

Istruzioni per l'uso

CookTop V200 | V400 | V600

Piano cottura Quicklight

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	Tipo
CookTop V200 E302	CT2H-31129
CookTop V200 E603	CT2H-31127
CookTop V200 E604	CT2H-31124
CookTop V200 E604	CT2H-31125
CookTop V200 E604	CT2H-31126
CookTop V200 E804	CT2H-31128
CookTop V400 E604	CT4H-31118
CookTop V400 E604	CT4H-31119
CookTop V400 E604	CT4H-31122
CookTop V400 E604	CT4H-31123
CookTop V400 E604	CT4H-31131
CookTop V600 E804B	CT6H-31120
CookTop V600 E804B	CT6H-31121

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze sulla sicurezza	4
1.1	Simboli utilizzati.....	4
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5
2	Prima messa in esercizio	8
3	Il suo apparecchio	8
3.1	Schema dell'apparecchio	8
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	10
3.3	Stoviglie di cottura.....	11
3.4	OptiGlass.....	11
4	Uso	11
4.1	Regolazione della zona di cottura.....	11
4.2	Tabella degli stadi di potenza	12
4.3	Spegnimento di una zona di cottura.....	12
4.4	Indicazione del calore residuo	12
4.5	Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per arrostire	12
4.6	Accensione e spegnimento dello scaldavivande 13	
5	Cura e manutenzione	13
5.1	Detergenti.....	15
6	Risoluzione dei problemi	15
7	Dati tecnici	16
7.1	Scheda tecnica del prodotto	16
8	Smaltimento	18
9	Indice analitico	19
10	Note	20
11	Service & Support	23

1 Avvertenze sulla 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.
- **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 ver-

sandovi 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.

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.

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.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

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 vande 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.



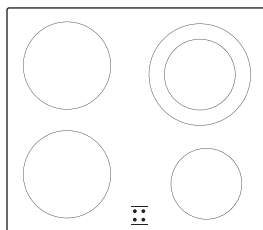
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il suo apparecchio

3.1 Schema dell'apparecchio

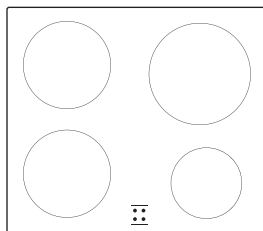
CT2H-31124/CT2H-31128/CT4H-31119

- 1 zona di cottura a due circuiti \varnothing 140/210 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm



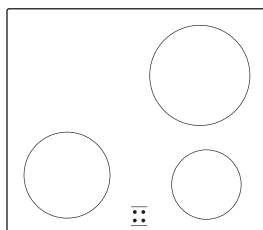
CT2H-31125/CT2H-31126/CT4H-31122

- 1 zona di cottura \varnothing 210 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm



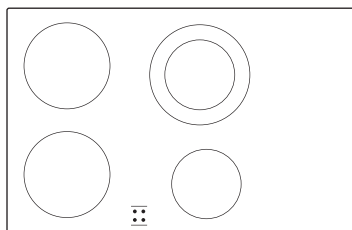
CT2H-31127

- 1 zona di cottura \varnothing 210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm



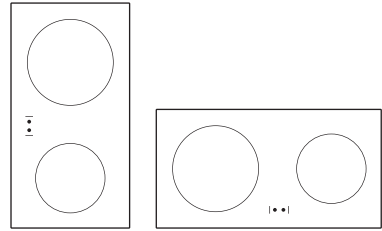
CT2H-31128

- 1 zona di cottura a due circuiti \varnothing 140/210 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm

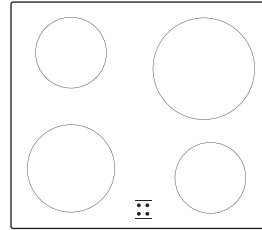


CT2H-31129

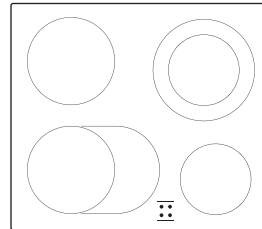
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm

