

Istruzioni per l'uso

CombiCookTop V2000 I804

Piano cottura a induzione con cappa aspirante integrata

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
CombiCookTop V2000 I804	CCT2T-31095	CCT2T84MTLD

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	6.2	Stadio del ventilatore «P».....	23
1.1	Simboli utilizzati.....	4	6.3	Spegnimento della cappa aspirante.....	23
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	6.4	Ventilazione della stanza.....	24
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	6.5	OptiLink.....	24
1.4	Avvertenze per l'uso.....	6	6.6	CleanAir.....	25
2	Prima messa in esercizio	9	6.7	Spegnimento ritardato	26
3	Descrizione dell'apparecchio	9	6.8	Filtro.....	26
3.1	Panoramica degli apparecchi	9	7	Regolazioni utente	27
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	9	7.1	Sicurezza bambini	27
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione	10	7.2	Lingue	28
3.4	Cottura flessibile	10	7.3	Luminosità.....	28
3.5	Riconoscimento della pentola.....	10	7.4	Volume.....	29
3.6	Stoviglie di cottura.....	10	7.5	Segnale dei tasti	29
3.7	Cappa aspirante	12	7.6	Ventilazione.....	29
4	Uso generale	13	7.7	Indicazioni	29
5	Uso del piano cottura	13	7.8	Regolazione di fabbrica	30
5.1	Accensione dell'apparecchio.....	13	8	Cura e manutenzione	30
5.2	Regolazione dello stadio di potenza di una zona cottura.....	14	8.1	Superfici in vetroceramica	30
5.3	Tabella degli stadi di potenza	14	8.2	Cappa aspirante	32
5.4	Spegnimento della zona di cottura	15	9	Eliminare autonomamente i guasti	35
5.5	Indicazione del calore residuo.....	15	9.1	Ulteriori problemi possibili	37
5.6	Gestione della potenza.....	15	10	Accessori e ricambi	38
5.7	PowerPlus	15	11	Dati tecnici	39
5.8	Durata di funzionamento	15	11.1	Piano cottura	39
5.9	Utilizzare le funzioni di cottura	17	11.2	Cappa aspirante	39
5.10	Cottura comfort.....	18	12	Smaltimento	41
5.11	Temporizzatore.....	20	13	Indice analitico	43
5.12	Pausa di cottura.....	21	14	Note	45
5.13	Protezione per la pulizia.....	22	15	Service & Support	47
5.14	Funzione di recall	22			
5.15	Modalità Demo.....	23			
6	Uso della cappa aspirante	23			
6.1	Accendere manualmente la cappa aspirante durante la cottura	23			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo 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 responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio As-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** non collocare per nessuna ragione pentole o padelle bollenti sul display.
- **AVVERTENZA:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non utilizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua. Spegnere l'apparecchio. Cercare di coprire le fiamme con un coperchio o con una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** il processo di cottura richiede un'attenzione costante. 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.
- Occorre garantire una ventilazione sufficiente del locale, quando la cappa aspirante viene attivata contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili.

- Per la deviazione dell'aria di scarico occorre rispettare le prescrizioni delle autorità.
- L'aria di scarico non può essere convogliata in un camino utilizzato per i gas di scarico di apparecchi a gas o funzionanti con altri combustibili.
- 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 indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate nelle presenti istruzioni per l'uso.

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

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- L'apparecchio serve per l'aspirazione dei fumi che si creano sopra la piastra di cottura domestica.
- 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.

- 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.

Bambini in casa

- Le parti dell'imballaggio, come pellicole e polistirolo, possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- 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 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

- L'utilizzo di griglie protettive inadeguate può causare incidenti.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte

- Le parti dell'imballaggio, come pellicole e polistirolo, possono essere pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare danni all'apparecchio

- Non collocare per nessuna ragione pentole o padelle bollenti sul display!
- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarlo bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non collocare stoviglie roventi su giunti in silicone per evitare che essi si rovinino.
- 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.

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.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica non appena si presenta un'anomalia di funzionamento.

- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Attenzione: in caso di utilizzo con apparecchi da cucina, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate.
- È vietato fiammeggiare vicino alla cappa aspirante.
- Quando si frigge sulla piastra di cottura, l'apparecchio deve essere costantemente controllato. Anche l'olio utilizzato nella friggitrice potrebbe raggiungere temperature eccessivamente elevate e causare a sua volta un incendio, pertanto la temperatura dell'olio deve essere monitorata e mantenuta sotto il punto di infiammabilità. Utilizzare sempre olio pulito; l'olio sporco è maggiormente soggetto al pericolo di infiammabilità.
- Le singole zone del piano cottura possono essere utilizzate soltanto dopo avervi collocato pentole contenenti alimenti, per evitare che l'apparecchio e i mobili della cucina vengano danneggiati dall'azione dell'elevato calore.
- Durante il funzionamento della ventola di aspirazione deve essere assicurato un apporto sufficiente di aria esterna, per evitare problemi dovuti a una depressione nell'ambiente di cucina e per consentire l'aspirazione ottimale dei fumi.
- Evitare correnti d'aria trasversali che possano allontanare i fumi dal piano cottura.
- Se vengono utilizzati contemporaneamente anche altri apparecchi funzionanti a gas o con altri combustibili, deve essere garantito un apporto sufficiente di aria esterna. Questa norma non si applica agli apparecchi funzionanti con modalità di ricircolo.
- In caso di utilizzo contemporaneo di impianti di combustione (ad es. piani cottura a gasolio, gas, legna o carbone), la pressione nell'ambiente in cui viene utilizzato l'apparecchio non deve scendere al di sotto di 4 Pa (0,04 mbar). Solo in questo modo è assicurato un funzionamento privo di pericoli. Pericolo di avvelenamento! Garantire un apporto sufficiente di aria esterna, ad es. attraverso aperture non chiudibili in porte o finestre e attraverso l'utilizzo di prese d'aria a muro di scarico/ventilazione, o attraverso altre misure tecniche.
- Per i lavori di manutenzione sull'apparecchio, inclusa la sostituzione delle lampadine, questo deve essere isolato dalla corrente: estrarre completamente i fusibili a vite dal loro supporto e disattivare gli interruttori automatici o staccare la spina dalla rete.
- Durante le operazioni di lavaggio, assicurarsi che nell'apparecchio non penetri acqua. Usare solo panni leggermente umidi. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Rispettare sempre gli intervalli di manutenzione. Il mancato rispetto di queste istruzioni in presenza di filtri metallici del grasso molto sporchi comporta un pericolo d'incendio.
- Se la pulizia non viene effettuata seguendo le indicazioni riportate nelle istruzioni sussiste un pericolo d'incendio.

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.



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

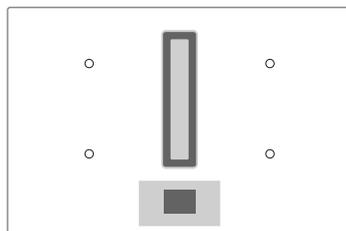


Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Descrizione dell'apparecchio

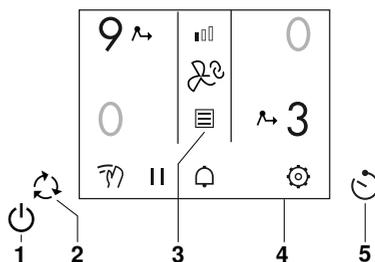
3.1 Panoramica degli apparecchi

- 1 zona di cottura $\varnothing 210$ mm (posteriore a sinistra)
 - Potenza PowerPlus: 3500 W
- 1 zona di cottura $\varnothing 210$ mm (posteriore a destra)
 - Potenza PowerPlus: 3700 W
- 2 zone di cottura $\varnothing 180$ mm (anteriori)
 - Potenza PowerPlus: 3000 W
- Cappa aspirante centrale con cassetta del filtro.



