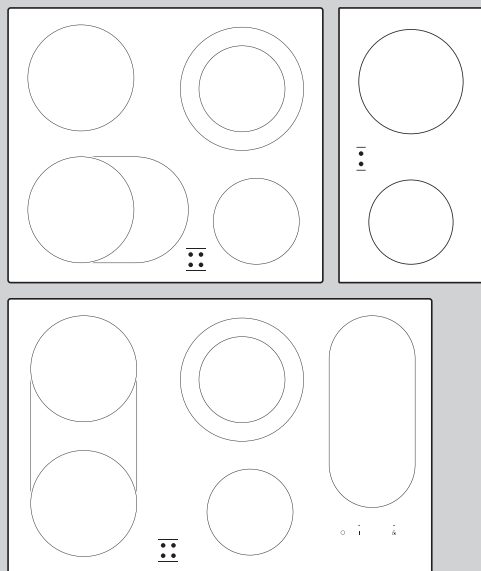




Istruzioni per l'uso

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
2	Prima messa in esercizio	6
3	Il suo apparecchio	6
3.1	Schema dell'apparecchio.....	6
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	8
3.3	Stoviglie di cottura	9
3.4	OptiGlass	9
4	Uso	10
4.1	Regolazione della zona di cottura	10
4.2	Tabella degli stadi di potenza.....	10
4.3	Spegnimento di una zona di cottura	10
4.4	Indicazione del calore residuo	10
4.5	Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/della zona combinata per arrostire.....	11
4.6	Accensione e spegnimento dello scaldavivande	11
5	Cura e manutenzione	12
5.1	Detergenti	13
6	Risoluzione dei problemi	14
7	Dati tecnici	14
7.1	Informazioni sul prodotto	14
8	Smaltimento	19
9	Indice analitico	20
10	Note	21
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 avere 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, cucchiari, 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 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.

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.



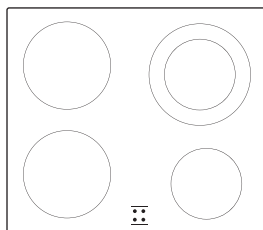
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il suo apparecchio

3.1 Schema dell'apparecchio

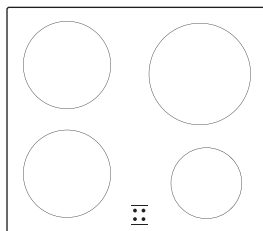
CT2H-31124/CT2H-31128/CT4H-31119

- 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



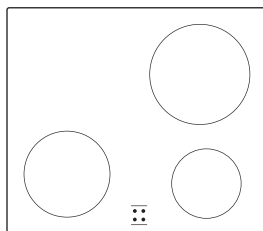
CT2H-31125/CT2H-31126/CT4H-31122

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



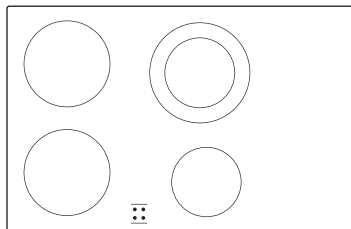
CT2H-31127

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



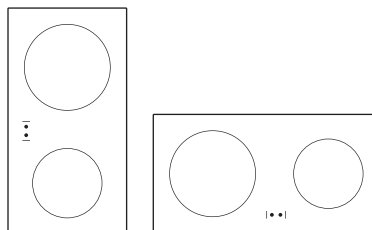
CT2H-31128

- 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

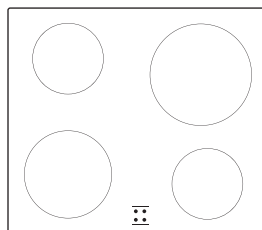


CT2H-31129

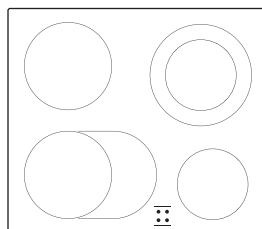
- 1 zona di cottura ø 180 mm
- 1 zona di cottura ø 140 mm