**CT4H-31118**

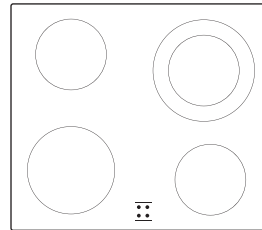
- 1 zona di cottura \varnothing 210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 140 mm

**CT4H-31123**

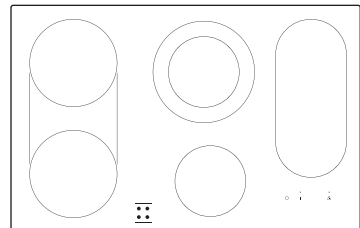
- 1 zona di cottura a due circuiti \varnothing 140/210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm con zona combinata per pirofila
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm

**CT4H-31131**

- 1 zona di cottura a due circuiti \varnothing 140/210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 140 mm

**CT6H-31120/CT6H-31121**

- 1 zona di cottura a due circuiti \varnothing 140/210 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 180 mm con elemento riscaldante supplementare che crea una zona combinata per pirofila media o grande
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm
- 1 zona scaldavivande ovale (posizionata a destra o sinistra)
- Tasti a sfioramento per l'uso della zona scaldavivande



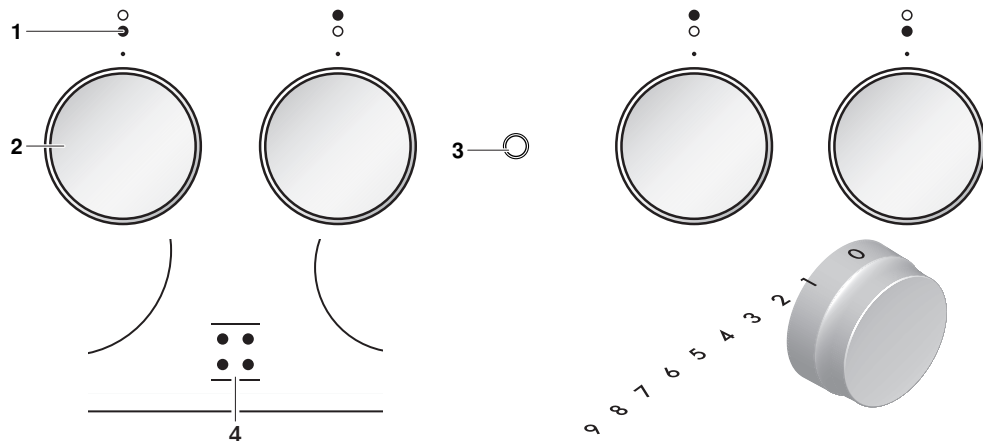
3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Se l'apparecchio è installato sopra una cucina, le relative informazioni sono contenute nelle istruzioni per l'uso della cucina.

Pannello dei comandi

Il numero, il tipo e la disposizione degli elementi dipendono dal modello e dall'attrezzatura.



Interruttori girevoli e indicatori

- 1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro
- 2 Interruttore girevole
- 3 Spia di controllo del funzionamento: almeno una zona di cottura accesa
- 4 Indicazione del calore residuo

Tasti a sfioramento per la zona scaldavivande

Valido per CT6H-31120 e CT6H-31121

Tasti e indicatori

- Zona scaldavivande OFF
- | Zona scaldavivande ON con punto luminoso
- 🔒 Blocco ON/OFF con punto luminoso



3.3 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.

Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.

Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce d'uso difficili da rimuovere.

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.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

3.4 OptiGlass

Valido per CT4H64EKOC4 e CT4H64EKOD4

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.

4 Uso

4.1 Regolazione della zona di cottura

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura.

