



Istruzioni per l'uso

CookTopInduzione V6000 FullFlex

Piano cottura a induzione

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

Il numero di modello corrisponde alle prime cifre sulla targhetta di identificazione. Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Denominazione del modello	Tipo
CookTopInduzione V6000 FullFlex	CTI6T-31132

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze sulla sicurezza	4	6	Regolazioni utente	25
1.1	Simboli utilizzati.....	4	6.1	Panoramica delle regolazioni utente.....	25
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	6.2	Adattare le regolazioni utente	25
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5	6.3	Lingua	25
1.4	Avvertenze per l'uso.....	6	6.4	Display	25
2	Prima messa in funzione	8	6.5	Data.....	26
3	Descrizione dell'apparecchio	8	6.6	Ora.....	26
3.1	Piano cottura	8	6.7	Avvisi	26
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	8	6.8	Suoni	26
3.3	Tabella degli stadi di potenza	9	6.9	Funzioni di assistenza.....	26
3.4	Indicazione del calore residuo.....	10	6.10	Sicurezza bambini	27
3.5	Funzionamento dei piani cottura a induzione	10	6.11	V-ZUG-Home.....	27
3.6	Cottura flessibile	10	6.12	Informazioni sull'apparecchio.....	27
3.7	Stoviglie di cottura.....	11	6.13	EcoManagement.....	28
4	Utilizzo	13	6.14	Regolazioni di fabbrica.....	28
4.1	Utilizzare il display	13	6.15	Funzioni assistenza	28
4.2	Accendere l'apparecchio	14	7	Cura e manutenzione	29
4.3	Mettere in funzione le stoviglie di cottura	14	7.1	Detergenti.....	30
4.4	FunzioneMemory	14	8	Eliminare i guasti	30
4.5	Funzione Teppan Yaki	15	8.1	Messaggi di guasto.....	30
4.6	PowerPlus	16	8.2	In seguito a un'interruzione di corrente.....	32
4.7	AutoPowerPlus	17	8.3	Ulteriori problemi possibili	32
4.8	ModalitàProfessionale.....	18	9	Accessori	34
4.9	GourmetGuide.....	19	10	Dati tecnici	34
4.10	Durata di funzionamento	20	10.1	Scheda tecnica del prodotto	34
4.11	Funzione di ripristino.....	21	10.2	EcoStandby.....	34
4.12	Pausa di cottura.....	21	10.3	Rimando alla licenza «Open source»	35
4.13	Protezione per la pulizia.....	21	11	Consigli e accorgimenti	35
4.14	Temporizzatore.....	22	11.1	Cottura a risparmio energetico	35
4.15	EcoManagement.....	23	11.2	Friggere	36
4.16	Disattivare la piastra di cottura	23	12	Smaltimento	36
4.17	Spegnere l'apparecchio	23	13	Indice analitico	37
5	V-ZUG-Home	24	14	Service & Support	39
5.1	Condizioni	24			
5.2	Prima messa in esercizio.....	24			

1 Avvertenze sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



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

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

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

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** 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, cucchiai, 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, 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.
- Il display caldo non può essere raffreddato con liquidi o oggetti freddi.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

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

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

Utilizzo

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

Attenzione: pericolo di ustioni

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

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare danni all'apparecchio

- Il display caldo non può essere raffreddato con liquidi o oggetti freddi.
- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarla bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non appoggiare stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.

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

2 Prima messa in funzione



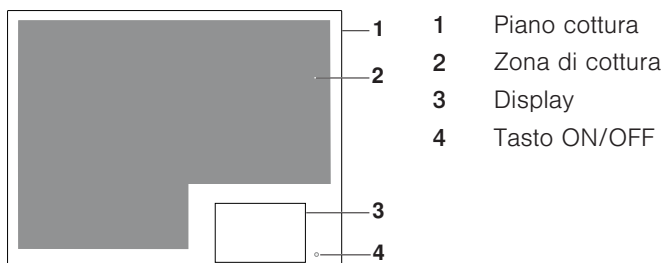
L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.



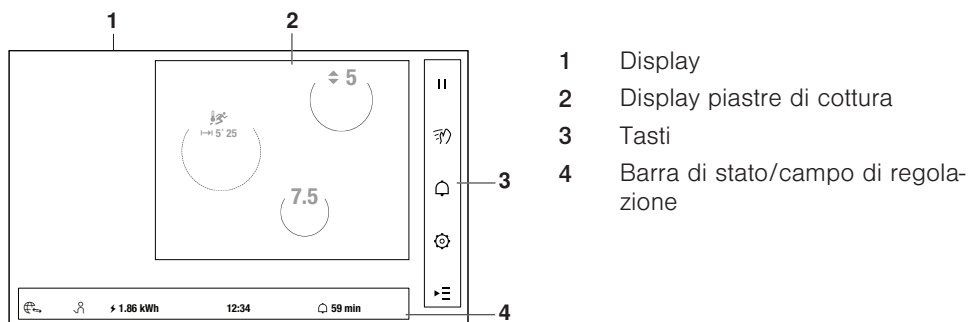
Durante le prime ore d'esercizio dell'apparecchio possono sprigionarsi odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Descrizione dell'apparecchio

3.1 Piano cottura



3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Barra di stato

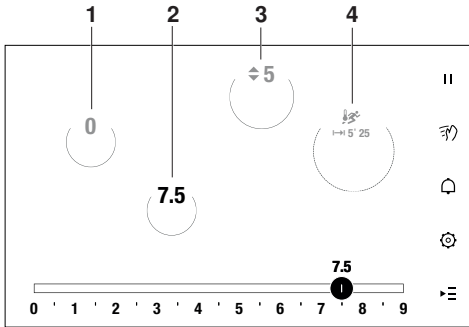
- V-ZUG-Home
- Modalità Demo
- Indicatore del consumo
- 12:34 Ora
- Temporizzatore

Tasti

- Pausa di cottura
- Protezione per la pulizia
- Temporizzatore
- Regolazioni utente
- Opzioni di impostazione

Display piastre di cottura

Sul display piastre di cottura compaiono gli stadi di potenza e le opzioni di impostazione scelti. Stadio di potenza, colore e tipo di bordo indicano l'attività della piastra di cottura.

