

# Istruzioni per l'uso

CookTop V4000 I604 | I704

Piano cottura a induzione

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

**Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.**

### **Modifiche**

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

### **Ambito di validità**

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

| <b>Denominazione del modello</b> | <b>Numero del modello</b> | <b>Tipo</b>   |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|
| CookTop V4000 I604               | 31115                     | CTI4T64MMSOLD |
| CookTop V4000 I704               | 31116                     | CTI4T74MMSOLD |

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

# Indice

|          |  |           |           |  |           |
|----------|--|-----------|-----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Avvertenze di sicurezza</b>                               | <b>4</b>  | 5.1       | Connettere il piano cottura alla cappa aspirante .<br>20 |           |
| 1.1      | Simboli utilizzati.....                                      | 4         | 5.2       | Disattivare OptiLink .....                               | 20        |
| 1.2      | Avvertenze generali di sicurezza .....                       | 4         | <b>6</b>  | <b>Regolazioni utente</b>                                | <b>20</b> |
| 1.3      | Avvertenze di sicurezza specifiche<br>dell'apparecchio ..... | 5         | 6.1       | Modifica delle regolazioni utente.....                   | 21        |
| 1.4      | Avvertenze per l'uso.....                                    | 5         | <b>7</b>  | <b>Cura e manutenzione</b>                               | <b>22</b> |
| <b>2</b> | <b>Prima messa in esercizio</b>                              | <b>8</b>  | 7.1       | Detergenti.....  | 23        |
| <b>3</b> | <b>Il vostro apparecchio</b>                                 | <b>8</b>  | <b>8</b>  | <b>Eliminare autonomamente i guasti</b>                  | <b>24</b> |
| 3.1      | Panoramica degli apparecchi .....                            | 8         | 8.1       | Messaggi di guasto.....                                  | 24        |
| 3.2      | Elementi di comando e d'indicazione .....                    | 9         | 8.2       | Ulteriori problemi possibili .....                       | 25        |
| 3.3      | Funzionamento dei piani cottura a induzione.....<br>9        |           | <b>9</b>  | <b>Dati tecnici</b>                                      | <b>26</b> |
| 3.4      | Riconoscimento della pentola.....                            | 10        | 9.1       | Scheda tecnica del prodotto .....                        | 26        |
| 3.5      | Cottura flessibile .....                                     | 10        | <b>10</b> | <b>Smaltimento</b>                                       | <b>27</b> |
| 3.6      | Stoviglie di cottura.....                                    | 10        | <b>11</b> | <b>Indice analitico</b>                                  | <b>28</b> |
| 3.7      | OptiGlass.....   | 12        | <b>12</b> | <b>Note</b>  | <b>30</b> |
| <b>4</b> | <b>Utilizzo</b>  | <b>13</b> | <b>13</b> | <b>Service &amp; Support</b>                             | <b>31</b> |
| 4.1      | Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....<br>13         |           |           |  |           |
| 4.2      | Regolazione della zona di cottura.....                       | 13        |           |  |           |
| 4.3      | Spegnimento di una zona di cottura.....                      | 13        |           |  |           |
| 4.4      | Indicazione del calore residuo.....                          | 13        |           |  |           |
| 4.5      | Tabella degli stadi di potenza .....                         | 13        |           |  |           |
| 4.6      | Funzione scioglimento.....                                   | 14        |           |  |           |
| 4.7      | Funzione di mantenimento del calore .....                    | 14        |           |  |           |
| 4.8      | Funzione bollitura .....                                     | 14        |           |  |           |
| 4.9      | PowerPlus .....  | 15        |           |  |           |
| 4.10     | Funzione Bridge.....   | 15        |           |  |           |
| 4.11     | Cottura rapida automatica .....                              | 16        |           |  |           |
| 4.12     | Durata di funzionamento .....                                | 16        |           |  |           |
| 4.13     | Temporizzatore.....  | 18        |           |  |           |
| 4.14     | Sicurezza bambini .....                                      | 18        |           |  |           |
| 4.15     | Funzione di ripristino.....                                  | 19        |           |  |           |
| 4.16     | Pausa di cottura.....  | 19        |           |  |           |
| 4.17     | Protezione per la pulizia.....                               | 19        |           |  |           |
| <b>5</b> | <b>OptiLink</b>  | <b>20</b> |           |  |           |

# 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:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non uti-

lizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.

