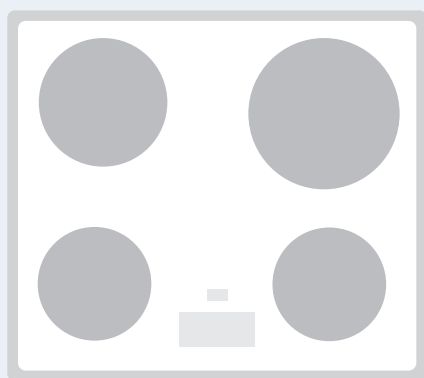


Piano di cottura in vetroceramica

Toptronic tasti di sfioramento



Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia 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

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Famiglia di prodotti
GK45TEGC/U/F	31033

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze sulla sicurezza	4
1.1	Simboli utilizzati	4
1.2	Avvertenze di sicurezza generali	5
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	7
1.4	Avvertenze per l'uso	10
2	Smaltimento	12
3	Prima messa in esercizio	13
4	Il suo apparecchio	14
4.1	Schema dell'apparecchio	14
4.2	Elementi di comando e d'indicazione	15
4.3	Stoviglie di cottura	16
5	Uso	17
5.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	17
5.2	Regolazione della zona di cottura	17
5.3	Tabella degli stadi di potenza	18
5.4	Spegnimento di una zona di cottura	19
5.5	Indicazione del calore residuo	19
5.6	Cottura rapida automatica	20
5.7	Durata di funzionamento	22
5.8	Temporizzatore	24
5.9	Sicurezza bambini	25
5.10	Funzione di ripristino	27
5.11	Pausa di cottura	27
6	Cura e manutenzione	28
7	Risoluzione dei problemi	29
8	Note	32
9	Indice analitico	33
10	Assistenza tecnica	35

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 alle installazioni!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali



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



- Questi apparecchi possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie soltanto sotto sorveglianza di terzi oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinnestare il collegamento dalla rete, provvisti di un'apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell'impianto elettrico fisso conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** se la superficie appare incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, in modo da evitare il rischio di scossa elettrica.
- **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. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- 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 o che vengano impartite loro istruzioni su come

utilizzare l'apparecchio e a condizione che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza.

- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come p.es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio 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.
- Non far funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La superficie riscaldata resta rovente a lungo anche dopo lo spegnimento e si raffredda tornando a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare p. es. la pulizia.

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 lesione

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiarvi sopra nessuna stoviglia. Non raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non porre 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 farvi sbattere contro 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. Ciò può infatti danneggiare la superficie. Se ciò nonostante sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per vetroresina finché sono ancora caldi.
- Durante il funzionamento, non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare pentole con fondo in alluminio.

2 Smaltimento

Imballaggio



Pericolo di soffocamento! Le varie parti che compongono l'imballaggio (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.



Il materiale dell'imballaggio è opportunamente contrassegnato e deve essere sottoposto a raccolta differenziata in modo da poterlo riciclare e smaltire nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Terminata la disinstallazione, rendere l'apparecchio inservibile.

Smaltire l'apparecchio



- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo  a indicare che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Prima messa in esercizio



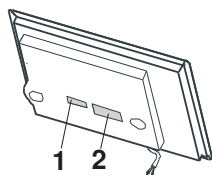
L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.



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

Dove si trova la targhetta dei dati?

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul retro del piano cottura.



1	Targhetta dei dati con numero di fabbricazione (FN)
2	Targhetta dei collegamenti

La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

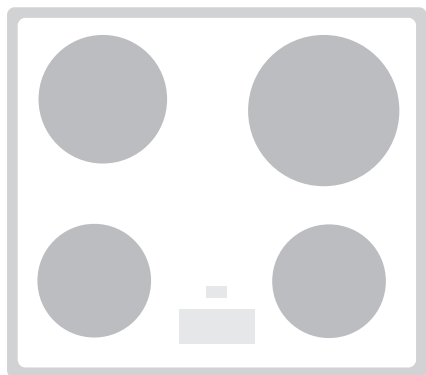
Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato sull'ultima pagina delle presenti istruzioni per l'uso.