**CT4H-31118**

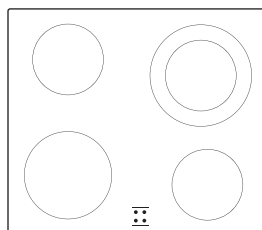
- 1 zona di cottura ø 210 mm
- 1 zona di cottura ø 180 mm
- 2 zone di cottura ø 140 mm

**CT4H-31123**

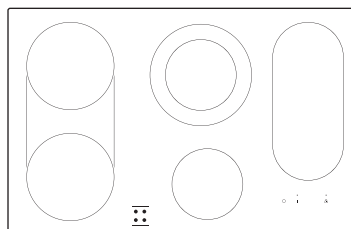
- 1 zona di cottura a due circuiti ø 140/210 mm
- 1 zona di cottura ø 180 mm con zona combinata per pirofila
- 1 zona di cottura ø 180 mm
- 1 zona di cottura ø 140 mm

**CT4H-31131**

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

**CT6H-31120/CT6H-31121**

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



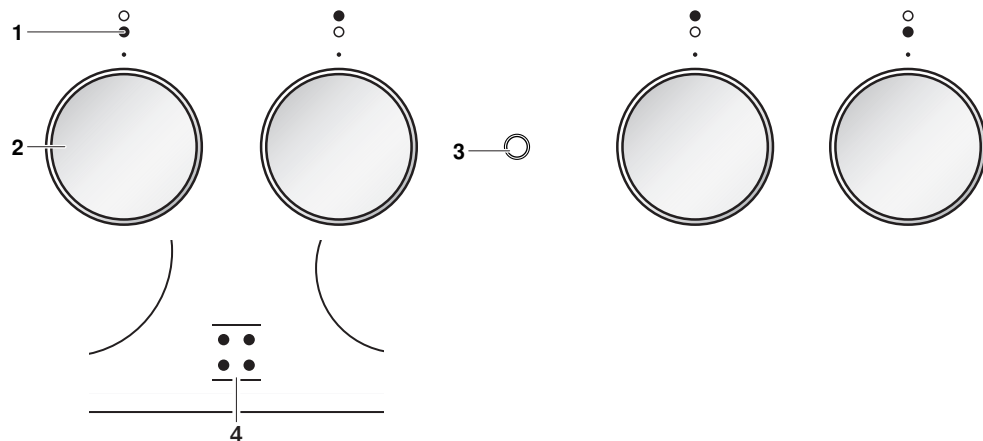
3.2 Elementi di comando e d'indicazione



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	Arrostitire delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostitire, 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.

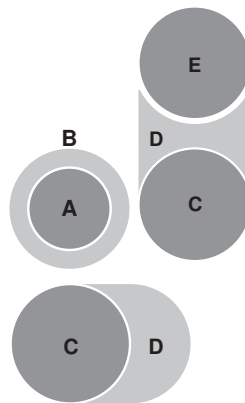
4.4 Indicazione del calore residuo

Fintantoché 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 arrostitire

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 **O** si spegne.

Spegnimento

- ▶ Premere il tasto **O**.
 - 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.



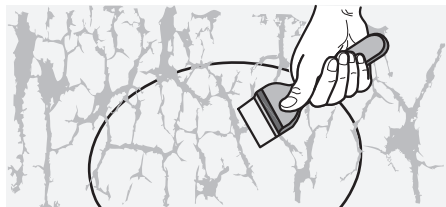
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ 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 13) idoneo.

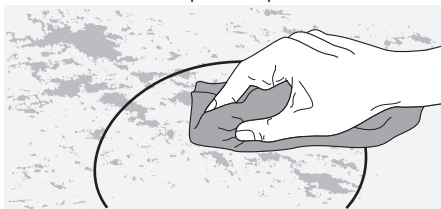
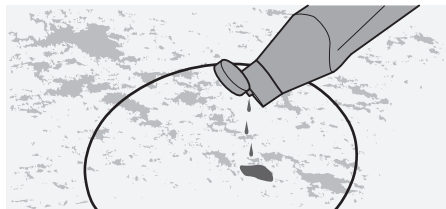
Pulizia

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 13) 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.

