

Istruzioni per l'uso

CookTop V6000 I905

Piano cottura a induzione

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa esigenze elevate e il suo uso è molto semplice, tuttavia è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Numero del modello	Tipo
CookTop V6000 I905	31114	CTI6T95MMSLC, CTI6T95MMSOLC, CTI6T95MMSLD, CTI6T95MMSOLD

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	5.1	Condizioni	19
1.1	Simboli utilizzati.....	4	5.2	Installare l'app	20
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	5.3	Prima messa in funzione	20
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	5.4	Cucinare con l'app	20
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5	5.5	Cancellare la connessione	21
2	Prima messa in esercizio	8	6	OptiLink	22
3	Il vostro apparecchio	8	6.1	Connettere il piano cottura alla cappa aspirante	22
3.1	Panoramica degli apparecchi	8	6.2	Disattivare OptiLink	22
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	8	7	Regolazioni utente	22
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione	9	7.1	Modifica delle regolazioni utente	23
3.4	Riconoscimento della pentola.....	9	8	Cura e manutenzione	24
3.5	Cottura flessibile	10	8.1	Detergenti.....	25
3.6	Stoviglie di cottura.....	10	9	Eliminare autonomamente i guasti	26
3.7	OptiGlass.....	12	9.1	Messaggi di guasto.....	26
3.8	Collegamento in rete.....	12	9.2	Ulteriori problemi possibili	28
4	Utilizzo	12	10	Dati tecnici	30
4.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	12	10.1	Scheda tecnica del prodotto	30
4.2	Regolazione della zona di cottura.....	12	11	Consigli e accorgimenti	30
4.3	Spegnimento di una zona di cottura.....	12	12	Smaltimento	31
4.4	Indicazione del calore residuo	13	13	Indice analitico	32
4.5	Tabella degli stadi di potenza	13	14	Note	34
4.6	Funzione scioglimento.....	13	15	Service & Support	35
4.7	Funzione di mantenimento del calore	13			
4.8	Funzione bollitura	14			
4.9	PowerPlus	14			
4.10	Funzione Bridge.....	15			
4.11	Cottura rapida automatica	15			
4.12	Durata di funzionamento	16			
4.13	Temporizzatore.....	17			
4.14	Sicurezza bambini	18			
4.15	Funzione di ripristino.....	18			
4.16	Pausa di cottura.....	19			
4.17	Protezione per la pulizia.....	19			
5	GuidedCooking	19			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



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

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non utilizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- Non fare funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le prescrizioni locali.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un'utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio Assistenza o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni, oltre che guasti di funzionamento. Nel caso in cui l'apparecchio presenti un guasto di funzionamento o debba essere riparato, attenersi alle indicazioni del capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio Assistenza.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione. In questo modo il nuovo proprietario potrà informarsi sull'uso corretto dell'apparecchio e sulle relative indicazioni.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

- La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare, ad esempio, lavori di pulizia.

Utilizzo

- Dai test eseguiti risulta che per i portatori di pacemaker, in condizioni normali, non esistono pericoli. I portatori di pacemaker (o di apparecchi acustici o di altre protesi metalliche) che vogliono avere la certezza assoluta che l'uso dell'apparecchio non comporti alcun problema, devono informarsi presso un centro medico competente.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Le superfici del piano cottura che possono essere toccate possono diventare roventi durante l'utilizzo di stoviglie.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso da parte di adulti che conoscono il contenuto di queste istruzioni. Spesso i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli inerenti all'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciar giocare i bambini con l'apparecchio, poiché rischiano di ferirsi.

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare danni all'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarla bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non appoggiare stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di urtarla con oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere vivande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde perché potrebbero rovinare la superficie. Se, ciò nonostante, sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica finché sono ancora caldi.
- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.
- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.

- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: tracce d'usura come graffi o segni visibili lasciati da padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

2 Prima messa in esercizio



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



Togliere tutti gli adesivi presenti sull'apparecchio prima di metterlo in funzione per la prima volta.

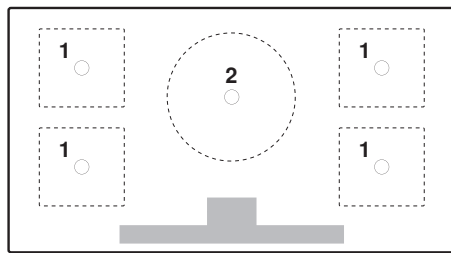


Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il vostro apparecchio

3.1 Panoramica degli apparecchi

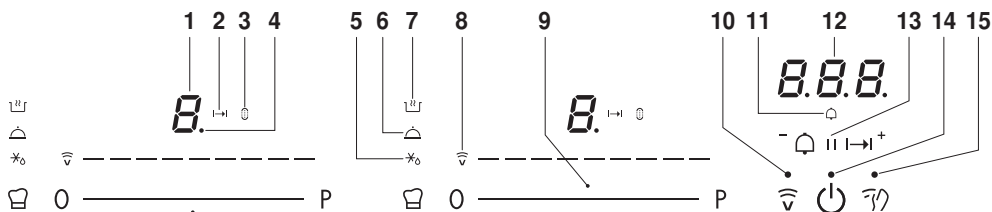
- 1 Zona di cottura 18×20 cm
- 2 Zona di cottura ø28 cm



3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Non appoggiare oggetti sugli elementi di comando! Può provocare danni all'apparecchio e determinare malfunzionamenti indesiderati.



