causa                                 | Rimedio                                                            |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ■ Il contenitore dell'acqua non contiene acqua. | ► Riempire il contenitore dell'acqua e inserirlo nell'apparecchio. |
| ■ Durante la decalcificazione.                  | ► È necessario cambiare l'acqua.                                   |

### ... nell'indicazione lampeggia H 3

| Possibile causa                       | Rimedio                               |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ■ La porta dell'apparecchio è aperto. | ► Chiudere la porta dell'apparecchio. |

### ... nell'indicazione lampeggia H 4

| Possibile causa                               | Rimedio                                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ■ La sonda per la temperatura non è infilata. | ► Infilare la sonda per la temperatura nell'apposita presa. |

### ... nell'indicazione lampeggia H 5

| Possibile causa                                                   | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ La decalcificazione è stata selezionata, ma non ancora avviata. | ► Versare il contenuto non diluito del decalcificante speciale nel contenitore dell'acqua, infilare quest'ultimo nell'apparecchio e confermare premendo il bottone di regolazione  . |

### ... nell'indicazione lampeggia H 6

| Possibile causa                     | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ La cottura delicata è interrotta. | <div>► Proseguire premendo il bottone di regolazione .</div> <div>► Per interrompere toccare il tasto .</div> |

### ... nell'indicazione lampeggia H 10

| Possibile causa                                 | Rimedio                                    |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ■ L'evaporatore nell'apparecchio è calcificato. | ► Avviare il processo di decalcificazione. |

... nell'indicazione lampeggia F x x

| Possibile causa                                                                                             | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione «F».</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>► Confermare l'indicazione di guasto toccando il tasto <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 0 5px;">O</span>.</li><li>► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto.</li><li>► Ristabilire l'alimentazione elettrica.</li><li>► Qualora appaia nuovamente l'indicazione, annotare il numero d'errore, in seguito interrompere l'alimentazione elettrica.</li><li>► Chiamare il servizio.</li></ul> |

... nell'indicazione si legge U 2

| Possibile causa                                                                      | Rimedio                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Guasto nell'alimentazione elettrica.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>► Interrompere l'alimentazione elettrica.</li><li>► Far controllare l'installazione elettrica da uno specialista.</li></ul> |

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

| Possibile causa                                                                                                                               | Rimedio                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>► Sostituire il fusibile.</li><li>► Inserire l'interruttore automatico.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>► Chiamare il servizio.</li></ul>                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Interruzione dell'alimentazione elettrica.</li></ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>► Controllare l'alimentazione elettrica.</li></ul>                                |

### **... si sentono rumori durante il funzionamento**

| <b>Possibile causa</b>                                                                                                                                                                                          | <b>Rimedio</b>                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rumori di funzionamento possono verificarsi durante l'intero funzionamento (p.es. in seguito all'attivazione di una valvola durante la produzione di vapore).</li></ul> | Questi rumori sono normali. Fare niente. |

### **... dopo la fine del processo di cottura trascorre molto tempo senza che venga pompata via l'acqua**

| <b>Possibile causa</b>                                                                                                                                                                               | <b>Rimedio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ Per motivi di sicurezza, l'acqua che si trova nel generatore di vapore viene pompata via solamente quando la sua temperatura scende sotto i 80 °C.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>► Quando il contenitore dell'acqua contiene ancora sufficiente acqua fredda, questa viene pompata automaticamente nel generatore di vapore. Così il generatore viene raffreddato.</li><li>► Quando l'acqua nel contenitore non è sufficiente, si deve attendere il raffreddamento autonomo del generatore di vapore (un processo che può durare fino a 30 minuti). Oppure si può continuare con un processo di cottura.</li></ul> |

### **... l'illuminazione non funziona**

| <b>Possibile causa</b>                                                                       | <b>Rimedio</b>                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>■ La lampadina ad incandescenza è difettosa.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>► Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.</li></ul> |

**... durante la cottura al grill si forma un fumo intenso**

| Possibile causa                                        | Rimedio                                                                                          |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti. | ► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei consigli di regolazione. |
| ■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.  | ► Ridurre la temperatura della camera di cottura.                                                |

**Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica**

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, nell'indicazione destra lampeggia .