4 Il suo apparecchio

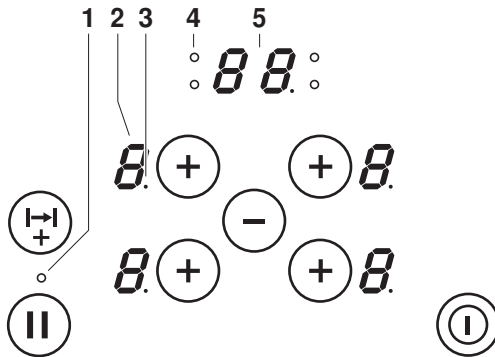
4.1 Schema dell'apparecchio

GK45TEGC, GK45TEGU, GK45TEGF

- 1 zona di cottura Ø 210 mm
- 1 zona di cottura Ø 180 mm
- 2 zone di cottura Ø 140 mm



4.2 Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

- ① Apparecchio ON/OFF
- ⊕ Selezione della zona di cottura/Incremento dello stadio di potenza
- ⊖ Riduzione dello stadio di potenza
- ⏸ Intervallo di cottura ON/OFF e funzione di ripristino
- ⌚ Durata di funzionamento/temporizzatore

Display

- 1 Pausa attivata/è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate
- 2 Stadio di potenza della zona di cottura
- 3 Punto di selezione: zona di cottura selezionata
- 4 Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento
- 5 Durata di funzionamento/temporizzatore

4.3 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.

Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.

Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce d'uso difficili da rimuovere.

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.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

5 Uso

5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

- ▶ Accensione dell'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - Su tutti i display degli stadi di potenza lampeggia .
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegnimento dell'apparecchio: premere il tasto .

5.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Sul display corrispondente lampeggia .
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere il tasto  o .
- Alla prima pressione di , la zona di cottura selezionata commuta allo stadio di potenza .
 - Alla prima pressione di , la zona di cottura selezionata commuta allo stadio di potenza .
- ▶ Con il tasto  o  impostare lo stadio di potenza desiderato.



Per modificare le impostazioni di una zona di cottura è necessario che il corrispondente punto di selezione sia acceso.

Non appena il punto di selezione si spegne, la zona di cottura deve essere nuovamente selezionata.

5.3 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Far gonfiare	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	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua in ebollizione

5.4 Spegnimento di una zona di cottura

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- Premere contemporaneamente i tasti  e  fino a quando sul display corrispondente lampeggia .
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

5.5 Indicazione del calore residuo

Fino a quando sussiste il pericolo di ustionarsi, il display  resta accesa anche dopo spenta la zona di cottura.

5.6 Cottura rapida automatica



Per l'intera durata della cottura rapida automatica, sorvegliare l'alimento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Su tutte le zone di cottura può essere attivata la cottura rapida automatica. Con questa funzione, sulla zona di cottura selezionata viene applicato per un determinato arco di tempo (vedere tabella) lo stadio di potenza **9**. Trascorso questo periodo, torna a essere automaticamente applicato lo stadio di potenza selezionato.



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	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



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

Attivazione della cottura rapida automatica

- Premere il tasto **+** associato alla zona di cottura desiderata.
- Attraverso il tasto **+** impostare lo stadio di potenza 9.
- Premere nuovamente il tasto **+**.
 - Sul display corrispondente **R** e **9** si accendono a intermittenza.
- Con il tasto **-** impostare lo stadio di potenza desiderato per proseguire la cottura una volta trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica.
 - Fintantoché la cottura rapida automatica è attiva, sul display si accendono a intermittenza **R** e lo stadio di potenza selezionato.

- Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza del riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
- Con il tasto  impostare uno stadio di potenza inferiore.

5.7 Durata di funzionamento



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

Questa funzione permette lo spegnimento automatico di Zona di cottura dopo averne regolato la durata (1 - 99 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

- Impostare la zona di cottura desiderata.
 - Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia **00**.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura lampeggia.
 - Con il tasto  o  impostare la durata di funzionamento desiderata.
 - Alla prima pressione del tasto  sul display si accende **01**.
 - Alla prima pressione del tasto  sul display si accende **30**.
-  La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto  o .