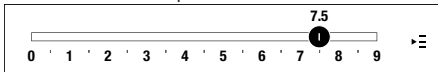


- 1 **Stadio di potenza «0»:** la piastra di cottura è spenta
- 2 **Arancione:** piastra di cottura selezionata sul display
- 3 **Grigio:** la piastra di cottura non è selezionata sul display, ma si può selezionare
- 4 **Grigio, con bordo tratteggiato:** calcolo della nuova posizione delle stoviglie di cottura

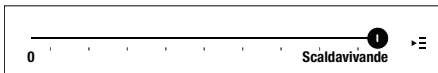
Campo di regolazione

In base alla regolazione desiderata, nel campo di regolazione compaiono le seguenti possibilità di interazione:

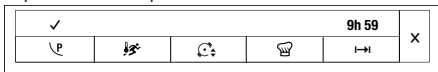
- Slider stadio di potenza



- Slider GourmetGuide



- Opzioni di impostazione



- 0 ' 1 Stadi di potenza 0,5-9
- Stadio di potenza attivo
- ≡ Opzioni di impostazione
- 0 Spegnimento
- Accensione/stato attivo
- ≡ Opzioni di impostazione
- ⌂ PowerPlus
- 🔥 AutoPowerPlus
- ⌚ Modalità Professionale
- 👑 GourmetGuide
- ⌚ Durata di funzionamento
- X Chiudere le opzioni di impostazione

3.3 Tabella degli stadi di potenza

Lo stadio di potenza selezionato compare nel campo di regolazione e nel relativo display piastre di cottura. Gli stadi di potenza si possono regolare a intervalli di metà stadio.

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina,
2		salse

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
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

3.4 Indicazione del calore residuo

Finché permane il pericolo di ustioni, l'indicazione «Calore residuo» resta accesa sul display anche dopo che è stata spenta la zona di cottura.

3.5 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. Le bobine a induzione che si trovano sotto la piastra in vetroceramica generano 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 calda.

I piani cottura a induzione hanno tempi di reazione molto brevi, sono finemente regolabili, potenti, energeticamente efficienti e sicuri.

3.6 Cottura flessibile

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

Il piano cottura riconosce le stoviglie di cottura a partire da \varnothing 10 cm e indica la piastra di cottura corrispondente sul display. Sul piano cottura si possono posizionare fino a 5 pentole.

Riconoscimento della pentola

Nelle seguenti situazioni il piano cottura riconosce la posizione e le dimensioni delle stoviglie di cottura:

- le stoviglie di cottura vengono posizionate sul piano cottura acceso
- le stoviglie di cottura vengono spostate sul piano cottura acceso o riposizionate.

Display piastre di cottura

Ogni piastra di cottura riconosciuta viene indicata sul display con un cerchio o un rettangolo. Sul display si possono effettuare regolazioni per ogni piastra di cottura riconosciuta.

Modificare la posizione della pentola

Se le stoviglie di cottura vengono spostate o sollevate e riposizionate, il piano cottura riconosce la nuova posizione delle stoviglie di cottura e applica automaticamente tutte le regolazioni della vecchia posizione. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "FunzioneMemory" (vedi pagina 14).

3.7 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee
















































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

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

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato.
- le stoviglie di cottura si possano selezionare sul display, possano essere riposizionate o spostate sul piano cottura, senza che compaia il messaggio «Stoviglie di cottura non adatte all'induzione».



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



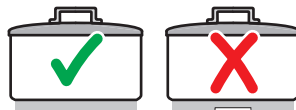
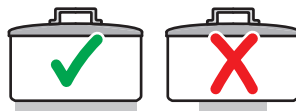
Discreta



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.

Stoviglie di cottura rivestite

- Le stoviglie di cottura con rivestimento antiaderente possono 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 lo stadio massimo di potenza **7**.



Non utilizzare mai la funzione PowerPlus o AutoPowerPlus 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.

Rumori con la piastra di cottura spenta

Con la piastra di cottura spenta l'apparecchio può produrre un ticchettio. Non si tratta dell'indizio di un qualche guasto. La funzione dell'apparecchio non ne è pregiudicata in alcun modo.

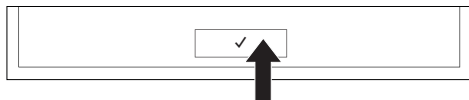
4 Utilizzo

4.1 Utilizzare il display

La selezione dei vari stadi di potenza, delle funzioni e delle opzioni di impostazione avviene tramite diversi movimenti della mano.

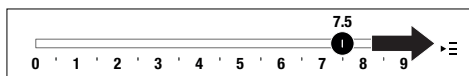
Premere

- ▶ Premere leggermente il tasto.
 - La funzione viene attivata dopo avere rilasciato il dito.



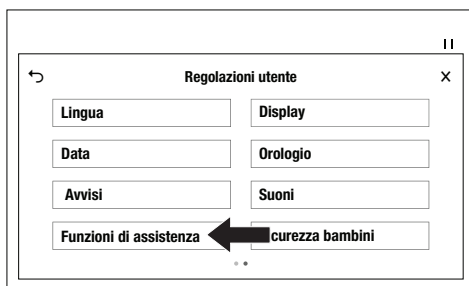
Far scorrere

- ▶ Spostare il dito sulla scala da sinistra a destra o da destra a sinistra.
- ▶ Rilasciare il dito.
 - Viene impostato il valore desiderato.



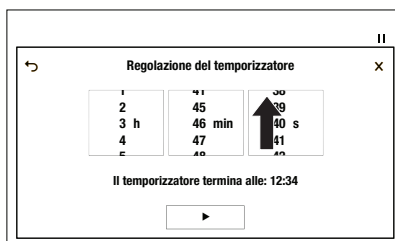
Sfogliare

- ▶ Muovere il dito da sinistra a destra o da destra a sinistra.
 - Compaiono ulteriori valori o regolazioni possibili.



Scorrere



- ▶ Muovere il dito dall'alto verso il basso o dal basso verso l'alto.
 - Compaiono ulteriori valori possibili.



4.2 Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compaiono gli indicatori.

4.3 Mettere in funzione le stoviglie di cottura

- ▶ Se l'apparecchio è spento: innanzitutto tenere premuto il tasto  finché sul display non compaiono gli indicatori.
- ▶ Posizionare le stoviglie di cottura sul piano cottura icon il fondo che appoggia completamente sul piano.
 - Sul display compare la piastra di cottura riconosciuta.
- ▶ Sul display premere la piastra di cottura indicata.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere lo slider per selezionare lo stadio di potenza desiderato.
 - Sulla piastra di cottura indicata compare lo stadio di potenza selezionato.
- ▶ Premere il tasto  secondo necessità, regolare e confermare le opzioni di impostazione desiderate.

Le opzioni di impostazione sono descritte qui:

- PowerPlus (vedi pagina 16)
- AutoPowerPlus (vedi pagina 17)
- Modalità Professionale (vedi pagina 18)
- GourmetGuide (vedi pagina 19)
- Durata di funzionamento (vedi pagina 20)

4.4 FunzioneMemory

Se le stoviglie di cottura vengono spostate o sollevate, le regolazioni della vecchia piastra di cottura vengono salvate e vengono applicate automaticamente per la nuova piastra di cottura.