**Regolare l'ora dell'orologio**

- Toccare insieme i tasti  e .
- Girando il bottone di regolazione  regolare l'orologio.
- Confermare premendo il bottone di regolazione .
- Le regolazioni d'utente restano invariate.
-  ■ Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica dovesse verificarsi durante la cottura delicata, questa non può proseguire.
- Se durante la decalcificazione dovesse verificarsi un'interruzione dell'alimentazione elettrica:
  - Girare o toccare il bottone di regolazione .
  - La decalcificazione prosegue adesso automaticamente, ripetendo la fase interrotta.

# Consigli ed accorgimenti

## Per la cottura a vapore

Con  a 100 °C si possono cuocere contemporaneamente diversi cibi. Si possono così preparare assieme p.es. il riso o legumi con durata di cottura simile risparmiando energia e stoviglie.

I cereali (p.es. riso o miglio) e i legumi (p.es. lenticchie o fagiolini), usando stoviglie da servizio adatte e un volume di liquido adeguato si possono cuocere direttamente.

| Alimento   | Peso alimento | ca. aggiunta di liquido<br>(dipende dalla consistenza desiderata) |
|------------|---------------|-------------------------------------------------------------------|
| Riso       | 100 g         | 1½ dl (acqua salata, brodo, ecc.)                                 |
| Miglio     | 100 g         | 1½–2 dl                                                           |
| Semolino   | 100 g         | 2–3 dl                                                            |
| Lenticchie | 100 g         | 2–3 dl                                                            |
| Fagiolini  | 100 g         | 3 dl                                                              |

- Durante la cottura a vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura perforato, per raccogliere parti del cibo o della condensa che eventualmente cadono.
- Si consiglia di condire e salare la verdura solo dopo la cottura a vapore.

## Per la rigenerazione

I piatti che sono stati riscaldati con , si possono porzionare direttamente su un piatto resistente al calore (normalmente di porcellana, vetro adatto o simile, ma non di materiale sintetico).

Con questo modo di funzionamento i cibi non devono essere coperti. Per rigenerare si aggrava vapore, i cibi non possono quindi essiccare.

Quanto maggiore è il volume dei cibi già cotti durante la rigenerazione, tanto minore sarà la temperatura della camera di cottura regolata. Si impedisce così il formarsi di un leggero effetto d'essiccamento sulla superficie (per la maggiore durata).

Con  si possono scongelare facilmente il pane o altri alimenti contenenti amido come il riso e la pasta.



Carne e pesce si devono scongelare solo a temperatura molto bassa  50 °C, per evitare un inizio di cottura.

## Per la cottura professionale

Dopo aver dato la forma, far lievitare ancora brevemente pane, panini e altra pasta lievita. 10 minuti sono quasi sempre sufficienti. Mettere poi la pasta nella teglia d'acciaio inossidabile e metterla nella camera di cottura fredda e cuocere con .

Pasta composta da pasta lievita e pasta sfoglia, da cuocere con cottura professionale, non deve più essere spalmata (p.es. con uovo, panna, ecc.). Con la Cottura professionale si forma una crosta bella e croccante.

Durante la fase del vapore non è permesso aprire la porta dell'apparecchio. In seguito all'immissione di aria fredda la fase del vapore diverrebbe più lunga e il pane potrebbe essere esposto troppo a lungo al vapore. In tal caso prenderebbe una forma piuttosto piatta.

Per ottenere una crosta bella e croccante, vale la regola: più piccola è la pasta, più elevata dovrà essere la temperatura durante la fase dell'aria calda. La regolazione della temperatura ottimale per i panini è quasi sempre maggiore rispetto a quella per singoli pani.

## **Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi**

- L'elevata temperatura della camera di cottura può ridurre solo limitatamente la durata della cottura (esterno cotto, interno crudo). Abbassare quindi un poco la temperatura della camera di cottura e prolungare adeguatamente la durata di cottura.