Modifica della durata di funzionamento

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
- Premere il tasto .
 - La durata di funzionamento restante inizia a lampeggiare.
- Con il tasto  o  modificare la durata di funzionamento.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
- Premere il tasto .
- Premere contemporaneamente i tasti  e .
 - Sul display lampeggia **00**.
 - La zona di cottura continua a rimanere in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata viene selezionata automaticamente,
 - la zona di cottura associata si spegne,
 - viene emesso un segnale acustico,
 - lampeggiano **00** e lo stadio di potenza **0**.
- Disattivare il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

Più durate di funzionamento

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

- e non risulta selezionata nessuna zona di cottura, sul display viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il punto luminoso della rispettiva zona di cottura.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.

5.8 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 - 99 min.).

Può essere utilizzato quando non è in funzione nessuna zona di cottura. Quando il temporizzatore è attivo, è possibile mettere in funzione una zona di cottura. In questo caso, però, non sarà possibile impostarne la durata di funzionamento.

Regolazione del temporizzatore

- Accendere l'apparecchio.
 - Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia **00.**
 - Con il tasto  o  impostare la durata desiderata per il temporizzatore.
 - Alla prima pressione del tasto  sul display si accende **01.**
 - Alla prima pressione del tasto  sul display si accende **30.**
-  La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto  o .

Modifica del temporizzatore

- Accendere l'apparecchio.
- Premere il tasto .
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- Con il tasto  o  modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

Se non è in funzione nessuna zona di cottura:

- accendere e spegnere l'apparecchio

Se una zona di cottura è in funzione:

- Premere il tasto .
- Premere contemporaneamente i tasti  e  fino a quando sul display lampeggia **00.**

5.9 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare l'accensione involontaria dell'apparecchio.

Attivazione della sicurezza bambini

- Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

- Premere contemporaneamente i tasti  davanti a destra e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
- Premere nuovamente il tasto  davanti a destra.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - In tutti i display dello stadio di potenza compare per 10 secondi **—**.

Uso con sicurezza bambini attivata

- Accendere l'apparecchio.
- Premere contemporaneamente i tasti  davanti a destra e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è aggirata. A questo punto l'uso può avvenire come di consueto.

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

Disattivare la sicurezza bambini

- Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

- Premere contemporaneamente i tasti  davanti a destra e .
- Viene emesso un segnale acustico.
- Premere nuovamente il tasto .
- Viene emesso un doppio segnale acustico.
- Su tutti i display dello stadio di potenza lampeggia per 10 secondi .

5.10 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio viene spento inavvertitamente, entro 6 secondi è possibile ripristinare le impostazioni.

- Accendere l'apparecchio.
 - Il punto luminoso del tasto  lampeggia.
- Premere il tasto .

5.11 Pausa di cottura

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

- Premere il tasto .
 - Si accende il punto luminoso del tasto .
 - Lo stadio di potenza delle zone di cottura commuta su .
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti  e , sono inattivi.



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

- Per riprendere la cottura, premere di nuovo il tasto .

6 Cura e manutenzione



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

Pulire il piano cottura dopo ogni uso, 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. Ciò può infatti danneggiare la superficie.

- Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detergente idoneo. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo. Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.
- Le macchie ostinate, come ad es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Osservare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia specifico per vetroceramica.
- I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come ad es. le marmellate, vanno rimossi quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. In caso contrario vi è il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica.
- La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. In caso contrario vi è il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Le macchie di calcare vanno eliminate una volta fatta raffreddare la superficie, utilizzando una quantità ridotta di prodotti anticalcare (ad es. aceto, succo di limone, decalcificatore). Al termine, passare sulla superficie un panno umido.

7 Risoluzione dei problemi

Cosa fare, se ...

... l'apparecchio non funziona e tutti i display sono spenti?

Possibile causa	Rimedio
Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	► Sostituire il fusibile. ► Azionare nuovamente l'interruttore automatico.
Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	► Chiamare il servizio assistenza.
Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

... sui display si accende ?

Possibile causa	Rimedio
La sicurezza bambini è attiva.	► Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo 'Uso'. ► Disinserire la sicurezza bambini.

... viene emesso un segnale acustico continuo, su uno dei display lampeggia



e l'apparecchio si spegne?