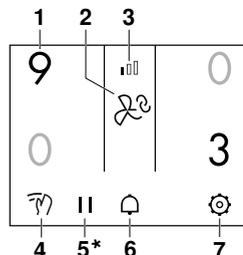
3.2 Elementi di comando e d'indicazione

- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Funzione CleanAir attiva
- 3 Filtro a carboni attivi/filtro metallico del grasso
- 4 Display
- 5 Funzionamento aggiuntivo cappa aspirante attivo



Display durante il processo di cottura

- 1 Stadio di potenza della zona di cottura
- 2 Modo di funzionamento cappa aspirante
- 3 Modo di funzionamento OptiLink
- 4 Protezione per la pulizia
- 5 Pausa*
- 6 Temporizzatore
- 7 Impostazioni



(*) Se non è attivata alcuna zona di cottura, compare il simbolo  per la ventilazione della stanza.

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 flessibile

Durante la cottura non vengono visualizzate le singole zone di cottura. Il centro delle zone di cottura è contrassegnato con ○. Stoviglie di cottura con diverso diametro possono essere posizionate su qualsiasi zona di cottura. Per il processo di cottura le stoviglie devono essere collocate al centro su ○.



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.

3.5 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.

- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura o se si utilizza una stoviglia non adatta,
 - lo stadio di potenza selezionato e  iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola sulla zona di cottura non viene posizionata nessuna pentola adatta,
 - la zona di cottura si spegne,
 - l'indicazione passa da  a «0»,
 - l'apparecchio si spegne dopo 30 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 (Ø da 10 a 22 cm).

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

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- nel piano cottura si accenda solo lo stadio di potenza impostato.



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

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

Legenda:



Distribuzione del calore



Velocità di reazione



Rumorosità



Cura



Peso



Acciaio



Alluminio



Smalto



Buona



Discreta



Scarsa

Indicazioni generali per le stoviglie

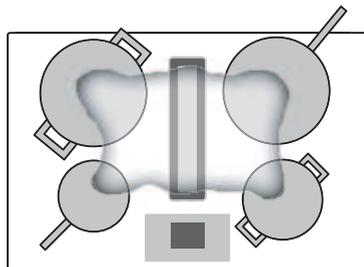
- ▶ Occorre accertarsi che il fondo delle stoviglie sia possibilmente delle stesse dimensioni delle stoviglie.
- ▶ Sconsigliamo l'uso di stoviglie con fondo a pressione, poiché questo tipo non funziona su tutti i piani cottura a induzione.
- ▶ Alcuni piani cottura a induzione dispongono delle funzioni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



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

Posizione della pentola

Posizionare le pentole e le padelle sul piano cottura in modo che il vapore non venga estratto dalla cappa aspirante attraverso i manici.



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 le funzioni cottura rapida automatica e 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.

3.7 Cappa aspirante

La cappa aspirante serve ad aspirare i fumi che si creano durante il processo di cottura e può essere impiegata in modo di funzionamento aria di scarico/circolazione dell'aria.

Modo di scarico dell'aria

I fumi che si creano sopra la piastra di cottura vengono aspirati da un apposito ventilatore. Grazie al filtro metallico del grasso, l'aria di scarico viene pulita e quindi convogliata in un bocchettone con valvola di ristagno integrata prima di essere scaricata all'esterno tramite l'apposita condotta.



Durante il funzionamento occorre garantire un apporto sufficiente di aria esterna. Lo scarico necessita infatti di aria.

Modo di circolazione dell'aria con filtro a carboni attivi

I fumi che si creano sopra la piastra di cottura vengono aspirati da un apposito ventilatore. Il filtro metallico del grasso e i filtri a carboni attivi depurano l'aria dalle particelle di grasso e dai cattivi odori, quindi l'aria depurata viene reimpressa nell'ambiente.



Qualora l'apparecchio non fosse provvisto di filtri a carboni attivi, occorrerà ordinarli e montarli prima della messa in funzione.

4 Uso generale

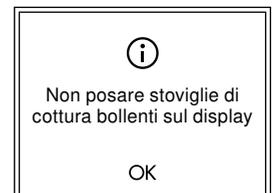
Panoramica dei diversi menu, funzioni e opzioni del piano cottura:

Menu	Selezione	Attivazione del menu
Funzioni specifiche delle zone di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durata di funzionamento ▪ Funzioni di cottura ▪ Cottura comfort 	▶ Tenere premuta per 1 secondo la zona di cottura corrispondente o premere 2 volte
Funzioni specifiche della cappa aspirante	<ul style="list-style-type: none"> ▪ OptiLink ▪ Spegnimento ritardato ▪ CleanAir ▪ Filtro 	▶ Tenere premuto  o  per 1 secondo o premere 2 volte
Menu utente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicurezza bambini ▪ Lingua ▪ Luminosità ▪ Volume ▪ Segnale dei tasti ▪ Indicazioni ▪ Ventilazione ▪ Regolazione di fabbrica 	▶ Premere 

5 Uso del piano cottura

5.1 Accensione dell'apparecchio

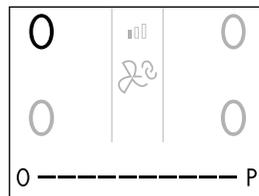
- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - Viene emesso un segnale acustico e sul display compaiono dei messaggi di avvertenza.
- ▶ Confermare con OK.



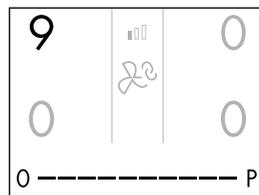
Dopo 5 secondi il messaggio scomparirà automaticamente.

5.2 Regolazione dello stadio di potenza di una zona cottura

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata.
 - La zona di cottura selezionata viene messa in risalto e appare lo slider.



- ▶ Premere sullo slider «0–P» o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.
 - L'impostazione desiderata è regolabile fino a quando la zona di cottura e lo slider sono visualizzati.
 - Non appena lo slider viene rilasciato, viene acquisita la potenza selezionata.
 - Lo slider si spegne subito dopo l'ultimo inserimento.

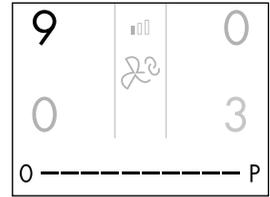


5.3 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
☼	Sciogliere	Burro, cioccolata, gelatina, salse; circa 40 °C
⤴	Scaldavivande	Mantenere gli alimenti caldi, circa 65 °C
☹	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione
1	Scaldare delicatamente	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 «PowerPlus»	Riscaldare rapidamente	Portare l'acqua a ebollizione

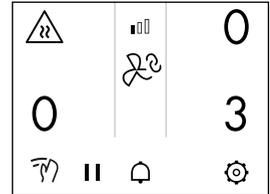
5.4 Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata.
 - La zona di cottura selezionata viene visualizzata e appare lo slider.
- ▶ Premere «0» sullo slider.
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 30 secondi.



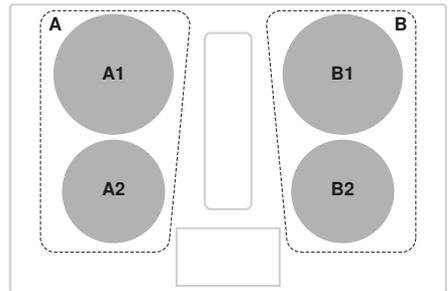
5.5 Indicazione del calore residuo

Fino a quando sussiste il pericolo di scottature,  rimane illuminato nella posizione della zona di cottura corrispondente.



5.6 Gestione della potenza

Potenze elevate non possono essere impostate contemporaneamente su entrambe le stoviglie di cottura di una zona di cottura ZoneFlex (A o B). Se si imposta uno stadio di potenza elevato per 2 stoviglie di cottura all'interno di una zona di cottura ZoneFlex, la potenza impostata per la prima stoviglia si riduce. La riduzione della potenza protegge il collegamento dell'apparecchio dal surriscaldamento.



5.7 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 p.es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

5.8 Durata di funzionamento

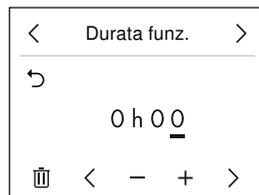


Sorvegliare il cibo per tutta la durata di funzionamento, potrebbe traboccare, bruciare e prendere fuoco!