Salvare le regolazioni

Durante lo spostamento o il sollevamento delle stoviglie di cottura compare il display piastre di cottura. Se le stoviglie di cottura non vengono riappoggiate nell'intervallo di tempo stabilito, tutte le regolazioni si spengono. L'intervallo di tempo può essere adattato nella regolazione utente "Funzioni di assistenza" sotto "FunzioneMemory" (vedi pagina 26).

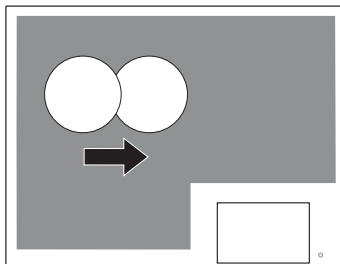


Le stoviglie di cottura devono sempre essere appoggiate e messe in funzione, prima di poter spostare o sollevare nuove stoviglie di cottura. Il piano cottura memorizza solo le regolazioni di una stoviglia di cottura.

Proseguire la cottura

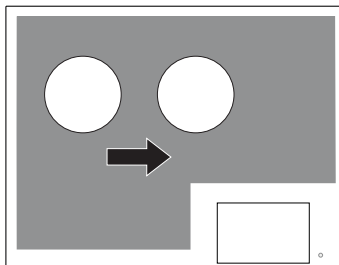
Se la vecchia e la nuova posizione della pentola si sovrappongono:

- la stoviglia di cottura viene messa subito in funzione.
- vengono applicate tutte le regolazioni della vecchia posizione della pentola.






Se la vecchia e la nuova posizione della pentola non si sovrappongono:

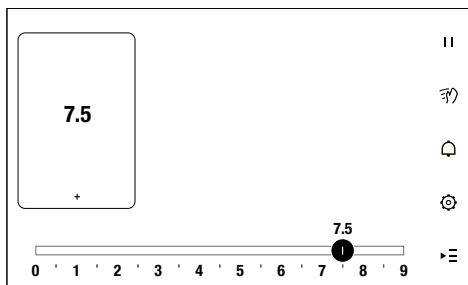
- la potenza erogata alla stoviglia viene interrotta brevemente.
- sul display compare lo slider per modificare lo stadio di potenza.
- vengono applicate tutte le regolazioni della vecchia posizione della pentola.



4.5 Funzione Teppan Yaki

Utilizzando la piastra Teppan Yaki, PowerPlus , AutoPowerPlus  e Modalità Professionale  non sono disponibili. Sul piano cottura si può utilizzare una sola piastra Teppan Yaki.

- ▶ Posizionare la piastra Teppan Yaki a sinistra del display a filo della delimitazione sinistra delle zone di cottura.
 - Il piano cottura riconosce la piastra Teppan Yaki e divide la superficie sottostante in due piastre di cottura.



Unire le piastre di cottura

- ▶ Sul display premere una delle due piastre di cottura.
- ▶ Sul display piastre di cottura premere il tasto **–**.
 - Entrambe le piastre di cottura vengono unite in una piastra di cottura.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio come indicato al capitolo "Mettere in funzione le stoviglie di cottura" (vedi pagina 14).

Dividere le piastre di cottura

- ▶ Sul display premere la piastra di cottura.
- ▶ Sul display piastre di cottura premere il tasto **+**.
 - La piastra di cottura viene divisa in due piastre di cottura.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio come indicato al capitolo "Mettere in funzione le stoviglie di cottura" (vedi pagina 14).

Utilizzare la piastra Teppan Yaki insieme alle pentole



Le altre pentole sul piano cottura dispongono di tutte le opzioni di impostazione e di tutte le funzioni e possono essere utilizzate indipendentemente dalle piastre Teppan Yaki.

- Se è in funzione una piastra Teppan Yaki, si possono utilizzare al massimo altre 2 pentole.





Se la piastra Teppan Yaki viene portata in un'altra posizione da quella prevista, funziona come una normale stoviglia di cottura.

4.6 PowerPlus

Se PowerPlus  è attivo, sulla piastra di cottura selezionata viene applicata una potenza estremamente alta per massimo 15 minuti. In seguito la piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza selezionato all'inizio. PowerPlus  permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.


Attivare PowerPlus

- ▶ Selezionare la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere lo slider per selezionare uno stadio di potenza tra «0,5» e «9» .
 - Sul display piastre di cottura compare lo stadio di potenza selezionato.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
- Sul display piastre di cottura compare **P**.
- Le stoviglie di cottura vengono riscaldate.



Dopo massimo 15 minuti

- viene emesso un segnale acustico.
- la piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza selezionato all'inizio.



Se PowerPlus  è stato attivato con lo stadio di potenza «0», la piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza «5».



Interrompere PowerPlus

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
- Sul display piastre di cottura **P** si spegne, PowerPlus **P** viene interrotto.
- La piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza attivato.

Oppure:

- ▶ premere la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere per modificare lo stadio di potenza.
 - Sul display piastre di cottura **P** si spegne, PowerPlus **P** viene interrotto.
 - La piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza attivato.




4.7 AutoPowerPlus

Se AutoPowerPlus  è attivo, sulla piastra di cottura selezionata viene applicata una potenza estremamente alta fino a poco prima del punto di ebollizione. AutoPowerPlus  permette di scaldare l'acqua in modo rapido.



Per garantire una funzione ottimale, la stoviglia deve essere riempita d'acqua per almeno due terzi.

Accendere AutoPowerPlus




- ▶ Selezionare la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display piastre di cottura compare .
 - Le stoviglie di cottura vengono riscaldate fino a poco prima del punto di ebollizione.





Non spostare le stoviglie di cottura sul piano cottura con la funzione AutoPowerPlus attivata, potrebbe pregiudicare la precisione della temperatura.

- Non appena la temperatura viene raggiunta,
- la piastra di cottura riprende a funzionare con la temperatura raggiunta.
 - Viene emesso un segnale acustico.


Interrompere AutoPowerPlus

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display piastre di cottura  si spegne, AutoPowerPlus  viene interrotto.
 - La piastra di cottura viene attivata allo stadio di potenza «0».





Oppure:

- ▶ premere la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere per modificare lo stadio di potenza.
 - Sul display piastre di cottura  si spegne, AutoPowerPlus  viene interrotto.
 - La piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza attivato.

4.8 Modalità Professionale

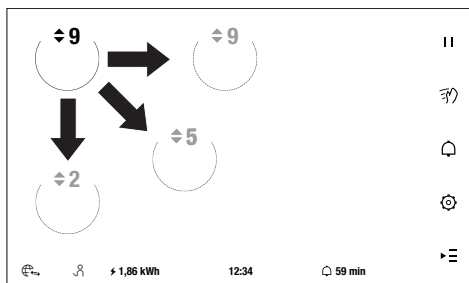
Modalità Professionale  modifica lo stadio di potenza, quando le stoviglie di cottura vengono spostate in una nuova posizione.


