

Istruzioni per l'uso

CookTop V2000 I604

Piano cottura a induzione

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

| Denominazione del modello | Tipo |
|----------------------------------|-------------|
| CookTop V2000 I604 | CTI2T-31159 |

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

| | | | | | |
|----------|--|-----------|-----------|------------------------------|-----------|
| 1 | Avvertenze di sicurezza | 4 | 8 | Smaltimento | 23 |
| 1.1 | Simboli utilizzati..... | 4 | 9 | Indice analitico | 24 |
| 1.2 | Avvertenze generali di sicurezza..... | 4 | 10 | Note | 25 |
| 1.3 | Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio..... | 5 | 11 | Service & Support | 27 |
| 1.4 | Avvertenze per l'uso..... | 5 | | | |
| 2 | Prima messa in esercizio | 8 | | | |
| 3 | Descrizione dell'apparecchio | 8 | | | |
| 3.1 | Schema dell'apparecchio..... | 8 | | | |
| 3.2 | Elementi di comando e d'indicazione..... | 8 | | | |
| 3.3 | Funzionamento dei piani cottura a induzione..... | 9 | | | |
| 3.4 | Riconoscimento della pentola..... | 9 | | | |
| 3.5 | Stoviglie di cottura..... | 10 | | | |
| 4 | Uso | 12 | | | |
| 4.1 | Accensione e spegnimento dell'apparecchio..... | 12 | | | |
| 4.2 | Regolazione della zona di cottura..... | 12 | | | |
| 4.3 | Spegnimento di una zona di cottura..... | 12 | | | |
| 4.4 | Indicazione del calore residuo..... | 12 | | | |
| 4.5 | Tabella degli stadi di potenza..... | 12 | | | |
| 4.6 | PowerPlus..... | 13 | | | |
| 4.7 | Cottura rapida automatica..... | 14 | | | |
| 4.8 | Durata di funzionamento..... | 14 | | | |
| 4.9 | Temporizzatore..... | 16 | | | |
| 4.10 | Sicurezza bambini..... | 16 | | | |
| 4.11 | Funzione di ripristino..... | 17 | | | |
| 4.12 | Pausa di cottura..... | 17 | | | |
| 4.13 | Protezione per la pulizia..... | 18 | | | |
| 4.14 | Suono dei tasti..... | 18 | | | |
| 5 | Cura e manutenzione | 19 | | | |
| 5.1 | Detergenti..... | 20 | | | |
| 6 | Eliminare autonomamente i guasti | 21 | | | |
| 6.1 | Messaggi di guasto..... | 21 | | | |
| 6.2 | Ulteriori problemi possibili..... | 22 | | | |
| 7 | Dati tecnici | 23 | | | |
| 7.1 | Scheda tecnica del prodotto..... | 23 | | | |

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 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 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.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non uti-

lizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.

- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- Non fare funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

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

Uso conforme allo scopo

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

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

Utilizzo

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

Attenzione: pericolo di ustioni

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

Attenzione: pericolo di lesioni

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

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare danni all'apparecchio

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

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

2 Prima messa in esercizio



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



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



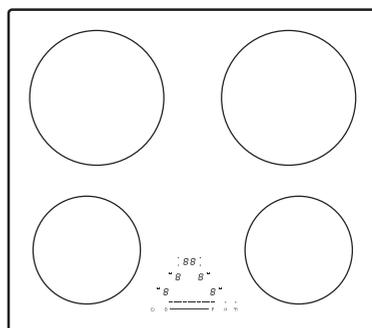
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Schema dell'apparecchio

CookTop V2000 I604

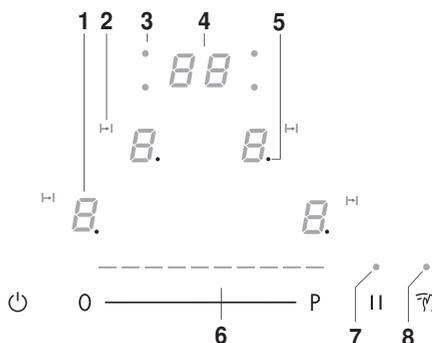
- 2 zone di cottura ø200 mm (posteriori)
- 2 zone di cottura ø160 mm (anteriori)



3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Tasti

- Apparecchio ON/OFF
- Slider (regolazione dello stadio di potenza)
- PowerPlus
- Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino
- Protezione per la pulizia ON/OFF
- Selezione della zona di cottura
- Durata di funzionamento/temporizzatore