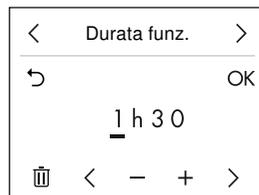
Questa funzione permette il disinserimento automatico della zona di cottura al termine di una durata impostata (da 1 minuto fino a 2 ore).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Tenere premuta la zona di cottura attiva per 1 secondo o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Durata di funzionamento» con < o >.

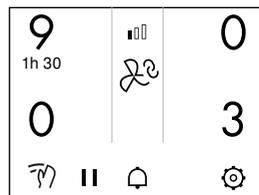


- ▶ Aumentare il valore selezionato con + o ridurlo con -.
- ▶ Nel campo di regolazione in basso passare da ore a minuti con < e >.
- ▶ Premere .
 - La durata di funzionamento viene impostata su «0h 00».
- ▶ Confermare l'inserimento con OK o continuare a sfogliare con >.



Premere il tasto  per abbandonare il menu e annullare la regolazione.

- Nel display viene visualizzata la durata di funzionamento sotto la zona di cottura.

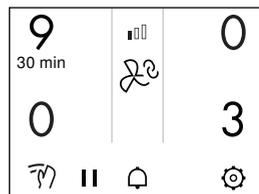


Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Tenere premuta per 1 secondo la zona di cottura con durata di funzionamento o premere 2 volte.
- ▶ Aumentare il valore selezionato con + o ridurlo con -.
- ▶ Nel campo di regolazione in basso passare da una posizione all'altra con < e >.
- ▶ Confermare l'inserimento con OK.

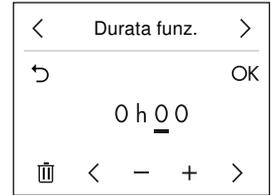


- Nel display viene visualizzata la durata di funzionamento modificata sotto la zona di cottura.



Termine anticipato della durata di funzionamento

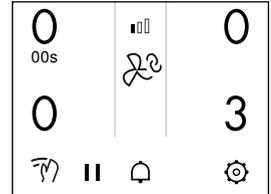
- ▶ Tenere premuta per 1 secondo la zona di cottura con una durata di funzionamento attiva o premere 2 volte.
- ▶ Premere .
 - La durata di funzionamento viene resettata su «0h 00».
- ▶ Confermare l'inserimento con **OK**.



Durata di funzionamento terminata

Una volta terminata la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata si spegne,
- viene emesso un segnale acustico,
- lampeggia «00s» sotto la zona di cottura.
- ▶ Spegnerne il segnale acustico e l'indicazione premendo la zona di cottura.



5.9 Utilizzare le funzioni di cottura

- | | | |
|---|---------------|---|
|  | Sciogliere | La funzione «Sciogliere» consente di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolato o miele a circa 40 °C. |
|  | Scaldavivande | La funzione «Scaldavivande» tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di circa 65 °C. |
|  | Lessare | La funzione «Lessare» consente di cuocere ad es. salsicce, cenerleri e pasta ripiena in acqua calda al di sotto del punto di ebollizione. |

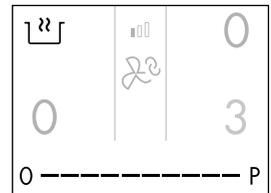
Attivazione della funzione di cottura

- ▶ Tenere la zona di cottura premuta per 1 secondo o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Funzioni di cottura» con < o >.
- ▶ Premere la selezione e confermare con **OK**.



Termine anticipato della funzione di cottura

- ▶ Premere la zona di cottura.
- ▶ Premere «0» sullo slider.
 - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.



5.10 Cottura comfort



Sorvegliare l'alimento per l'intera durata della funzione comfort, potrebbe traboccare, bruciare e prendere fuoco!

È possibile selezionare le funzioni seguenti:

	Ebollizione automatica	Il piano cottura riconosce il punto di ebollizione e mantiene la temperatura raggiunta. Si può avviare subito il processo di cottura ad es. di pasta o patate.
	Regolatore di temperatura automatico	Attivando la funzione, il piano cottura rileva la temperatura del fondo della stoviglia di cottura e la mantiene costante. In tal modo l'alimento continua a cuocere in modo uniforme.
	Cottura rapida automatica	Nel corso di una durata prestabilita, la zona di cottura funziona allo stadio di potenza 9. Trascorso tale lasso di tempo, la zona di cottura torna automaticamente allo stadio di cottura successivo impostato.

Ebollizione automatica



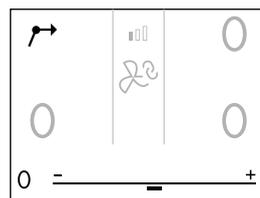
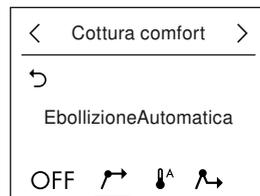
Per il corretto riconoscimento del punto di ebollizione va utilizzata esclusivamente acqua fredda senza aggiunta di sale o condimento. Si consiglia di utilizzare un coperchio. L'ebollizione automatica deve essere avviata unicamente su una zona di cottura spenta. La pentola di cottura non può essere spostata durante la fase di riscaldamento.

Quantità d'acqua minima e massima per ogni zona di cottura:

Diametro zona di cottura	Quantità d'acqua minima	Quantità d'acqua massima
180 mm	0,2 l	3 l di
210 mm	0,4 l	4 l di

Utilizzare l'ebollizione automatica

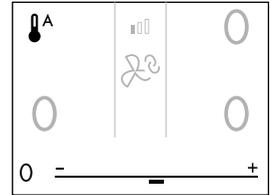
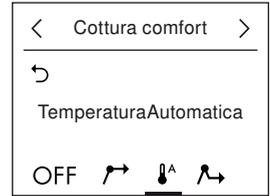
- ▶ Porre le stoviglie con acqua sulla zona di cottura desiderata.
- ▶ Tenere la zona di cottura premuta per 1 secondo o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Cottura comfort» con < o >.
- ▶ Premere  e confermare con OK.
 - Viene avviata l'ebollizione automatica.
 - Al raggiungimento del punto di ebollizione viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere .
 - Viene visualizzato lo slider.
 - È possibile regolare la cottura successiva con lo slider.
- ▶ Premendo «0» la funzione viene terminata. In alternativa si può disattivare la funzione selezionando OFF nella voce di menu «Cottura comfort».



Utilizzare il regolatore di temperatura automatico

Per questa funzione la zona di cottura deve essere in uso con le stoviglie.

- ▶ Tenere la zona di cottura premuta per 1 secondo o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Cottura comfort» con < o >.
- ▶ Premere  e confermare con OK.
 - Il regolatore di temperatura automatico viene avviato.
 - Quando la temperatura viene rilevata, il segnale acustico viene emesso per tre volte.
- ▶ Premere .
 - Viene visualizzato lo slider.
 - È possibile regolare la cottura successiva con lo slider.
- ▶ Premendo «0» la funzione viene terminata. In alternativa si può disattivare la funzione selezionando OFF nella voce di menu «Cottura comfort».



Cottura rapida automatica

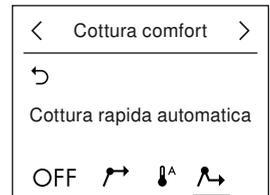
Tutte le zone di cottura sono dotate di una cottura rapida automatica attivabile. Con questa funzione, nella zona di cottura selezionata si attiva lo stadio di potenza «9» per una durata determinata (vedere la tabella). Trascorso questo periodo, il piano cottura torna allo stadio di cottura successivo precedentemente selezionato.

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

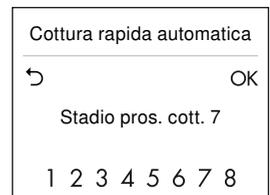
Utilizzare la cottura rapida automatica

Per l'attivazione della cottura rapida automatica occorre selezionare uno stadio di cottura successivo 1–8.

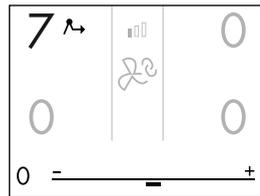
- ▶ Tenere la zona di cottura premuta per 1 secondo o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Cottura comfort» con < o >.
- ▶ Premere .