Accendere Modalità Professionale


- ▶ Sul display selezionare la piastra di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display piastre di cottura compare , Modalità Professionale  è attivata.

Modificare lo stadio di potenza



- ▶ Spostare le stoviglie sul piano cottura in avanti o indietro.
 - Lo stadio di potenza della nuova posizione della pentola è attivato.







 Lo stadio di potenza viene modificato solo se le stoviglie di cottura vengono spostate in verticale o in diagonale. Lo stadio di potenza rimane invariato se le stoviglie di cottura vengono spostate in orizzontale.

 Nella regolazione utente "Funzioni di assistenza" sotto "Modalità Professionale" è possibile regolare se lo stadio di potenza massimo «9» deve essere applicato nel bordo anteriore o posteriore della zona di cottura (vedi pagina 27).


Disinserire Modalità Professionale





- ▶ Selezionare la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Sul display modificare lo stadio di potenza.
 - Sul display piastre di cottura  si spegne, Modalità Professionale  è disinserita.
 - La piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza attivato.

Oppure:

- ▶ selezionare la piastra di cottura sul display.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display piastre di cottura  si spegne, Modalità Professionale  è disinserita.
 - La piastra di cottura riprende a funzionare con lo stadio di potenza attivato.

4.9 GourmetGuide

 GourmetGuide comprende varie funzioni che semplificano enormemente la preparazione delle pietanze. Le funzioni disponibili sono:





- | | | |
|--|---------------|---|
|  | Sciogliere | La funzione «Sciogliere» consente di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolata o miele a 40 °C circa. |
|  | Lessare | La funzione «Lessare» consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena in acqua calda al di sotto del punto di ebollizione. |
|  | Riscaldamento | La funzione «Riscaldamento» consente di riscaldare le pietanze già cotte a circa 85 °C. |
|  | Scaldavivande | La funzione «Scaldavivande» tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di circa 65 °C. |



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.

Avviare la funzione

- ▶ Selezionare la piastra di cottura sul display.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display compaiono le funzioni.
- ▶ Selezionare una funzione.
 - Sul display compare un avviso sulla funzione selezionata.
- ▶ Per non far comparire più l'avviso, premere .
- ▶ Per avviare la funzione selezionata, premere .
 - Sul display piastre di cottura e sullo slider compare la funzione selezionata.
 - La funzione selezionata si avvia.







Non spostare le stoviglie di cottura sul piano cottura con la funzione GourmetGuide attivata, potrebbe pregiudicare la precisione della temperatura.

Interrompere la funzione

- ▶ Sul display selezionare la piastra di cottura.
 - Sullo slider compare la funzione selezionata.
- ▶ Far scorrere o premere per selezionare «OFF» .
 - Sul display piastre di cottura la funzione selezionata si spegne.
 - La funzione selezionata viene interrotta.

Oppure:

- ▶ sul display selezionare la piastra di cottura.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display compare un avviso sulla funzione selezionata.
 - Il display visualizza: «Per interrompere la funzione, premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display piastre di cottura la funzione selezionata si spegne.

- La funzione selezionata viene interrotta.

4.10 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 **I→I** consente di disattivare automaticamente la piastra di cottura dopo averne regolato la durata (00 h 00 min. 00 sec. – 99 h 59 min. 59 sec.).

Impostare e avviare la durata di funzionamento

- ▶ Sul display selezionare la piastra di cottura.
- ▶ Premere il tasto **▶☰**.
- ▶ Premere il tasto **I→I**.
 - Sul display compaiono gli indicatori di ore, minuti e secondi.
- ▶ Scorrere per impostare la durata di funzionamento desiderata.
 - Sul display compare la fine della durata di funzionamento.
- ▶ Per avviare la durata di funzionamento premere il tasto **▶**.
 - La durata di funzionamento viene avviata.
 - Sul display piastre di cottura compare la durata residua.

Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Sul display selezionare la piastra di cottura.
- ▶ Premere il tasto **▶☰**.
- ▶ Premere il tasto **I→I**.
 - Sul display compare la durata di funzionamento residua.
- ▶ Per modificare la durata di funzionamento, premere il tasto **■**.
 - Sul display compaiono gli indicatori di ore, minuti e secondi.
- ▶ Scorrere per ridurre o prolungare la durata di funzionamento.
 - Sul display compare la fine della durata di funzionamento.
- ▶ Per proseguire la durata di funzionamento, premere il tasto **▶**.
 - La durata di funzionamento viene proseguita.
 - Sul display piastre di cottura compare la durata residua.

Durata di funzionamento terminata


Al termine della durata di funzionamento impostata:


- la piastra di cottura viene disattivata
- viene emesso un segnale acustico
- sul display piastre di cottura lampeggia **I→I** 0h 00.

Disattivare anticipatamente la durata di funzionamento

- ▶ Sul display selezionare la piastra di cottura.
- ▶ Premere il tasto **▶☰**.
- ▶ Premere il tasto **I→I**.
 - Sul display compare la durata di funzionamento residua.
- ▶ Premere il tasto **■**.
 - Sul display compaiono gli indicatori di ore, minuti e secondi.
- ▶ Per disattivare anticipatamente la durata di funzionamento, premere **X** oppure **↶**.
 - La durata di funzionamento viene disattivata.

4.11 Funzione di ripristino

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

- ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compaiono gli indicatori.
 - Le piastre di cottura riprendono a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

4.12 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le piastre di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, 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.

Inserire la pausa di cottura

- ▶ Premere il tasto **II**.
 - Tutte le piastre di cottura vengono attivate allo stadio di potenza «0».
 - La durata di funzionamento di tutte le piastre di cottura viene interrotta.
 - Il display visualizza: «Le piastre di cottura sono state temporaneamente disinserite. Se la pausa non viene disinserita, il piano cottura si disattiva automaticamente.»



Se la pausa non viene disinserita entro 10 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente.


Disinserire la pausa di cottura

- ▶ Sul messaggio premere il tasto **▶**.
 - Le piastre di cottura riprendono a funzionare con le regolazioni precedentemente selezionate.

4.13 Protezione per la pulizia

Questa funzione blocca l'inserimento sul display, per poter pulire il piano cottura. La potenza erogata sulle piastre di cottura non viene interrotta.

Inserire la protezione per la pulizia

- ▶ Premere il tasto .
 - La protezione per la pulizia è attiva per 20 secondi.




Se la protezione per la pulizia non viene disinserita entro 20 secondi, si disattiva automaticamente.

Disinserire anticipatamente la protezione per la pulizia

- ▶ Per disinserire anticipatamente la protezione per la pulizia, tenere premuto **▶** per 3 secondi.
 - La protezione per la pulizia viene disattivata.





L'apparecchio si può spegnere in qualsiasi momento toccando il tasto  per 3 secondi.




