

Istruzioni per l'uso

CookTop V2000 I604 | I704 | I804

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 | Identificatore del modello |
|----------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| CookTop V2000 I604 | CTI2T-31179 | CTI2T64ESLC/CTI2T64ESLD |
| CookTop V2000 I604 | CTI2T-31180 | CTI2T64RMESLC/CTI2T64RMESLD |
| CookTop V2000 I704 | CTI2T-31181 | CTI2T74RMESLC/CTI2T74RMESLD |
| CookTop V2000 I804 | CTI2T-31182 | CTI2T84RMESLC/CTI2T84RMESLD |

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

| | | | | | |
|----------|--|-----------|-----------|--|-----------|
| 1 | Avvertenze di sicurezza | 4 | 6.1 | Modificare la regolazione utente..... | 23 |
| 1.1 | Simboli utilizzati..... | 4 | 7 | Cura e manutenzione | 23 |
| 1.2 | Avvertenze generali di sicurezza..... | 4 | 7.1 | Superfici in vetroceramica..... | 23 |
| 1.3 | Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio..... | 5 | 7.2 | Interruttore girevole (opzionale)..... | 25 |
| 1.4 | Avvertenze per l'uso..... | 5 | 8 | Eliminare autonomamente i guasti | 25 |
| 2 | Prima messa in esercizio | 8 | 8.1 | Messaggi di guasto..... | 25 |
| 3 | Descrizione dell'apparecchio | 8 | 8.2 | Ulteriori problemi possibili..... | 27 |
| 3.1 | Panoramica degli apparecchi..... | 8 | 9 | Dati tecnici | 27 |
| 3.2 | Elementi di comando e d'indicazione..... | 9 | 9.1 | Informazioni sul prodotto Piano cottura..... | 27 |
| 3.3 | Funzionamento dei piani cottura a induzione..... | 9 | 9.2 | EcoStandby..... | 29 |
| 3.4 | Cottura a zone..... | 10 | 10 | Smaltimento | 29 |
| 3.5 | Riconoscimento della pentola..... | 10 | | Indice analitico | 30 |
| 3.6 | Stoviglie di cottura..... | 10 | 12 | Service & Support | 35 |
| 4 | Uso del piano cottura | 12 | | | |
| 4.1 | Regolazione della zona di cottura..... | 12 | | | |
| 4.2 | Disattivazione della zona di cottura..... | 13 | | | |
| 4.3 | PowerPlus..... | 13 | | | |
| 4.4 | Indicazione del calore residuo..... | 15 | | | |
| 4.5 | Tabella degli stadi di potenza..... | 15 | | | |
| 4.6 | Scaldavivande..... | 15 | | | |
| 4.7 | Funzione Bridge..... | 16 | | | |
| 4.8 | Durata di funzionamento..... | 16 | | | |
| 4.9 | Temporizzatore..... | 18 | | | |
| 4.10 | Sicurezza bambini..... | 18 | | | |
| 4.11 | Funzione di ripristino..... | 19 | | | |
| 4.12 | Pausa di cottura..... | 19 | | | |
| 4.13 | Protezione per la pulizia..... | 20 | | | |
| 4.14 | Interruttore girevole (opzionale)..... | 20 | | | |
| 4.15 | Accessibilità..... | 20 | | | |
| 4.16 | Modalità demo..... | 21 | | | |
| 5 | OptiLink | 21 | | | |
| 5.1 | Connettere il piano cottura alla cappa aspirante..... | 21 | | | |
| 5.2 | Disattivare OptiLink..... | 22 | | | |
| 6 | Regolazioni utente | 22 | | | |

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 devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino 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. Far installare, collegare e mettere in funzione il dispositivo esclusivamente da personale specializzato e autorizzato.
- Un'installazione diversa dell'apparecchio determina anche una diversa erogazione della potenza e di conseguenza si avranno risultati differenti.
- 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 il piano cottura e lasciarlo raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarlo 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. Far eseguire gli interventi necessari solo da specialisti autorizzati.



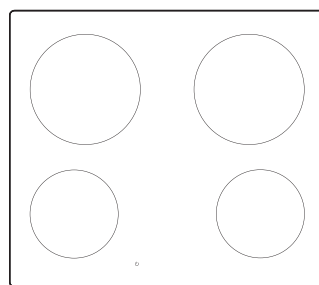
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Panoramica degli apparecchi

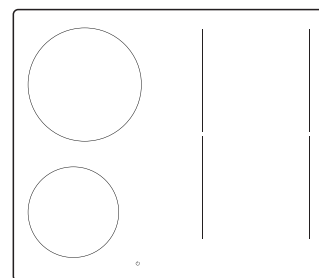
CookTop V2000 I604

- 2 zone di cottura $\varnothing 200$ mm (dietro)
 - Potenza nominale: 2300 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W
- 2 zone di cottura $\varnothing 160$ mm (anteriori)
 - Potenza nominale: 1400 W
 - Potenza PowerPlus: 2100 W



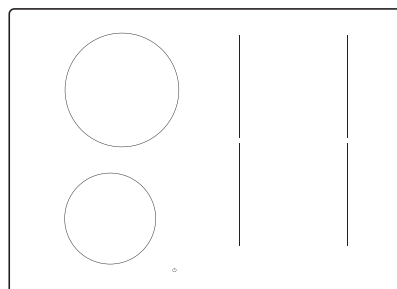
CookTop V2000 I604

- 1 zona di cottura $\varnothing 200$ mm (dietro)
 - Potenza nominale: 2300 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W
- 1 zona di cottura $\varnothing 160$ mm (davanti)
 - Potenza nominale: 1400 W
 - Potenza PowerPlus: 2100 W
- 2 zone di cottura 180×190 mm
 - Potenza nominale: 2100 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W