- ▶ Selezionare lo stadio di cottura successivo desiderato premendo il numero.
- ▶ Confermare l'inserimento con OK.
 - Si avvia la cottura rapida automatica.
 - La zona cottura viene visualizzata con lo stadio di cottura successivo selezionato.



- ▶ Premere la zona di cottura.
 - Viene visualizzato lo slider.
 - Premendo «0» la funzione viene terminata.



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

5.11 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (da 1 minuto fino a 99 ore e 59 minuti). Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

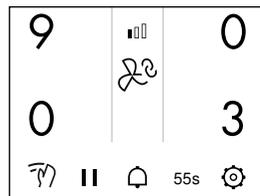
Regolazione del temporizzatore

- ▶ Premere .
- ▶ Aumentare il valore selezionato con **+** o ridurlo con **-**.
- ▶ Passare dalle ore ai minuti con **<** e **>**.
- ▶ Premere , il temporizzatore viene impostato su «00h 00».
- ▶ Confermare l'inserimento con **OK**.



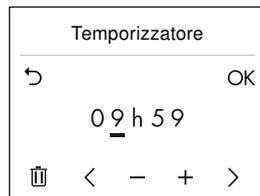
 Premere il tasto  per abbandonare il menu e annullare l'impostazione.

- ▶ Nel display viene visualizzato il tempo residuo del temporizzatore accanto a .



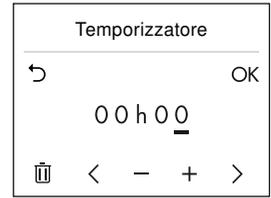
Modifica della durata residua del temporizzatore

- ▶ Premere  o le cifre del temporizzatore.
- ▶ Aumentare il valore selezionato con **+** o ridurlo con **-**.
- ▶ Passare dalle ore ai minuti con **<** e **>**.
- ▶ Confermare l'inserimento con **OK**.



Disattivazione anticipata del temporizzatore

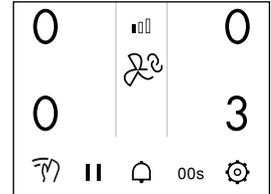
- ▶ Premere  o le cifre del temporizzatore.
- ▶ Premere .
 - Il temporizzatore viene impostato su «00h 00».
- ▶ Confermare l'inserimento con **OK**.



Temporizzatore scaduto

Trascorso il tempo del temporizzatore

- viene emesso un segnale acustico,
- accanto a  lampeggia «00s».
- ▶ Disattivare il segnale acustico e l'indicazione premendo «00s» o .



5.12 Pausa di cottura

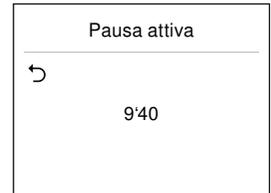
Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza «0». Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le regolazioni precedentemente selezionate.



Il regolatore di temperatura automatico ed ebollizione automatica vengono spenti mediante la pausa di cottura.

Attivazione della pausa di cottura

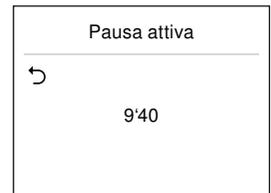
- ▶ Premere **II**.
 - Tutte le zone di cottura passano allo stadio di potenza «0».
 - Le durate di funzionamento vengono interrotte.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Se attivato, il regolatore di temperatura automatico e l'ebollizione automatica si spengono.



La pausa può durare al massimo 10 minuti. Se non viene interrotta durante questo periodo, l'apparecchio si spegne completamente.

Disattivazione della pausa di cottura

- ▶ Premere .
 - Tutte le zone di cottura tornano all'impostazione precedente.
 - Le durate di funzionamento ritornano attive.
 - Il regolatore di temperatura automatico e l'ebollizione automatica non possono essere ripristinati.



5.13 Protezione per la pulizia

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

Attivazione della protezione per la pulizia

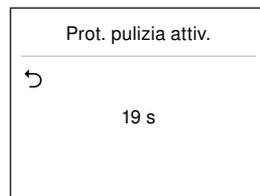
- ▶ Premere .
- La protezione per la pulizia è ora attivata per 20 secondi o fino a quando non viene interrotta nuovamente.



Disattivazione anticipata della protezione per la pulizia

La protezione per la pulizia può essere interrotta nei primi 3 secondi. Successivamente scompare .

- ▶ Premere .
- La protezione per la pulizia viene interrotta e l'apparecchio può nuovamente essere utilizzato.



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

5.14 Funzione di recall

Qualora il piano cottura dovesse spegnersi accidentalmente, potrà essere ripristinato con le impostazioni precedenti entro 5 secondi.

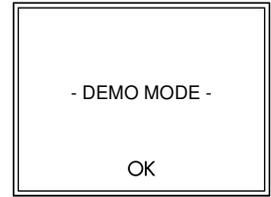
- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
- ▶ Premere **OK** per ripristinare le ultime impostazioni.
- ▶ Premere  per annullare la funzione.



Il regolatore di temperatura automatico e l'ebollizione automatica non possono essere ripristinati.

5.15 Modalità Demo

Questa impostazione consente al negozio specializzato di mettere l'apparecchio in modalità dimostrazione. L'impostazione permette di visualizzare le funzioni senza accendere l'apparecchio. Questa impostazione non è consigliata per l'uso privato.

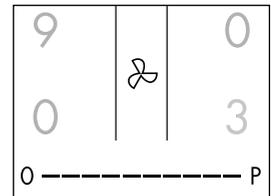


La modalità demo può essere disattivata unicamente da un tecnico di servizio.

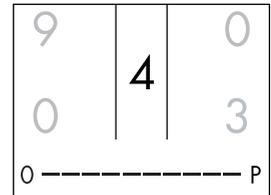
6 Uso della cappa aspirante

6.1 Accendere manualmente la cappa aspirante durante la cottura

- ▶ Premere .
 - La cappa aspirante viene evidenziata e appare lo slider.



- ▶ Premere sullo slider «0– P» o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio del ventilatore.
 - L'impostazione desiderata è regolabile fino a quando il display lampeggia.
 - Al rilascio dello slider viene acquisita l'impostazione.
 - Lo slider si spegne subito dopo l'ultimo inserimento.

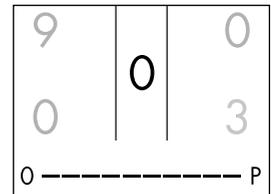


6.2 Stadio del ventilatore «P»

Lo stadio del ventilatore «P» è il più potente della cappa aspirante. Dopo 6 minuti, la cappa aspirante riporta automaticamente la potenza a uno stadio inferiore.

6.3 Spegnimento della cappa aspirante

- ▶ Premere lo stadio del ventilatore.
 - Lo stadio del ventilatore viene evidenziato e appare lo slider.
- ▶ Premere «0» sullo slider.
 - La cappa aspirante si spegne.



6.4 Ventilazione della stanza

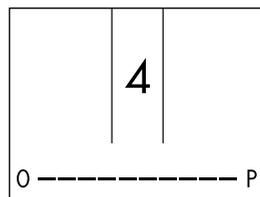
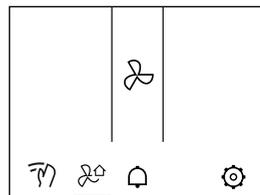
La ventilazione della stanza consente di depurare l'aria indipendentemente dall'utilizzo delle zone di cottura. La cappa aspirante viene accesa e spenta manualmente.



Mentre la ventilazione della stanza è in funzione non è possibile utilizzare le zone di cottura.

- ▶ Rimuovere in precedenza tutte le stoviglie di cottura collocate sulle zone di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
 - L'apparecchio si accende.
- ▶ Premere .
 -  appare sottolineato.
- ▶ Premere .
 - Compare lo slider.
- ▶ Impostare lo stadio del ventilatore desiderato.
 - Si attiva la ventilazione della stanza.

- ▶ Premendo  si disattiva nuovamente la funzione.
 - La cappa aspirante continua a funzionare in base allo spegnimento ritardato.