4.14 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Impostare e avviare il temporizzatore


- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display compaiono gli indicatori di ore, minuti e secondi.
- ▶ Scorrere per regolare la durata desiderata.
 - Sul display compare la fine del temporizzatore.
- ▶ Per avviare il temporizzatore premere .
 - Il temporizzatore si avvia.
 - Nella barra di stato compare la durata residua.

Controllare e modificare





- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display compare la durata residua.
- ▶ Per modificare la durata, premere il tasto .
 - Sul display compaiono gli indicatori di ore, minuti e secondi.
- ▶ Scorrere per ridurre o prolungare la durata.
 - Sul display compare la fine del temporizzatore.
- ▶ Per far proseguire il temporizzatore, premere il tasto .
 - Il temporizzatore prosegue.
 - Nella barra di stato compare la durata residua.

Temporizzatore scaduto


Al termine della durata impostata:

- viene emesso un segnale acustico
- il display visualizza «0 h 0 min 0 sec» e «Temporizzatore scaduto».
- ▶ Per chiudere il messaggio, premere .

Disattivare anticipatamente il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display compare la durata residua.
- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display compaiono gli indicatori di ore, minuti e secondi.
- ▶ Per disattivare in anticipo il temporizzatore, premere  oppure .
 - Il temporizzatore viene disattivato.

4.15 EcoManagement

EcoManagement  fornisce informazioni sul consumo energetico dell'apparecchio. Le informazioni si possono visualizzare prima, durante e dopo la cottura e incentivano un utilizzo sostenibile dell'energia.

Indicatore del consumo durante la cottura

L'indicatore del consumo mostra quanta energia (kWh) consuma l'intero piano cottura dall'accensione allo spegnimento.

- ▶ Nella regolazione utente «EcoManagement» attivare la funzione «Indicatore del consumo» (vedi pagina 28).
 - Nella barra di stato compare il consumo energetico dell'intero piano cottura.

Informazioni sul consumo

Le informazioni sul consumo mostrano quanta energia (kWh) è stata consumata in un determinato periodo di tempo.

- ▶ Nella regolazione utente «EcoManagement» selezionare la funzione «Informazioni sul consumo» (vedi pagina 28).
 - Nella barra di stato compare il consumo energetico dei seguenti periodi di tempo:
 - Consumo totale (a partire dalla data dell'ultimo ripristino)
 - Consumo medio (negli ultimi 7 giorni)
 - Consumo dall'accensione





I valori di consumo indicati non sono vincolanti e possono essere diversi dai valori dichiarati e misurati.

4.16 Disattivare la piastra di cottura


- ▶ Selezionare la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere lo slider per selezionare lo stadio di potenza «0».
 - La piastra di cottura viene disattivata.
 - Sul display piastre di cottura viene visualizzato lo stadio di potenza «0».
- ▶ Rimuovere le stoviglie di cottura dal piano cottura.
 - Il display piastre di cottura si spegne.

4.17 Spegnere l'apparecchio

Con temporizzatore attivo

- ▶ Tenere premuto il tasto  finché il display non visualizza: «Calore residuo» e la durata residua.
 - L'apparecchio si raffredda.
- ▶ Appena terminata la durata residua, premere .
 - Una volta raffreddato l'apparecchio si spegne.

Con temporizzatore disattivato

- ▶ Tenere premuto il tasto  finché il display non visualizza: «Calore residuo».
 - L'apparecchio si raffredda.
 - Una volta raffreddato l'apparecchio si spegne.

5 V-ZUG-Home

5.1 Condizioni

Per utilizzare V-ZUG-Home al meglio, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- Accesso a internet e al Google Play™ Store/App Store®
- Rete wifi che soddisfa uno dei seguenti standard: 2.4 GHz 802.11 b/g/n
- Smartphone o tablet collegato alla rete wifi
- Requisiti di sistema per smartphone o tablet: a partire da Android 6.0 o iOS 11.0



Google Play™ è un marchio registrato di Google Inc.



Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store® è un marchio di servizio di Apple Inc.

5.2 Prima messa in esercizio



In fase di creazione del collegamento rimanere nelle vicinanze dell'apparecchio e tenere la password della rete domestica a portata di mano.

Installare l'app

- ▶ Attivare Bluetooth e localizzazione sullo smartphone/sul tablet.
- ▶ Cercare «V-ZUG» in Google Play™ Store/App Store®.
- ▶ Installare e aprire l'app V-ZUG.

Attivare la modalità V-ZUG-Home sull'apparecchio

- ▶ Nella regolazione utente «V-ZUG-Home» impostare il modo di funzionamento «Display» o «Utilizzo e visualizzazione».

Collegare l'apparecchio alla rete domestica

- ▶ Aggiungere l'apparecchio nell'app V-ZUG.
 - L'app V-ZUG visualizza una richiesta di associazione per Bluetooth.
 - Sul display dell'apparecchio compare un codice PIN a 6 cifre.
- ▶ Digitare il codice PIN a 6 cifre nell'app V-ZUG e confermare la richiesta di associazione per Bluetooth.
 - L'app V-ZUG visualizza tutte le reti wireless disponibili.
- ▶ Selezionare la rete wireless.
- ▶ Digitare la password della rete wireless.
 - L'apparecchio è ora collegato alla rete wireless.







Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso V-ZUG-Home oppure la pagina home.vzug.com.

6 Regolazioni utente

6.1 Panoramica delle regolazioni utente

- Lingua
- Display
- Data
- Ora
- Avvisi
- Suoni
- Funzioni di assistenza
- Sicurezza bambini
- V-ZUG-Home
- Informazioni sull'apparecchio
- EcoManagement
- Regolazioni di fabbrica
- Funzioni assistenza

6.2 Adattare le regolazioni utente

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere prima il tasto .
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Sfogliare o premere per selezionare la regolazione utente desiderata.
- ▶ Eseguire la regolazione desiderata.
 - Le regolazioni utente selezionate vengono salvate.
- ▶ Se compare un avviso, confermarlo con .
- ▶ Per uscire da un sottomenu e tornare al menu principale delle regolazioni utente, premere .
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente, premere **X**.

6.3 Lingua

La lingua di visualizzazione può essere modificata. Sono disponibili diverse lingue.

- Italiano
- ...

6.4 Display

Luminosità

La luminosità del display può essere modificata. Sono disponibili 5 livelli diversi.

- Livello 1: molto scuro
- Livello 3: medio (regolazione di fabbrica)
- Livello 5: molto luminoso

Immagini di sfondo

La visualizzazione delle immagini di sfondo all'avvio dell'apparecchio può essere attivata o disattivata.

- ON (regolazione di fabbrica)
- OFF

Fine

Quando l'apparecchio è acceso ma nessuna stoviglia di cottura è in funzione, dopo un certo tempo si spegne automaticamente senza alcun intervento dell'utente.

- 3 minuti (regolazione di fabbrica)
- 15 minuti
- ...
- 30 minuti

6.5 Data

La data può essere consultata e modificata.