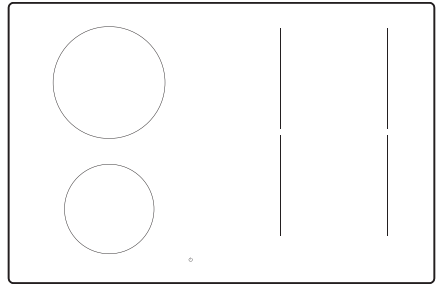
CookTop V2000 I704

- 1 zona di cottura $\varnothing 200$ mm (dietro)
 - Potenza nominale: 2300 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W
- 1 zona di cottura $\varnothing 160$ mm (davanti)
 - Potenza nominale: 1400 W
 - Potenza PowerPlus: 2100 W
- 2 zone di cottura 180×190 mm
 - Potenza nominale: 2100 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W

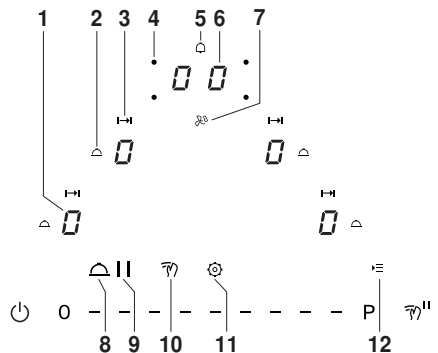


CookTop V2000 I804

- 1 zona di cottura ø200 mm (dietro)
 - Potenza nominale: 2300 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W
- 1 zona di cottura ø160 mm (davanti)
 - Potenza nominale: 1400 W
 - Potenza PowerPlus: 2100 W
- 2 zone di cottura 180×190 mm
 - Potenza nominale: 2100 W
 - Potenza PowerPlus: 3000 W

**3.2 Elementi di comando e d'indicazione****Tasti**

- ⏻ Apparecchio ON/OFF
- 0 – Slider (impostazione dello stadio di potenza/ventilatore)
- **P** PowerPlus
- 🧼 Protezione per la pulizia/pausa di cottura
- 🔍 Selezione della zona di cottura
- ⌚ Durata di funzionamento/temporizzatore

**Display**

- | | | | |
|---|---|----|----------------------------------|
| 1 | Stadio di potenza della zona di cottura | 7 | OptiLink attivo |
| 2 | Scaldavivande della zona di cottura attivato | 8 | Scaldavivande attivo |
| 3 | Durata di funzionamento attivata per la zona di cottura | 9 | Protezione per la pulizia attiva |
| 4 | Punto di selezione per la durata di funzionamento | 10 | Pausa attiva |
| 5 | Temporizzatore attivato | 11 | Regolazioni utente attive |
| 6 | Durata di funzionamento/temporizzatore | 12 | Menu utente |

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:

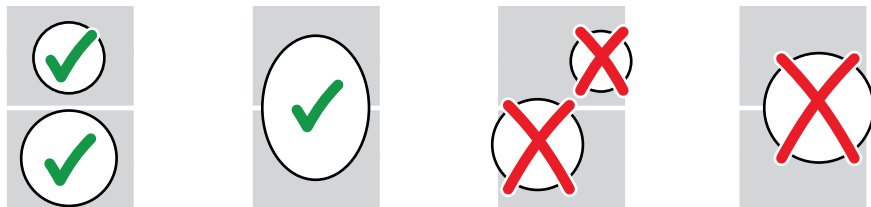
- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono energeticamente efficienti
- sono regolabili con precisione
- sono sicuri
- sono potenti



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

3.4 Cottura a zone

Il piano cottura riconosce le stoviglie di cottura a partire da $\varnothing 11$ cm. Per il riconoscimento della pentola e per un risultato di cottura omogeneo occorre collocare le stoviglie di cottura al centro del settore della zona di cottura.



Per un risultato di cottura omogeneo occorre collocare le stoviglie di cottura al centro del settore della zona di cottura. Il diametro del fondo delle stoviglie di cottura non dovrebbe essere più grande dei settori della zona di cottura.

3.5 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.



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

- Se durante il funzionamento la stoviglia di cottura viene tolta dalla zona di cottura o se si utilizza una stoviglia non adatta,
 - lo stadio di potenza selezionato e « \mathcal{L} » 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,
 - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi se non è accesa nessun'altra zona di cottura.

3.6 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee
















































Per la cottura su piani cottura a induzione sono adatte solo stoviglie dotate di fondo magnetizzabile (a partire dal \varnothing di 11 cm).

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

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- Sul piano cottura si accende lo stadio di potenza impostato e non « \mathcal{L} » alternato allo stadio di potenza.



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



Generazione di rumori



Cura



Peso



Acciaio



Alluminio



Smalto



Buono



Discreto



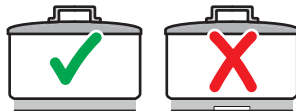
Scarso

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 di-spongono 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 pentole 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 del piano cottura

4.1 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Posizionare le stoviglie sulla zona di cottura desiderata.
- ▶ Attivare l'apparecchio: Premere il tasto  per 1 secondo.
 - Sul display corrispondente dello stadio di potenza lampeggia «0».
 - «0» lampeggia nelle zone di cottura non occupate.
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

con slider

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata.
 - Compare lo slider.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

con interruttore girevole (opzionale)

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in senso orario per aumentare lo stadio o in senso antiorario per diminuirlo.
 - La rotazione eccessiva dell'interruttore girevole è segnalata da un segnale acustico.