Visualizzazione

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Stadio di potenza della zona di cottura | 5 | Punto di selezione: zona di cottura selezionata |
| 2 | Durata di funzionamento attivata | 6 | Stadio di potenza |
| 3 | Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento | 7 | Pausa attivata/ripristino disponibile |
| 4 | Durata di funzionamento/temporizzatore | 8 | Protezione per la pulizia attivata |

3.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

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

I piani cottura a induzione:

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



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

3.4 Riconoscimento della pentola

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

Per il processo di cottura occorre collocare le stoviglie al centro della zona di cottura adatta.



Il diametro del fondo della padella non può essere superiore al diametro della zona di cottura.

- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura o se si utilizza una stoviglia non adatta,
 - lo stadio di potenza selezionato e  iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola sulla zona di cottura non viene posizionata alcuna stoviglia di cottura adatta,
 - la zona di cottura si spegne,
 - la visualizzazione del display passa da  a .
 - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi se non è accesa nessun'altra zona di cottura.

3.5 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Per la cottura su piani cottura a induzione sono adatte solo stoviglie dotate di fondo magnetizzabile (Ø da 11 a 22 cm).

Per accertarsi che le stoviglie presentino questa caratteristica, verificare che:

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- in corrispondenza del piano cottura si accenda lo stadio di potenza impostato e non  alternato allo stadio di potenza.
- per il piano cottura si accenda solo lo stadio di potenza impostato.

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

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

Legenda:



Distribuzione del calore



Velocità di reazione



Rumorosità



Cura



Peso



Acciaio



Alluminio



Smalto



Buona



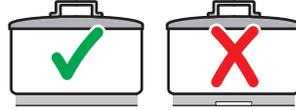
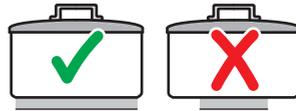
Discreta



Scarsa

Indicazioni generali per le stoviglie

- ▶ Occorre accertarsi che il fondo delle stoviglie sia possibilmente delle stesse dimensioni delle stoviglie.
- ▶ Sconsigliamo l'uso di stoviglie con fondo a pressione, poiché questo tipo non funziona su tutti i piani cottura a induzione.
- ▶ Alcuni piani cottura a induzione dispongono delle funzioni Sciogliere, Scaldavivande o Lessare. Per l'utilizzo di queste funzioni si consiglia di utilizzare stoviglie senza scanalatura del fondo.



- ▶ Punti di contatto inadeguati sui manici e manici cavi possono generare forti rumori sibilanti.
- ▶ Durante l'utilizzo diminuisce l'aderenza delle stoviglie, pertanto queste possono spostarsi più facilmente.
- ▶ Pareti di pentole spesse attutiscono le vibrazioni e riducono la rumorosità.

Cottura a risparmio energetico

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

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

Stoviglie di cottura rivestite

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



Non utilizzare mai la funzione PowerPlus con le padelle rivestite.

Rumori durante il funzionamento

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



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

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.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio: premere il tasto .

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Sul campo d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia .
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.



Le impostazioni relative a una zona di cottura possono essere modificate solo fin quando il corrispondente punto di selezione è acceso.

Non appena il punto di selezione si spegne, la zona di cottura deve essere nuovamente selezionata.

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ 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.

Con il piano cottura acceso,

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

4.5 Tabella degli stadi di potenza

| Stadio di potenza | Processo di cottura | Applicazione pratica |
|-------------------|--|--|
| 1 | Sciogliere, scaldare delicatamente | Burro, cioccolato, gelatina, salse |
| 2 | | |
| 3 | Mettere a mollo | Riso |
| 4 | Proseguire la cottura, ridurre, stufare | Verdure, patate, salse, frutta, pesce |
| 5 | | |
| 6 | Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento | Piatti a base di pasta, zuppe, brasati |

| Stadio di potenza | Processo di cottura | Applicazione pratica |
|-------------------|-------------------------|--|
| 7 | Arrostire delicatamente | Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri |
| 8 | Arrostire, friggere | Carne, patate fritte |
| 9 | Cuocere ai ferri | Bistecche |
| P | Riscaldare rapidamente | Portare l'acqua a ebollizione |

4.6 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l'amplificazione di potenza PowerPlus. Se PowerPlus è attivo, sulla zona di cottura selezionata viene applicata per 7 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazione di PowerPlus

- ▶ Premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider — **P**.
 - Sul display si illumina **P**.
 - Dopo 7 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza **9**.