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

### 1.4 Avvertenze per l'uso

#### Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/electricista 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 vande o succhi contenenti zucchero sulle zone di cottura calde perché potrebbero rovinare la superficie. Se, ciò nonostante, sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica finché sono ancora caldi.
- Date le macchie difficili da pulire che possono lasciare, le pentole con fondo in rame o alluminio puro non dovrebbero essere utilizzate per cucinare. Infatti, se non vengono rimosse con un detergente adeguato immediatamente dopo la cottura, tali macchie potrebbero aderire in modo permanente e rovinare definitivamente l'estetica della vetroceramica.
- Strisciare padelle e stoviglie di cottura sulla vetroceramica provoca graffi. Per evitare questo antiestetico risultato, ricordarsi di sollevarle durante gli spostamenti.
- Il piano cottura è un oggetto d'uso comune: tracce d'usura come graffi o segni visibili lasciati da padelle e stoviglie di cottura sono normali. Un uso intenso causa segni d'usura più marcati; tuttavia questo non giustifica reclami, poiché l'apparecchio continua a funzionare senza alcun problema. La sicurezza è garantita in qualsiasi momento.
- Non esiste un vetro completamente antigraffio: anche il vetro zaffiro utilizzato negli orologi può subire scalfitture. Dal punto di vista qualitativo, la vetroceramica impiegata è la migliore sul mercato.

## 2 Prima messa in esercizio



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



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



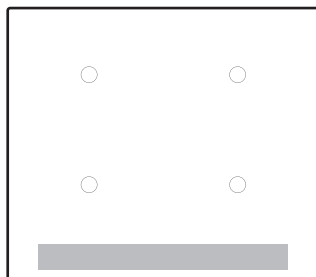
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

## 3 Il vostro apparecchio

### 3.1 Panoramica degli apparecchi

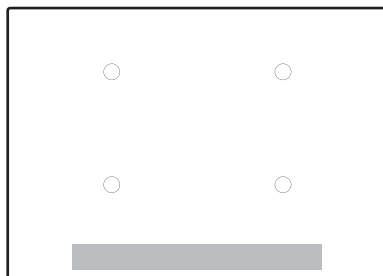
#### CookTop V4000 I604

- 4 zone di cottura regolabili  
18 × 20 cm



#### CookTop V4000 I704

- 4 zone di cottura regolabili  
18 × 20 cm

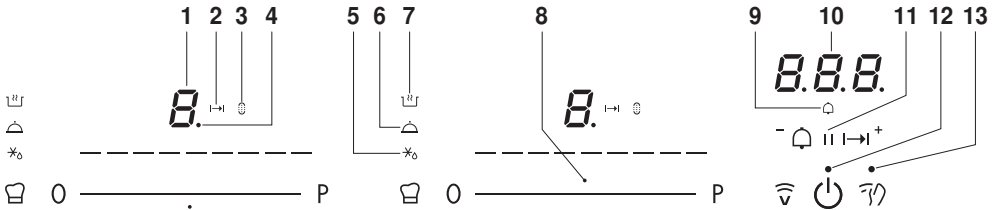




## 3.2 Elementi di comando e d'indicazione



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



### Tasti

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | Tasto multifunzione                          |  | Apparecchio ON/OFF                                |
|  | Slider (regolazione dello stadio di potenza) |  | Protezione per la pulizia/pausa di cottura ON/OFF |
|  | PowerPlus                                    |  | Temporizzatore/funzione come tasto -              |
|  | Salvare le regolazioni utente                |  | Durata di funzionamento/funzione come tasto +     |

### Indicatori

- |          |   |           |   |
|----------|---|-----------|---|
| <b>1</b> | Stadio di potenza della zona di cottura                 | <b>8</b>  | Attribuzione slider alla zona di cottura                  |
| <b>2</b> | Durata di funzionamento attivata                        | <b>9</b>  | Temporizzatore attivato                                   |
| <b>3</b> | Funzione Bridge attivata                                | <b>10</b> | Durata di funzionamento/temporizzatore                    |
| <b>4</b> | Durata di funzionamento attivata per la zona di cottura | <b>11</b> | Pausa attivata  |
| <b>5</b> | Funzione scioglimento attivata                          | <b>12</b> | Piano cottura acceso                                      |
| <b>6</b> | Funzione di mantenimento del calore attivata            | <b>13</b> | Protezione per la pulizia attivata/ripristino disponibile |
| <b>7</b> | Funzione bollitura attivata                             |           |   |

## 3.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

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

I piani cottura a induzione:

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



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


### 3.4 Riconoscimento della pentola

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


- Se una stoviglia di cottura viene collocata su una zona di cottura prima dell'accensione, nel display corrispondente si illumina **U**.
- 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 **U** iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se, con uno stadio di potenza impostato, non viene rilevata alcuna stoviglia sulla zona di cottura per un periodo di 10 minuti,
  - la zona di cottura si spegne,
  - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi se non è accesa nessun'altra zona di cottura.