Tasti

- | | |
|--|---|
| Tasto multifunzione | Apparecchio ON/OFF |
| Slider (regolazione dello stadio di potenza) | Protezione per la pulizia/pausa di cottura ON/OFF |
| PowerPlus | Temporizzatore/funzione come tasto - |
| Connessione a stoviglie di cottura collegate in rete e app | Durata di funzionamento/funzione come tasto + |

Indicatori

1	Stadio di potenza della zona di cottura	9	Attribuzione slider alla zona di cottura
2	Durata di funzionamento attivata	10	Stato della connessione
3	Funzione Bridge attivata	11	Temporizzatore attivato
4	Durata di funzionamento attivata per la zona di cottura	12	Durata di funzionamento/ temporizzatore
5	Funzione scioglimento attivata	13	Pausa attivata
6	Funzione di mantenimento del calore attivata	14	Piano cottura acceso
7	Funzione bollitura attivata	15	Protezione per la pulizia attivata/ ripristino disponibile
8	GuidedCooking attivato		

3.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

Il funzionamento dei piani cottura a induzione si differenzia molto dai piani cottura convenzionali o dalle piastre di cottura. La bobina a induzione che si trova sotto la piastra in vetroceramica genera un campo magnetico a rapido cambiamento che scalda direttamente il fondo magnetizzabile delle stoviglie di cottura.

La piastra in vetroceramica si scalda solo quando sopra di essa vi è una stoviglia di cottura calda. Se la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, l'alimentazione di potenza s'interrompe immediatamente.

I piani cottura a induzione:



- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono energeticamente efficienti
- sono regolabili con precisione
- sono sicuri
- sono potenti



Per poter utilizzare un piano cottura a induzione è indispensabile l'uso di stoviglie con fondo interamente magnetizzabile.


3.4 Riconoscimento della pentola

Ogni zona di cottura è dotata di una funzione di riconoscimento della pentola ed è quindi in grado di distinguere se le stoviglie di cottura sono adatte all'induzione e se hanno il fondo magnetizzabile.


- Se una stoviglia di cottura viene collocata su una zona di cottura prima dell'accensione, nel display corrispondente si illumina .
- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura o se si utilizza una stoviglia non adatta,
 - lo stadio di potenza selezionato e  iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se, con uno stadio di potenza impostato, non viene rilevata alcuna stoviglia sulla zona di cottura per un periodo di 10 minuti,
 - la zona di cottura si spegne,
 - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi se non è accesa nessun'altra zona di cottura.

3.5 Cottura flessibile

Quando si utilizza la funzione di cottura flessibile, non vengono visualizzate le singole zone di cottura.

Pentole con diverso diametro possono essere posizionate su qualsiasi zona di cottura. Tuttavia, per il riconoscimento della pentola, occorre coprire .



Per un risultato di cottura omogeneo, la padella deve essere centrata su . Il diametro del fondo della padella non dovrebbe eccedere il diametro della zona di cottura.

Se una pentola di dimensioni grandi va a coprire due zone di cottura, queste possono essere unite fra loro utilizzando la funzione Bridge.

3.6 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee
















































Per la cottura su piani cottura a induzione sono adatte solo stoviglie dotate di fondo magnetizzabile (ø 12,5-22 cm, al centro ø 18-28 cm).

Per verificare se le stoviglie presentano questa caratteristica, assicurarsi che:

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- nel piano cottura si accenda solo lo stadio di potenza impostato.



Non scaldare stoviglie non adatte utilizzando oggetti come piastre metalliche o simili. Vi è il rischio di danneggiare il piano cottura.

						
Fondo sandwich						
Fondo incapsulato						
Materiale multistrato						
Fondo a pressione						
Ghisa						
Ghisa smaltata						
Acciaio smaltato						

Legenda:



Distribuzione del calore



Velocità di reazione



Rumorosità



Acciaio



Alluminio



Smalto



Cura



Peso



Buona



Discreta



Scarsa

Indicazioni generali per le stoviglie

- ▶ Occorre accertarsi che il fondo delle stoviglie sia possibilmente delle stesse dimensioni delle stoviglie.
- ▶ Sconsigliamo l'uso di stoviglie con fondo a pressione, poiché questo tipo non funziona su tutti i piani cottura a induzione.
- ▶ Alcuni piani cottura a induzione dispongono delle funzioni Sciogliere, Scaldavivande o Lessare. Per l'utilizzo di queste funzioni si consiglia di utilizzare stoviglie senza scanalatura del fondo.
- ▶ Punti di contatto inadeguati sui manici e manici cavi possono generare forti rumori sibilanti.
- ▶ Durante l'utilizzo diminuisce l'aderenza delle stoviglie, pertanto queste possono spostarsi più facilmente.
- ▶ Pareti di pentole spesse attutiscono le vibrazioni e riducono la rumorosità.



Cottura a risparmio energetico

Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti:

- il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- utilizzare stoviglie di cottura con diametro adeguato al contenuto.

Stoviglie di cottura rivestite

- Le stoviglie di cottura con rivestimento antiaderente devono essere utilizzate allo stadio di potenza «7» solo se il fondo è completamente coperto di liquido.
 - In caso contrario si corre il rischio di surriscaldare e danneggiare lo strato antiaderente.
- Per arrostiti, impostare come massimo lo stadio di potenza «7».



Non utilizzare mai la funzione PowerPlus con le padelle rivestite.

Rumori durante il funzionamento

Durante la cottura le stoviglie possono produrre rumori. Non si tratta dell'indizio di un qualche guasto. La funzione dell'apparecchio non ne è pregiudicata in alcun modo.



I rumori dipendono dalla stoviglia di cottura utilizzata. Se i rumori sono molto forti, considerare la possibilità di cambiare stoviglia.

3.7 OptiGlass

Valido per CTI6T95MMSOLC, CTI6T95MMSOLD

Nei piani cottura con OptiGlass la superficie in vetro è dotata di un rivestimento supplementare.