## **La torta si abbassa**

- Paragonare le regolazioni fatte con quelle contenute nei consigli di regolazione.
- Ridurre la temperatura della camera di cottura di 10 °C e selezionare eventualmente una durata più lunga.
- Cuocere l'impasto mescolato direttamente dopo che è stato preparato. Rispettare i tempi di mescolatura indicati nella ricetta. Per il pan di Spagna per esempio, montare un po' più a lungo l'albume e il tuorlo.
- Controllare la ricetta: p.es., un dosaggio eccessivo di lievito può risultare problematico.

## **L'impasto presenta una differenza della doratura**

- Una determinata differenza della doratura è normale. Riducendo la temperatura della camera di cottura si può ottenere una doratura più uniforme. Ridurre eventualmente un poco la temperatura della camera di cottura e prolungare adeguatamente la durata di cottura.
- Durante la cottura ad aria calda, controllare se gli appoggi utilizzati corrispondono a quelli indicati nei consigli di regolazione.
- Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.

## **L'impasto su una teglia è più chiaro rispetto all'altro**

- L'impasto sulle teglie inserite contemporaneamente non cuoce sempre contemporaneamente. Far eventualmente cuocere un poco più a lungo l'impasto più chiaro.

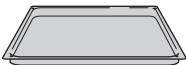
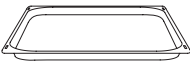
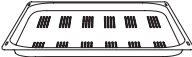
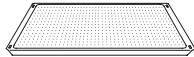
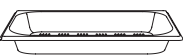
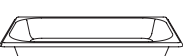
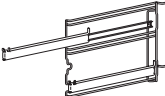
## **Misurazione della temperatura della camera di cottura mediante un proprio termometro**

- La temperatura della camera di cottura è misurata nell'apparecchio vuoto in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

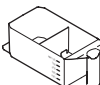
# Accessori e ricambi

Per l'ordinazione pregasi indicare il n° del modello e l'esatta denominazione.

## Accessori

|                                                                   |                                                                                     | <b>L x L x A [mm]</b> |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Teglia originale                                                  |    | 430 x 345 x 30        |
| Teglia d'acciaio inossidabile                                     |    | 430 x 345 x 25        |
| Contenitore di cottura perforato                                  |    | 430 x 345 x 25        |
| Griglia                                                           |    | 430 x 345 x 26        |
| Coppia di teglie per biscotti non perforata                       |    | 430 x 351 x 13        |
| Coppia di teglie per biscotti perforate                           |    | 430 x 351 x 13        |
| Contenitore di cottura perforato, acciaio inossidabile 1/3 GN     |    | 177 x 325 x 40        |
| Contenitore di cottura non perforato, acciaio inossidabile 1/3 GN |    | 177 x 325 x 40        |
| Cassetto su rulli                                                 |  |                       |

## Ricambi

|                          |                                                                                     |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sonda per la temperatura |  |
| Dado zigrinato           |  |
| Contenitore dell'acqua   |  |

# Dati tecnici

## Collegamento elettrico

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| Tensione d'allacciamento | 400 V 2N~ 50 Hz          |
| Potenza                  | Valore allacciato 3700 W |
| Valvole                  | 10 A                     |

## Potenza del riscaldamento

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Aria calda             | 2200 W |
| Calore sopra           | 1200 W |
| Calore di sotto        | 1250 W |
| Grill                  | 1500 W |
| Generatore di vapore   | 1400 W |
| Cassetto riscaldabile* | 400 W  |

\* Opzione

## Concetto di sicurezza

Sintanto che l'alimentazione di corrente elettrica è assicurata, l'apparecchio è sorvegliato in permanenza dal comando elettronico. I guasti emergenti appaiono nell'indicazione.

## Osservazione generale

Volume massimo di carico 3 kg

## Osservazioni per gli istituti di prova

Le misurazioni per la dichiarazione secondo EN 50304 si devono effettuare con il modo d'esercizio aria calda umida.

