

Istruzioni per l'uso

CookTop V4000 I302 | I402

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 occorre prendersi del tempo per leggere le presenti 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 V4000 I302	CTI4T-31143
CookTop V4000 I402	CTI4T-31144

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	6.1	Detergenti.....	22
1.1	Simboli utilizzati.....	4	7	Eliminare autonomamente i guasti	22
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	7.1	Messaggi di guasto.....	22
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	7.2	Ulteriori problemi possibili	24
1.4	Avvertenze per l'uso.....	5	8	Dati tecnici	24
2	Prima messa in esercizio	8	8.1	Scheda tecnica del prodotto	24
3	Il vostro apparecchio	8	9	Smaltimento	25
3.1	Panoramica degli apparecchi	8		Indice analitico	26
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	9	10	Note	28
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione	9	11	Service & Support	31
3.4	Riconoscimento della pentola.....	10			
3.5	Cottura flessibile	10			
3.6	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	13			
4.6	Funzione scioglimento	13			
4.7	Funzione di mantenimento del calore	13			
4.8	Funzione bollitura	14			
4.9	PowerPlus	14			
4.10	Funzione Bridge.....	15			
4.11	Cottura rapida automatica	15			
4.12	Durata di funzionamento	16			
4.13	Temporizzatore.....	17			
4.14	Sicurezza bambini	18			
4.15	Funzione di ripristino.....	18			
4.16	Pausa di cottura.....	18			
4.17	Protezione per la pulizia.....	19			
5	Regolazioni utente	19			
5.1	Modifica delle regolazioni utente.....	20			
6	Cura e manutenzione	20			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o agli impianti!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Segnala operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
 - Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso.



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona re-

sponsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.

- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio As-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio ver-

sandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- Non fare funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

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.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza, tuttavia, per evitare danni e infortuni, è fondamentale utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La temperatura della superficie riscaldata rimane elevata per molti minuti anche dopo il disinserimento e torna a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare, ad esempio, lavori di pulizia.

Utilizzo

- Dai test eseguiti risulta che per i portatori di pacemaker, in condizioni normali, non esistono pericoli. I portatori di pacemaker (o di apparecchi acustici o di altre protesi metalliche) che vogliono avere la certezza assoluta che l'uso dell'apparecchio non comporti alcun problema, devono informarsi presso un centro medico competente.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare danni all'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarla bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non appoggiare stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Non tagliare o preparare i cibi sulla superficie del piano cottura ed evitare di urtarla con oggetti duri. Non trascinare le stoviglie di cottura sopra la superficie.
- Fare attenzione a non lasciar cadere vivande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde perché potrebbero rovinare la superficie. Se, ciò nonostante, sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica finché sono ancora caldi.

- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.
- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.
- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: tracce d'usura come graffi o segni visibili lasciati da padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

2 Prima messa in esercizio



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



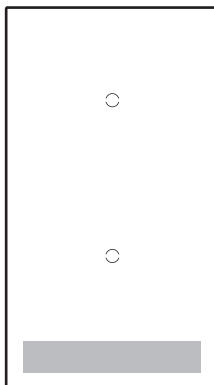
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il vostro apparecchio

3.1 Panoramica degli apparecchi

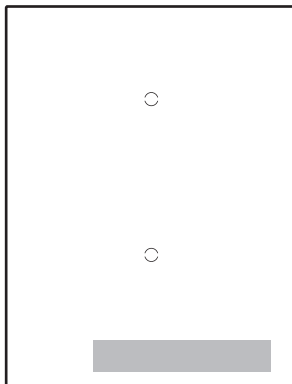
CookTop V4000 I302

- 2 zone di cottura regolabili



CookTop V4000 I402

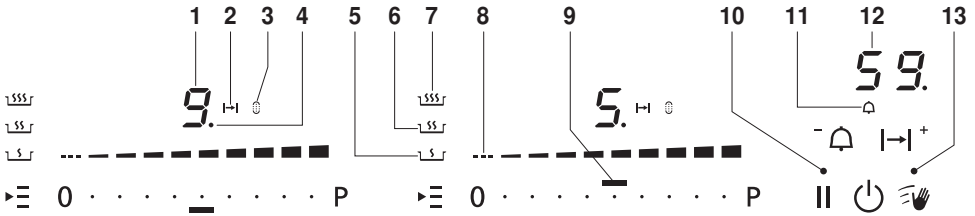
- 2 zone di cottura regolabili



3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Non appoggiare oggetti sugli elementi di comando! Può provocare danni all'apparecchio e determinare malfunzionamenti indesiderati.