Tale rivestimento è più duro e resistente e meno soggetto ai graffi rispetto alle superfici in vetro non rivestite. Rispettare le indicazioni per la cura e la manutenzione.



In condizioni normali la superficie in vetro dovrebbe graffiarsi in misura nettamente minore mentre si cucina. D'altra parte anche un granello di sabbia molto spigoloso sotto a una pentola, ad esempio, può lasciare dei graffi.


Illuminazione

- ▶ Per l'illuminazione dei piani cottura con rivestimento OptiGlass si raccomanda l'impiego di lampade alogene o LED.



L'eventuale illuminazione dei piani cottura con rivestimento OptiGlass con lampade fluorescenti provoca un aspetto della superficie in vetro con colori cangianti.

3.8 Collegamento in rete






Il tasto  consente di collegare dispositivi mobili al piano cottura tramite Bluetooth. In tal modo si possono utilizzare tramite app le stoviglie di cottura dotate della tecnologia Bluetooth. Si possono collegare al piano cottura fino a un massimo di quattro dispositivi mobili diversi, come tablet o smartphone.




Per requisiti tecnico-normativi, la connessione deve essere interrotta non appena l'intensità del segnale in arrivo al piano cottura è insufficiente. L'intensità del segnale varia in funzione del dispositivo mobile e delle condizioni ambientali.

4 Utilizzo

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio: Toccare il tasto .
 - Il punto luminoso del tasto  si accende.
 - In tutti gli indicatori degli stadi di potenza si illumina brevemente .
 - Se una stoviglia si trova su una zona di cottura,  si illumina sul display dello stadio di potenza corrispondente.
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegner l'apparecchio: Toccare il tasto .

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider  — associato alla zona di cottura desiderata o fare scorrere il dito su di esso per regolare lo stadio di potenza.

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Toccare lo stadio di potenza «0» dello slider o fare scorrere il dito fino allo «0».
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.4 Indicazione del calore residuo

Finché permane il pericolo di ustioni, l'indicazione **H** resta accesa anche dopo che è stata spenta la zona di cottura.

Con il piano cottura acceso,

- l'indicatore passa da **O** a **H** quando una stoviglia si trova su una zona di cottura con calore residuo,
- **H** si illumina in assenza di stoviglie sulla zona di cottura con calore residuo.

4.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
	Sciogliere	Burro, cioccolata, gelatina, salse; 40 °C circa
	Scaldavivande	Mantenere gli alimenti caldi, 65 °C circa
	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione
1	Sciogliere, rigenerare delicatamente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Arrostire delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri	Bistecche
P	Riscaldare rapidamente	Portare l'acqua a ebollizione

4.6 Funzione scioglimento

La funzione di scioglimento consente di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolata o miele a 40 °C circa.

Attivare la funzione di scioglimento

- ▶ Toccare 1 volta il tasto .
- Il simbolo si accende.



Disattivare la funzione scioglimento

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0** — **P** o spegnere la funzione selezionando «**0**».

4.7 Funzione di mantenimento del calore

La funzione di mantenimento del calore tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di circa 65 °C.


Attivare la funzione scaldavivande

- ▶ Toccare 2 volta il tasto .
- Il simbolo  si accende.
- Sul display dello stadio di potenza si illumina **L**.

Disattivare la funzione scaldavivande

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0 — P** o spegnere la funzione selezionando «**0**».

4.8 Funzione bollitura



La funzione lessare  consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena in acqua calda al di sotto del punto di ebollizione.



La precisione della funzione lessare dipende in forte misura dalle stoviglie di cottura utilizzate. Può anche accadere che l'acqua inizi a bollire. In questo caso si consiglia di utilizzare la funzione lessare senza coperchio della pentola.

In linea di principio nelle località a oltre 1500 m sopra il livello del mare, si consiglia di usare la funzione lessare senza coperchio della pentola.

Attivare la funzione lessare

- ▶ Toccare 3 volta il tasto .
- Il simbolo  si accende.

Disattivare la funzione lessare

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0 — P** o spegnere la funzione selezionando «**0**».

4.9 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l'amplificazione di potenza PowerPlus. Se PowerPlus è attivo, sulla zona di cottura selezionata viene applicata per 10 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivare PowerPlus

- ▶ Premere PowerPlus «**P**».
- Sul display si illumina **P**.
- Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza **9**.



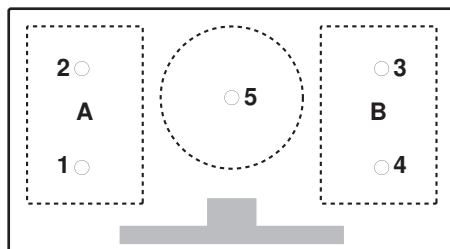
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

- ▶ Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Power Management

PowerPlus non può essere utilizzato contemporaneamente su entrambe le zone di cottura di un gruppo (A o B). Se PowerPlus viene attivato su entrambe le zone di cottura di un gruppo, la potenza della zona di cottura impostata per prima viene ridotta. La zona di cottura 5 può funzionare con PowerPlus indipendentemente dal gruppo A e B.



PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo A *		PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo B *	
	1	2		3	4
1	P	5	3	P	5
2	5	P	4	5	P

*Massimo stadio di potenza disponibile per le zone di cottura



Se lo stadio di potenza viene portato oltre i valori sopra indicati, PowerPlus si spegne.

4.10 Funzione Bridge

La funzione Bridge consente di accendere insieme e regolare allo stesso modo due singole zone di cottura limitrofe.