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
 - La spia di controllo del funzionamento si accende.



Per le zone di cottura normali, l'interruttore girevole posizionato sullo stadio di potenza «0» può essere ruotato in entrambe le direzioni.

Per le zone di cottura a due circuiti/zone combinate per arrostitire, l'interruttore girevole è dotato di un arresto e può essere ruotato solo in senso orario e nuovamente indietro.

4.2 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, 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, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua in ebollizione

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza «0».
- Se le altre zone di cottura sono spente, la spia di controllo del funzionamento si spegne.

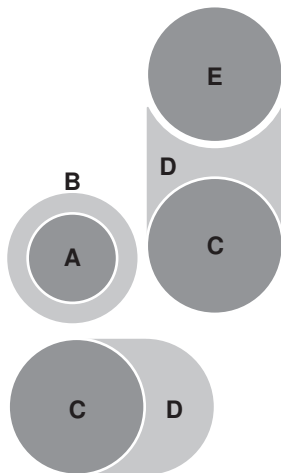
4.4 Indicazione del calore residuo

Fin tantoché persiste il pericolo di ustionarsi, dopo lo spegnimento rimane acceso il punto luminoso della relativa zona di cottura.

4.5 Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/ della zona combinata per arrostire

All'accensione della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per pirofila, inizialmente viene attivata solo la zona di cottura interna **A** ossia **C** o **E**. Il circuito di riscaldamento esterno **B** e l'elemento riscaldante supplementare **D** possono essere attivati in base alle esigenze.

Dalla combinazione tra zona di cottura **C** ed elemento riscaldante supplementare **D** risulta una zona combinata per pirofila di media grandezza. Dalla combinazione tra zone di cottura **C** ed **E** ed elemento riscaldante supplementare **D** risulta una zona combinata per pirofila grande.



Attivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare

- ▶ Ruotare fino all'arresto l'interruttore girevole della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per pirofila desiderata.
 - È udibile un clic.
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.



Per la combinazione della zona combinata per pirofila grande, oltre alla zona combinata per pirofila media attiva va regolata come di consueto la zona di cottura **E**.




Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per pirofila desiderata sullo stadio di potenza «0».
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
 - Il circuito di riscaldamento esterno **B** o l'elemento riscaldante supplementare **D** viene disattivato e la zona di cottura interna **A** o **C** viene messa in funzione.


4.6 Accensione e spegnimento dello scaldavivande

Valido per CT6H-31120 e CT6H-31121

Accensione

- ▶ Premere il tasto .
 - Si accende il punto luminoso del tasto .
- ▶ Premere il tasto **I**.
 - La zona scaldavivande è accesa.
 - Si accende il punto luminoso del tasto **I**.
- ▶ Il punto luminoso del tasto  si spegne.

Spegnimento

- ▶ Premere il tasto .
 - La zona scaldavivande è spenta.
 - Il punto luminoso del tasto **I** si spegne.

5 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 detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

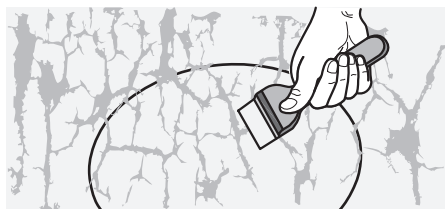
- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detersivo.

- ▶ 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 15) idoneo.

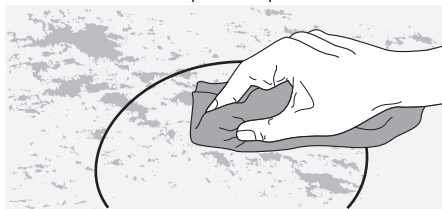
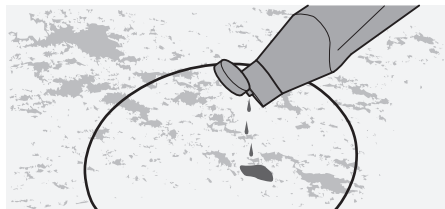
Pulizia

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 15) 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.