Tasti

- | | |
|--|--|
| Apparecchio ON/OFF | 0...P Slider (regolazione dello stadio di potenza) |
| PowerPlus | Protezione per la pulizia ON/OFF |
| Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino | Durata di funzionamento/funzione come tasto + |
| Temporizzatore/funzione come tasto - | Tasto multifunzione |

Visualizzazione

- | | |
|---|--|
| 1 Stadio di potenza della zona di cottura | 8 Funzione speciale attivata |
| 2 Durata di funzionamento attivata | 9 Attribuzione slider alla zona di cottura |
| 3 Funzione Bridge attivata | 10 Pausa attivata/ripristino disponibile |
| 4 Durata di funzionamento attivata per la zona di cottura | 11 Temporizzatore attivato |
| 5 Stadio di potenza «Sciogliere» attivato | 12 Durata di funzionamento/temporizzatore |
| 6 Stadio di potenza «Scaldavivande» attivato | 13 Protezione per la pulizia attivata |
| 7 Stadio di potenza «Lessare» attivato | |

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.

- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dal fornello 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 nessuna pentola adatta,
 - la zona di cottura si spegne.
 - la visualizzazione del display passa da a .
 - se non viene accesa nessun'altra zona di cottura, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

3.5 Cottura flessibile

Quando si utilizza la funzione di cottura flessibile, non vengono visualizzati i cerchi delle singole zone di cottura.

Pentole con diverso diametro possono essere posizionate su qualsiasi zona di cottura. Tuttavia, per il riconoscimento della pentola, occorre coprire completamente .



Per un risultato di cottura omogeneo, la padella deve essere centrata su . Il diametro del fondo della padella non dovrebbe eccedere il diametro della zona di cottura.

3.6 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

La cottura su piani a induzione richiede esclusivamente l'uso di stoviglie dotate di fondo interamente magnetizzabile.






























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.



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

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere lo slider **0 · · · P** associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere sullo stadio di potenza **0** del cursore.
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.4 Indicazione del calore residuo

Finché permane il pericolo di ustioni, l'indicazione **H** resta accesa anche dopo che è stata spenta la zona di cottura.

4.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
	Sciogliere	Burro, cioccolata, gelatina, salse; 40 °C circa
	Scaldavivande	Mantenere gli alimenti caldi, 65 °C circa
	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione a circa 94 °C
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

4.6 Funzione scioglimento

La funzione «Sciogliere» consente di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolata o miele a 40 °C circa.

Attivare la funzione «Sciogliere»

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - Il simbolo si illumina.

Disattivare la funzione «Sciogliere»

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0** · · · **P** o spegnere selezionando «0».

4.7 Funzione di mantenimento del calore

La funzione «Scaldavivande» tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di circa 65 °C.

Attivare la funzione «Scaldavivande»

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
 - Il simbolo si illumina.
 - Sul display dello stadio di potenza si illumina **L**.

Disattivare la funzione «Scaldavivande»


- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0** · · · **P** o spegnere selezionando «0».

4.8 Funzione bollitura



La precisione della funzione lessare dipende in forte misura dalle stoviglie di cottura utilizzate. Può anche accadere che l'acqua inizi a bollire. In questo caso si consiglia di utilizzare la funzione lessare senza coperchio della pentola.

In linea di principio nelle località a oltre 1500 m sopra il livello del mare, si consiglia di usare la funzione lessare senza coperchio della pentola.

La funzione «Lessare»  consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena in acqua calda al di sotto del punto di ebollizione.

Attivare la funzione «Lessare»

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
 - Il simbolo  si illumina.

Disattivare la funzione «Lessare»

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0** · · · **P** o spegnere selezionando «0».

4.9 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 10 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazione di Power Plus

- ▶ Premere sullo slider **P**.
 - Sul display si illumina **P**.
 - Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza **9**.



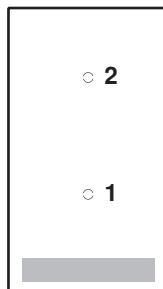
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus


- ▶ Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Gestione della potenza

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




PowerPlus sulla zona di cottura	Massimo stadio di potenza disponibile per la zona di cottura	
	1	2
1	P	5
2	5	P


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

4.10 Funzione Bridge

La funzione Bridge consente di accendere insieme e regolare allo stesso modo due singole zone di cottura limitrofe.

Attivare la funzione Bridge


- ▶ Toccare contemporaneamente entrambi gli slider.
 -  si accende accanto allo slider.
- ▶ Impostare la temperatura desiderata.