Attivare la funzione Bridge

- ▶ Toccare contemporaneamente entrambi gli slider.
 - si illumina accanto agli stadi di potenza.
- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato.



Se all'attivazione della funzione Bridge una zona di cottura risulta già in funzione, lo stadio di potenza e la durata di funzionamento di questa zona vengono applicate a entrambe. Se risultano già in funzione entrambe le zone di cottura, le durate di funzionamento vengono cancellate e nel display dello stadio di potenza lampeggia la scritta .

Disattivare la funzione Bridge

- ▶ Toccare contemporaneamente entrambi gli slider.
 - Le regolazioni precedentemente effettuate vengono applicate a entrambe le zone di cottura.
 - Ogni zona di cottura può tornare a essere regolata singolarmente.

4.11 Cottura rapida automatica



Sorvegliare l'alimento per l'intera durata della cottura rapida automatica, potrebbe traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Tutte le zone di cottura sono dotate di una cottura rapida automatica attivabile. Con questa funzione, nella zona di cottura selezionata si attiva lo stadio di potenza «9» per una durata determinata (vedere la tabella). Trascorso tale lasso di tempo, la zona di cottura torna automaticamente allo stadio di potenza impostato.



La cottura rapida automatica deve essere riattivata a ogni accensione di una zona di cottura.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	0:40	01:15	02:00	03:00	04:15	07:15	02:00	03:15



Se durante la cottura rapida automatica si seleziona uno stadio di potenza superiore, viene applicata automaticamente la nuova durata.

Attivazione della cottura rapida automatica

- ▶ Tenere premuto per 3 secondi lo stadio di potenza desiderato dello slider **0 — P**.
 - Finché la cottura rapida automatica è attiva, il display visualizza in alternanza **R** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza di riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- ▶ Con lo slider **0 — P** impostare uno stadio di potenza inferiore.

4.12 Durata di funzionamento



Sorvegliare l'alimento per tutta la durata di funzionamento, potrebbe traboccare, bruciare e prendere fuoco!

La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente la Zona di cottura, al termine di un lasso di tempo impostato (1 min - 1 ore 59 min).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la potenza desiderata per la zona di cottura.
- ▶ Premere il tasto **I→I⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider **0 —** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il simbolo **I→I** della zona di cottura selezionata si illumina.
 - L'indicazione della zona di cottura selezionata si accende.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto **I→I⁺ o ⁻↺** per ridurla.
 - Alla prima pressione del tasto **I→I⁺** nel display si illumina **1**.
 - Alla prima pressione del tasto **⁻↺** nel display si illumina **30**.



Il valore standard **30** può essere adattato nelle regolazioni utente.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto **I→I⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Toccare lo slider **0 —** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
 - L'indicazione della funzione di attribuzione delle zone di cottura si accende.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto **⁻↺ o I→I⁺**.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **⁻↺ o I→I⁺**.

Se non si effettuano ulteriori modifiche, dopo 5 secondi l'ultima modifica viene confermata automaticamente. In alternativa è possibile confermare la regolazione anche manualmente. A tale scopo occorre toccare lo slider della zona di cottura corrispondente.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto $I \rightarrow I^+$.
- ▶ Toccare lo slider 0 — associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti ⏻ e $I \rightarrow I^+$.
 - Sul display lampeggia 00 .
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata si spegne,
- viene emesso un segnale acustico.
- 00 e 0 lampeggiano sopra lo slider.

Disattivare il segnale acustico e l'indicazione toccando il tasto ⏻ o $I \rightarrow I^+$.

- Se non viene premuto alcun tasto, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

Più durate di funzionamento

Se è impostata la durata di funzionamento per più zone di cottura,

- viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- il punto luminoso corrispondente della funzione di attribuzione delle zone di cottura si accende,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo $I \rightarrow I$.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ Toccare il tasto $I \rightarrow I^+$.
- ▶ Toccare lo slider 0 — P associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento ed è possibile modificarla.

4.13 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 min - 9 ore 59 min).

Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accensione dell'apparecchio
- ▶ Toccare il tasto ⏻ .
 - Il simbolo ⏻ si accende.
 - Sul display lampeggia 00 .
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto $I \rightarrow I^+$ o, per ridurla, premere il tasto ⏻ .
 - Alla prima pressione del tasto $I \rightarrow I^+$ nel display si accende 1 .
 - ▶ Alla prima pressione del tasto ⏻ nel display si accende 30 .






Il valore standard 30 può essere adattato nelle regolazioni utente.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto ⏻ o $I \rightarrow I^+$.






Modifica del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna Zona di cottura, per prima cosa accendere l'apparecchio.

- ▶ Toccare il tasto .
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto  o  modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna Zona di cottura, per prima cosa accendere l'apparecchio.

- ▶ Toccare il tasto .
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e .
 - Sul display lampeggia  .

Temporizzatore scaduto





Disattivare il segnale acustico toccando il tasto  o .

4.14 Sicurezza bambini



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

Il temporizzatore può essere utilizzato anche con la sicurezza bambini attiva.

Attivazione della sicurezza bambini




- ▶ Accendere l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - ▶ Toccare di nuovo il tasto .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora inserita.
 - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia .

Uso con sicurezza bambini attivata


- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto si può utilizzare l'apparecchio come di consueto.



1 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - ▶ Toccare di nuovo il tasto .
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora disattivata.






4.15 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato spento inavvertitamente con il tasto , è possibile ripristinare le regolazioni del funzionamento precedente entro 6 secondi.

- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Il punto luminoso del tasto  lampeggia per 5 secondi.
- ▶ Toccare il tasto  finché il punto luminoso lampeggia.