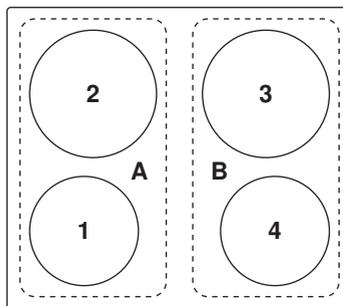
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

- Premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.
- Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Power Management

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



| PowerPlus sulla zona di cottura | Gruppo A* | | PowerPlus sulla zona di cottura | Gruppo B* | |
|---------------------------------|-----------|----------|---------------------------------|-----------|----------|
| | 1 | 2 | | 3 | 4 |
| 1 | P | B | 3 | P | 7 |
| 2 | 7 | P | 4 | B | P |

*Massimo stadio di potenza disponibile per le zone di cottura



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

4.7 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.

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

Attivazione della cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Tenere premuto lo slider 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
 - Fin tanto che la cottura rapida automatica è attiva, nel campo d'indicazione si accendono a intermittenza **8** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza del riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Attraverso lo slider 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 (1-99 min).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **8** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.
- ▶ Premere il tasto **88**.
 - Sul display lampeggia **00** per 10 secondi.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura lampeggia.
 - Il simbolo **l→l** si illumina.
- ▶ Impostare le unità della durata di funzionamento con lo slider **0 — P**.
- ▶ Premere il tasto **88** e salvare le unità.
- ▶ Impostare le decine della durata di funzionamento con lo slider **0 — P**.
- ▶ Premere il tasto **88** e salvare le decine.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **O** o **P**.

Per impostare la cifra anteriore della durata di funzionamento premere di nuovo il tasto **B B**.

- Se si preme il tasto **O** per 1 secondo, la durata viene impostata a **0 0** e viene emesso un segnale acustico per tutta la durata di pressione del tasto.
- La durata di funzionamento inizia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
- ▶ Premere il tasto **B B**.
- ▶ Impostare la durata di funzionamento con lo slider **O — P**.
 - La durata di funzionamento inizia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **B B**.
- ▶ Tenere premuto il tasto **O** per 1 secondo.
 - La durata di funzionamento viene impostata a **0 0**.
 - Un segnale acustico viene emesso per tutta la durata di pressione del tasto **O**.
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata viene selezionata automaticamente,
 - la zona di cottura associata si spegne,
 - viene emesso un segnale acustico,
 - lampeggiano **0 0**, il simbolo **I→I** e lo stadio di potenza **0**.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

Più durate di funzionamento

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

- e non risulta selezionata nessuna zona di cottura, sul display viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- il punto luminoso corrispondente della funzione di attribuzione delle zone di cottura si accende,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo **I→I**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ premere il tasto **B** associato alla zona di cottura desiderata.

4.9 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1-99 min).

Può essere regolato solo quando non è in funzione nessuna zona di cottura.

Quando il temporizzatore è attivo, è possibile mettere in funzione una zona di cottura. In questo caso, però, non sarà possibile impostarne la durata di funzionamento.

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **BB**.
 - Sul display lampeggia **00** per 10 secondi.
- ▶ Impostare la durata del temporizzatore con lo slider **0 — P**.
 - L'area sinistra dello slider **0 —** viene utilizzata come tasto -.
 - L'area destra dello slider **— P** viene utilizzata come tasto +.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **0** o **P**.

Per impostare la cifra anteriore del temporizzatore premere di nuovo il tasto **BB**.

- Se si preme il tasto **0** per 1 secondo, la durata viene impostata a **00** e viene emesso un segnale acustico per tutta la durata di pressione del tasto.
- Il temporizzatore si avvia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Modifica del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **BB**.
 - Viene visualizzata la durata restante del temporizzatore.
- ▶ Premere il tasto **BB**.
- ▶ Impostare la durata del temporizzatore con lo slider **0 — P**.
 - Il temporizzatore si avvia 10 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se non è in funzione alcuna zona di cottura:

- ▶ accendere e spegnere l'apparecchio

Se una zona di cottura è in funzione:

- ▶ premere il tasto **BB**.
- ▶ Tenere premuto il tasto **0** per 1 secondo.
 - Il temporizzatore viene impostato a **00**.
 - Un segnale acustico viene emesso per tutta la durata di pressione del tasto **0**.