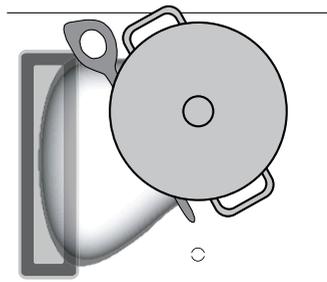


6.5 OptiLink

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 lo stadio di potenza adatto della cappa aspirante. È possibile selezionare le impostazioni seguenti:

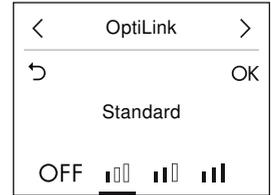
OFF	OFF	OptiLink disattivato
	Modo di funzionamento Silent	Rumori di aspirazione ridotti
	Modo di funzionamento Standard	Modalità standard
	Modo di funzionamento Intensivo	Potenza elevata per l'aspirazione dei fumi

- ▶ Utilizzare un cucchiaio da cucina per dirigere il vapore con il coperchio della pentola verso l'entrata della cappa aspirante.



Regolazione di OptiLink

- ▶ Tenere premuto  per 2 secondi o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «OptiLink» con < o >.
- ▶ Premere il modo di funzionamento desiderato e confermare con OK
 - Con l'attivazione di OptiLink vengono visualizzati i simboli ,  o  mediante  sul display.



Comportamento della cappa aspirante con OptiLink attivo

OptiLink attivo

- Dopo l'accensione, la cappa aspirante si attiva allo stadio del ventilatore 1, non appena uno stadio di potenza viene assegnato a una zona di cottura. Lo stadio 1 sulla cappa aspirante viene adeguato allo stadio di potenza del piano cottura in base al modo di funzionamento selezionato.
- La cappa aspirante regola lo stadio del ventilatore in base all'impostazione attuale del piano cottura.

Funzionamento manuale

- Quando il piano cottura è acceso senza zone di cottura in funzione, è possibile attivare la funzione di ventilazione della stanza con il funzionamento manuale.

Sovramodulazione manuale

- La sovrarmodulazione manuale è possibile in qualsiasi momento con piano cottura e OptiLink attivi. 3 minuti dopo l'ultima immissione OptiLink riprende il comando.

Spegnimento ritardato (solo con la funzione attiva)

- Dettagli sullo spegnimento ritardato (vedi pagina 26).
- Lo spegnimento ritardato si attiva non appena termina il processo di cottura.
- Mentre lo spegnimento ritardato è attivo,  è illuminato.

6.6 CleanAir

Con questa funzione viene attivata regolarmente la cappa aspirante dopo il funzionamento per depurare l'aria dai cattivi odori.

È possibile selezionare le impostazioni seguenti:

OFF	OFF	CleanAir disattivato
	Standard	Modalità standard. Ogni 60 minuti la cappa aspirante viene attivata allo stadio 1 per 10 minuti. Questa funzione non ha limiti temporali.
	Intensivo	Per 8 ore la cappa viene utilizzata allo stadio 1 per rimuovere gli odori più ostinati, quali p. es. l'odore di pesce o fondata.

Regolazione di CleanAir

- ▶ Tenere premuto  o  per 2 secondi o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «CleanAir» con < o >.
- ▶ Premere la selezione e confermare con OK
 - Quando la funzione è attiva si illumina il display CleanAir .



6.7 Spegnimento ritardato

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, il funzionamento della cappa aspirante può continuare per una durata definita allo stadio 1. In questo modo, gli odori residui della cottura vengano aspirati e la cappa aspirante si asciuga. Lo spegnimento ritardato viene attivato quando l'apparecchio era precedentemente in uso almeno su una zona di cottura con la cappa aspirante in funzione.

È possibile selezionare le impostazioni seguenti:

OFF	OFF	Spegnimento ritardato disattivato
10'	10 minuti	La cappa aspirante continua a funzionare per 10 minuti allo stadio 1.
20'	20 minuti	La cappa aspirante continua a funzionare per 20 minuti allo stadio 1.
30'	30 minuti	La cappa aspirante continua a funzionare per 30 minuti allo stadio 1.

Regolazione dello spegnimento ritardato

- ▶ Tenere premuto  o  per 2 secondi o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Spegnimento ritardato» con < o >.
- ▶ Premere la selezione e confermare con OK.
 - Quando la funzione è attiva si illumina il display Spegnimento ritardato .



6.8 Filtro

Con questa funzione viene visualizzato e regolato lo stato del filtro metallico del grasso e del filtro a carboni attivi.

È possibile selezionare le impostazioni seguenti:

	Stato	Visualizza lo stato dei filtri.
	Filtri a carboni attivi	Ripristinare il contatore del filtro a carboni attivi.
	Filtro metallico del grasso	Ripristinare il contatore del filtro metallico del grasso.

Ripristino del filtro

- ▶ Tenere premuto ϕ per 1 secondo per accendere l'apparecchio.
- ▶ Tenere premuto \mathcal{R} o \mathcal{R}° per 2 secondi o premere 2 volte.
- ▶ Selezionare la voce di menu «Filtro» con < o >.
- ▶ Premere la selezione \equiv o $\equiv\equiv$ e confermare con OK



7 Regolazioni utente

Panoramica delle regolazioni utente

- Sicurezza bambini
- Lingua
- Luminosità
- Volume
- Segnale dei tasti
- Ventilazione
- Indicazioni
- Regolazione di fabbrica

Adattamento della regolazione utente

Per modificare le regolazioni utente l'apparecchio deve essere acceso.

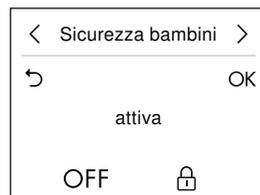
- ▶ Premere ϕ .
- ▶ Selezionare la pagina desiderata della regolazione utente mediante < o >.
- ▶ Eseguire l'impostazione desiderata.
- ▶ Confermare la regolazione con OK.
 - La regolazione viene memorizzata.
- ▶ Al fine di confermare più regolazioni utente modificate contemporaneamente, dopo ciascuna modifica continuare a sfogliare con < o > oppure confermare direttamente con OK.
- ▶ Per abbandonare le regolazioni utente senza salvare le modifiche premere \mathcal{R} .

7.1 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini rende più difficile l'attivazione dell'apparecchio da parte di bambini.

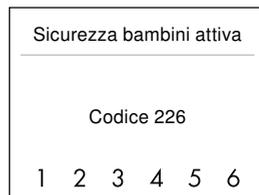
Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Selezionare la regolazione utente «Sicurezza bambini».
- ▶ Premere \mathcal{R} per attivare la sicurezza bambini.
- ▶ Confermare la regolazione con OK.



Bypassare la sicurezza bambini durante la cottura

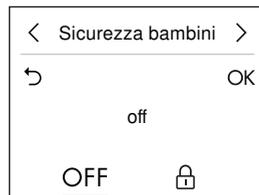
- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Al centro del display appare un codice che viene generato continuamente.
- ▶ Immettere il codice indicato mediante le cifre sottostanti.
 - All'inserimento di ciascuna cifra viene emesso un segnale acustico.
 - Dopo l'inserimento del codice, la sicurezza bambini viene bypassata e sarà possibile cucinare senza limiti.



Non appena l'apparecchio verrà spento nuovamente, la sicurezza bambini si riattiverà immediatamente.

Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Con la sicurezza bambini attivata, selezionare la regolazione utente «Sicurezza bambini».
- ▶ Premere **OFF** per disattivare la sicurezza bambini.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.2 Lingue

La lingua del display può essere modificata. Sono disponibili diverse lingue.

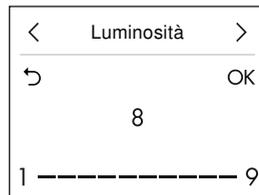
- ▶ Selezionare la regolazione utente «Lingue».
- ▶ La selezione delle lingue può essere modificata mediante < e > sottostante.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.3 Luminosità

La luminosità del display può essere modificata. Sono disponibili 9 livelli diversi.