Le regolazioni relative a una zona di cottura possono essere modificate solo finché il relativo display è acceso.

Non appena il display si spegne, è necessario selezionare nuovamente la zona di cottura.

4.2 Disattivazione della zona di cottura

- ▶ Spegnerne l'apparecchio: Toccare il tasto  per 1 secondo.

con slider

- ▶ Toccare la zona di cottura desiderata.
 - Compare lo slider.
- ▶ Sullo slider toccare lo stadio di potenza **0**.
 - Se non vengono effettuate ulteriori immissioni, lo slider scompare dopo 10 secondi e l'apparecchio si spegne dopo altri 10 secondi per motivi di sicurezza.

con interruttore girevole (opzionale)

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in senso antiorario fino a visualizzare lo stadio di potenza **0**.
 - La rotazione eccessiva dell'interruttore girevole è segnalata da un segnale acustico.

4.3 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l'amplificazione di potenza PowerPlus.

Se PowerPlus è acceso, la zona di cottura selezionata funziona per una durata massima di 7 minuti con una potenza extra elevata. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazione di PowerPlus**con slider**

- ▶ Toccare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Toccare **P** sullo slider.
 - Sul display si illumina «**P**».
 - Dopo max. 7 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza «**9**».

con interruttore girevole (opzionale)

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in senso orario finché sul display non appare **P**.
 - La rotazione eccessiva dell'interruttore girevole è segnalata da un segnale acustico.



Se le stoviglie vengono rimosse, PowerPlus si interrompe e sul display lampeggiano alternativamente i messaggi **U** e **P**. Non appena le stoviglie vengono ricollocate sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione di PowerPlus**con slider**

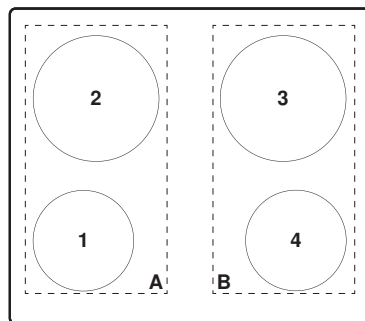
- ▶ Toccare la zona di cottura con Powerplus attivato.
 - Compare lo slider.
 - Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

con interruttore girevole (opzionale)

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in senso antiorario fino a raggiungere lo stadio di potenza desiderato.
 - La rotazione eccessiva dell'interruttore girevole è segnalata da un segnale acustico.


Gestione della potenza CTI2T-31179

PowerPlus non può essere utilizzato contemporaneamente su entrambe le zone di cottura. Se PowerPlus è attivato per entrambe le zone di cottura consecutive, la potenza della zona di cottura impostata per prima viene ridotta.



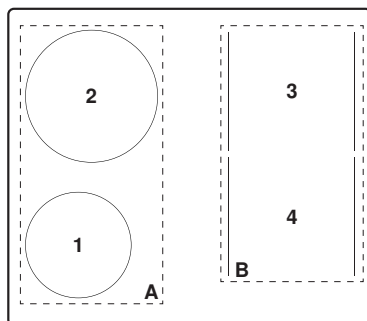
| PowerPlus sulla zona di cottura | Gruppo A* | | PowerPlus sulla zona di cottura | Gruppo B* | |
|---------------------------------|-----------|----------|---------------------------------|-----------|----------|
| | 1 | 2 | | 3 | 4 |
| 1 | <i>P</i> | <i>B</i> | 3 | <i>P</i> | <i>B</i> |
| 2 | <i>?</i> | <i>P</i> | 4 | <i>?</i> | <i>P</i> |

*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.

Gestione della potenza CTI2T-31180/31181/31182

PowerPlus non può essere utilizzato contemporaneamente su entrambe le zone di cottura. Se PowerPlus è attivato per entrambe le zone di cottura consecutive, 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 | <i>P</i> | <i>B</i> | 3 | <i>P</i> | <i>B</i> |
| 2 | <i>?</i> | <i>P</i> | 4 | <i>B</i> | <i>P</i> |

*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.

4.4 Indicazione del calore residuo

Finché permane il pericolo di ustioni, il display **H** resta acceso anche dopo che è stata spenta la zona di cottura.

Con il piano cottura acceso,

- il display passa da «**0**» a «**H**» quando una stoviglia di cottura 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, cioccolata, gelatina, salse |
| 2 | | |
| 3 | Mettere a mollo | Riso |
| 4 | Proseguire la cottura, ridurre, stufare | Verdure, patate, salse, frutta, pesce |
| 5 | | |
| 6 | Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento | Piatti a base di pasta, zuppe, brasati |
| 7 | Arrostire delicatamente | Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri |
| 8 | Arrostire, friggere | Carne, patate fritte |
| 9 | Cuocere ai ferri | Bistecche |
| P | Riscaldare rapidamente | Portare l'acqua a ebollizione |

4.6 Scaldavivande

Con la funzione "Scaldavivande", i cibi caldi possono essere mantenuti in caldo a circa 65 °C per un massimo di 2 ore dopo la preparazione.

Attivazione dello scaldavivande

con slider

- ▶ Toccare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto 
 - Il simbolo  sopra lo slider e accanto alla zona di cottura corrispondente si accende.
 - Sul display dello stadio di potenza si illumina «**L**».
 - Il simbolo  sopra lo slider si spegne dopo 10 secondi.

con interruttore girevole (opzionale)

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in senso antiorario fino a visualizzare **L**.
 - La rotazione eccessiva dell'interruttore girevole è segnalata da un segnale acustico.

