

# Istruzioni per l'uso

CookTop V6000 A804B | A904B

Piano cottura Toptronic

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:

<b>Denominazione del modello</b>	<b>Tipo</b>
CookTop V6000 A804B	CT6T-31153
CookTop V6000 A904B	CT6T-31154

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

# Indice

	<b>2</b>	7.2	Ulteriori problemi possibili .....	20	
<b>1</b>	<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>21</b>
1.1	Simboli utilizzati.....	4	8.1	Scheda tecnica del prodotto.....	21
1.2	Avvertenze generali di sicurezza .....	4	<b>9</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>21</b>
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio .....	5	<b>10</b>	<b>Indice analitico</b>	<b>23</b>
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5	<b>11</b>	<b>Note</b>	<b>25</b>
<b>2</b>	<b>Prima messa in esercizio</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>27</b>
<b>3</b>	<b>Il suo apparecchio</b>	<b>8</b>			
3.1	Panoramica degli apparecchi .....	8			
3.2	Elementi di comando e d'indicazione .....	9			
3.3	Stoviglie di cottura.....	9			
3.4	OptiGlass.....	10			
<b>4</b>	<b>Uso</b>	<b>10</b>			
4.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....	10			
4.2	Regolazione della zona di cottura.....	10			
4.3	Spegnimento di una zona di cottura.....	10			
4.4	Indicazione del calore residuo.....	10			
4.5	Tabella degli stadi di potenza .....	10			
4.6	Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/zona combinata per pirofila .....	11			
4.7	Cottura rapida automatica .....	12			
4.8	Durata di funzionamento .....	12			
4.9	Temporizzatore.....	13			
4.10	Sicurezza bambini .....	14			
4.11	Funzione di ripristino.....	14			
4.12	Pausa di cottura.....	15			
4.13	Protezione per la pulizia.....	15			
<b>5</b>	<b>Regolazioni utente</b>	<b>15</b>			
5.1	Modifica delle regolazioni utente.....	16			
5.2	Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni .....	16			
<b>6</b>	<b>Cura e manutenzione</b>	<b>17</b>			
6.1	Detergenti.....	18			
<b>7</b>	<b>Eliminare autonomamente i guasti</b>	<b>19</b>			
7.1	Messaggi di guasto.....	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 re-

sponsabile, 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 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.
- Smaltire il materiale d'imbballaggio 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.



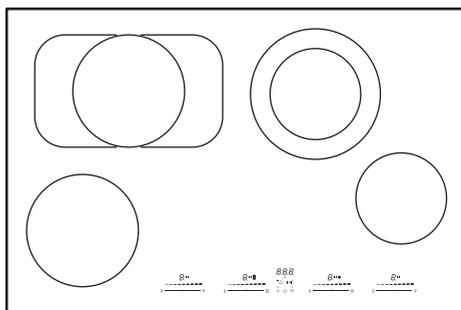
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

## 3 Il suo apparecchio

### 3.1 Panoramica degli apparecchi

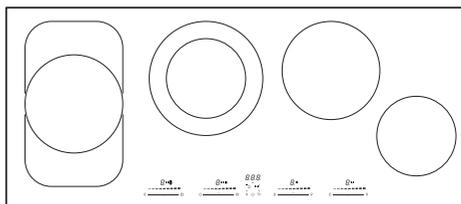
#### CookTop V6000 A804B

- 1 zona combinata per pirofila  
ø170×290
- 1 zona di cottura a due circuiti  
ø140/210
- 1 zona di cottura ø180
- 1 zona di cottura ø140



#### CookTop V6000 A904B

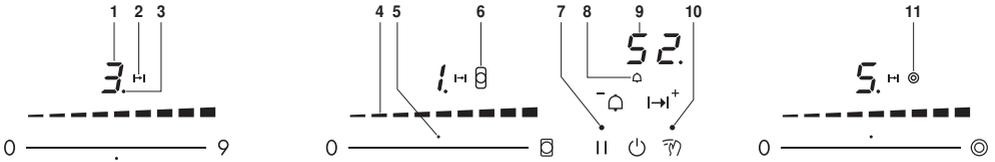
- 1 zona combinata per pirofila  
ø170×290
- 1 zona di cottura a due circuiti  
ø140/210
- 1 zona di cottura ø180
- 1 zona di cottura ø140