Tempo scaduto

Le zone di cottura non vengono disattivate, viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia **00**.

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.

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 **0** 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 allo stadio di potenza **0** per massimo 10 minuti.

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

- ▶ Premere il tasto **||**.
 - Si accende il punto luminoso del tasto **||**.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a **0**.
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti **⏏**, **||** 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 **||**.
 - 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 .
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti ,  e , sono inattivi.
- ▶ I segnali acustici possono essere disattivati premendo un tasto qualsiasi.



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

4.14 Suono dei tasti

Questa funzione consente di attivare o disattivare il suono dei tasti in modo permanente. Il suono dei tasti può essere modificato solo se non vi sono zone di cottura in funzione o il temporizzatore è disattivato. I suoni seguenti vengono riprodotti anche con il suono dei tasti disattivato:

- segnale acustico di accensione
- segnale acustico di spegnimento
- fine della durata di funzionamento
- fine del temporizzatore
- suoni d'errore
- segnali acustici di attivazione, bypass e spegnimento della sicurezza bambini

L'impostazione rimane memorizzata anche in seguito a un'interruzione di corrente.

Attivare il suono dei tasti

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sullo slider  —  entro 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare .
- ▶ Premere nuovamente sull'area destra dello slider  — .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare .
 - Il suono dei tasti è attivato.
- ▶ Per salvare l'impostazione vi sono diverse opzioni:
 - attendere 10 secondi.
 - Spegnere l'apparecchio (vedi pagina 12).
 - Premere contemporaneamente i tasti  e .

Disattivare il suono dei tasti

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e **⏸**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sullo slider **O — P** entro 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare **i**.
- ▶ Premere nuovamente sull'area sinistra dello slider **O — P**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sull'indicatore del temporizzatore compare **0**.
 - Il suono dei tasti è disattivato.
- ▶ Per salvare l'impostazione vi sono diverse opzioni:
 - attendere 10 secondi.
 - Spegnerne l'apparecchio (vedi pagina 12).
 - Premere contemporaneamente i tasti **||** e **⏸**.

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.



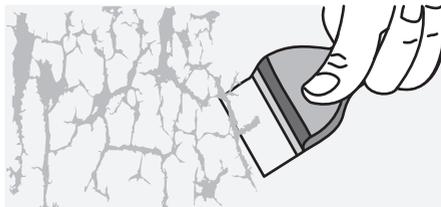
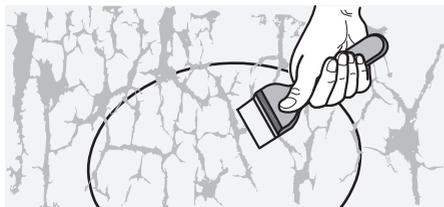
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ 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 detersivo 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 Detersivi (vedi pagina 20) idoneo.

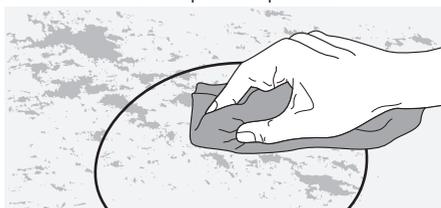
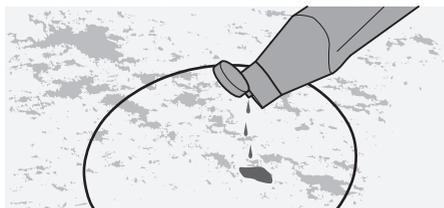
Pulizia

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

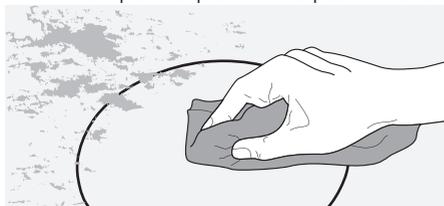
- ▶ Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 20) idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.

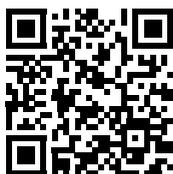


- ▶ Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.



5.1 Detergenti

Vetroceramica con vetro standard



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

6 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.