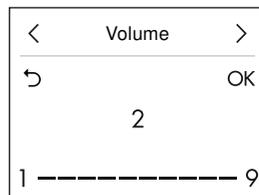
- ▶ Selezionare la regolazione utente «Luminosità».
- ▶ Selezionare i livelli di luminosità «1–9» sullo slider.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.4 Volume

Il volume dei segnali dei tasti può essere modificato. Sono disponibili 9 volumi diversi.

- ▶ Selezionare la regolazione utente «Volume».
- ▶ Selezionare i livelli di volume «1-9» sullo slider.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.5 Segnale dei tasti

Il segnale del tasto può essere attivato e disattivato.

- ▶ Selezionare la regolazione utente «Segnale dei tasti».
- ▶ Premere  per attivare il segnale dei tasti.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.6 Ventilazione

La ventilazione della cappa aspirante può essere modificata. È possibile commutare tra circolazione dell'aria  e aria di scarico .

- ▶ Selezionare la regolazione utente «Ventilazione».
- ▶ Selezionare la modalità di ventilazione desiderata.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.7 Indicazioni

I messaggi che compaiono all'avvio dell'apparecchio possono essere disattivati.

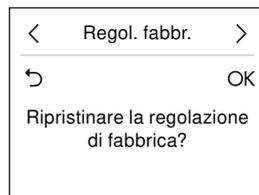
- ▶ Selezionare la regolazione utente «Indicazioni».
- ▶ Premere  per disattivare i messaggi.
- ▶ Confermare la regolazione con **OK**.



7.8 Regolazione di fabbrica

Le regolazioni utente modificate si possono ripristinare in base alla regolazione di fabbrica.

- ▶ Selezionare la regolazione utente «Regolazione di fabbrica».
- ▶ Premere **OK** per ripristinare l'apparecchio alla regolazione di fabbrica.
- ▶ Confermare con **OK**.



Le seguenti funzioni sono definite nell'apparecchio come regolazione di fabbrica:

Funzione	Regolazione di fabbrica
Sicurezza bambini	OFF
Lingue	Tedesco
Luminosità	Stadio 9 (forte)
Volume	Stadio 5 (medio)
Segnale dei tasti	OFF
Ventilazione	Circolazione dell'aria
Indicazioni	ON
OptiLink	Modo di funzionamento Standard
Spegnimento ritardato	20 minuti
CleanAir	OFF

8 Cura e manutenzione

8.1 Superfici in vetroceramica



**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.

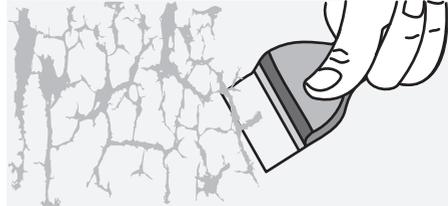
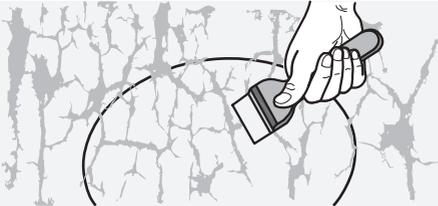
- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detergente.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico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

- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di prodotto anticalcare, come aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato utilizzare un detergente (vedi pagina 32) idoneo.

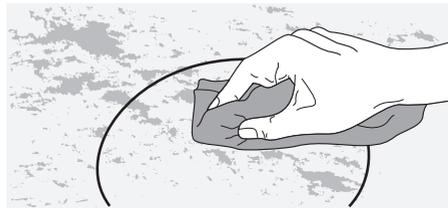
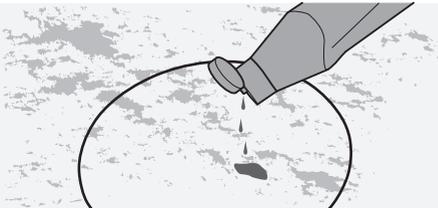
Pulizia

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

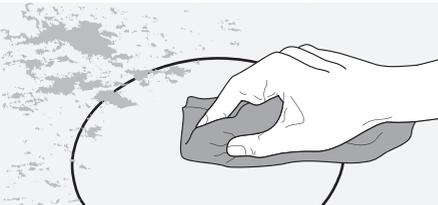
- ▶ Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 32) 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.



Detergenti

Vetroceramica con vetro standard



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

8.2 Cappa aspirante



Accertarsi che non penetri acqua nell'apparecchio. La presenza di acqua all'interno dell'apparecchio può provocare danni.

Penetrazione di liquido nell'apertura della cappa aspirante: pulire e asciugare subito. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive, lane metalliche ecc. per la pulizia, perché danneggerebbero la superficie.

Pulizia del lato interno

- ▶ Spegnerne l'apparecchio. **La cappa aspirante deve essere spenta!**
- ▶ Rimuovere la cassetta del filtro dall'apparecchio.
- ▶ Con modo di circolazione dell'aria: rimuovere il filtro a carboni attivi dall'apparecchio.
- ▶ Pulire con un panno pulito, tiepido e umido aggiungendo un po' di detergente delicato. All'occorrenza utilizzare una spazzola morbida,
- ▶ quindi asciugare bene con carta da cucina.

Pulire la cassetta dei filtri metallici del grasso

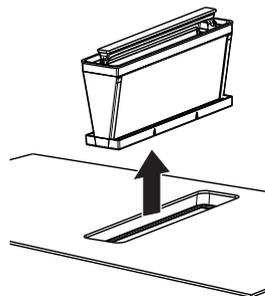
La cassetta dei filtri contiene i filtri metallici del grasso. In condizioni d'uso normali i filtri metallici del grasso devono essere puliti almeno una volta al mese o comunque ogni volta che si illumina l'allarme di indicazione di saturazione . La cura ottimale dei filtri metallici del grasso preserva la loro funzionalità negli anni.



Non danneggiare la cassetta dei filtri durante l'inserimento e l'estrazione.

Smontare la cassetta dei filtri

- ▶ Spegnerne l'apparecchio.
- ▶ Sollevare la cassetta dei filtri sull'impugnatura ed estrarre completamente verso l'alto.
 - I filtri metallici del grasso sono visibili.



Lavare la cassetta dei filtri

- ▶ Lavare la cassetta dei filtri in lavastoviglie.
- ▶ Selezionare il programma per lavastoviglie «Intensivo» o «Forte».

 I filtri metallici del grasso possono scolorirsi leggermente a causa del lavaggio, tuttavia questo non pregiudica in alcun modo il loro funzionamento.

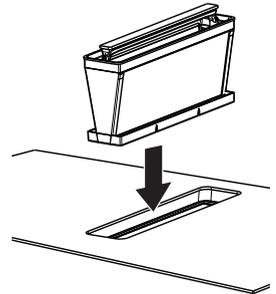
Se non si ha a disposizione una lavastoviglie:

- ▶ lasciare la cassetta dei filtri in ammollo in un bagno di acqua calda e detersivo per circa 2 ore e successivamente pulire con una spazzola morbida per stoviglie. Sciacquare bene con acqua fredda pulita e asciugare bene con carta da cucina.
 - La cassetta dei filtri pulita è nuovamente pronta per l'uso.

 La cassetta dei filtri metallici del grasso può essere lavata in lavastoviglie. A tale scopo deve essere posizionata all'interno della lavastoviglie con l'impugnatura rivolta verso il basso o di lato.

Montaggio della cassetta del filtro

- ▶ Il montaggio avviene nella sequenza inversa.
- ▶ Accertarsi che la cassetta dei filtri sia completamente inserita.



Resettare l'allarme di indicazione di saturazione dei filtri metallici del grasso

- ▶ Premere i filtri metallici del grasso  nel display.
 - Compare il menu «Filtro».
- ▶ Resettare i filtri nel modo descritto.



 In alternativa l'allarme di indicazione di saturazione può essere raggiunto anche dal menu «Filtro» della cappa aspirante.