 Se all'attivazione della funzione Bridge una zona di cottura risulta già in funzione, lo stadio di potenza e la durata di funzionamento di questa zona vengono applicate a entrambe. Se risultano già in funzione entrambe le zone di cottura, le durate di funzionamento vengono cancellate e nel display dello stadio di potenza lampeggia la scritta **0**.


Disattivare la funzione Bridge

- ▶ Toccare contemporaneamente entrambi gli slider.
 - Le impostazioni precedentemente effettuate vengono applicate a entrambe le zone di cottura.
 - Ogni zona di cottura può tornare a essere regolata singolarmente.


4.11 Cottura rapida automatica

 **Sorvegliare l'alimento per l'intera durata della cottura rapida automatica, potrebbe infatti 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/funzione	1	2/ 5	3	4	5/ 55	6	7/ 555	8/9
Durata in min:s della cottura rapida	00:40	01:15	02:00	03:00	04:15	07:15	02:00	03:15

 Se durante la cottura rapida automatica si seleziona uno stadio di potenza superiore, viene applicata automaticamente la nuova durata.

Attivazione della cottura rapida automatica

- ▶ Tenere premuto lo slider **0 · · P** per 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
 - Finché la cottura rapida automatica è attiva, il display visualizza in alternanza **A** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza di riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- ▶ Con lo slider **0 · · P** impostare uno stadio di potenza inferiore.

4.12 Durata di funzionamento



Sorvegliare l'alimento nel corso della durata di funzionamento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente la Zona di cottura, al termine di un lasso di tempo impostato (1 min - 9 ore 59 min).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **I→**⁺.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider **0 · · P** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il simbolo **I→** della zona di cottura selezionata si illumina.
 - Il punto luminoso della zona di cottura selezionata è acceso.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto **I→**⁺ o **↶** per ridurla.
 - Alla prima pressione del tasto **I→**⁺ nel display si illumina **!**.
 - Alla prima pressione del tasto **↶** nel display si illumina **30**.



Il valore standard **30** può essere adattato nelle regolazioni utente.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **I→**⁺.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider **0 · · P** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto **↶** o **I→**⁺.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **↶** o **I→**⁺.

Se non si effettuano ulteriori modifiche, dopo 5 secondi l'ultima modifica viene confermata automaticamente. In alternativa è possibile confermare la regolazione anche manualmente. A tale scopo occorre premere sullo slider della zona di cottura corrispondente.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **I→**⁺.
- ▶ Premere sullo slider **0 · · P** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **↶** e **I→**⁺.
 - Sul display lampeggia **00**.
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata si spegne,
- viene emesso un segnale acustico.
- **00** e **0** lampeggiano sopra lo slider.

Disinserire il segnale acustico e l'indicazione premendo il tasto $\bar{\Delta}$ o \rightarrow .

- Se non viene premuto alcun tasto, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

Più durate di funzionamento

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

- 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 illumina il simbolo **I**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ premere il tasto \rightarrow .
- ▶ Premere sullo slider **0** · **·** **P** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento ed è possibile modificarla.

4.13 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova

(1 min - 1 ore 59 min).

Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio
- ▶ Premere il tasto $\bar{\Delta}$.
 - Il simbolo Δ si illumina.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto \rightarrow o \rightarrow per ridurla.
 - Alla prima pressione del tasto \rightarrow nel display si illumina **!**.
- ▶ Alla prima pressione del tasto $\bar{\Delta}$ nel display si illumina **30**.



Il valore standard **30** può essere adattato nelle regolazioni utente.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto $\bar{\Delta}$ o \rightarrow .

Modifica del temporizzatore

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

- ▶ Premere il tasto $\bar{\Delta}$.
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto $\bar{\Delta}$ o \rightarrow modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

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

- ▶ Premere il tasto $\bar{\Delta}$.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti $\bar{\Delta}$ e \rightarrow .
 - Sul display lampeggia **00**.


4.14 Sicurezza bambini

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


Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.

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

Uso con sicurezza bambini attivata




- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto si può utilizzare l'apparecchio come di consueto.

1 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.


Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.

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

4.15 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 **||**.

4.16 Pausa di cottura

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

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

- ▶ Premere il tasto **||**.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa commuta su **!**.
 - 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 **II**.
 - Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

4.17 Protezione per la pulizia

Questa funzione impedisce che lo stadio di potenza venga modificato involontariamente quando, ad esempio, si passa un panno sul pannello dei comandi.