4.16 Pausa di cottura

Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le regolazioni precedentemente selezionate.




- ▶ Tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
 - L'indicazione II si accende.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a .
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti  e , sono inattivi.
- ▶ Per proseguire la cottura, toccare di nuovo il tasto .



Se non si termina la pausa di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne completamente.

4.17 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa un panno sul pannello dei comandi.

- ▶ Toccare il tasto .
 - Il punto luminoso del tasto  si accende.
- ▶ La protezione per la pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o toccando nuovamente il tasto .



L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento toccando il tasto .

5 GuidedCooking

Con l'app GuidedCooking si possono preparare diverse ricette e singoli ingredienti nelle stoviglie di cottura DUROMATIC © Comfort e HOTPAN © Comfort di Kuhn Rikon collegate in rete, senza ulteriori regolazioni del piano cottura, seguendo le indicazioni dell'app.

5.1 Condizioni

Per un utilizzo completo di GuidedCooking devono essere soddisfatte le condizioni seguenti:

- accesso Internet, Bluetooth e accesso a Google Play™ Store/App Store®
- requisiti di sistema per smartphone o tablet: da Android 6.0 o da iOS 11.0
- stoviglie di cottura DUROMATIC © Comfort o HOTPAN © Comfort collegate in rete a disposizione



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store® è un marchio di servizio di Apple Inc.

5.2 Installare l'app



- Cercare «V-ZUG GuidedCooking App» in Google Play™ Store/App Store® oppure scansionare il codice QR.
- Installare e aprire l'app GuidedCooking.

5.3 Prima messa in funzione

Prima del primo utilizzo occorre effettuare le operazioni descritte di seguito una sola volta per collegare il piano cottura al dispositivo mobile. A tale scopo sul dispositivo mobile deve essere abilitato l'utilizzo del Bluetooth e il dispositivo deve trovarsi nelle immediate vicinanze del piano cottura.

Memorizzare le stoviglie di cottura disponibili nell'assistente di configurazione dell'app ed effettuare ulteriori configurazioni. Collegare il piano cottura all'app tramite Bluetooth nel modo descritto di seguito:

- premere il tasto per accendere il piano cottura.
- Tenere premuto il tasto per 5 secondi.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico breve.
 - Il punto luminoso del tasto lampeggia velocemente.
- Quando il piano cottura trova un dispositivo mobile idoneo, nel display della durata di funzionamento/del timer compare un codice a 6 cifre per 30 secondi, ad es. come illustrato sotto.

Riga 1	Riga 2	Riga 3	Riga 4
Simbolo iniziale	Prime 3 cifre del codice	Ultime 3 cifre del codice	Simbolo finale

- Digitare il codice a 6 cifre nella richiesta di associazione Bluetooth del dispositivo mobile.
 - Il punto luminoso del tasto si spegne.
 - Il piano cottura viene visualizzato nell'impostazione Bluetooth del dispositivo mobile come «My Hob».



Si possono collegare al piano cottura fino a un massimo di quattro dispositivi mobili diversi, come tablet o smartphone.




Se non viene visualizzato alcun codice, non è stato possibile instaurare una connessione concreta, vedere il capitolo Guasti (vedi pagina 28).


5.4 Cucinare con l'app

Oltre al funzionamento manuale, tutte le zone di cottura possono essere utilizzate anche per cucinare contemporaneamente con l'app.

- Per GuidedCooking selezionare dapprima la ricetta desiderata o EasyCook nell'app, quindi prepararla seguendo le indicazioni.
- Dopo aver avviato l'assistente di cottura, seguire le altre indicazioni dell'app.

- Premendo il tasto  del piano cottura acceso, collegare il processo di cottura dell'app al piano cottura. Successivamente collegare all'app la stoviglia di cottura collegata in rete.






Le zone di cottura di volta in volta collegate all'app sono visualizzate con l'indicazione  a sinistra accanto allo slider.

Una volta avviato un processo di cottura GuidedCooking, la stoviglia di cottura non può essere spostata da una zona di cottura a un'altra, altrimenti il processo di cottura automatizzato non può essere concluso con successo. Lo stesso vale per la rimozione del coperchio della pentola durante il processo di cottura GuidedCooking.



Se la regolazione della potenza viene modificata inavvertitamente, il processo GuidedCooking viene interrotto solo premendo nuovamente sullo slider e lo stadio di potenza desiderato viene acquisito.

Se il dispositivo mobile si trova a una distanza dal piano cottura maggiore di quella consentita dalla norma, la connessione si interrompe.

- Il processo di cottura GuidedCooking viene interrotto.
- L'indicazione  accanto allo slider si spegne.
- Per 30 secondi è possibile proseguire il processo di cottura GuidedCooking riavvicinando il dispositivo mobile e premendo il tasto .

Trascorsi 30 secondi senza premere , il processo di cottura GuidedCooking viene interrotto. Viene mantenuto l'ultimo stadio di potenza attivo.





Se il piano cottura viene spento inavvertitamente con il tasto  durante il processo di cottura GuidedCooking, per 30 secondi è possibile riprendere il processo di cottura GuidedCooking premendo .



Se si attiva la pausa sul piano cottura durante un processo GuidedCooking, il processo di cottura può essere ripreso disattivando la pausa di cottura (vedi pagina 19) entro 30 secondi.

5.5 Cancellare la connessione

Quando i dispositivi mobili vengono dismessi o sono guasti è possibile cancellare le connessioni sul piano cottura. Se si cerca di collegare al piano cottura un numero di dispositivi mobili superiore a quello consentito, nel display della durata di funzionamento/ del temporizzatore compare **F u I**. Per aggiungere nuovi dispositivi mobili occorre dapprima cancellare le connessioni memorizzate.