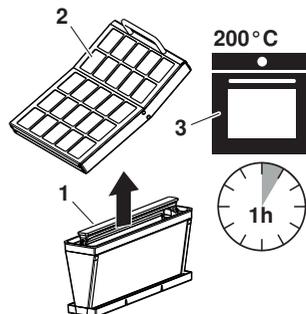
Pulire il filtro a carboni attivi

In condizioni d'uso normali il filtro a carboni attivi deve essere pulito e rigenerato ogni 3–6 mesi, in ogni caso quando compare l'allarme di indicazione di saturazione. Non superare i 5–8 cicli di rigenerazione, a seconda dell'utilizzo. Con una cura ottimale, la durata massima del filtro a carboni attivi è di 3 anni. Il filtro a carboni attivi sporco può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici o in un centro di riciclaggio specifico.

 **Spegnere l'apparecchio. La cappa aspirante deve essere spenta e le funzioni spegnimento ritardato, CleanAir o ventilazione della stanza disattivate. Il ventilatore deve essere disattivato.**

Smontaggio, pulizia e rigenerazione

- ▶ Smontare la cassetta dei filtri 1.
- ▶ Rimuovere il filtro a carboni attivi 2 dall'apparecchio tirando dall'impugnatura.
- ▶ Scaldare il filtro a carboni attivi 2 nel forno 3. in
- ▶ Selezionare calore sopra e sotto o aria calda a 200 °C e rigenerare il filtro sulla griglia per 60 minuti.
- ▶ Lasciar raffreddare.
- ▶ Il montaggio avviene nella sequenza inversa.



⚠ Dopo la rigenerazione a caldo in forno, lasciar raffreddare il filtro a carboni attivi prima di montarlo. Pericolo di ustioni!

💡 Smaltire i filtri a carboni attivi sporchi e non più rigenerabili in un centro di riciclaggio specifico.

Resettare l'allarme di indicazione di saturazione del filtro a carboni attivi

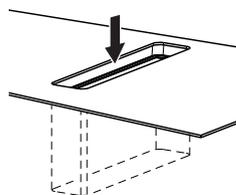
- ▶ Premere sul filtro a carboni attivi  nel display.
 - Compare il menu «Filtro».
- ▶ Resettare i filtri nel modo descritto.



💡 In alternativa l'allarme di indicazione di saturazione può essere raggiunto anche dal menu «Filtro» della cappa aspirante.

Pulire la vasca di raccolta

- ▶ Spegnerne l'apparecchio. La cappa aspirante deve essere spenta. Le funzioni spegnimento ritardato, CleanAir o ventilazione della stanza sono disattivate. Il ventilatore deve essere disattivato.
- ▶ Rimuovere la cassetta dei filtri.
- ▶ Pulire dapprima la vasca di raccolta dallo sporco grossolano e dal liquido accumulato utilizzando della carta da cucina.
- ▶ Successivamente pulire la vasca di raccolta con un panno pulito, tiepido e umido aggiungendo un po' di detergente delicato; all'occorrenza utilizzare una spazzola morbida, quindi asciugare bene con carta da cucina.

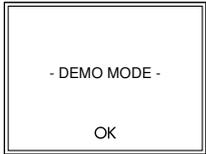
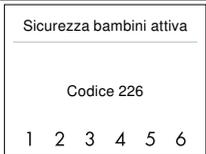
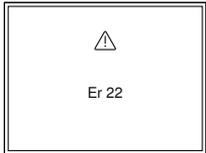


9 Eliminare autonomamente i guasti

In questo capitolo sono elencati i guasti che possono essere eliminati facilmente dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se non è possibile eliminare il guasto, contattare il servizio clienti. Prima di contattare il servizio clienti:

- ▶ annotare il numero SN (indicato sulla targhetta di identificazione)
- ▶ stilare un appunto sulla sequenza che ha portato al guasto.

Indicazione sul display	Possibile causa	Rimedio/misure								
 <p>Azionamento continuo Abilitare o pulire il tasto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto è stato mantenuto premuto per più di 10 secondi. ▪ Sul pannello dei comandi si trova del cibo traboccato. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il liquido dal display. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto. 								
 <p>Azionamento multiplo Abilitare o pulire i tasti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto (pentola, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. ▪ Sul pannello dei comandi si trova del cibo traboccato. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il liquido dal display. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto. 								
 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. 								
 e «0» lampeggiano a intermitenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. 	<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	5	6	7	8	9
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	02:00	08:30	06:30	05:30	04:30	03:30	03:00	02:30	02:00	01:30

Indicazione sul display	Possibile causa	Rimedio/misure
Nel display si illuminano «A0» o «EC»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il programma automatico è stato interrotto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La pentola è stata spostata o allontanata dalla zona di cottura. ▶ Centrare la pentola. ▶ Pentola troppo piccola selezionata. ▶ Stoviglie non sufficientemente idonee all'induzione.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La modalità demo è attivata. 	<p>La modalità demo deve essere disattivata unicamente da un tecnico di servizio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contattare il servizio clienti.
Lo stadio di potenza selezionato e  lampeggiano a intermittenza nel display	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione. ▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo, vedere il paragrafo Stoviglie di cottura (vedi pagina 10). ▶ Il fondo delle stoviglie di cottura deve presentare un diametro minimo di 10 cm.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attenersi alle prescrizioni per l'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo «Regolazioni utente» (vedi pagina 27). ▶ Spegnere o bypassare la sicurezza bambini.
«E» e «8» lampeggiano a intermittenza nel display	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria per il raffreddamento del piano cottura, ad es. della carta. ▪ Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto presente nel cassetto sotto il piano cottura. ▶ Tacitare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ▶ Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto. ▶ Prendere nota del numero d'errore ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione (vedi pagina 47). ▶ Contattare il servizio clienti.
	<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 (vedi pagina 47). ▶ Contattare il servizio clienti.

Indicazione sul display	Possibile causa	Rimedio/misure
«E6» o «E9» lampeggiano o si illuminano nel display	<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 (vedi pagina 47). ▶ Contattare il servizio clienti.
Nel display si illumina «Er57» e viene emesso un segnale acustico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il display si è surriscaldato, ad es. perché sul display sono presenti stoviglie di cottura o alimenti caldi. ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria per il raffreddamento del piano cottura, ad es. della carta. ▪ Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere immediatamente dal display le stoviglie di cottura calde o gli alimenti traboccati. ▶ Tacitare l'allarme premendo il tasto . ▶ Rimuovere l'oggetto presente nel cassetto sotto il piano cottura. ▶ Tacitare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ▶ Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto. ▶ Prendere nota del numero d'errore ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Contattare il servizio clienti.



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.

9.1 Ulteriori problemi possibili

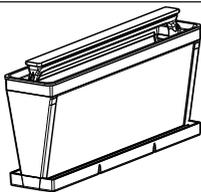
Guasto	Possibile causa	Rimedio/misure
L'apparecchio non funziona e il display è spento.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso. ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. ▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserrire l'interruttore automatico. ▶ Controllare l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
Il ventilatore non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In presenza di un contatto per finestra, verificare se la finestra è aperta. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aprire la finestra.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/misure
L'apparecchio aspira i fumi in modo insufficiente.	▪ I filtri metallici del grasso sono sporchi.	▶ Pulire i filtri metallici del grasso.
	▪ Solo per il modo di circolazione dell'aria: il filtro a carboni attivi è saturo.	▶ Sostituire il filtro a carboni attivi.
	▪ Solo per il modo di scarico dell'aria: non vi è un apporto sufficiente di aria esterna.	▶ Garantire un apporto sufficiente di aria esterna.

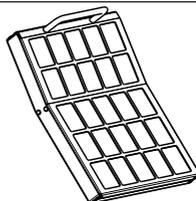
Guasto	Possibile causa	Rimedio/misure
Vi è del liquido all'interno dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli alimenti sono traboccati. ▪ Penetrazione di liquido nell'apertura della cappa aspirante. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnere immediatamente l'apparecchio. ▶ Rimuovere la cassetta del filtro e asportare liquido e sporco dalla vasca di raccolta. ▶ Con modo di circolazione dell'aria: rimuovere il filtro a carboni attivi dall'apparecchio tirando dall'impugnatura. ▶ Con un panno rimuovere il liquido nell'area visibile sotto la vasca di raccolta.
Odore sgradevole proveniente dalla cappa aspirante.	▪ Del liquido maleodorante si è seccato all'interno dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulire la cassetta del filtro e la vasca di raccolta; vedere il paragrafo relativo alla pulizia della Cappa aspirante (vedi pagina 32). ▶ Pulire il lato interno dell'apparecchio; vedere il paragrafo relativo alla pulizia della Cappa aspirante (vedi pagina 32). ▶ L'odore persiste: chiamare il servizio assistenza.