Disattivazione dello scaldavivande

con slider

- ▶ Toccare la zona di cottura con lo scaldavivande attivato.
- ▶ Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato oppure 0.

con interruttore girevole (opzionale)

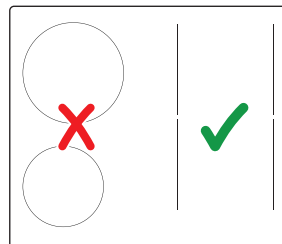
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole in senso orario fino a visualizzare 0.

4.7 Funzione Bridge

La funzione Bridge consente di attivare e regolare insieme due singole zone di cottura limitrofe.



La funzione Bridge è possibile solo nella zona di cottura.



Attivazione della funzione Bridge

- ▶ Toccare contemporaneamente entrambi i display delle zone di cottura.
 - Il display della zona di cottura posteriore visualizza «r» e quello anteriore «0» oppure viene adottato lo stadio di potenza precedentemente impostato.

Cambio di potenza con slider

- ▶ Toccare la parte anteriore delle zone di cottura attivate con funzione Bridge.
 - Comparire lo slider.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Cambio di potenza con interruttore girevole (opzionale)

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole assegnato alla zona di cottura anteriore in senso orario per aumentare lo stadio o in senso antiorario per diminuirlo.
 - La rotazione eccessiva dell'interruttore girevole è segnalata da un segnale acustico.

Disattivazione della funzione Bridge

- ▶ Toccare contemporaneamente entrambi i display delle zone di cottura.
 - La regolazione di potenza precedente viene adottata per entrambe le zone di cottura.
 - Ogni zona di cottura può tornare a essere regolata singolarmente.

4.8 Durata di funzionamento





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


La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente Zona di cottura dopo la durata impostata (1-99 min).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Toccare la zona di cottura impostata.

- ▶ Toccare il pulsante «durata di funzionamento».
 - Nel display «0 0», «0» a destra si illumina per 5 secondi e «0» a sinistra si oscura.
 - Il simbolo  e il punto luminoso della zona di cottura selezionata lampeggiano.
 - Compare lo slider.
- ▶ Impostare le unità dei minuti della durata di funzionamento con lo slider.
- ▶ Toccare la parte sinistra  del tasto «durata di funzionamento».
 - Nel display «0 0», «0» a sinistra si illumina per 5 secondi e «0» a destra si oscura.
- ▶ Impostare le decine dei minuti della durata di funzionamento con lo slider.
 - La durata di funzionamento inizia 5 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Modifica della durata di funzionamento


- ▶ Toccare la zona di cottura con la durata di funzionamento attiva.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
- ▶ Toccare il pulsante «durata di funzionamento».
 - Nel display «0 0», «0» a destra si illumina per 5 secondi e «0» a sinistra si oscura.
- ▶ Modificare le unità dei minuti della durata di funzionamento con lo slider.
- ▶ La sinistra  del tasto «durata di funzionamento».
 - Nel display «0 0», «0» a sinistra si illumina per 5 secondi e «0» a destra si oscura.
- ▶ Modificare le decine dei minuti della durata di funzionamento con lo slider.
 - La durata di funzionamento inizia 5 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Toccare la zona di cottura con la durata di funzionamento attivata.
- ▶ Toccare il pulsante «durata di funzionamento».
- ▶ Sullo slider toccare lo stadio di potenza **0**.
 - La durata di funzionamento viene impostata su «0 0».
 - La zona di cottura rimane in funzione.


Durata di funzionamento terminata

Dopo la scadenza della durata di funzionamento

- la zona di cottura associata viene selezionata automaticamente
- la zona di cottura associata si spegne
- viene emesso un segnale acustico
- «0 0» e il simbolo  lampeggiano accanto alla zona di cottura
- ▶ Disattivare il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.
 - Se non viene premuto alcun tasto, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

Più durate di funzionamento

Se le durate di funzionamento sono impostate per più zone di cottura,

- viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- si accende il corrispondente punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura
- si illumina il simbolo  per ogni zona di cottura con durata di funzionamento impostata

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ Premere la 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. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.






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

- ▶ Attivare l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto .
 - Il simbolo  lampeggia e appare lo slider.
 - Nel display «0 0», «0» a destra si illumina per 5 secondi e «0» a sinistra si oscura.
- ▶ Impostare le unità dei minuti della durata del temporizzatore con lo slider.
- ▶ Premere a sinistra  del pulsante «Timer».
 - Nel display «0 0», «0» a sinistra si illumina per 5 secondi e «0» a destra si oscura.
- ▶ Impostare le decine dei minuti della durata del temporizzatore con lo slider.
 - Il temporizzatore si avvia 5 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.




Modifica del temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
 - Il simbolo  lampeggia e appare lo slider.
 - Nel display «0 0», «0» a destra si illumina per 5 secondi e «0» a sinistra si oscura.
- ▶ Modificare le unità dei minuti della durata del temporizzatore con lo slider.
- ▶ Premere a sinistra  del pulsante «Timer».
 - Nel display «0 0», «0» a sinistra si illumina per 5 secondi e «0» a destra si oscura.
- ▶ Modificare le decine dei minuti della durata del temporizzatore con lo slider.
 - Il temporizzatore si avvia 5 secondi dopo l'ultima pressione del tasto.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
 - Il simbolo  lampeggia e appare lo slider.
- ▶ Sullo slider toccare lo stadio di potenza .
 - Il temporizzatore viene impostato su «0 0».
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Temporizzatore scaduto




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



Il segnale acustico può essere interrotto toccando un tasto qualsiasi.