- Premere il tasto  per accendere il piano cottura.
- Tenere premuto il tasto  per 15 secondi.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico breve.
 - Ora tutte le connessioni sono state cancellate.
 - Nel display si illumina brevemente **L I r**.



Le connessioni cancellate devono essere rimosse non solo sul piano cottura, ma anche sul dispositivo mobile, altrimenti non è possibile creare una nuova connessione tra il dispositivo mobile e il piano cottura. I dispositivi mobili nuovi o ancora utilizzati devono essere nuovamente connessi al piano cottura.

6 OptiLink

6.1 Connettere il piano cottura alla cappa aspirante



Il piano cottura può essere connesso solo a una cappa aspirante con funzione OptiLink.

Attivare la modalità di connessione sul piano cottura:

- ▶ spegnere il piano cottura.
- ▶ accedere alla regolazione utente (vedi pagina 23).
- ▶ Selezionare la regolazione utente **P 7**.
- ▶ Selezionare la regolazione **!** premendo sullo slider 1 o facendolo scorrere, e non effettuare alcun'altra operazione.
 - Nei display si illuminano **P 7** e la regolazione **!**.

Attivare la modalità di connessione sulla cappa aspirante:

- effettuare le regolazioni seguendo le istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Una volta instaurata con successo la connessione tra piano cottura e cappa aspirante, questa va confermata sul piano cottura nel modo descritto di seguito:

- ▶ tenere premuto il tasto **⌂** per 2 secondi.
 - La regolazione viene memorizzata e la regolazione utente si chiude.
 - Gli apparecchi sono connessi e OptiLink è attivo.

6.2 Disattivare OptiLink

Disattivare la connessione tra cappa aspirante e piano cottura:

- ▶ accedere alla regolazione utente (vedi pagina 23).
- ▶ Selezionare la regolazione utente **P 7**.
- ▶ Selezionare la regolazione **0** premendo sullo slider 1 o facendolo scorrere.
- ▶ Tenere premuto il tasto **⌂** per 2 secondi.
 - La regolazione viene memorizzata e le regolazioni utente vengono chiuse.
 - OptiLink è disattivato.



Vedere le operazioni necessarie per disattivare OptiLink nelle istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

7 Regolazioni utente

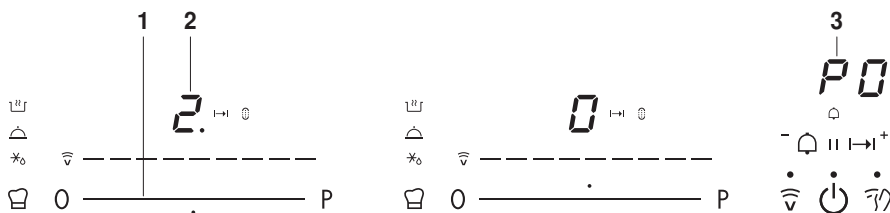
Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente	Valore impostato	Regolazione di fabbrica
P 0 Volume segnale acustico	0 Basso	2
	! Medio	
	2 Alto	
P 1 Segnale acustico di fine durata di funzionamento/temporizzatore	0 Nessun segnale acustico	2
	! Spegnimento automatico dopo 10 secondi	
	2 Spegnimento automatico dopo 1 minuto	

Regolazione utente	Valore impostato	Regolazione di fabbrica
P2 Durata di funzionamento PowerPlus	0 Fine dopo 5 minuti	1
	1 Fine dopo 10 minuti	
	2 Fine dopo 15 minuti	
P3 Cottura rapida automatica	0 Funzione automatica disinserita	1
	1 Funzione automatica inserita	
P4 Valore preimpostato per durata di funzionamento/temporizzatore	0 Valore preimpostato 0 minuti	3
	1-9 Regolabile gradualmente da 10 a 90 minuti	
P5 Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	0 Segnale acustico disinserito	1
	1 Segnale acustico inserito	
P6 Rimuovere la protezione per la pulizia	0 Disinserire la protezione per la pulizia: premere il tasto	1
	1 Spegnimento automatico dopo 30 secondi	
P7 OptiLink	0 OptiLink disinserito	0
	1 OptiLink inserito	
P8 Ripristino delle regolazioni di fabbrica	- Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: tenere premuto il tasto per 2 secondi.	


7.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti e per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Tenere premuti contemporaneamente i due slider sinistri dal display **3** fino a quando non risuona un segnale acustico.
 - Nel display **3** compare l'indice della regolazione utente, ad es. **P0**.
 - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.




- ▶ Con il tasto si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto si seleziona quella inferiore.
- ▶ Selezionare un valore superiore o inferiore toccando a sinistra o a destra dello slider attivo **1**.

Salvare le impostazioni

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

Disattivazione anticipata delle regolazioni utente

- ▶ Premere il tasto .
 - I valori modificati non vengono salvati.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

8 Cura e manutenzione



L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.

Pericolo di ustioni!

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.



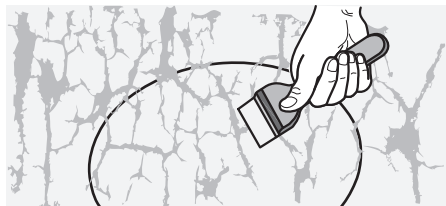
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detergente.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di detergente delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detergenti (vedi pagina 25) idoneo.