## 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

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> Apparecchio ON/OFF</li> <li> Slider (regolazione dello stadio di potenza)</li> <li> Zona di cottura a due circuiti ON/OFF</li> <li> Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Zona di cottura combinata per pirofila ON/OFF</li> <li> Protezione per la pulizia ON/OFF</li> <li> Temporizzatore/funzione come tasto -</li> <li> Durata di funzionamento/funzione come tasto +</li> </ul> |
|---|--|

### Visualizzazione

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Stadio di potenza della zona di cottura</li> <li>2 Durata di funzionamento attivata</li> <li>3 Durata di funzionamento attivata per la zona di cottura</li> <li>4 Stadio di potenza</li> <li>5 Attribuzione slider alla zona di cottura</li> <li>6 Funzione pirofila attivata</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7 Pausa attivata/ripristino disponibile</li> <li>8 Temporizzatore attivato</li> <li>9 Durata di funzionamento/temporizzatore</li> <li>10 Protezione per la pulizia attivata</li> <li>11 Funzione a due circuiti attivata</li> </ul> |
|---|--|

## 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 CookTop V6000 A804B (CT6T84MSOD7)

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 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
  - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia .
  - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegnere l'apparecchio: premere il tasto .

### 4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere sullo slider  —  associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

### 4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere sullo stadio di potenza  del cursore.
  - 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.

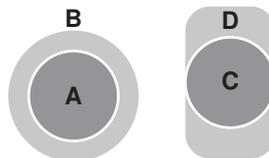
### 4.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
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

#### 4.6 Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti/ zona combinata per pirofila

All'accensione della zona di cottura a due circuiti/zona combinata per pirofila, inizialmente viene attivata solo la zona di cottura interna **A** o **C**. All'occorrenza si può attivare anche il circuito di riscaldamento esterno **B** o **D**.



##### Attivazione del circuito di riscaldamento esterno

- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura a due circuiti o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.
- ▶ Premere sullo slider — ☉
  - Il simbolo ☉ accanto al relativo stadio di potenza si illumina.

##### Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno

- ▶ Premere sullo slider — ☉
  - Il circuito di riscaldamento esterno **B** viene disattivato e la zona di cottura interna **A** rimane in funzione.
  - Il simbolo ☉ accanto al relativo stadio di potenza si spegne.

##### Attivazione della zona combinata per pirofila

- ▶ Premere sullo slider — ☐ associato alla zona combinata per pirofila o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.
- ▶ Premere sullo slider ☐
  - Il simbolo accanto al relativo stadio di potenza si illumina.

##### Disattivazione della zona combinata per pirofila

- ▶ Premere sullo slider — ☐
  - Il circuito di riscaldamento esterno **D** viene disattivato e la zona di cottura interna **C** rimane in funzione.
  - Il simbolo ☐ accanto al relativo stadio di potenza si spegne.

## 4.7 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.



Alla consegna dell'apparecchio proveniente dalla fabbrica, la funzione di cottura rapida automatica è disattivata. Se necessario, la regolazione utente P3 può essere modificata da 0 a 1, vedere il capitolo «Regolazioni utente».

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



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 lo slider 0 — 9 per 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
  - 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 — 9 impostare uno stadio di potenza inferiore.

## 4.8 Durata di funzionamento



**Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento, quest'ultimo potrebbe infatti 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 zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **I→I<sup>+</sup>**.
  - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
  - Il simbolo **I→I** si illumina.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto **I→I<sup>+</sup>** o **↺** per ridurla.
  - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
  - Alla prima pressione del tasto **I→I<sup>+</sup>** nel display si illumina **1**.
  - Alla prima pressione del tasto **↺** nel display si illumina **30**.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **↺** o **I→I<sup>+</sup>**.

## Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  $I \rightarrow I^+$ .
  - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
  - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
  - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto  $\overset{-}{\curvearrowright}$  o  $I \rightarrow I^+$ .

## Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  $I \rightarrow I^+$ .
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  $\overset{-}{\curvearrowright}$  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.
  - lampeggiano **00** e lo stadio di potenza.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e l'indicazione premendo i tasti  $\overset{-}{\curvearrowright}$  e  $I \rightarrow I^+$ .

## Più durate di funzionamento

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

- sul display si illumina la durata 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 illumina il simbolo **I-I**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ premere il tasto  $I \rightarrow I^+$ .
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
  - Viene visualizzata la durata di funzionamento ed è possibile modificarla.

## 4.9 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

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto  $\overset{-}{\curvearrowright}$ .
  - Il simbolo  $\curvearrowright$  si illumina.
  - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto  $I \rightarrow I^+$  o  $\overset{-}{\curvearrowright}$  per ridurla.
  - Alla prima pressione del tasto  $I \rightarrow I^+$  nel display si illumina **1**.
  - Alla prima pressione del tasto  $\overset{-}{\curvearrowright}$  nel display si illumina **30**.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto  $\overset{-}{\curvearrowright}$  o  $I \rightarrow I^+$ .

## Modifica del temporizzatore

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

- ▶ Premere 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 alcuna zona di cottura, per prima cosa accendere l'apparecchio.

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

## 4.10 Sicurezza bambini

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

### Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
  - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere di nuovo il tasto .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - La sicurezza bambini è ora inserita.
  - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza si illumina  per 10 secondi.

### Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere 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 alcuna zona di cottura.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
  - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere di nuovo il tasto .
  - Viene emesso un doppio segnale acustico.
  - La sicurezza bambini è ora disattivata.
  - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza  lampeggia per 10 secondi.

## 4.11 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato spento inavvertitamente con il tasto , è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.

- ▶ Accendere l'apparecchio.
  - Il punto luminoso del tasto  lampeggia.
- ▶ Toccare il tasto .

## 4.12 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza **!**.

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza **!**.

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

- ▶ Premere il tasto **II**.
  - Si accende il punto luminoso del tasto **II**.
  - 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 **U**, **II** e **⌂**, sono inattivi.



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

- ▶ Per proseguire la cottura, premere di nuovo il tasto **II**.
  - Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

## 4.13 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.

- ▶ Premere il tasto **⌂**.
  - Si accende il punto luminoso del tasto **⌂**.
- ▶ La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto **⌂**.



L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto **U**.

# 5 Regolazioni utente

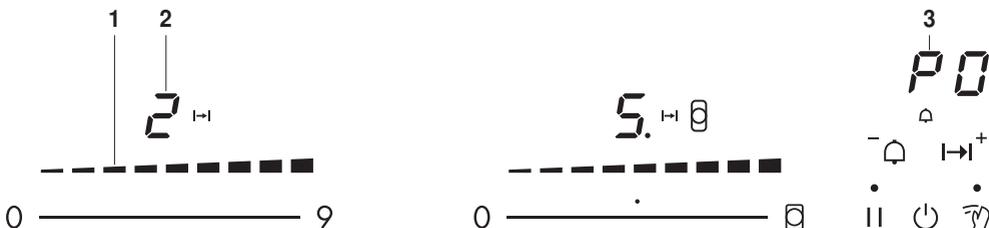
Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente		Valore impostato	Regolazione di fabbrica
<b>P0</b>	Volume segnale acustico	0 Basso	2
		1 Medio	
		2 Alto	
<b>P1</b>	Segnale acustico fine durata di funzionamento/temporizzatore	0 Nessun segnale acustico	2
		1 Spegnimento automatico dopo 10 sec.	
		2 Spegnimento automatico dopo 1 min.	
<b>P3</b>	Cottura rapida automatica	0 Modalità automatica disinserita	1
		1 Modalità automatica inserita	

Regolazione utente	Valore impostato	Regolazione di fabbrica
P4 Tempo indicato per durata di funzionamento/temporizzatore	0 Tempo indicato 0 min. 1-9 Regolabile gradualmente da 10 a 90 min.	3
P5 Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	0 Segnale acustico disinserito 1 Segnale acustico inserito	1
P6 Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0 Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: Tenere premuto il tasto <b>  </b> per 2 secondi.	0

## 5.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ A piano cottura spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti  $\overset{-}{\text{A}}$  e  $\overset{+}{\text{I}}$  per 3 secondi.
  - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Tenere premuti contemporaneamente i due slider sinistri dal display **3** fino a quando non risuona un segnale acustico.
  - Sul display **3** viene visualizzata la regolazione utente, ad es. *P0*.
  - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.