### 3.5 Cottura flessibile

Quando si utilizza la funzione di cottura flessibile, non vengono visualizzate le singole zone di cottura.

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



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.

Se una pentola di dimensioni grandi va a coprire due zone di cottura, queste possono essere unite fra loro utilizzando la funzione Bridge.

### 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 12,5-22 cm).

Per verificare se le stoviglie presentano questa caratteristica, assicurarsi 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.

### 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

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



**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.

## 3.7 OptiGlass

Nei piani cottura con OptiGlass la superficie in vetro è dotata di un rivestimento supplementare.

Tale rivestimento è più duro e resistente e meno soggetto ai graffi rispetto alle superfici in vetro non rivestite. Rispettare le indicazioni per la cura e la manutenzione.



In condizioni normali la superficie in vetro dovrebbe graffiarsi in misura nettamente minore mentre si cucina. D'altra parte anche un granello di sabbia molto spigoloso sotto a una pentola, ad esempio, può lasciare dei graffi.

### Illuminazione

- ▶ Per l'illuminazione dei piani cottura con rivestimento OptiGlass si raccomanda l'impiego di lampade alogene o LED.








L'eventuale illuminazione dei piani cottura con rivestimento OptiGlass con lampade fluorescenti provoca un aspetto della superficie in vetro con colori cangianti.


## 4 Utilizzo

### 4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

- ▶ Accendere l'apparecchio: Toccare il tasto .
  - Il punto luminoso del tasto  si accende.
  - In tutti gli indicatori degli stadi di potenza si illumina brevemente .
  - Se una stoviglia si trova su una zona di cottura,  si illumina sul display dello stadio di potenza corrispondente.
  - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegner l'apparecchio: Toccare il tasto .

### 4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider  — associato alla zona di cottura desiderata o fare scorrere il dito su di esso per regolare lo stadio di potenza.


### 4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Toccare lo stadio di potenza «0» dello slider o fare scorrere il dito fino allo «0».
  - Se non vengono effettuate ulteriori regolazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

### 4.4 Indicazione del calore residuo

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

Con il piano cottura acceso,


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

### 4.5 Tabella degli stadi di potenza



| Stadio di potenza   | Processo di cottura                          | Applicazione pratica   |
|---|--|--|
|  | 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 |
| <b>1</b>  | Sciogliere, rigenerare delicatamente         | Burro, cioccolato, gelatina, salse                                   |
| <b>2</b>  |  |  |
| <b>3</b>  | Mettere a mollo                              | Riso   |
| <b>4</b>  | Proseguire la cottura, ridurre, stufare      | Verdure, patate, salse, frutta, pesce                                |
| <b>5</b>  |  |  |
| <b>6</b>  | Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento | Piatti a base di pasta, zuppe, brasati                               |
| <b>7</b>  | Arrostire delicatamente                      | Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri                 |

| Stadio di potenza | Processo di cottura    | Applicazione pratica          |
|-------------------|------------------------|-------------------------------|
| B                 | Arrostire, friggere    | Carne, patate fritte          |
| G                 | Cuocere ai ferri       | Bistecche                     |
| P                 | Riscaldare rapidamente | Portare l'acqua a ebollizione |

## 4.6 Funzione scioglimento

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

### Attivare la funzione di scioglimento

- ▶ Toccare 1 volta il tasto .
  - Il simbolo  si accende.




### Disattivare la funzione scioglimento

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider 0 — P o spegnere la funzione selezionando «0».

## 4.7 Funzione di mantenimento del calore

La funzione di mantenimento del calore  tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di circa 65 °C.


### Attivare la funzione scaldavivande

- ▶ Toccare 2 volte il tasto .
  - Il simbolo  si accende.
  - Sul display dello stadio di potenza si illumina .

### Disattivare la funzione scaldavivande

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider 0 — P o spegnere la funzione selezionando «0».

## 4.8 Funzione bollitura



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



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.

### Attivare la funzione lessare

- ▶ Toccare 3 volte il tasto .
  - Il simbolo  si accende.