6.6 Ora

Orologio

L'ora può essere visualizzata nel formato europeo a 24 ore o in quello americano a 12 ore (a.m./p.m.).

- Formato 12 h
- Formato 24 h (regolazione di fabbrica)

Cambio tra orario estivo e invernale

Se la funzione è inserita il cambio tra orario estivo e invernale avviene automaticamente.

- ON (regolazione di fabbrica)
- OFF

6.7 Avvisi

I messaggi e gli avvisi che compaiono durante il funzionamento possono essere disattivati o non visualizzati.

- ON
- OFF (regolazione di fabbrica)

6.8 Suoni

Segnali acustici

Il volume dei segnali acustici si può modificare o disattivare. Sono disponibili 3 volumi diversi.

- OFF
- Basso
- Medio (regolazione di fabbrica)
- Alto



Il suono di spegnimento e il suono di allarme non vengono mai disattivati.

Suoni tasti

Il volume dei suoni tasti si può modificare o disattivare. Sono disponibili 3 volumi diversi.

- OFF (regolazione di fabbrica)
- Basso
- Media
- Alto

6.9 Funzioni di assistenza

FunzioneMemory

Se le stoviglie di cottura vengono spostate o sollevate, le regolazioni durante il periodo di tempo impostato vengono salvate e applicate automaticamente quando vengono appoggiate (vedi pagina 14). Le regolazioni possono essere salvate fino a 60 secondi.

- 0 secondi
- ...
- 20 secondi (regolazione di fabbrica)
- ...
- 60 secondi

Modalità Professionale

Lo stadio di potenza di una stoviglia di cottura si può modificare spostando la stoviglia, a seconda di quanto la stoviglia di cottura viene spostata in avanti o indietro sul piano cottura. La potenza massima corrisponde allo stadio di potenza «9», la potenza minima allo stadio di potenza «1».

- ⚡: potenza elevata in avanti / potenza ridotta indietro
- ⚡: potenza ridotta in avanti / potenza elevata indietro (regolazione di fabbrica)

Massima potenza assorbita

La (massima) potenza elettrica assorbita del piano cottura può essere limitata a un valore desiderato. Il piano cottura in questo caso non riceve nessuna potenza maggiore dalla rete elettrica.

- 600 Watt
- ...
- 7400 Watt (regolazione di fabbrica)

6.10 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini impedisce l'accensione accidentale dell'apparecchio. Quando la sicurezza bambini è attiva l'apparecchio può essere utilizzato solo se viene inserito il codice 3221 in sequenza inversa. Le funzioni «Temporizzatore» e «Protezione per la pulizia» si possono utilizzare anche con la sicurezza bambini attiva.

- ON
- OFF (regolazione di fabbrica)

6.11 V-ZUG-Home

L'apparecchio è predisposto per il collegamento in rete. Con V-ZUG-Home (vedi pagina 24) si può accedere agli apparecchi tramite l'app V-ZUG, ad esempio per visualizzare lo stato dei propri elettrodomestici.

- Informazioni
- Modo di funzionamento
- Sincronizzazione dell'orario
- Riavvio
- Regolazione di fabbrica



Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso V-ZUG-Home oppure la pagina home.vzug.com.

6.12 Informazioni sull'apparecchio

Sotto «Informazioni» vengono riportati modello, numero articolo e di serie (SN) nonché il contatto assistenza.

Sotto «HW» sono disponibili le informazioni sull'hardware e sotto «SW» le informazioni sul software, mentre «Lib1» e «Lib2» rappresentano le librerie software.

- Informazioni
- HW
- SW
- Lib1
- Lib2

6.13 EcoManagement

Indicatore del consumo

Attivando la funzione si visualizza quanta energia (kWh) consuma l'intero piano cottura dall'accensione allo spegnimento.

- ON
- OFF (regolazione di fabbrica)

Informazioni sul consumo

Vengono visualizzati (vedi pagina 23) i valori del consumo totale e medio nonché il consumo dall'accensione dell'apparecchio. Tutti i valori di consumo possono essere ripristinati. Viene visualizzato anche l'ultimo ripristino dei dati sui consumi eseguito.

- Consumo totale
- Consumo medio
- Consumo dall'accensione
- ultimo ripristino

6.14 Regolazioni di fabbrica

Le regolazioni utente modificate si possono ripristinare in base alla regolazione di fabbrica. Le seguenti regolazioni utente non possono essere ripristinate:

- Lingua
- Data
- Orologio
- Massima potenza assorbita
- Sicurezza bambini
- Informazioni sul consumo EcoManagement

6.15 Funzioni assistenza

Le funzioni assistenza sono disponibili solo per il personale dell'assistenza V-ZUG.

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.



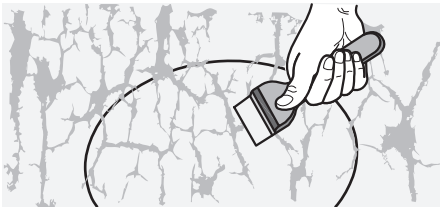
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ 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 detergente delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detergenti (vedi pagina 30) idoneo.

Pulizia

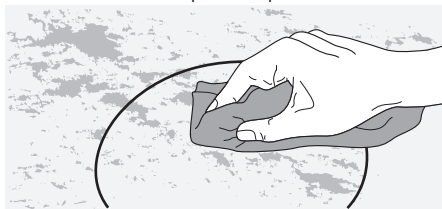
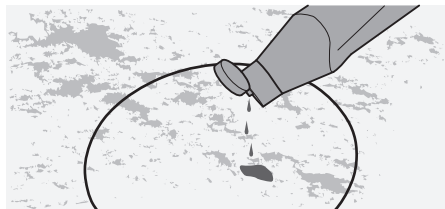
Osservare le seguenti indicazioni per la pulizia per ottenere buoni risultati.

- ▶ 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.



8 Eliminare i guasti

- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 30) idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.

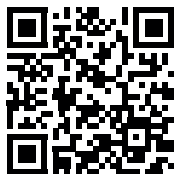


- ▶ Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.



7.1 Detergenti

Vetroceramica con vetro standard



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

8 Eliminare i guasti

In determinate circostanze è possibile eliminare i seguenti guasti autonomamente. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo (messaggio, numero F e numero E) e chiamare il servizio assistenza.

8.1 Messaggi di guasto

In caso di messaggi U e F tutte le piastre di cottura accese vengono spente.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
«Messaggio U» Vedere le istruzioni per l'uso SN XXXXX XXXXXX	▪ Diverse sono le situazioni che possono provocare l'insorgere di un «messaggio U».	▶ Far controllare l'impianto elettrico domestico da un elettricista. ▶ Annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio. ▶ Chiamare il servizio di assistenza.