# 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.

## Disinstallare

- 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.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. 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. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

# Indice analitico

## A

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Accessori .....            | 77 |
| Applicazione .....         | 33 |
| Ordinare .....             | 83 |
| Apparecchio .....          |    |
| Disinserire .....          | 29 |
| Appoggi .....              |    |
| Aria calda .....           | 31 |
| Aria calda .....           | 23 |
| Appoggi .....              | 31 |
| Cuocere .....              | 31 |
| Aria calda e vapore .....  | 22 |
| Aria calda umida .....     | 24 |
| Arrostire .....            | 19 |
| Asciugare .....            | 56 |
| Assistenza tecnica .....   | 83 |
| Avviamento ritardato ..... | 42 |

## B

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Bambini nell'economia domestica .. | 6  |
| Biscotti .....                     | 50 |
| Bottone di regolazione .....       | 13 |
| Brevi istruzioni .....             | 84 |

## C

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| Cake .....                             | 49         |
| Calore sopra e sotto .....             | 22         |
| Calore sotto .....                     | 22         |
| Carne .....                            | 45, 53     |
| Preparare .....                        | 58         |
| Cassetto dell'apparecchio .....        | 62         |
| Cassetto riscaldabile .....            | 61, 62     |
| Centro di servizio .....               | 83         |
| Collegamento elettrico .....           | 78         |
| Comando .....                          | 26         |
| Comunicazione F .....                  | 70         |
| Concetto di sicurezza .....            | 78         |
| Conservare .....                       | 46         |
| Consigli di regolazione .....          | 44         |
| Consigli ed accorgimenti .....         | 73         |
| Contentore dell'acqua .....            | 26         |
| Rabboccare .....                       | 26         |
| Contorni .....                         | 45         |
| Contratto di servizio .....            | 83         |
| Cottura a vapore .....                 | 19, 44     |
| Cottura delicata .....                 | 25, 57     |
| Prerisolata .....                      | 54         |
| Scegliere e avviare .....              | 59         |
| Cottura professionale .....            | 21, 48, 74 |
| Cuocere .....                          | 19         |
| Cuocere a bassa temperatura .....      | 55         |
| Cuocere con aria calda .....           | 31         |
| Cuocere nella pentola di terracotta .. | 55         |
| Cura .....                             | 62         |

## **D**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Dati tecnici .....                 | 78 |
| Decalcificante .....               | 65 |
| Decalcificare .....                | 65 |
| Decalcificazione                   |    |
| Eeguire .....                      | 66 |
| Descrizione dell'apparecchio ..... | 10 |
| Dessert .....                      | 46 |
| Differenza della doratura .....    | 75 |
| Disinstallare .....                | 79 |
| Disturbi del funzionamento .....   | 83 |
| Domande .....                      | 83 |
| Durata di funzionamento            |    |
| Modo di funzionamento .....        | 40 |
| Durezza dell'acqua .....           | 17 |

## **E**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Elementi d'indicazione ..... | 11 |
| Elementi di comando .....    | 11 |
| Esempio di regolazione ..... | 26 |
| Essicare .....               | 56 |
| Estrarre il succo .....      | 46 |

## **F**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Fine cottura .....   | 29 |
| Frutti di mare ..... | 45 |

## **G**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Gratin .....                    | 52 |
| Grafinare .....                 | 55 |
| Grill                           |    |
| Grill a grande superficie ..... | 25 |
| Guasti .....                    | 68 |

## **I**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Illuminazione .....               | 18 |
| Imballaggio .....                 | 79 |
| Indicazioni                       |    |
| Informazione F .....              | 70 |
| Informazione U .....              | 70 |
| Informazioni H .....              | 68 |
| Indicazioni sulla sicurezza ..... | 5  |
| Uso conforme allo scopo .....     | 6  |
| Interruzione dell'alimentazione   |    |
| elettrica .....                   | 72 |
| Istruzione succinta .....         | 10 |

## **M**

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Manutenzione .....          | 62    |
| Messa in funzione .....     | 5, 13 |
| Modi di funzionamento ..... | 19    |
| Modo di funzionamento       |       |
| Modificare .....            | 28    |