### Disattivare la funzione lessare

- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider 0 — P o spegnere la funzione 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

- ▶ Toccare PowerPlus «P».
- Sul display si illumina **P**.
- Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza **9**.



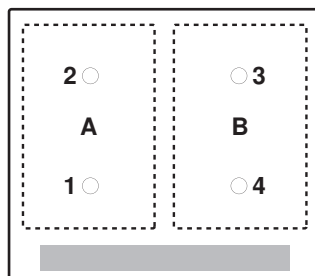
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

### Disattivazione anticipata di PowerPlus

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

### Power Management

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



| PowerPlus sulla zona di cottura | Gruppo A * |          | PowerPlus sulla zona di cottura | Gruppo B * |          |
|---------------------------------|------------|----------|---------------------------------|------------|----------|
|                                 | 1          | 2        |                                 | 3          | 4        |
| 1                               | <b>P</b>   | <b>5</b> | 3                               | <b>P</b>   | <b>5</b> |
| 2                               | <b>5</b>   | <b>P</b> | 4                               | <b>5</b>   | <b>P</b> |

\*Massimo stadio di potenza disponibile per le zone di cottura




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

## 4.10 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 illumina accanto agli stadi di potenza.
- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato.



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 regolazioni 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                    | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 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 per 3 secondi lo stadio di potenza desiderato dello slider **0 — P**.
  - Finché la cottura rapida automatica è attiva, il display visualizza in alternanza **P** 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 - 1 ore 59 min).

## Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la potenza desiderata per la zona di cottura.
- ▶ Toccare il tasto **I→I<sup>+</sup>**.
  - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Toccare lo slider **0 —** associato alla zona di cottura desiderata.




- Il simbolo I→I della zona di cottura selezionata si illumina.
- L'indicazione della zona di cottura selezionata si accende.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto I→I<sup>+</sup> o, per ridurla, premere il tasto .
- Alla prima pressione del tasto I→I<sup>+</sup> nel display si accende **1**.
- Alla prima pressione del tasto  nel display si accende **30**.




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

### Modifica della durata di funzionamento


- ▶ Toccare il tasto I→I<sup>+</sup>.
  - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Toccare lo slider **0** — associato alla zona di cottura desiderata.
  - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
  - L'indicazione della funzione di attribuzione delle zone di cottura si accende.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto  o I→I<sup>+</sup>.



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

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 toccare lo slider della zona di cottura corrispondente.


### Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto I→I<sup>+</sup>.
- ▶ Toccare lo slider **0** — associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e I→I<sup>+</sup>.
  - 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.

Disattivare il segnale acustico e l'indicazione toccando il tasto  o I→I<sup>+</sup>.

- 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 accende il simbolo I→I.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ Toccare il tasto I→I<sup>+</sup>.
- ▶ Toccare lo 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 - 9 ore 59 min).

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

### Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accensione dell'apparecchio
- ▶ Toccare il tasto .
  - Il simbolo  si accende.
  - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto  $I \rightarrow I^+$  o, per ridurla, premere il tasto  $I \rightarrow I^-$ .
  - Alla prima pressione del tasto  $I \rightarrow I^+$  nel display si accende **1**.
- ▶ Alla prima pressione del tasto  $I \rightarrow I^-$  nel display si accende **30**.




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



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

### Modifica del temporizzatore

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

- ▶ Toccare il tasto .
  - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto  $I \rightarrow I^-$  o  $I \rightarrow I^+$  modificare la durata del temporizzatore.

### Disattivazione anticipata del temporizzatore

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

- ▶ Toccare il tasto .
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  $I \rightarrow I^-$  e  $I \rightarrow I^+$ .
  - Sul display lampeggia **00**.

### Temporizzatore scaduto

Disattivare il segnale acustico toccando il tasto  $I \rightarrow I^-$  o  $I \rightarrow I^+$ .

## 4.14 Sicurezza bambini




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

Il temporizzatore può essere utilizzato anche con la sicurezza bambini attiva.



### Attivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.




- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e .
  - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Toccare di nuovo il tasto .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - La sicurezza bambini è ora inserita.
  - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia  $I^-$ .

### Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Toccare 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 nessuna zona di cottura.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e .
    - Viene emesso un segnale acustico.
  - ▶ Toccare di nuovo il tasto .
    - Viene emesso un doppio segnale acustico.
    - La sicurezza bambini è ora disattivata.






## 4.15 Funzione di ripristino

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

- ▶ Accendere l'apparecchio.
  - Il punto luminoso del tasto  lampeggia per 5 secondi.
- ▶ Toccare il tasto  finché il punto luminoso lampeggia.