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



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

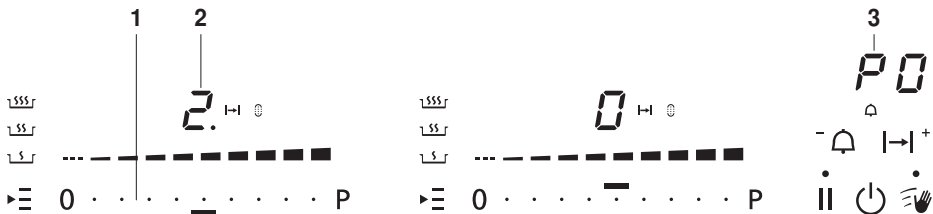
5 Regolazioni utente

Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente	Valore impostato	Regolazione di fabbrica
P0 Volume segnale acustico	0 Basso	2
	1 Medio	
	2 Alto	
P1 Segnale acustico di fine durata di funzionamento/temporizzatore	0 Nessun segnale acustico	2
	1 Spegnimento automatico dopo 10 s	
	2 Spegnimento automatico dopo 1 min	
P2 Durata di funzionamento PowerPlus	0 Fine dopo 5 min	1
	1 Fine dopo 10 min	
	2 Fine dopo 15 min	
P3 Cottura rapida automatica	0 Funzione automatica disinserita	1
	1 Funzione automatica inserita	
P4 Valore preimpostato per durata di funzionamento/temporizzatore	0 Valore preimpostato 0 min	3
	1-9 Regolabile gradualmente da 10 a 90 min	
P5 Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	0 Segnale acustico disinserito	1
	1 Segnale acustico inserito	
P6 Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0 Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: tenere premuto il tasto II per 2 s.	

5.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti $\bar{\Delta}$ e $\bar{\Delta}^+$ per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere sui due slider a sinistra del display **3**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Nel display **3** compare l'indice della regolazione utente, ad es. *PO*.
 - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.



- ▶ Con il tasto $\bar{\Delta}^+$ si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto $\bar{\Delta}$ si seleziona quella inferiore.
- ▶ Selezionare un valore superiore o inferiore toccando a sinistra o a destra dello slider attivo **1**.

Salvare le impostazioni

- ▶ Tenere premuto il tasto **||** per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

Uscire prematuramente dalle «Regolazioni utente»

- ▶ Premere il tasto $\bar{\Delta}$.
 - I valori modificati non vengono salvati.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

6 Cura e manutenzione



L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.
Pericolo di ustioni!

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo, in modo da evitare che i residui di cibo si brucino, intaccando la superficie. A tal proposito si consideri che per rimuovere lo sporco secco e incrostato è necessario molto più tempo.

Una pulizia non appropriata può causare danni alle finiture o alla superficie.



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

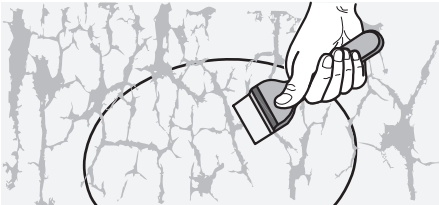
- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detersivo.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.

- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di detergente delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detergenti (vedi pagina 22) idoneo.

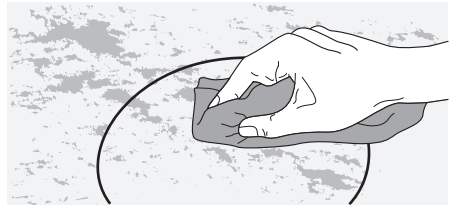
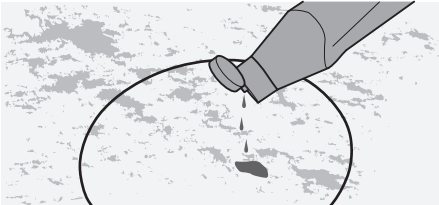
Pulizia

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

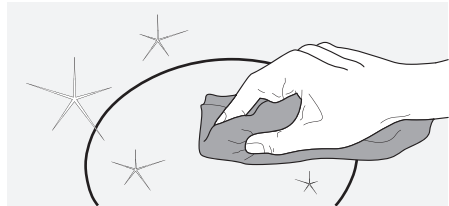
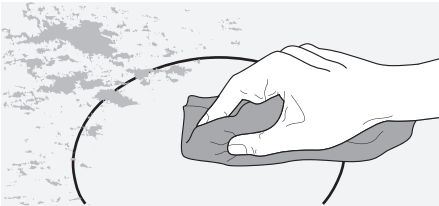
- ▶ Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 22) idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.

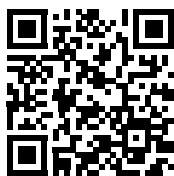


- ▶ Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.