5.1 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 11).

Vetroceramica con vetro standard



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

6 Risoluzione dei problemi

Cosa fare se...

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti	▪ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento o della casa è difettoso.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Portare tutti gli interruttori girrevoli su «0». ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinscrivere l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
	▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

7 Dati tecnici

7.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Numero del modello GK		31118			
Denominazione del tipo GK		CT4H-31118			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	14	21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	179,5	191,5	187,6
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,2			
Numero del modello GK		31119		31128	
Denominazione del tipo GK		CT4H-31119		CT2H-31128	
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	18	14/21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,2			
Numero del modello GK		31120	31121	31123	
Denominazione del tipo GK		CT6H-31120	CT6H-31121	CT4H-31123	
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18,5×23,5	18	14/21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	176,3	186,5	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	183,2			

Numero del modello GK		31122		31126	
Denominazione del tipo GK		CT4H-31122		CT2H-31126	
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	18	21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	191,1	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,3			
Numero del modello GK		31124			
Denominazione del tipo GK		CT2H-31124			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	18	14/21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,2			
Numero del modello GK		31125			
Denominazione del tipo GK		CT2H-31125			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	18	14/21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	189,3	182,3	188,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,7			
Numero del modello GK		31127			
Denominazione del tipo GK		CT2H-31127			
Numero di zone di cottura		3			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	21	14	
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	191,5	179,5	
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,7			

Numero del modello GK		31129			
Denominazione del tipo GK		CT2H-31129			
Numero di zone di cottura		2			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diámetro delle zone di cottura rotonde	cm	14	18		
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	179,5	186,5		
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	183			
Numero del modello GK		31131			
Denominazione del tipo GK		CT4H-31131			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a irradiazione			
Diámetro delle zone di cottura rotonde	cm	18	14	14/21	14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	179,5	190,6	187,6
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,1			

8 Smaltimento

8.1 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.

8.2 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.

8.3 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.

9 Indice analitico

A	
Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per pirofila.....	12
Ambito di validità	2
Apparecchio	
Smaltimento.....	18
Assistenza tecnica.....	23
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare.....	13
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5
Avvertenze per l'uso.....	5
C	
Contratto di assistenza	23
Cura e manutenzione.....	13
D	
Dati tecnici.....	16
Denominazione del modello	2
Detergenti	
OptiGlass.....	15
Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare.....	13
E	
Elementi di comando e d'indicazione.....	10
Interruttori girevoli e indicatori	10
Pannello dei comandi	10
Tasti a sfioramento zona scaldavivande.	10
Tasti e indicatori.....	10
Eliminare autonomamente i guasti.....	15
I	
Indicazione del calore residuo	12
N	
Note	20
Numero di serie (SN).....	23
O	
OptiGlass.....	11
Illuminazione.....	11
P	
Panoramica degli apparecchi	8
Prima messa in funzione	8
Prodotti detergenti	
Vetroceramica	15
R	
Regolazione della zona di cottura.....	11
Richieste	23
S	
Scheda tecnica del prodotto	16
Simboli	4
Smaltimento	18
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali.....	4
Spegnimento della zona di cottura	12
Stoviglie di cottura.....	11
Cottura a risparmio energetico.....	11
Stoviglie di cottura idonee	11
T	
Targhetta dei collegamenti	23
Tipo.....	2
Z	
Zona scaldavivande	
Accensione	13
Spegnimento	13

10 Note

11 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:

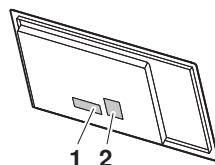
SN: _____ **Apparecchio:** _____

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 osservazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

Regolare una zona di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.

Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Portare l'interruttore girevole della zona di cottura attiva sullo stadio di potenza «0».



1038045-02

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