## 4.16 Pausa di cottura

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




- ▶ Tenere premuto il tasto  per 5 secondi.
  - L'indicazione **II** si accende.
  - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a .
  - La durata di funzionamento viene interrotta.
  - Il temporizzatore rimane in funzione.
  - Tutti i tasti, esclusi i tasti  e , sono inattivi.
- ▶ Per proseguire la cottura, toccare di nuovo il tasto .



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

## 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.

- ▶ Toccare il tasto .
  - Il punto luminoso del tasto  si accende.
- ▶ La protezione per la pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o toccando nuovamente il tasto .



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

## 5 OptiLink

### 5.1 Connettere il piano cottura alla cappa aspirante



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

Attivare la modalità di connessione sul piano cottura:

- ▶ spegnere il piano cottura.
- ▶ accedere alla regolazione utente (vedi pagina 21).
- ▶ Selezionare la regolazione utente **P 7**.
- ▶ Selezionare la regolazione **!** premendo sullo slider 1 o facendolo scorrere, e non effettuare alcun'altra operazione.
  - Nei display si illuminano **P 7** e la regolazione **!**.

Attivare la modalità di connessione sulla cappa aspirante:

- effettuare le regolazioni seguendo le istruzioni per l'uso della cappa aspirante.

Una volta instaurata con successo la connessione tra piano cottura e cappa aspirante, questa va confermata sul piano cottura nel modo descritto di seguito:

- ▶ tenere premuto il tasto **∩** per 2 secondi.
  - La regolazione viene memorizzata e la regolazione utente si chiude.
  - Gli apparecchi sono connessi e OptiLink è attivo.

### 5.2 Disattivare OptiLink

Disattivare la connessione tra cappa aspirante e piano cottura:

- ▶ accedere alla regolazione utente (vedi pagina 21).
- ▶ Selezionare la regolazione utente **P 7**.
- ▶ Selezionare la regolazione **0** premendo sullo slider 1 o facendolo scorrere.
- ▶ Tenere premuto il tasto **∩** per 2 secondi.
  - La regolazione viene memorizzata e le regolazioni utente vengono chiuse.
  - OptiLink è disattivato.





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



## 6 Regolazioni utente

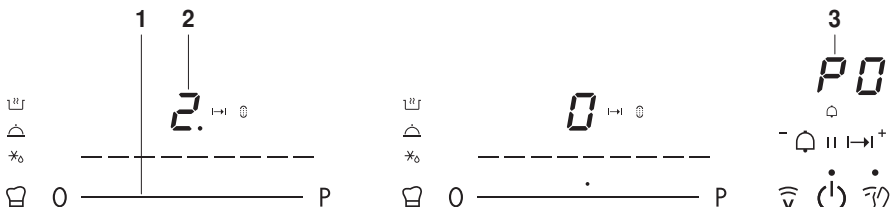
Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:



| Regolazione utente   | Valore impostato                                | Regolazione di fabbrica |
|--|---|-------------------------|
| <b>P 0</b> Volume segnale acustico   | <b>0</b> Basso                                  | <b>2</b>                |
|  | <b>!</b> Medio                                  |                         |
|  | <b>2</b> Alto                                   |                         |
| <b>P !</b> Segnale acustico di fine durata di funzionamento/temporizzatore | <b>0</b> Nessun segnale acustico                | <b>2</b>                |
|  | <b>!</b> Spegnimento automatico dopo 10 secondi |                         |
|  | <b>2</b> Spegnimento automatico dopo 1 minuto   |                         |

| Regolazione utente   | Valore impostato  | Regolazione di fabbrica |
|--|---|-------------------------|
| <b>P2</b> Durata di funzionamento PowerPlus                              | <b>0</b> Fine dopo 5 minuti   | <b>1</b>                |
|  | <b>1</b> Fine dopo 10 minuti  |                         |
|  | <b>2</b> Fine dopo 15 minuti  |                         |
| <b>P3</b> Cottura rapida automatica                                      | <b>0</b> Funzione automatica disinserita  | <b>1</b>                |
|  | <b>1</b> Funzione automatica inserita   |                         |
| <b>P4</b> Valore preimpostato per durata di funzionamento/temporizzatore | <b>0</b> Valore preimpostato 0 minuti   | <b>3</b>                |
|  | <b>1-9</b> Regolabile gradualmente da 10 a 90 minuti  |                         |
| <b>P5</b> Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti               | <b>0</b> Segnale acustico disinserito   | <b>1</b>                |
|  | <b>1</b> Segnale acustico inserito  |                         |
| <b>P6</b> Rimuovere la protezione per la pulizia                         | <b>0</b> Disinserire la protezione per la pulizia: premere il tasto                    | <b>1</b>                |
|  | <b>1</b> Spegnimento automatico dopo 30 secondi   |                         |
| <b>P7</b> OptiLink   | <b>0</b> OptiLink disinserito   | <b>0</b>                |
|  | <b>1</b> OptiLink inserito  |                         |
| <b>P8</b> Ripristino delle regolazioni di fabbrica                       | - Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: tenere premuto il tasto  per 2 secondi. |                         |