Messaggio	Possibile causa	Rimedio
«Messaggio F» Vedere le istruzioni per l'uso SN XXXXX XXXXXX	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverse sono le situazioni che possono provocare l'insorgere di un «messaggio F». 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Annotare il messaggio di guasto completo e il numero SN dell'apparecchio. ▶ Chiamare il servizio di assistenza.
«Disinserimento di sicurezza»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura sono in funzione da oltre 2 ore senza interruzione o senza modificare le regolazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Per far funzionare le stoviglie di cottura per oltre 2 ore senza interruzione, impostare (vedi pagina 20) la durata di funzionamento.
«Oggetto o liquido su display»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sul display è presente un oggetto o un liquido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il liquido dal display. ▶ Confermare il messaggio. – Il messaggio scompare.
«Blocco tasto ON/OFF in corso»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sul display è presente un oggetto o un liquido. ▪ Il tasto ON/OFF è difettoso. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare se il tasto ON/OFF è coperto da un oggetto o un liquido. ▶ Annotare il numero SN dell'apparecchio. ▶ Chiamare il servizio di assistenza.
«Oggetto caldo su display»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sul display è presente un oggetto o un liquido caldo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il liquido dal display. ▶ Confermare i messaggi. – I messaggi scompaiono.
«Potenza massima superata»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lo stadio di potenza impostato e l'opzione di impostazione «AutoPowerPlus» selezionata hanno bisogno di maggior potenza rispetto a quella consentita dal tipo di collegamento e/o dai valori massimi definiti nelle regolazioni utente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare (vedi pagina 17) l'opzione di impostazione «AutoPowerPlus».
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se il messaggio compare nuovamente: 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ nelle regolazioni utente sotto «Funzioni di assistenza» e «Massima potenza assorbita» aumentare il valore della potenza assorbita o regolare (vedi pagina 26) la potenza massima del piano cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se il messaggio compare nuovamente: 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiamare il servizio di assistenza.

Messaggio	Possibile causa	Rimedio
«Stoviglie di cottura non adatte all'induzione»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La stoviglia non è adatta per la cottura a induzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo.
«Attivare sicurezza bambini»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Disattivare (vedi pagina 27) la sicurezza bambini.

8.2 In seguito a un'interruzione di corrente





Le regolazioni utente vengono mantenute.

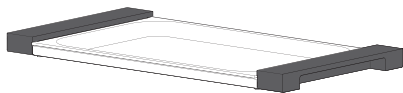
Problema	Rimedio
Interruzione di corrente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tenere premuto il tasto  finché il display non visualizza: «Interruzione della rete elettrica». ▶ Se necessario regolare (vedi pagina 26) nuovamente la data e l'ora.

8.3 Ulteriori problemi possibili

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e tutti gli indicatori sono spenti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento o della casa è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sostituire il fusibile. ▶ Riattivare l'interruttore automatico.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Chiamare il servizio di assistenza.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
L'apparecchio non fornisce più la potenza piena.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'apparecchio ha funzionato per un lungo periodo di tempo senza interruzione 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appoggiare le stoviglie di cottura su una zona fredda del piano cottura.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnerne l'apparecchio e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
Il calore all'interno delle stoviglie di cottura non è sufficiente o non viene distribuito in modo sufficientemente uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collocazione sfavorevole delle stoviglie sul piano cottura 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spostare leggermente le stoviglie sul piano cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La stoviglia non è adatta all'induzione o è danneggiata 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare (vedi pagina 11) stoviglie di cottura adatte all'induzione, non danneggiate.
La FunzioneMemory non funziona.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'intervallo di tempo regolato nelle funzioni di assistenza è troppo breve per modificare la posizione delle stoviglie di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Per l'intervallo di tempo impostare (vedi pagina 26) un valore di almeno 5 secondi.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Le stoviglie di cottura non vengono riconosciute.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stoviglie di cottura troppo piccole. ▪ Due pentole sono troppo vicine l'una all'altra 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spostare leggermente le stoviglie sul piano cottura. ▶ Distanziare ulteriormente le pentole. ▶ Sollevare le stoviglie e riposizionarle sul piano cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La stoviglia non è adatta all'induzione o è danneggiata ▪ La stoviglia era già posizionata sul piano cottura prima dell'accensione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare (vedi pagina 11) stoviglie di cottura adatte all'induzione, non danneggiate. ▶ Sollevare le stoviglie e riposizionarle sul piano cottura.
Non è più possibile utilizzare il display.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il display è disturbato da campi magnetici. ▪ Sul display è presente un oggetto o un liquido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Spegnerne l'apparecchio tenendo premuto il tasto  per 3 secondi. ▶ Riaccendere l'apparecchio tenendo premuto il tasto  finché sul display non compaiono gli indicatori.
Sul display si sovrappongono le piastre di cottura.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il piano cottura non riconosce le dimensioni delle stoviglie di cottura. ▪ Il fondo delle stoviglie non poggia completamente sul piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sollevare le stoviglie e riposizionarle sul piano cottura.
La piastra di cottura passa allo stadio di potenza «0» mentre è in funzione.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione o hanno un diametro \leq 10 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare (vedi pagina 11) stoviglie di cottura adatte all'induzione e non danneggiate con un diametro \geq 10 cm.

9 Accessori



Piastra Teppan Yaki premium

10 Dati tecnici

10.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014


Numero del modello GK		31132
Denominazione del tipo GK		CTI6T-31132
Numero di zone di cottura		1
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione
Dimensioni della zona di cottura	cm	45 × 58
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	192
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	192

10.2 EcoStandby

L'apparecchio dispone di un economizzatore automatico «EcoStandby» onde evitare uno spreco di energia inutile.



Il valore più basso in assoluto di consumo energetico può essere ottenuto rispettando le seguenti condizioni:

- la regolazione utente «Modalità V-ZUG-Home » è selezionata
- il temporizzatore è disattivato
- il ventilatore è disattivato
- l'indicazione del calore residuo è disattivata
- non compare alcun messaggio di errore
- l'apparecchio è in spegnimento automatico da almeno 5 minuti



Nonostante l'EcoStandby le funzioni di sicurezza restano attive.

10.3 Rimando alla licenza «Open source»

Il presente apparecchio include il software open source Newlib. Tale programma è soggetto alle condizioni di licenza indicate al capitolo 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) del documento di testo allegato relativo alla licenza stessa.