6.1 Detergenti

Vetroceramica con vetro standard



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

7 Eliminare autonomamente i guasti

I seguenti guasti possono essere riparati senza ricorrere a un tecnico qualificato. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio e numero E) e chiamare il servizio assistenza o segnalare il guasto online.




7.1 Messaggi di guasto

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
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 (vedi pagina 10) stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo. ▶ 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 18) la sicurezza bambini.
Viene emesso un segnale continuo, L 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.

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
U o D 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.
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.
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. Confermare 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.
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/funzione				1	2	3	4
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30		
	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

7.2 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti.	▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
	▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	▶ Annotare il numero SN dell'apparecchio. ▶ Contattare il servizio assistenza.
	▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

8 Dati tecnici

8.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Numero del modello GK		31143	
Denominazione del tipo GK		CTI4T-31143	
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione	
Dimensioni della zona di cottura	cm	18×20	18×20
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	182,5	182,6
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	182,6	
Numero del modello GK		31144	
Denominazione del tipo GK		CTI4T-31144	
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione	
Dimensioni della zona di cottura	cm	18×20	18×20
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	183,3	185,2
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	184,2	

9 Smaltimento

9.1 Imballaggio



I bambini non devono in alcun caso giocare con il materiale di imballaggio per via del rischio di lesioni e di soffocamento. Conservare il materiale di imballaggio in un luogo sicuro o smaltirlo in modo ecocompatibile.

9.2 Sicurezza

Rendere inservibile l'apparecchio per prevenire incidenti dovuti a un utilizzo improprio (ad es. da parte di bambini):

- ▶ scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. In caso di installazioni fisse, tale intervento va eseguito da un elettricista autorizzato. Tagliare quindi il cavo di rete dell'apparecchio.

9.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi, che possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente,
- 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	
Ambito di validità	2
Apparecchio	
Accendere e spegnere	12
Assistenza tecnica	31
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5
Avvertenze per l'uso	5
C	
Contratto di assistenza	31
Cottura a risparmio energetico	12
Cottura flessibile	10
Cottura rapida automatica	15
Accensione	16
Disinserimento anticipato	16
Cura e manutenzione	20
D	
Dati tecnici	24
Denominazione del modello	2
Disinserimento di sicurezza	23
Durata di funzionamento	16
Disinserimento anticipato	16
Impostare	16
Modificare	16
Più durate di funzionamento	17
Scaduta	17
E	
Elementi di comando e d'indicazione	9
Tasti	9
Visualizzazione	9
F	
Funzionamento dei piani cottura a induzione	9
Funzione «Lessare»	14
Accensione	14
Spegnimento	14
Funzione «Scaldavivande»	13
Accensione	13
Spegnimento	13
Funzione «Sciogliere»	13
Accensione	13
Spegnimento	13
Funzione Bridge	15
Accensione	15
Spegnimento	15
Funzione di ripristino	18
G	
Guasti	22
I	
Indicazione del calore residuo	12
N	
Note	28
Numero del modello	2
Numero di serie (SN)	31
P	
Panoramica degli apparecchi	8
Pausa di cottura	18
PowerPlus	14
Accensione	14
Termine anticipato	14
Prima messa in funzione	8
Problemi	22
Prodotti detergenti	
Vetroceramica	22
Protezione per la pulizia	19
R	
Regolazioni utente	19
Disinserimento anticipato	20
Modificare	20
Richieste	31
Riconoscimento della pentola	10
Rumori durante il funzionamento	12
S	
Scheda tecnica del prodotto	24
Sicurezza bambini	18
Accensione	18
Spegnimento	18
Uso con sicurezza bambini attivata	18
Simboli	4
Smaltimento	25
Smaltire l'apparecchio	25
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali	4
Stadi di potenza	14
Stoviglie di cottura	
Stoviglie di cottura idonee	10
Stoviglie di cottura rivestite	12
T	
Tabella degli stadi di potenza	13
Targhetta dei collegamenti	31
Temporizzatore	17

Impostare	17
Modificare	17
Termine anticipato	17
Tipo	2

Z

Zona di cottura	12
-----------------------	----

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:** _____

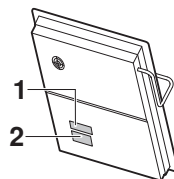
Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

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 sullo slider **0 · · P** associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

Oppure:

- ▶ premere **· · P** per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua.

Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Premere sullo slider **0 · ·**.

Spegnere l'apparecchio

Premere il tasto .



1097749-01