## 6.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per 2 secondi.
  - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Toccare entrambi gli slider a sinistra del display **3**.
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Nel display **3** compare l'indice della regolazione utente, ad es. **P0**.
  - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.




- ▶ Con il tasto  si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto  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 dalla regolazione utente

- ▶ Premere il tasto .
- I valori modificati non vengono salvati.
- Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» viene chiuso.

# 7 Cura e manutenzione



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

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

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



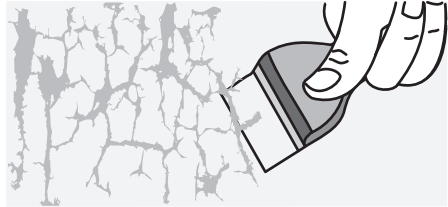
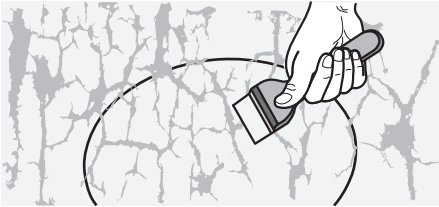
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detersivo.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di detersivo delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detersivi (vedi pagina 23) idoneo.

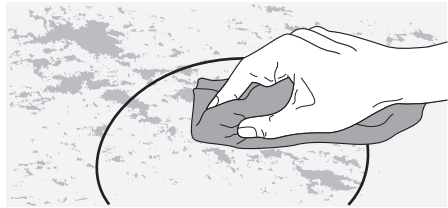
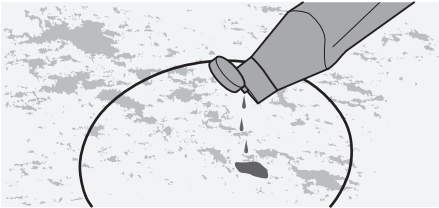
## Pulizia

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

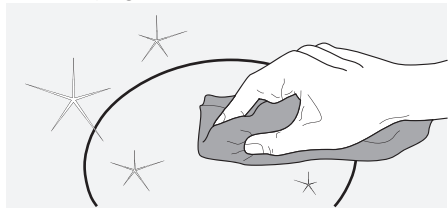
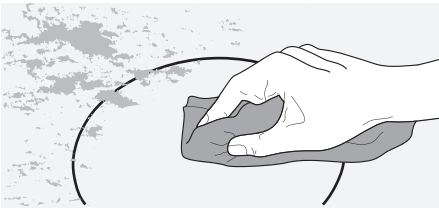
- Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 23) 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.



### 7.1 Detergenti

#### Vetroceramica con OptiGlass



L'utilizzo di detergenti inadeguati può intaccare e danneggiare il rivestimento.



- Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi da noi consigliati per il vetroceramica con OptiGlass (vedi pagina 12).

## 8 Eliminare autonomamente i guasti

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

### 8.1 Messaggi di guasto






| Display  | Possibile causa  | Rimedio  |
|--|--|--|
| ⚡ lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione.</li> <li>▪ La stoviglia di cottura non si trova sulla zona di cottura.</li> <li>▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizzare (vedi pagina 10) stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo.</li> <li>▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.</li> </ul> |
| - si illumina  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La sicurezza bambini è attiva.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare (vedi pagina 19) la sicurezza bambini.</li> </ul>   |
| Viene emesso un segnale acustico continuo, ⚡ lampeggia e la zona di cottura si spegne. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi.</li> <li>▪ Un oggetto (padella, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi.</li> <li>▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato.</li> <li>▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.</li> </ul>   |
| H lampeggia  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Far raffreddare la zona di cottura.</li> <li>▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura.</li> <li>▶ Controllare le stoviglie di cottura.</li> </ul>          |
| UD lampeggia   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi.</li> <li>▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.</li> </ul>                                     |
| Si illuminano E r o E e un numero  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si è verificato un errore interno.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio.</li> <li>▶ Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>                                    |