- ▶ Con il tasto  $\overset{+}{\text{I}}$  si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto  $\overset{-}{\text{A}}$  si seleziona quella inferiore.
- ▶ Premendo sullo slider **1** o facendolo scorrere, selezionare un valore di impostazione più alto o più basso.
- ▶ Per salvare le impostazioni: tenere premuto il tasto **||** per 2 secondi.
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

## 5.2 Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni

- ▶ Premere il tasto  $\text{C}$ .
  - I valori modificati non vengono salvati.
  - Il modo «Regolazioni utente» termina.

## 6 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.



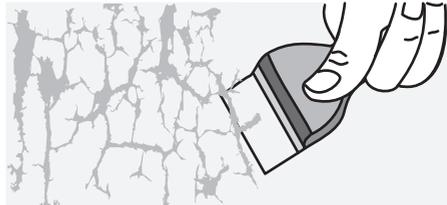
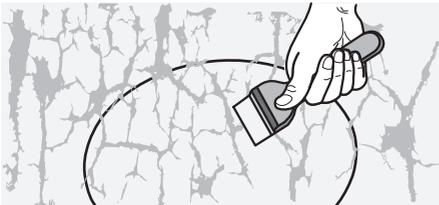
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ 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 18) idoneo.

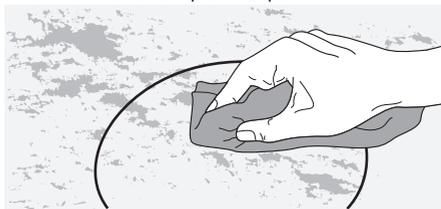
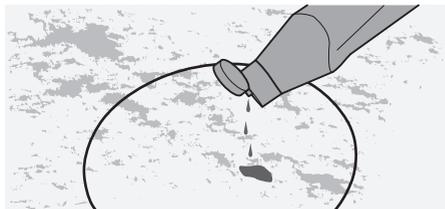
### Pulizia

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

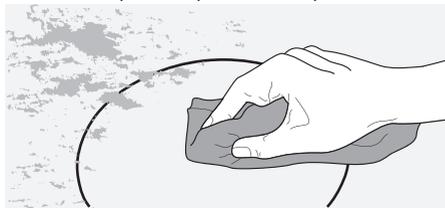
- ▶ Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 18) 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.



### 6.1 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 10).

#### Vetroceramica con vetro standard



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

## 7 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.

### 7.1 Messaggi di guasto

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
- si illumina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La sicurezza bambini è attiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza Sicurezza bambini (vedi pagina 14).</li> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini.</li> </ul>
Viene emesso un segnale continuo,  lampeggia e l'apparecchio si spegne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi.</li> <li>▪ Un oggetto (pentola, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi.</li> <li>▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato.</li> <li>▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.</li> </ul>
<b>H</b> lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Far raffreddare la zona di cottura.</li> <li>▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura.</li> <li>▶ Controllare le stoviglie di cottura.</li> </ul>
<b>UD</b> lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi.</li> <li>▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.</li> </ul>
<b>E r</b> o <b>E</b> si accendono e viene visualizzato un numero	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si è verificato un errore interno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prendere nota del numero d'errore.</li> <li>▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione.</li> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>