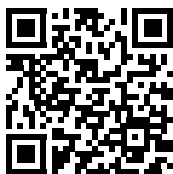


5.1 Detergenti

Vetroceramica con OptiGlass

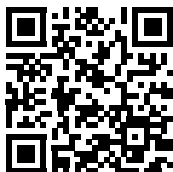


L'utilizzo di detergenti inadeguati può intaccare e danneggiare il rivestimento.



- Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi da noi consigliati per il vetroceramica con OptiGlass (vedi pagina 9).

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.	- Portare tutti gli interruttori girrevoli su «0». - Sostituire il fusibile. - Reinserire 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 Informazioni sul prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31118			
Denominazione dei modelli		CT4H-31118			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø14	ø21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	179,5	191,5	187,6
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,2			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31119		31128	
Denominazione dei modelli		CT4H-31119		CT2H-31128	
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,2			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31120	31121	31123	
Denominazione dei modelli		CT6H-31120	CT6H-31121	CT4H-31123	
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18,5×23,5	ø18	ø14/21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	176,3	186,5	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intero pia- no cottura EC	Wh/kg	183,2			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31122		31126	
Denominazione dei modelli		CT4H-31122		CT2H-31126	
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	18	18	21	14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	191,1	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,3			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31124			
Denominazione dei modelli		CT2H-31124			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,2			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31125			
Denominazione dei modelli		CT2H-31125			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø18	ø14/21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	189,3	182,3	188,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,7			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

Marca		V-ZUG		
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso		
Codice modello		31127		
Denominazione dei modelli		CT2H-31127		
Numero di zone di cottura		3		
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante		
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	191,5	179,5
Consumo energetico dell'intero pia- no cottura EC	Wh/kg	185,7		
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2		

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Marca		V-ZUG	
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso	
Codice modello		31129	
Denominazione dei modelli		CT2H-31129	
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante	
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø14	ø18
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	179,5	186,5
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	183	
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2	

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piastra di cottura da incasso			
Codice modello		31131			
Denominazione dei modelli		CT4H-31131			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø14	ø14/21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,5	179,5	190,6	187,6
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	186,1			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

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	11
Ambito di validità	2
Apparecchio	
Smaltimento	19
Assistenza tecnica	23
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare	11
Avvertenze di sicurezza	
Avvertenze generali	4
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5

C

Contratto di assistenza	23
Cura e manutenzione	12

D

Dati tecnici	14
Denominazione del modello	2
Detergenti	
OptiGlass	13
Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno/dell'elemento riscaldante supplementare	11

E

Elementi di comando e d'indicazione	8
Interruttori girevoli e indicatori	8
Pannello dei comandi	8
Tasti a sfioramento zona scaldavivande	8
Tasti e indicatori	8
Eliminare autonomamente i guasti	14

I

Indicazione del calore residuo	10
Informazioni sul prodotto	14

N

Note	21
Numero di serie (SN)	23

O

OptiGlass	9
Illuminazione	9

P

Panoramica degli apparecchi	6
-----------------------------------	---

Prima messa in funzione	6
Prodotti detergenti	
Vetroceramica	13

R

Regolazione della zona di cottura	10
Richieste	23

S

Simboli	4
Smaltimento	19
Spegnimento della zona di cottura	10
Stoviglie di cottura	9
Cottura a risparmio energetico	9
Stoviglie di cottura idonee	9

T

Targhetta dei collegamenti	23
Tipo	2

Z

Zona scaldavivande	
Accensione	11
Spegnimento	11

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:

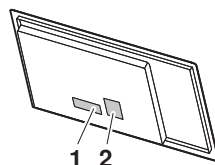
SN: _____ **Apparecchio:** _____

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».



1038045-03

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Centro di assistenza: tel. 0800 850 850