## **O**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Opzioni .....                      | 61 |
| Orario di disinserimento .....     | 42 |
| Ordinazioni .....                  | 83 |
| Orologio .....                     | 38 |
| Indicazione .....                  | 16 |
| Osservazioni sulla sicurezza       |    |
| Prima della messa in funzione .... | 5  |
| Quando nell'economia               |    |
| domestica vivono bambini .....     | 6  |
| Utilizzazione .....                | 7  |

## **P**

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Pane .....                            | 48, 52 |
| Pasticcini .....                      | 50     |
| Pentola di terracotta .....           | 55     |
| Pesce .....                           | 45, 54 |
| Pezzi di ricambio                     |        |
| Ordinare .....                        | 83     |
| Pizza .....                           | 51     |
| PizzaPlus .....                       | 23     |
| Pollame .....                         | 54     |
| Potenza del riscaldamento .....       | 78     |
| Preriscaldare .....                   | 32     |
| Prima messa in funzione .....         | 13     |
| Pulizia della camera di cottura ..... | 63     |
| Pulizia esterna .....                 | 62     |

## **R**

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Rabboccare l'acqua .....           | 26         |
| Regolare l'ora dell'orologio ..... | 38         |
| Regolazioni utente .....           | 14         |
| Ricambi .....                      | 77         |
| Rigenerazione .....                | 20, 47, 74 |
| Riscaldamento rapido .....         | 28         |
| Riscaldare .....                   | 47         |
| Risparmiare energia .....          | 32         |

## **S**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Sbollentare .....              | 46     |
| Scegliere il modo di           |        |
| funzionamento .....            | 27     |
| Scongellare .....              | 47     |
| Sformato .....                 | 51, 52 |
| Sicurezza .....                | 79     |
| Sicurezza bambini .....        | 15     |
| Simboli .....                  | 2, 11  |
| Sistemare la sonda per         |        |
| la temperatura .....           | 35     |
| Smaltimento .....              | 79     |
| Sobbollire .....               | 19     |
| Sonda per la temperatura ..... | 34     |
| Sostituire la guarnizione      |        |
| della porta .....              | 64     |
| Sostituire la lampadina a      |        |
| incandescenza .....            | 64     |
| Sterilizzare .....             | 46     |

## **T**

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Tasti .....                        | 11     |
| Teglie rotonde .....               | 23, 31 |
| Temperatura della camera           |        |
| di cottura .....                   | 28     |
| Temperatura sonda .....            | 36     |
| Temporizzatore .....               | 39     |
| Togliere la porta dell'apparecchio |        |
| Torta .....                        | 49     |
| Treccia .....                      | 52     |

## **U**

|           |    |
|-----------|----|
| Uso ..... | 13 |
|-----------|----|

## **V**

|               |    |
|---------------|----|
| Verdura ..... | 44 |
|---------------|----|

## Assistenza tecnica



**Il capitolo 'Eliminare personalmente i guasti' aiuta a riparare di persona piccole anomalie del funzionamento.**

**Ciò vi consente di risparmiare la richiesta di un tecnico dell'assistenza e quindi i costi risultanti.**

Se ci dovete contattare per un'anomalia del funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN

Apparecchio

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

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

In caso di disturbi del funzionamento potete rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

### **Domande, ordinazioni, contratto di servizio**

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. 041 767 67 67.

Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Vi inviamo volentieri la relativa documentazione.

# Brevi istruzioni

**Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!**

## Regolare l'ora

- ▶ Toccare insieme i tasti  e .
- ▶ Regolare l'orologio girando il bottone di regolazione .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

## Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto  oppure  così tante volte fino a quando appare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Regolare la temperatura della camera di cottura girando il bottone di regolazione .
- ▶ Avviare premendo il bottone di regolazione .

## Disinserire l'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto .

## Regolare il temporizzatore

- ▶ Toccare il tasto .
- ▶ Regolare la durata girando il bottone di regolazione .

## V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug  
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61  
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch  
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

J758.12-3