4.10 Sicurezza bambini






La sicurezza bambini serve per evitare un attivazione involontaria dell'apparecchio.

Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Attivare l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - ▶ Premere il tasto  entro 3 secondi.




- Viene emesso un segnale acustico.
- I tasti  e  pulsano.
- La sicurezza bambini è ora attivata.
- Su tutti i display dello stadio di potenza si illumina «-».

Uso con sicurezza bambini attivata


- ▶ Attivare l'apparecchio.
 - Su tutti i display dello stadio di potenza si illumina «-».
 - I tasti  e  lampeggiano.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Su tutti i display dello stadio di potenza lampeggia «» per 1 secondo.
 - La sicurezza bambini viene bypassata per 20 secondi. A questo punto si può utilizzare l'apparecchio come di consueto.



Alla disattivazione del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva dopo 1 minuto.

Disattivazione della sicurezza bambini


- ▶ Attivare l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - ▶ Premere il tasto  entro 3 secondi.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora disattivata.

4.11 Funzione di ripristino





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

- ▶ Attivare l'apparecchio.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Premere il tasto .
 - Le zone di cottura attive prima dello spegnimento si riattivano automaticamente.

4.12 Pausa di cottura


Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente allo stadio di potenza  per massimo 10 minuti.

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

- ▶ Premere il tasto  per 2 secondi.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a «».
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Il tasto  si illumina.
 - Tutti i tasti eccetto  sono inattivi.






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

- ▶ Per proseguire la cottura, premere nuovamente il tasto  per 2 secondi.
 - Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le regolazioni 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 .
- Il simbolo  si illumina.
- ▶ La protezione per la pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto .




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

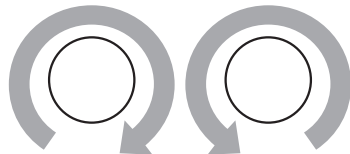
4.14 Interruttore girevole (opzionale)






Il modulo interruttore girevole deve essere installato da una persona qualificata. Questo modulo deve essere attivato sull'apparecchio nelle regolazioni utente   con l'opzione di regolazione . Le zone di cottura vengono quindi azionate esclusivamente tramite gli interruttori girevoli.

Gli stadi di potenza delle varie zone di cottura si impostano con l'interruttore girevole corrispondente. Gli stadi di potenza da 1 a 9 e P sono selezionati in senso orario, la funzione scaldavivande in senso antiorario.

Lo stadio di potenza della zona di cottura impostato con l'interruttore girevole viene visualizzato sul display della zona di cottura corrispondente.

L'interruttore girevole può essere ruotato a piacere; non esiste una posizione 0 definita. Dopo aver raggiunto lo stadio di potenza P o la funzione scaldavivande con il display  e continuando a ruotare l'interruttore girevole, viene emesso un segnale acustico.



Raggiungere la regolazione  con ritardo: se si ruota in senso antiorario da qualsiasi stadio di potenza fino alla regolazione , l'ulteriore rotazione verso la funzione scaldavivande  viene impedita per 1 secondo. In questo modo si evita che la funzione scaldavivande venga attivata accidentalmente. Al contrario, questo vale anche per la rotazione in senso orario di  su .

Le seguenti funzioni aggiuntive possono essere gestite anche con i comandi sulla superficie del piano cottura:

Funzione Bridge

Durata di funzionamento

Temporizzatore

Sicurezza bambini

Funzione di ripristino




Pausa di cottura

Protezione per la pulizia

Regolazioni utente

4.15 Accessibilità

L'accessibilità mira a garantire un buon accesso all'uso degli apparecchi anche alle persone anziane e alle persone con disabilità.

Quindi, non solo si può usare uno slider sulla superficie del piano cottura, ma è anche possibile passare a un comando con interruttore girevole sul piano cottura, anche in un secondo momento. Quando si utilizzano gli interruttori girevoli sul piano cottura, è possibile attivare un supporto acustico per le persone non vedenti o ipovedenti (regolazione utente , , opzione di regolazione ).

Grazie al feedback acustico fornito dalla funzione "VisionAssist", oltre alla variazione del livello di potenza viene segnalato anche il livello di potenza impostato:

- segnale acustico breve, • segnale acustico lungo

| Stadio | L | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |
|------------------------------|------|-----|---|----|-----|------|---|-----|-------|---------|-----------|-----|
| Sequenza di segnali acustici | -- • | • - | - | -- | --- | ---- | • | • - | • - - | • - - - | • - - - - | • • |

Quando si ruota in senso orario o antiorario verso lo stadio **0**, il raggiungimento dello stadio **0** è leggermente ritardato. Viene inoltre emessa una specifica sequenza di segnali acustici.

Se non ci sono stoviglie sulla zona di cottura, questa non può essere utilizzata.

Lo stadio di potenza impostato può essere controllato con la sequenza di segnali acustici, ruotando brevemente in senso orario o antiorario e poi di nuovo indietro.

4.16 Modalità demo

Questa regolazione consente al negozio specializzato di mettere l'apparecchio in modalità dimostrazione. La regolazione permette di visualizzare le funzioni senza attivare l'apparecchio. Questa regolazione non è possibile per l'uso privato.



La modalità demo può essere disattivata unicamente da un tecnico di servizio.