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



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

| Stadio di potenza/funzione             |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|--|
| Disinserimento di sicurezza dopo h:min | 02:00   | 08:36   | 06:42   | 05:18   | 04:18  |
|  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>   |
|  | 03:30   | 02:18   | 02:18   | 01:48   | 01:30  |

## 8.2 Ulteriori problemi possibili

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

| Problema  | Possibile causa   | Rimedio  |
|---|---|--|
| L'apparecchio non funziona e tutti i display sono spenti. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fusibile o interruttore automatico dell'impianto domestico o dell'abitazione difettoso.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sostituire il fusibile.</li> <li>▶ Reinscrivere l'interruttore automatico.</li> </ul>                                       |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Annotare il numero SN dell'apparecchio.</li> <li>▶ Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>                            |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.</li> </ul>  |
| OptiLink non funziona                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La connessione non è andata a buon fine.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare OptiLink sul piano cottura e sulla cappa aspirante.</li> <li>▶ Instaurare nuovamente la connessione.</li> </ul> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se il problema persiste:</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ annotare il numero SN dell'apparecchio.</li> <li>▶ Contattare il servizio assistenza.</li> </ul>                            |

## 9 Dati tecnici

### 9.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

|   |       |                             |       |       |       |
|---|-------|-----------------------------|-------|-------|-------|
| Numero del modello GK                           |       | <b>31115</b>                |       |       |       |
| Denominazione del tipo GK                       |       | CTI4T64MMS...               |       |       |       |
| Numero di zone di cottura                       |       | 4                           |       |       |       |
| Tecnologia riscaldante                          |       | Zona di cottura a induzione |       |       |       |
| Dimensioni della zona di cottura                | cm    | 18×20                       | 18×20 | 18×20 | 18×20 |
| Consumo energetico per zona di cottura          | Wh/kg | 181,8                       | 185,5 | 182,8 | 187,1 |
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 184,3                       |       |       |       |

|   |       |                             |       |       |       |
|---|-------|-----------------------------|-------|-------|-------|
| <b>Numero del modello GK</b>                    |       | <b>31116</b>                |       |       |       |
| Denominazione del tipo GK                       |       | CTI4T74MMS...               |       |       |       |
| Numero di zone di cottura                       |       | 4                           |       |       |       |
| Tecnologia riscaldante                          |       | Zona di cottura a induzione |       |       |       |
| Dimensioni della zona di cottura                | cm    | 18×20                       | 18×20 | 18×20 | 18×20 |
| Consumo energetico per zona di cottura          | Wh/kg | 186,2                       | 185,5 | 180,5 | 191,9 |
| Consumo energetico dell'intero piano cottura EC | Wh/kg | 186                         |       |       |       |