L'interfaccia V-ZUG del presente apparecchio comprende i seguenti moduli software open source. Tali moduli sono soggetti alle corrispondenti condizioni di licenza citate secondo il documento allegato relativo alla licenza stessa:

- Apache Commons Codec (Copyright © 2002-2011 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Collections (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Configuration (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Lang (Copyright © 2001-2008 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Logging (Copyright © 2003-2007 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache Commons Net (Copyright © 2001-2013 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache HttpComponents Client (Copyright © 1999-2012 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache HttpComponents Core (Copyright © 2005-2012 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Apache log4j (Copyright © 2010 The Apache Software Foundation): licenza secondo cap. 1.1
- Gson (Copyright © 2008-2014 Google Inc.): licenza secondo cap. 1.1
- Guava (Copyright © 2007-2014 The Guava Authors): licenza secondo cap. 1.1
- JavaScript Date Time Picker (Copyright © 2010-2014, Teng-Yong Ng): licenza secondo cap. 3
- JavaScript MD5 (Copyright © Paul Johnston 1999-2009): licenza secondo cap. 2
- Jsr305 (Copyright © 2007-2009, JSR305 expert group): licenza secondo cap. 2
- Newlib: licenza secondo cap. 4.1.1-4.1.3; 4.1.11; 4.1.13-4.1.19; 4.1.26, 4.1.35
- Pure (Copyright © 2013 Yahoo!, Inc.): licenza secondo cap. 2

11 Consigli e accorgimenti

11.1 Cottura a risparmio energetico

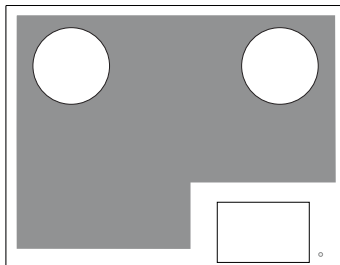
Perché l'assorbimento di energia sia il più efficace possibile e per una distribuzione uniforme del calore, prestare attenzione ai punti seguenti:

- il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere piatto.
- utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- utilizzare stoviglie di cottura con diametro adeguato al contenuto.
- In caso di pietanze con lunga cottura utilizzare padelle con isolamento termico e pentole a pressione.
- Per cuocere verdure come p. es. le patate, utilizzare l'inserito vapore.

11.2 Friggere

Il grande calore che si sviluppa mentre si frigge può compromettere la potenza del piano cottura/dell'apparecchio.

- Posizionare le stoviglie sul piano cottura dietro a sinistra o dietro a destra.



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 presso l'apparecchio.

12.3 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.

13 Indice analitico

A	
Ambito di validità	2
App V-ZUG	24
Arrostire	10
A fuoco vico.....	10
Delicatamente.....	10
Assistenza tecnica.....	39
AutoPowerPlus	9, 17
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'appa- recchio	5
Avvertenze per l'uso.....	6
B	
Barra di stato	8
Brevi istruzioni	40
C	
Collegamento tramite WLAN	24
Contratto di assistenza	39
Cottura a risparmio energetico	35
Cura e manutenzione.....	29
D	
Data	26
Dati tecnici.....	34
Denominazione del modello	2
Detergenti	
Vetroceramica	30
Display	8, 13
Fine.....	25
Immagini di sfondo.....	25
Regolare la luminosità	25
Durata di funzionamento	9, 20
E	
EcoManagement.....	23, 28
Indicatore del consumo.....	8, 23
Informazioni sul consumo	23
EcoStandby.....	34
F	
Friggere	10, 36
FunzioneMemory.....	14, 26
Funzioni di assistenza.....	26
G	
GourmetGuide	9
Guasti	30
Guasto	
Interruzione di corrente.....	32
Messaggi.....	30
I	
Indicatore del consumo.....	23, 28
Informazioni sul consumo	23
Ripristinare.....	28
Interruzione di corrente.....	32
L	
Lessare	19
Lingua	25
M	
Messaggi	
Errore	30
Spegnimento	26
Messaggi di errore	30
Mettere a mollo	10
Modalità Demo	8
Modalità Professionale.....	9, 18, 27
N	
Numero del modello	2
O	
Opzioni di impostazione	9
Ora	
Display	8
Orario estivo/invernale.....	26
Orologio	
Orario estivo/invernale	26
Regolazione	26
P	
Pausa	8, 21
Piano cottura.....	8
Piastra di cottura	
Display	10
Salvare le regolazioni.....	14
Piastra Teppan Yaki	15, 34
PowerPlus.....	16
Prima messa in funzione.....	8
Problemi.....	30
Proseguire la cottura.....	10
Protezione per la pulizia	8, 21
R	
Regolare la luminosità	25
Regolazioni utente	8
Richieste	39
Ridurre	10
Riscaldamento.....	19
Riscaldare	9
Rumori durante il funzionamento.....	12

S

Scaldavivande	19
Scheda tecnica del prodotto	34
Sciogliere.....	9, 19
Segnali acustici	26
Sicurezza bambini	27
Simboli	4
Slider	9
Smaltimento	36
Smaltire l'apparecchio	36
specifiche dell'apparecchio	
Avvertenze generali.....	4
Stadi di potenza	9
Modificare automaticamente (ModalitàPro- fessionale).....	18, 27
Stoviglie di cottura	
Modificare la posizione.....	10, 26
Riconoscere.....	10
Riscaldare velocemente (AutoPowerPlus)	
.....	17
Scaldare l'acqua (PowerPlus).....	16
Stoviglie di cottura idonee	11
Stufare.....	10
Suoni tasti.....	26
Suono di allarme.....	26
Suono di spegnimento.....	26

T

Targhetta di identificazione	39
Tasto ON/OFF	8
Temporizzatore.....	8, 22
Tipo.....	2

V

Volume	26
V-ZUG-Home.....	8

Z

Zona di cottura.....	8
----------------------	---

14 Service & Support



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

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito www.vzug.com → Assistenza → Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza → Registrazione garanzia, oppure
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di serie (SN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

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

Dove si trova la targhetta di identificazione?

- 1 Targhetta di identificazione con numero di serie (SN)

La seconda targhetta di identificazione fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile a incasso sotto il piano cottura.

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di assistenza V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di assistenza avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono +41 58 767 67 67 o tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  finché sul display non compaiono gli indicatori.


Mettere in funzione le stoviglie di cottura

- ▶ Posizionare le stoviglie di cottura sul piano cottura con il fondo che appoggia completamente sul piano.
 - Sul display compare la piastra di cottura riconosciuta.
- ▶ Sul display premere la piastra di cottura indicata.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere lo slider per selezionare lo stadio di potenza desiderato.
 - Sulla piastra di cottura indicata compare lo stadio di potenza selezionato.

Disattivare la piastra di cottura

- ▶ Selezionare la piastra di cottura sul display.
 - Sul display compare lo slider.
- ▶ Far scorrere o premere lo slider per selezionare lo stadio di potenza «0».
 - La piastra di cottura viene disattivata.
 - Sul display piastre di cottura viene visualizzato lo stadio di potenza «0».
- ▶ Rimuovere le stoviglie di cottura dal piano cottura.
 - Il display piastre di cottura si spegne.

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  finché il display non visualizza: «Calore residuo».
 - L'apparecchio si raffredda.
 - Una volta raffreddato l'apparecchio si spegne.



1086523-R01