5 OptiLink

Con questa funzione l'utente non può più controllare la cappa aspirante manualmente. OptiLink monitora gli stadi di potenza impostati delle zone di cottura e imposta automaticamente la velocità adatta del ventilatore della cappa aspirante.

5.1 Connettere il piano cottura alla cappa aspirante



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

Attivare la modalità di connessione sul piano cottura

- ▶ Spegnere il piano cottura (vedi pagina 13).
- ▶ Accedere alla regolazione utente (vedi pagina 23).
- ▶ Selezionare la regolazione utente **U 3**.
- ▶ Selezionare la regolazione **1** premendo sullo slider e non effettuare alcun'altra operazione.
 - Nell'indicatore di potenza in basso a destra della zona di cottura, il display **3** lampeggia alternativamente.

Attivare la modalità di connessione sulla cappa aspirante

- ▶ Eseguire le regolazioni secondo le istruzioni per l'uso della cappa aspirante. Una volta instaurata con successo la connessione tra piano cottura e cappa aspirante, questa viene visualizzata nella cappa aspirante. Leggere al proposito le istruzioni per l'uso della cappa aspirante.
- ▶ Dopo aver collegato correttamente la cappa aspirante al piano cottura, confermare l'operazione sul piano cottura tenendo premuto il pulsante **U** per 3 secondi e salvare.

5.2 Disattivare OptiLink

Scollare la cappa aspirante dal piano cottura:

- ▶ Accedere alla regolazione utente (vedi pagina 23).
- ▶ Selezionare la regolazione utente **U 3**.
- ▶ Selezionare la regolazione **0** premendo sullo slider o facendolo scorrere.
- ▶ Tenere premuto il tasto per 3 secondi per salvare la modifica.
 - L'impostazione viene salvata e la regolazione utente si chiude.
 - La connessione alla cappa aspirante viene annullata.
 - OptiLink è disattivato.



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

6 Regolazioni utente








Il piano cottura deve essere spento. L'accesso è indipendente dai messaggi di errore.

Panoramica delle regolazioni utente





| Impostazione | Descrizione | Impostazione di fabbrica | Opzioni | Descrizione |
|--------------|--|--------------------------|----------|---|
| U U | Attivare il modulo interruttore girevole | 0 | 0 | Modulo interruttore girevole non disponibile |
| | | | 1 | Collegare il modulo interruttore girevole |
| U 1 | Volume | 2 | 0 | Volume disattivato |
| | | | 1 | Volume silenzioso |
| | | | 2 | Volume medio |
| | | | 3 | Volume alto |
| U 2 | Segnale al termine del temporizzatore | 2 | 0 | Nessun segnale |
| | | | 1 | Il segnale termina automaticamente quando si preme un tasto o dopo 10 secondi |
| | | | 2 | Il segnale termina automaticamente quando si preme un tasto o dopo 1 minuto |
| U 3 | OptiLink | 0 | 0 | OptiLink disattivato |
| | | | 1 | OptiLink attivato |
| U 9 | Impostazione di fabbrica | – | – | Ripristinare l'impostazione di fabbrica dell'apparecchio |

6.1 Modificare la regolazione utente

- ▶ Attivare l'apparecchio e toccare il tasto  entro 3 secondi
- ▶ Il tasto  pulsa per 60 secondi.
- ▶ Il simbolo «Regolazioni utente»  è visualizzato oscurato.
- ▶ Premere il tasto :
 - Il simbolo  pulsa finché non si esce dalle regolazioni utente.






 0 - - - - - P

- La regolazione, ad esempio «», è visualizzata in alto al centro del display.
- Il valore della regolazione, ad esempio «», è visualizzato nella parte anteriore sinistra del display.
- ▶ Tasse «durata di funzionamento/timer» toccare.
- ▶ Toccare la regolazione desiderata sullo slider, ad esempio .
- ▶ Premere lo stadio di potenza .
- ▶ Modificare il valore delle regolazioni toccando il display.
 - La modifica viene confermata da un segnale acustico.



Se non si interagisce per 1 minuto, le regolazioni vengono annullate automaticamente e le modifiche non vengono applicate.

Le regolazioni personalizzate vengono applicate:

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 3 secondi.
 - Il simbolo  viene visualizzato oscurato.
 - La regolazione e il valore visualizzato scompaiono.

7 Cura e manutenzione



Cambiamenti di colore e macchie lucide sul vetroceramica non costituiscono un danno per il piano cottura.

7.1 Superfici in vetroceramica



Pulire l'apparecchio preferibilmente 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.

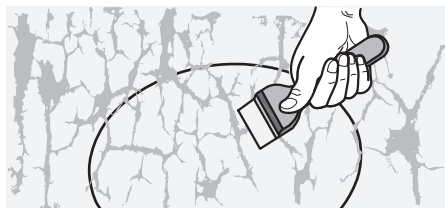
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.

- ▶ 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 prodotto anticalcare, come aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.

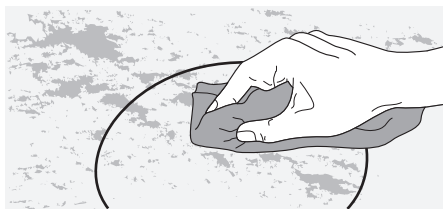
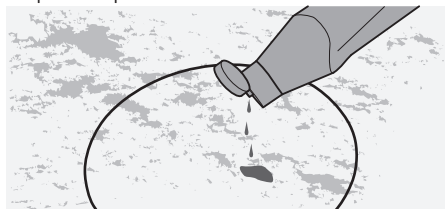
Pulizia

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

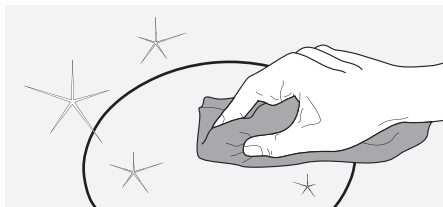
- ▶ Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- ▶ Applicare alcune gocce di un detergente (vedi pagina 25) adeguato sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con movimenti circolari con carta da cucina o un panno pulito.