6.1 Messaggi di guasto

| Indicazione | Possibile causa | Rimedio |
|---|--|---|
| \mathcal{L} lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione. ▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo (vedi pagina 10). ▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura. |
| - si illumina | <ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. ▶ Disattivare (vedi pagina 16) la sicurezza bambini. |
| Viene emesso un segnale acustico continuo e lampeggia \mathcal{L} . | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi. ▪ Sul pannello dei comandi si trova un oggetto o del cibo traboccato. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Premere sullo slider. <ul style="list-style-type: none"> - \mathcal{L} si spegne e il segnale acustico continuo cessa. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto. |
| \mathcal{H} lampeggia | <ul style="list-style-type: none"> ▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ▶ Controllare le stoviglie di cottura. |
| \mathcal{UO} lampeggia | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto. |
| $\mathcal{E r}$ o \mathcal{E} si accendono e viene visualizzato un numero | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Si è verificato un errore interno. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza. |

6 Eliminare autonomamente i guasti

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



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

| Stadio di potenza | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|------|------|------|------|------|
| Disinserimento di sicurezza dopo h:min | 8:40 | 6:40 | 5:20 | 4:20 | 3:30 |
| | | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | 2:50 | 2:20 | 1:50 | 1:30 |

6.2 Ulteriori problemi possibili

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

7 Dati tecnici

7.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

| | | | | | |
|---|-------|-----------------------------|-------|-------|-------|
| Numero del modello GK | | 31159 | | | |
| Denominazione del tipo GK | | CTI2T-31159 | | | |
| Numero di zone di cottura | | 4 | | | |
| Tecnologia riscaldante | | Zona di cottura a induzione | | | |
| Dimensioni della zona di cottura | cm | ø16 | ø20 | ø20 | ø16 |
| Consumo energetico per zona di cottura | Wh/kg | 174,5 | 167,7 | 163,5 | 175,3 |
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 170,2 | | | |

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 | |
| Ambito di validità | 2 |
| Apparecchio | |
| Accendere e spegnere | 12 |
| Smaltimento | 23 |
| Assistenza tecnica | 27 |
| Avvertenze di sicurezza | |
| Avvertenze generali | 4 |
| Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio | 5 |
| C | |
| Contratto di assistenza | 27 |
| Cottura a risparmio energetico | 11 |
| Cottura rapida automatica | 14 |
| Disinserimento anticipato | 14 |
| Cura e manutenzione | 19 |
| D | |
| Dati tecnici | 23 |
| Denominazione del modello | 2 |
| Disinserimento di sicurezza | 22 |
| Durata di funzionamento | 14 |
| Disinserimento anticipato | 15 |
| Impostare | 14 |
| Modificare | 15 |
| Più durate di funzionamento | 15 |
| Scaduta | 15 |
| E | |
| Elementi di comando e d'indicazione | |
| Tasti | 8 |
| Visualizzazione | 9 |
| F | |
| Funzionamento dei piani cottura a induzione | 9 |
| Funzione di ripristino | 17 |
| G | |
| Guasti | 21 |
| Guida rapida | 28 |
| I | |
| Indicazione del calore residuo | 12 |
| N | |
| Note | 25 |
| Numero di serie (SN) | 27 |
| P | |
| Panoramica degli apparecchi | 8 |
| Pausa di cottura | 17 |
| PowerPlus | 13 |
| Accensione | 13 |
| Termine anticipato | 13 |
| Prima messa in funzione | 8 |
| Problemi | 21 |
| Prodotti detergenti | |
| Vetroceramica | 20 |
| Protezione per la pulizia | 18 |
| R | |
| Richieste | 27 |
| Riconoscimento della pentola | 9 |
| Rumori durante il funzionamento | 11 |
| S | |
| Scheda tecnica del prodotto | 23 |
| Sicurezza bambini | 16 |
| Accensione | 16 |
| Spegnimento | 17 |
| Uso con sicurezza bambini attivata | 17 |
| Simboli | 4 |
| Smaltimento | 23 |
| Stoviglie di cottura rivestite | 11 |
| Suono dei tasti | |
| Attivare | 18 |
| Disattivare | 19 |
| T | |
| Targhetta dei collegamenti | 27 |
| Temporizzatore | 16 |
| Disinserimento anticipato | 16 |
| Impostare | 16 |
| Modificare | 16 |
| Tipo | 2 |

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:

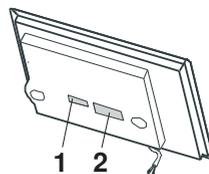
SN: _____ **Apparecchio:** _____

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 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 il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider  — P.

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .



1 146948-05

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