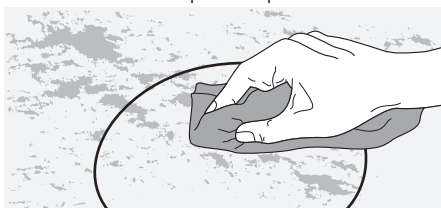
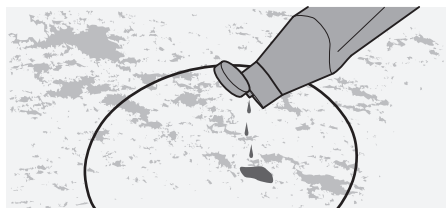
Pulizia

Osservare le seguenti indicazioni per la pulizia per ottenere buoni risultati.

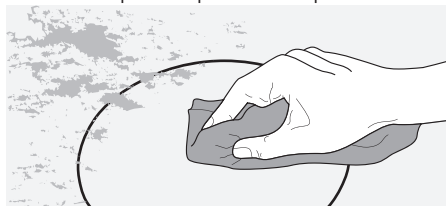
- Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 25) idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.



- Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.

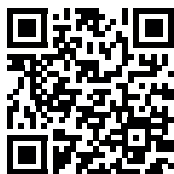


8.1 Detergenti

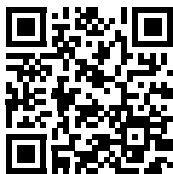
Vetroceramica con OptiGlass



L'utilizzo di detergenti inadeguati può intaccare e danneggiare il rivestimento.



- Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi da noi consigliati per il vetroceramica con OptiGlass (vedi pagina 12).



Vetroceramica con vetro standard

- Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi da noi consigliati per il vetroceramica.

9 Eliminare autonomamente i guasti

I seguenti guasti possono essere riparati senza ricorrere a un tecnico qualificato. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio e numero E) e chiamare il servizio assistenza o segnalare il guasto online.

9.1 Messaggi di guasto

Display	Possibile causa	Rimedio
⚡ lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione. ▪ La stoviglia di cottura non si trova sulla zona di cottura. ▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Utilizzare (vedi pagina 10) stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo. ► Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.
- si illumina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Disattivare (vedi pagina 18) la sicurezza bambini.
Viene emesso un segnale acustico continuo, ⚡ lampeggia e la zona di cottura si spegne.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi. ▪ Un oggetto (padella, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. ▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ► Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto  è stato premuto per più di 25 secondi. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Confermare il guasto premendo il tasto .
H lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Far raffreddare la zona di cottura. ► Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ► Controllare le stoviglie di cottura.

Display	Possibile causa	Rimedio
U o U lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> Interruzione dell'alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
Si illuminano E o E e un numero	<ul style="list-style-type: none"> Si è verificato un errore interno. 	<ul style="list-style-type: none"> Annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio. Contattare il servizio assistenza.
Si illuminano E e B	<ul style="list-style-type: none"> Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta. 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura. Confermare l'errore premendo un tasto qualsiasi. Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.
	<ul style="list-style-type: none"> Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio. Contattare il servizio assistenza.
H e U lampeggiano a intermittenza	<ul style="list-style-type: none"> È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. La zona di cottura è rovente e una pentola è posizionata sulla zona. 	<ul style="list-style-type: none"> Se necessario riaccendere la zona di cottura.





Se una zona di cottura rimane in funzione per lungo tempo senza che vengano modificate le regolazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza/funzione					
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	02:00	08:36	06:42	05:18	04:18
	5	6	7	8	9
	03:30	02:18	02:18	01:48	01:30

Problema	Possibile causa	Rimedio
Indicazione di potenza lampeggiante con processo di cottura GuidedCooking attivo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È stato toccato lo slider corrispondente. 	<ul style="list-style-type: none"> ► In assenza di altre attività, l'indicazione di potenza si illumina di nuovo dopo 10 secondi. Il processo di cottura GuidedCooking viene ripreso senza interruzione. ► Toccando nuovamente lo slider si interrompe il processo di cottura GuidedCooking. Il processo di cottura può essere ripreso regolando manualmente la potenza.

9.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Sostituire il fusibile. ► Reinserire l'interruttore automatico.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Annotare il numero SN dell'apparecchio. ► Contattare il servizio assistenza.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano cottura non viene riconosciuto dall'app	▪ Il Bluetooth sul dispositivo mobile non è attivato.	► Attivare il Bluetooth sul dispositivo mobile.
	▪ Il dispositivo mobile è troppo lontano dal piano cottura.	► Portare il dispositivo mobile nelle immediate vicinanze del piano cottura affinché sia possibile instaurare una connessione Bluetooth.
	▪ Se il problema persiste:	► cancellare la connessione «My Hob» nelle impostazioni Bluetooth del dispositivo mobile. ► Tener premuto il tasto  sul piano cottura per 15 secondi, finché sul display non compare  . ► Dopo una breve pausa, connettere il piano cottura con l'assistente di configurazione dell'app.
Problemi con le stoviglie di cottura collegate in rete.	▪ Se il problema persiste:	► annotare il numero SN dell'apparecchio. ► Contattare il servizio assistenza.
	▪ Parti difettose della trasmissione Bluetooth.	► Contattare il produttore delle stoviglie di cottura e il relativo servizio di assistenza.
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti.	▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso.	► Sostituire il fusibile. ► Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	► Annotare il numero SN dell'apparecchio. ► Contattare il servizio assistenza.
	▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	► Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

Problema	Possibile causa	Rimedio
OptiLink non funziona	<ul style="list-style-type: none"> La connessione non è andata a buon fine. 	<ul style="list-style-type: none"> Disattivare OptiLink sul piano cottura e sulla cappa aspirante. Instaurare nuovamente la connessione.
	<ul style="list-style-type: none"> Se il problema persiste: 	<ul style="list-style-type: none"> annotare il numero SN dell'apparecchio. Contattare il servizio assistenza.