- ▶ Passare quindi l'intera superficie di cottura con un panno umido e asciugare con un panno pulito, preferibilmente di cotone e/o lino.



Detergenti

Vetroceramica in vetroceramica standard



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

Vetroceramica con superficie opaca



- ▶ Utilizzare solo i prodotti e i metodi di pulizia da noi raccomandati per le superfici opache.

7.2 Interruttore girevole (opzionale)

Pulire l'interruttore girevole con un panno pulito, tiepido e umido aggiungendo un po' di detergente delicato, quindi asciugare bene con carta da cucina. All'occorrenza utilizzare una spazzola morbida.

8 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.

8.1 Messaggi di guasto

| Display | Possibile causa | Rimedio |
|--|--|--|
| <p>⚡ lampeggia alternativamente con lo stadio di potenza</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ La stoviglia di cottura non è adatta all'induzione. ▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare (vedi pagina 10) stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo. ▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ La stoviglie di cottura è stata rimossa e la zona di cottura ha una potenza impostata. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimettere la stoviglia di cottura sulla zona di cottura. |
| <p>- si illumina</p> | <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 18) la sicurezza bambini. |

8 Eliminare autonomamente i guasti

| Display | Possibile causa | Rimedio |
|--|--|---|
| Viene emesso un segnale continuo, ⌂ lampeggia e l'apparecchio si spegne | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi. ▪ Un oggetto (pentola, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. ▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto. |
| 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. |
| UD lampeggia | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Confermare il display premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto. |
| E r o 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. |
| E r e SS lampeggiano a intermittenza | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il collegamento del cavo dell'interruttore girevole è difettoso. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tacitare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ▶ Azionare il piano cottura con lo slider. ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza. |
| Si illuminano E e B | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura. ▶ Tacitare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ▶ Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto. |
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilazione difettosa. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prendere nota del numero d'errore ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza. |

| Display | Possibile causa | Rimedio |
|-----------------------------------|---|---|
| H e I 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. | ▶ 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 | LT | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|------|------|------|------|------|
| Disinserimento di sicurezza dopo h:min | 2:00 | 8:36 | 6:42 | 5:18 | 4:18 |
| | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | 3:30 | 2:18 | 2:18 | 1:48 | 1:30 |



Se l'errore viene visualizzato solo su una o due zone di cottura, le restanti zone di cottura possono continuare ad essere utilizzate fino alla riparazione.

8.2 Ulteriori problemi possibili

| Guasto | Possibile causa | Rimedio/misure |
|--|--|--|
| L'apparecchio non funziona e i comandi sono scuri. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso. ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. ▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinscrivere l'interruttore automatico. ▶ Controllare l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza. |

9 Dati tecnici

9.1 Informazioni sul prodotto Piano cottura

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

| | | | | | |
|---|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Marca | V-ZUG | | | | |
| Tipo di apparecchio | Piano cottura da incasso | | | | |
| Identificatore del modello | CTI2T64ESL... | | | | |
| Tipo | CTI2T-31179 | | | | |
| 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 ciascuna zona di cottura | Wh/kg | 182,5 | 194,1 | 186,4 | 187,3 |

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

| | | | | | |
|---|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 187,6 | | | |
| Metodo di misurazione/calcolo utilizzato | EN 60350-2 | | | | |
| Secondo il regolamento UE n.: 66/2014 | | | | | |
| Marca | V-ZUG | | | | |
| Tipo di apparecchio | Piano cottura da incasso | | | | |
| Identificatore del modello | CTI2T2T64RMESL... | | | | |
| Tipo | CTI2T-31180 | | | | |
| Numero di zone di cottura | 4 | | | | |
| Tecnologia riscaldante | Zona di cottura a induzione | | | | |
| Dimensioni della zona di cottura | cm | ø16 | ø20 | 18×19 | 18×19 |
| Consumo energetico per ciascuna zona di cottura | Wh/kg | 181,6 | 191,2 | 178,7 | 181,3 |
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 183,2 | | | |
| Metodo di misurazione/calcolo utilizzato | EN 60350-2 | | | | |

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

| | | | | | |
|---|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Marca | V-ZUG | | | | |
| Tipo di apparecchio | Piano cottura da incasso | | | | |
| Identificatore del modello | CTI2T74RMESL... | | | | |
| Tipo | CTI2T-31181 | | | | |
| Numero di zone di cottura | 4 | | | | |
| Tecnologia riscaldante | Zona di cottura a induzione | | | | |
| Dimensioni della zona di cottura | cm | ø16 | ø20 | 18×19 | 18×19 |
| Consumo energetico per ciascuna zona di cottura | Wh/kg | 194,1 | 181,6 | 180,7 | 180,7 |
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 184,3 | | | |
| Metodo di misurazione/calcolo utilizzato | EN 60350-2 | | | | |

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

| | | | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--|--|--|--|
| Marca | V-ZUG | | | | |
| Tipo di apparecchio | Piano cottura da incasso | | | | |
| Identificatore del modello | CTI2T84RMESL... | | | | |
| Tipo | CTI2T-31182 | | | | |
| Numero di zone di cottura | 4 | | | | |
| Tecnologia riscaldante | Zona di cottura a induzione | | | | |