## 7 Eliminare autonomamente i guasti

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
Si illuminano <b>E</b> e <b>B</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta.</li> <li>▪ Ventilazione difettosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura.</li> <li>▶ Confermare l'errore premendo un tasto qualsiasi.</li> <li>▶ Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.</li> <li>▶ Prendere nota del numero d'errore</li> <li>▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione.</li> <li>▶ Chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>
<b>H</b> e <b>D</b> lampeggiano a intermittenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se necessario riaccendere la zona di cottura.</li> </ul>



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	L	1	2	3	4
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

## 7.2 Ulteriori problemi possibili

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

## 8 Dati tecnici

### 8.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

<b>Numero del modello GK</b>		<b>31153</b>			
Denominazione del tipo GK		CT6T-31153			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	17×29	ø14/21	ø14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	195,1	202,5	186,3	184,2
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	192			
<b>Numero del modello GK</b>		<b>31154</b>			
Denominazione del tipo GK		CT6T-31154			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	17×29	ø14/21	ø18	ø14
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	180,5	199,8	193,4	189,3
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	190,7			

## 9 Smaltimento

### 9.1 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.

### 9.2 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.

### 9.3 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.

# 10 Indice analitico

<b>A</b>	
Accensione e spegnimento della zona combinata per pirofila	
Attivazione della zona combinata per pirofila .....	11
Disattivazione della zona combinata per pirofila .....	11
Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti	
Attivazione del circuito di riscaldamento esterno .....	11
Disattivazione del circuito di riscaldamento esterno .....	11
Ambito di validità .....	2
Apparecchio	
Accendere e spegnere .....	10
Attivazione .....	28
Disattivare .....	28
Smaltimento .....	22
Assistenza tecnica .....	27
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio .....	5
<b>C</b>	
Contratto di assistenza .....	27
Cottura rapida automatica .....	12
Accensione .....	12
Disinserimento anticipato .....	12
Cura e manutenzione .....	17
<b>D</b>	
Dati tecnici .....	21
Denominazione del modello .....	2
Detergenti	
OptiGlass .....	18
Disinserimento di sicurezza .....	20
Durata di funzionamento .....	12
Disinserimento anticipato .....	13
Impostare .....	12
Modificare .....	13
Più durate di funzionamento .....	13
Scaduta .....	13
<b>E</b>	
Elementi di comando e d'indicazione .....	9
Tasti .....	9
Visualizzazione .....	9
<b>F</b>	
Funzione di ripristino .....	14
<b>G</b>	
Guasti .....	19
Guida rapida .....	28
<b>I</b>	
Indicazione del calore residuo .....	10
<b>N</b>	
Note .....	25
Numero di serie (SN) .....	27
<b>O</b>	
OptiGlass .....	10
Illuminazione .....	10
<b>P</b>	
Panoramica degli apparecchi .....	8
Pausa di cottura .....	15
Prima messa in funzione .....	8
Problemi .....	19
Prodotti detergenti	
Vetroceramica .....	18
Protezione per la pulizia .....	15
<b>R</b>	
Regolazioni utente .....	15
Disattivazione anticipata .....	16
Modificare .....	16
Richieste .....	27
<b>S</b>	
Scheda tecnica del prodotto .....	21
Sicurezza bambini .....	14
Accensione .....	14
Spegnimento .....	14
Uso con sicurezza bambini attivata .....	14
Simboli .....	4
Smaltimento .....	21
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali .....	4
Stoviglie di cottura .....	9
Cottura a risparmio energetico .....	9
Stoviglie di cottura idonee .....	9
<b>T</b>	
Targhetta dei collegamenti .....	27
Temporizzatore .....	13
Impostare .....	13
Modificare .....	14
Termine anticipato .....	14
Tipo .....	2

---

**Z**

Zona di cottura..... 10, 28

## 11 Note



## 12 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](http://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](http://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:

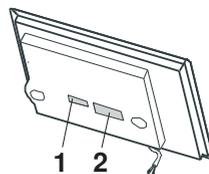
**SN:** \_\_\_\_\_ **Apparecchio:** \_\_\_\_\_

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](http://www.vzug.com).

# Brevi istruzioni

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

## Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

## Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

## Spegnere la zona di cottura

- ▶ Premere sullo slider  — .

## Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .



1097870-04

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