## 10 Smaltimento

### 10.1 Imballaggio



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

### 10.2 Sicurezza

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

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

### 10.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi, 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.

# 11 Indice analitico

|  |    |  |
|--|----|--|
| <b>A</b>   |    |  |
| Ambito di validità .....                                     | 2  |  |
| Apparecchio  |    |  |
| Accendere e spegnere .....                                   | 13 |  |
| Assistenza tecnica .....                                     | 31 |  |
| Avvertenze di sicurezza specifiche<br>dell'apparecchio ..... | 5  |  |
| Avvertenze per l'uso .....                                   | 5  |  |
| <b>C</b>   |    |  |
| Cottura a risparmio energetico .....                         | 12 |  |
| Cottura rapida automatica .....                              | 16 |  |
| Accensione .....   | 16 |  |
| Disattivazione anticipata .....                              | 16 |  |
| Cura e manutenzione .....                                    | 22 |  |
| <b>D</b>   |    |  |
| Dati tecnici .....   | 26 |  |
| Denominazione del modello .....                              | 2  |  |
| Detergenti   |    |  |
| OptiGlass .....  | 23 |  |
| Disinserimento di sicurezza .....                            | 25 |  |
| Domande tecniche .....                                       | 31 |  |
| Durata di funzionamento .....                                | 16 |  |
| Disattivazione anticipata .....                              | 17 |  |
| Modifica .....   | 17 |  |
| Più durate di funzionamento .....                            | 17 |  |
| Regolazione .....  | 16 |  |
| <b>E</b>   |    |  |
| Elementi di comando e d'indicazione .....                    | 9  |  |
| Indicatori .....   | 9  |  |
| Tasti .....  | 9  |  |
| <b>F</b>   |    |  |
| Funzionamento dei piani cottura a induzione<br>.....         | 9  |  |
| Funzione Bridge .....  | 15 |  |
| Accensione .....   | 15 |  |
| Spegnimento .....  | 16 |  |
| Funzione di ripristino .....                                 | 19 |  |
| Funzione di scioglimento .....                               | 14 |  |
| Accensione .....   | 14 |  |
| Spegnimento .....  | 14 |  |
| Funzione lessare .....                                       | 14 |  |
| Accensione .....   | 14 |  |
| Spegnimento .....  | 14 |  |
| Funzione scaldavivande .....                                 | 14 |  |
| Accensione .....   | 14 |  |
| Spegnimento .....  | 14 |  |
| <b>G</b>   |    |  |
| Guasti .....   | 24 |  |
| <b>I</b>   |    |  |
| Indicazione del calore residuo .....                         | 13 |  |
| <b>N</b>   |    |  |
| Note .....   | 30 |  |
| Numero di serie (SN) .....                                   | 31 |  |
| <b>O</b>   |    |  |
| OptiGlass .....  | 12 |  |
| Illuminazione .....  | 12 |  |
| OptiLink .....   | 20 |  |
| Connettere il piano cottura alla cappa<br>aspirante .....    | 20 |  |
| Disattivare .....  | 20 |  |
| <b>P</b>   |    |  |
| Panoramica degli apparecchi .....                            | 8  |  |
| Pausa di cottura .....                                       | 19 |  |
| Power Management .....                                       | 15 |  |
| PowerPlus .....  | 15 |  |
| Accensione .....   | 15 |  |
| Termine anticipato .....                                     | 15 |  |
| Prima messa in funzione .....                                | 8  |  |
| Problemi .....   | 24 |  |
| Prolungamento della garanzia .....                           | 31 |  |
| Protezione per la pulizia .....                              | 19 |  |
| <b>R</b>   |    |  |
| Regolazioni utente .....                                     | 20 |  |
| Disattivazione anticipata .....                              | 22 |  |
| Modificare .....   | 21 |  |
| Riconoscimento della pentola .....                           | 10 |  |
| Rumori durante il funzionamento .....                        | 12 |  |
| <b>S</b>   |    |  |
| Scheda tecnica del prodotto .....                            | 26 |  |
| Sicurezza bambini .....                                      | 18 |  |
| Accensione .....   | 18 |  |
| Spegnimento .....  | 19 |  |
| Uso con sicurezza bambini attivata<br>.....                  | 19 |  |
| Simboli .....  | 4  |  |
| Smaltimento .....  | 27 |  |
| Smaltire l'apparecchio .....                                 | 27 |  |
| specifiche dell'apparecchio                                  |    |  |
| Avvertenze generali .....                                    | 4  |  |
| Stadi di potenza .....                                       | 15 |  |
| Stoviglie di cottura   |    |  |
| Stoviglie di cottura idonee .....                            | 10 |  |

**T**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Tabella degli stadi di potenza ..... | 13 |
| Targhetta dei collegamenti .....     | 31 |
| Temporizzatore.....                  | 18 |
| Durata di funzionamento .....        | 18 |
| Modifica .....                       | 18 |
| Regolazione .....                    | 18 |
| Termine anticipato .....             | 18 |
| Tipo.....                            | 2  |
| trascorsa                            |    |
| Durata di funzionamento .....        | 17 |

**Z**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Zona di cottura..... | 13 |
|----------------------|----|

## 12 Note

## 13 Service & Support



Il capitolo «Eliminare i guasti» fornisce consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito [www.vzug.com](http://www.vzug.com) → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio online, seguendo il percorso [www.vzug.com](http://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:

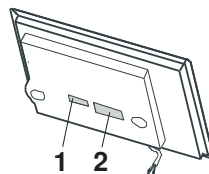
**SN:** \_\_\_\_\_ **Apparecchio:** \_\_\_\_\_

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](http://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!

## Accensione dell'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto .

## Regolazione della zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider **O** — **P** associato alla zona di cottura desiderata o fare scorrere il dito su di esso per regolare lo stadio di potenza.

Oppure:

- ▶ toccare «**P**» sullo slider per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua.

## Spegnimento della zona di cottura

- ▶ Toccare «**O**» sullo slider.

## Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto .



1078206-05