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

| | | | | | |
|---|------------|-------|-------|-------|-------|
| Dimensioni della zona di cottura | cm | ø16 | ø20 | 18×19 | 18×19 |
| Consumo energetico per ciascuna zona di cottura | Wh/kg | 178,6 | 190,7 | 181,3 | 178,7 |
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 182,3 | | | |
| Metodo di misurazione/calcolo utilizzato | EN 60350-2 | | | | |

9.2 EcoStandby**Ai sensi del Regolamento UE n. 2023/826**

| | | |
|---|------|------|
| Modalità spento | W | – |
| Consumo energetico in modalità standby | W | 0,50 |
| Stato di standby con display delle informazioni o dello stato | W | – |
| Standby in rete | W | – |
| Tempo necessario al dispositivo per entrare automaticamente nella rispettiva modalità di risparmio energetico | Min. | 1 |

10 Smaltimento**10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

Indice analitico

| | |
|---|--------|
| A | |
| Accessibilità..... | 20 |
| Altri possibili problemi | 27 |
| Ambito di validità | 2 |
| Apparecchio | |
| Smaltimento..... | 29 |
| Assistenza tecnica..... | 35 |
| Avvertenze di sicurezza | |
| Avvertenze generali..... | 4 |
| Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio..... | 5 |
| C | |
| Cappa aspirante | |
| Collegare al piano cottura | 21 |
| Contratto di assistenza | 35 |
| Cottura a risparmio di energia | 12 |
| Cura e manutenzione..... | 23 |
| D | |
| Dati tecnici..... | 27, 28 |
| del temporizzatore | |
| Disattivazione anticipata..... | 18 |
| Impostazione | 18 |
| Modifica..... | 18 |
| della durata di funzionamento | |
| Disattivazione anticipata..... | 17 |
| Impostazione | 16 |
| Modifica | 17 |
| della sicurezza bambini | |
| Attivazione..... | 18 |
| Disattivazione..... | 19 |
| Utilizzo..... | 19 |
| delle regolazioni utente | |
| Panoramica..... | 22 |
| dello scaldavivande | |
| Attivazione..... | 15 |
| Disattivazione..... | 16 |
| Denominazione del modello | 2 |
| Descrizione dell'apparecchio | 8 |
| detergenti | |
| superficie opaca | 25 |
| Vetroceramica | 25 |
| di PowerPlus | |
| Attivazione..... | 13 |
| Disattivazione..... | 13 |
| Disattivazione della zona di cottura..... | 13 |
| Disinserimento di sicurezza | 27 |
| Durata di funzionamento | 16 |
| Durate di funzionamento multiple..... | 17 |
| E | |
| EcoStandby..... | 29 |
| Elementi di comando e d'indicazione..... | 9 |
| F | |
| Funzionamento dei piani cottura a induzione | 9 |
| Funzione di ripristino..... | 19 |
| G | |
| Gestione della potenza..... | 14 |
| Guasti | 25 |
| Guida rapida | 36 |
| I | |
| Impostazione utente | |
| Modifica..... | 23 |
| Indicazione del calore residuo | 15 |
| Informazioni sul prodotto | |
| Piano cottura | 27, 28 |
| Interruttore girevole | 20 |
| M | |
| Messaggi di guasto..... | 25 |
| Modalità demo | 21 |
| N | |
| Numero di serie (SN)..... | 35 |
| O | |
| OptiLink..... | 21 |
| Attivare..... | 21 |
| Disattivare | 22 |
| P | |
| Panoramica dell'apparecchio..... | 8 |
| Pausa di cottura..... | 19 |
| Piano cottura | |
| Collegare con cappa aspirante | 21 |
| Scollegare dalla cappa aspirante..... | 22 |
| PowerPlus..... | 13 |
| Prima messa in funzione..... | 8 |
| Problemi | 25 |
| Protezione per la pulizia | 20 |
| R | |
| Regolazione della zona di cottura..... | 12 |
| Regolazioni utente | 22 |
| Richieste..... | 35 |
| Riconoscimento della pentola..... | 10 |
| Rumori durante il funzionamento..... | 12 |

S

| | |
|-------------------------------------|----|
| scaduta | |
| Durata di funzionamento..... | 17 |
| scaduto | |
| Temporizzatore..... | 18 |
| Sicurezza bambini | 18 |
| Simboli | 4 |
| Smaltimento | 29 |
| Stoviglie di cottura rivestite..... | 12 |

T

| | |
|----------------------------------|----|
| Targhetta dei collegamenti | 35 |
| Temporizzatore..... | 18 |
| Tipo..... | 2 |

U

| | |
|-----------------------------|----|
| Uso del piano cottura | 12 |
|-----------------------------|----|

V

| | |
|-------------------|----|
| VisionAssist..... | 21 |
|-------------------|----|

Z

| | |
|----------------------|----|
| Zone di cottura..... | 10 |
|----------------------|----|

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 → 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:

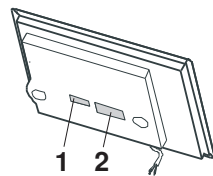
SN: _____ **Apparecchio:** _____

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!

Attivazione dell'apparecchio

- ▶ Posizionare le stoviglie di cottura adatte sulla zona di cottura desiderata.
- ▶ Toccare il tasto \odot per 1 secondo.

Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere sullo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Disattivazione della zona di cottura

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere **O** sullo slider.

Disattivazione dell'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto \odot per 1 secondo.



1285017-04

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