10 Dati tecnici






10.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Numero del modello GK		31114				
Denominazione del tipo GK		CTI6T95MMS...				
Numero di zone di cottura		5				
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione				
Dimensioni della zona di cottura	cm	18×20	18×20	ø28	18×20	18×20
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	185,5	187,8	184,5	184,1	192,6
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,9				

11 Consigli e accorgimenti

Display	Possibile causa	Rimedio
Il punto luminoso del tasto  si accende	<ul style="list-style-type: none"> La connessione GuidedCooking è attivata. 	<ul style="list-style-type: none"> Se GuidedCooking non è richiesto, si può interrompere la connessione premendo il tasto .
Il punto luminoso del tasto  lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> La connessione GuidedCooking è interrotta. 	<ul style="list-style-type: none"> La connessione tra dispositivo mobile e piano cottura si è interrotta a causa della distanza eccessiva. Ridurre la distanza.
Il punto luminoso del tasto  lampeggia velocemente	<ul style="list-style-type: none"> Il piano cottura è in modalità di connessione. 	<ul style="list-style-type: none"> Terminare premendo il tasto  per 10 secondi.

Display	Possibile causa	Rimedio
Il display  accanto alla zona di cottura è acceso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ GuidedCooking è attivato per questa zona di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Se GuidedCooking non deve essere utilizzato per questa zona di cottura, si può disattivare premendo 2 volte sullo slider o interrompendo l'operazione nell'app.
 si illumina brevemente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il tasto  è stato premuto per 15 secondi 	<ul style="list-style-type: none"> ► Tutti i dispositivi finora connessi al piano cottura sono stati cancellati. ► Devono essere nuovamente collegati.
 si illumina brevemente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si è tentato di connettere un 5° dispositivo mobile al piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Si possono collegare al piano cottura fino a un massimo di quattro dispositivi mobili.
 si illumina brevemente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il piano cottura è già connesso a un altro dispositivo mobile. 	<ul style="list-style-type: none"> ► Terminare l'app sull'altro dispositivo mobile e disattivare il Bluetooth.

12 Smaltimento

12.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

12.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete dell'apparecchio.

12.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente.
- Questi apparecchi vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

13 Indice analitico

A

Ambito di validità	2
Apparecchio	
Accendere e spegnere	12
Smaltimento	31
Assistenza tecnica	35
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5

C

Collegamento in rete	12
Connessione Bluetooth	20
Consigli e accorgimenti	30
Contratto di assistenza	35
Cottura a risparmio energetico	11
Cottura rapida automatica	15
Accensione	16
Disattivazione anticipata	16
Cucinare con l'app	21
Cura e manutenzione	24

D

Dati tecnici	30
Denominazione del modello	2
Detergenti	
OptiGlass	25
Disinserimento di sicurezza	27
Durata di funzionamento	16
Disattivazione anticipata	17
Impostare	16
Modifica	16
Più durate di funzionamento	17

E

Elementi di comando e d'indicazione	8
Indicatori	9
Tasti	8

F

Funzionamento dei piani cottura a induzione	9
Funzione Bridge	15
Accensione	15
Spegnimento	15
Funzione di ripristino	18
Funzione di scioglimento	13
Accensione	13
Spegnimento	13
Funzione lessare	14
Accensione	14
Spegnimento	14
Funzione scaldavivande	13

Accensione	14
Spegnimento	14

G

Guasti	26
GuidedCooking	19
Cancellare la connessione	21
Condizioni	19
Installare l'app	20
Prima messa in funzione	20

I

Indicazione del calore residuo	13
--------------------------------------	----

N

Note	34
Numero di serie (SN)	35

O

OptiGlass	12
Illuminazione	12
OptiLink	22
Connettere il piano cottura alla cappa aspirante	22
Disattivare	22

P

Panoramica degli apparecchi	8
Pausa di cottura	19
Power Management	15
PowerPlus	14
Attivazione	14
Termine anticipato	14
Prima messa in funzione	8
Problemi	26
Prodotti detergenti	
Vetroceramica	26
Protezione per la pulizia	19

R

Regolazioni utente	22
Disattivazione anticipata	24
Modificare	23
Richieste	35
Riconoscimento della pentola	9
Rumori durante il funzionamento	11

S

Scheda tecnica del prodotto	30
Sicurezza bambini	18
Accensione	18
Spegnimento	18

Uso con sicurezza bambini attivata	18
Simboli	4
Smaltimento	31
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali.....	4
Stoviglie di cottura	
Stoviglie di cottura idonee	10

T

Tabella degli stadi di potenza	13
Targhetta dei collegamenti	35
Temporizzatore.....	17
Durata di funzionamento.....	18
Modifica	18
Regolazione.....	17
Termine anticipato	18
Tipo.....	2
trascorsa	
Durata di funzionamento.....	17

Z

Zona di cottura.....	12
----------------------	----

14 **Note**

15 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

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

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

I dati del mio apparecchio:

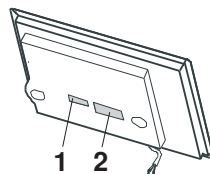
SN: _____ **Apparecchio:** _____

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

La targhetta di identificazione e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

- 1 Targhetta di identificazione con numero di serie (SN)
- 2 Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta di identificazione fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile a incasso sotto il piano cottura.



Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le avvertenze di sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

Accensione dell'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto .

Regolazione della zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider **0 — P** associato alla zona di cottura desiderata o fare scorrere il dito su di esso per regolare lo stadio di potenza.

Oppure:

- ▶ toccare «**P**» sullo slider per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua.

Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Toccare «**0**» sullo slider.

Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto .



1065968-08

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di assistenza: tel. 0800 850 850