10 Accessori e ricambi

Cassetta dei filtri



Filtro a carboni attivi



11 Dati tecnici

11.1 Piano cottura

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Descrizione	Unità	Valore			
Numero del modello		31095			
Denominazione dei modelli		CCT2T-31095			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø18	ø21	ø21	ø18
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	178,7	176	175,7	176,1
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	176,6			

11.2 Cappa aspirante

Ai sensi del Regolamento UE n. 65/2014 e n. 66/2014

Descrizione	Abbreviazioni	Unità	Valore
Marchio	-	-	V-ZUG SA
Numero del modello	-	-	CCT2T-31095
Consumo energetico annuo	AEC _{hood}	kWh/a	34,1
Indice di efficienza energetica	EEI _{hood}	%	45,4
Classe di efficienza energetica	EEC	-	A
Efficienza fluidodinamica	FDE _{hood}	%	31,7
Classe di efficienza fluidodinamica	FDEC	-	A
Efficienza luminosa	LE _{hood}	Lux/W	-
Classe di efficienza luminosa	LEC	-	-
Efficienza di filtraggio dei grassi	GFE _{hood}	%	87,9
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	GFEC	-	B
Flusso d'aria a velocità minima	Q _{min}	m ³ /h	130,8
Flusso d'aria a velocità massima (eccetto stadio di funzionamento intensivo o rapido)	Q _{max}	m ³ /h	520,9
Flusso d'aria durante il modo di funzionamento a stadio intensivo o rapido	Q _{boost}	m ³ /h	595,6
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore a velocità minima	SPE _{min}	dBA	34
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore a velocità massima	SPE _{max}	dBA	67

11 Dati tecnici

Descrizione	Abbreviazioni	Unità	Valore
Potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore durante il modo di funzionamento a stadio intensivo o rapido	SPE_{boost}	dBA	70
Potenza assorbita misurata da spento	P_0	W	0,0
Potenza assorbita misurata in posizione di attesa (stand-by)	P_s	W	0,29
Fattore di incremento nel tempo	f	-	0,9
Portata d'aria in volume misurata nel punto di massima efficienza	Q_{BEP}	m ³ /h	236,9
Pressione dell'aria misurata nel punto di massima efficienza	P_{BEP}	PA	524
Potenza elettrica in ingresso misurata nel punto di massima efficienza	W_{BEP}	W	108,8
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W_L	W	-
Intensità luminosa media del sistema di illuminazione sulla piastra di cottura	E_{middle}	lux	-
Livello di potenza sonora	L_{wa}	dBA	67

12 Smaltimento

12.1 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.

12.2 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.

12.3 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.

Indirizzi importatori

			
AU/NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
AT/BE/ DE/FR/ NL/LU	V-ZUG Europe BVBA Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. One Pancras Square Gridiron Building N1C 4G London GREAT BRITAIN	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	DIBS Ltd. (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE

13 Indice analitico

A		
Accendere l'apparecchio	13	
Accessori	39	
Ambito di validità	2	
Apparecchio		
Smaltimento	41	
Assistenza tecnica	47	
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	
C		
Cappa aspirante	12	
accensione manuale	23	
Disattivare	23	
Filtro a carboni attivi	33	
Lavare la cassetta dei filtri	33	
Montare la cassetta dei filtri	33	
Pulire i filtri metallici del grasso	32	
Pulizia del lato interno	32	
Resetare l'indicazione di saturazione dei filtri metallici del grasso	33	
Resetare l'indicazione di saturazione del filtro a carboni attivi	34	
Smontare la cassetta dei filtri	32	
CleanAir	25	
Impostare	26	
Cottura a risparmio energetico	12	
Cottura comfort	18	
Cottura flessibile	10	
Cottura rapida automatica	19	
Utilizzare	19	
Cura e manutenzione	30	
D		
Dati tecnici	39	
Denominazione del modello	2	
Descrizione dell'apparecchio	9	
Disinserimento di sicurezza	35	
Domande tecniche	47	
Durata di funzionamento	15	
Impostare	16	
Modificare	16	
Terminare anticipatamente	17	
terminata	17	
E		
Ebollizione automatica	18	
Utilizzare	18	
Elementi di comando e d'indicazione	9	
Display	9	
Eliminazione dei guasti	35	
F		
Filtro	26	
Ripristinare	27	
Funzionamento dei piani cottura a induzione	10	
Funzione di cottura		
Attivare	17	
Terminare anticipatamente	17	
Funzione di recall	22	
G		
Gestione della potenza	15	
Guida rapida	48	
I		
Impostare lo stadio di potenza	14	
Indicazione del calore residuo	15	
Indicazioni	29	
Indirizzi importatori	42	
L		
Lessare	17	
Lingue	28	
Luminosità	28	
M		
Modalità demo	23	
Temporizzatore	20	
Modo di circolazione dell'aria	13	
Modo di scarico dell'aria	12	
N		
Note	45	
Numero di serie (SN)	47	
O		
OptiLink	24	
Impostare	25	
P		
Panoramica degli apparecchi	9	
Pausa di cottura	21	
Attivare	21	
Disattivare	21	
Posizione della pentola	12	
PowerPlus	15	
Prima messa in funzione	9	
Prodotti detergenti		
Vetroceramica	32	
Prolungamento della garanzia	47	
Protezione per la pulizia	22	
Attivare	22	

Disattivazione anticipata.....	22
Pulire la vasca di raccolta.....	34

R

Regolatore di temperatura automatico.....	19
Regolazione di fabbrica.....	30
Regolazioni utente.....	27
Adattamento.....	27
Panoramica.....	27
Ricambi.....	39
Riconoscimento della pentola.....	10
Rumori durante il funzionamento.....	12

S

Scaldavivande.....	17
Scheda tecnica del prodotto	
Cappa aspirante.....	39
Piano cottura.....	39
Sciogliere.....	17
Segnale dei tasti.....	29
Sicurezza bambini.....	27
Attivare.....	27
bypassare.....	28
Disattivare.....	28
Simboli.....	4
Smaltimento.....	41
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali.....	4
Spegnere la zona di cottura.....	15
Spegnimento ritardato.....	26
Impostare.....	26
Stadio del ventilatore P.....	23
Stoviglie di cottura	
Stoviglie di cottura idonee.....	10
Stoviglie di cottura rivestite.....	12

T

Targhetta dei collegamenti.....	47
Temporizzatore.....	20
disattivazione anticipata.....	21
Impostare.....	20
scaduto.....	21
Tipo.....	2

U

Uso del piano cottura.....	13
Uso della cappa aspirante.....	23
Uso generale.....	13

V

Ventilazione.....	29
Ventilazione della stanza.....	24
Volume.....	29

14 Note

15 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 online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza

→ Registrazione garanzia. 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:

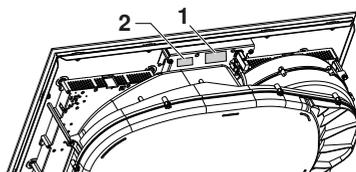
SN: _____ **Apparecchio:** _____

Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si conta 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

Seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Numero assistenza, potete trovare il numero di telefono del centro di servizio V-ZUG a voi più vicino.

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

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 servizi avanzati.

Brevi istruzioni

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

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Impostare la zona di cottura o la cappa aspirante

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata o la cappa aspirante.
- ▶ Premere sullo slider «0-P» o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Spegnere la zona di cottura o la cappa aspirante

- ▶ Premere la zona di cottura desiderata o la cappa aspirante.
- ▶ Premere «0» sullo slider.

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.



1153693-01