Possibile causa	Rimedio
Un tasto o uno slider sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi.	► Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ► Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul campo dei comandi.	
Cibo traboccato sopra il campo dei comandi.	

... sul display lampeggiano a intermittenza **H** e **0**

Possibile causa	Rimedio
• È stato attivato lo spegnimento di sicurezza automatico.	▶ Se necessario riaccendere la zona di cottura.



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

sul display lampeggia **H**?

Possibile causa	Rimedio
• È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura.	▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ▶ Controllare le stoviglie di cottura.

sul display lampeggia **00**?

Possibile causa	Rimedio
• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

... sul display si accendono **Er** o **E** e un numero?

Possibile causa	Rimedio
• Si è verificato un errore interno.	▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta dei dati. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

8 **Note**

9 Indice analitico

A

Apparecchio	
Accensione e spegnimento	17
Assistenza tecnica	35
Avvertenze di sicurezza	
Informazioni generali	5
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	7
Avvertenze per l'uso	10

C

Campo di validità	2
Contratto di servizio	35
Cottura rapida automatica	20
Attivazione	20
Disattivazione anticipata	21
Cura e manutenzione	28

D

Dove si trova la targhetta dei dati?	
.....	13
Durata di funzionamento	22
Disattivazione anticipata	23
Modifica	22
Più durate di funzionamento ...	23
Regolazione	22
Terminata	23

E

Elementi di comando e d'indica-	
zione	15
Display	15
Tasti	15

F

Famiglia di prodotti	2
Funzione di ripristino	27

I

Indicazione del calore residuo	19
-------------------------------------	----

M

Modello No.	2
------------------	---

N

Note	32
Numero di fabbricazione (FN)	13

P

Pausa di cottura	27
Prima messa in esercizio	13

R

Regolazione della zona di cottura	
.....	17
Richieste di informazioni	35
Risoluzione dei problemi	29

S

Schema dell'apparecchio	14
Sicurezza bambini	25
Attivazione	25
Disattivazione	26
Uso con sicurezza bambini attivata	25
Simboli	4
Smaltimento	12
Disinstallazione	12
Imballaggio	12
Smaltire l'apparecchio	12
Spegnimento di sicurezza	30
Stoviglie di cottura	16
Cottura a risparmio energetico	16

Stoviglie di cottura idonee	16
-----------------------------------	----

T

Tabella degli stadi di potenza	18
Targhetta dei collegamenti	13
Temporizzatore	24
Disattivazione anticipata	25
Modifica	24
Regolazione	24
Tipo	2

Z

Zona di cottura	
Spegnimento	19

10 Assistenza tecnica



Al capitolo 'Risoluzione dei problemi' sono riportati consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In tal modo è possibile evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

Provvedete a registrare on-line oggi stesso l'apparecchio V-ZUG all'indirizzo internet vzug.ch o con la carta allegata e potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto, anche durante i 2 anni di garanzia di fabbrica dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere ulteriormente annotati anche qui oppure è possibile attaccare qui l'autocollante di servizio fornito con l'apparecchio:

FN _____ **Apparecchio** _____

Se in caso di anomalie di funzionamento si contatta la V-ZUG, per qualsiasi richiesta si prega di tenere a portata di mano tutti i dati dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

La targhetta dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul retro del piano cottura.

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi in contatto direttamente con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta viene eseguita telefonicamente fisseremo con voi immediatamente un appuntamento per una visita in loco presso di voi.

Richieste di informazioni in generale, Accessori, contratto di servizio

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi anche in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche in generale, facendosi inoltre carico degli ordini per gli accessori e i pezzi di ricambio e/o fornendovi le informazioni riguardo i contratti di servizi avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono 041 767 67 67 oppure all'indirizzo internet vzug.com.

Brevi istruzioni

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

Accensione dell'apparecchio

- Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolazione della zona di cottura

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- Attraverso il tasto  associato a tale zona di cottura o  impostare lo stadio di potenza desiderato.

Spegnimento di una zona di cottura

- Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
- Premere contemporaneamente i tasti  e  fino a quando sul display corrispondente lampeggia .

Spegnimento dell'apparecchio

- Premere il tasto .

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.com
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

