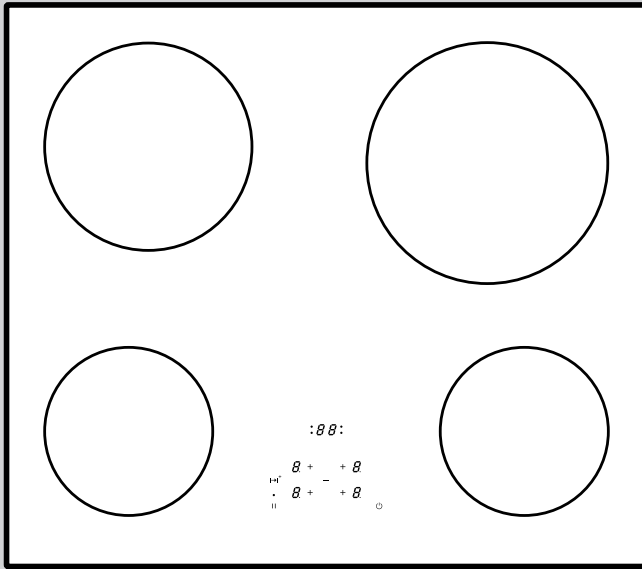




Istruzioni per l'uso

CookTop V2000 A604

Piano cottura in vetroceramica

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

Tipo	Famiglia di prodotti
CookTop V2000 A604	CT2T-31173

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4
1.1	Simboli utilizzati	4
1.2	Avvertenze generali di sicurezza.....	4
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5
1.4	Avvertenze per l'uso	5
2	Prima messa in esercizio	8
3	Il suo apparecchio	8
3.1	Schema dell'apparecchio.....	8
3.2	Elementi di comando e d'indicazione.....	8
3.3	Stoviglie di cottura	9
4	Uso	9
4.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	9
4.2	Regolazione della zona di cottura	9
4.3	Spegnimento di una zona di cottura	9
4.4	Indicazione del calore residuo	10
4.5	Tabella degli stadi di potenza.....	10
4.6	Cottura rapida automatica.....	10
4.7	Durata di funzionamento	11
4.8	Temporizzatore	12
4.9	Sicurezza bambini.....	12
4.10	Funzione di ripristino	13
4.11	Pausa di cottura	13
4.12	Suono dei tasti.....	14
5	Cura e manutenzione	14
5.1	Detergenti.....	15
6	Eliminare autonomamente i guasti	16
6.1	Messaggi di guasto	16
6.2	Ulteriori problemi possibili.....	17
7	Dati tecnici	18
7.1	Informazioni sul prodotto	18
7.2	EcoStandby	18
8	Smaltimento	19
9	Indice analitico	20
11	Service & Support	23

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio as-

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



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

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

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

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.
- Un'installazione diversa dell'apparecchio determina anche una diversa erogazione della potenza e di conseguenza si avranno risultati differenti.
- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le prescrizioni locali.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- 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. In questo modo il nuovo proprietario potrà informarsi sull'uso corretto dell'apparecchio e sulle relative indicazioni.
- 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.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.

Attenzione: pericolo di ustioni

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Le superfici del piano cottura che possono essere toccate possono diventare roventi durante l'utilizzo di stoviglie.

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso da parte di adulti che conoscono il contenuto di queste istruzioni. Spesso i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli inerenti all'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciar giocare i bambini con l'apparecchio, poiché rischiano di ferirsi.

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare danni all'apparecchio

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

2 Prima messa in esercizio



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

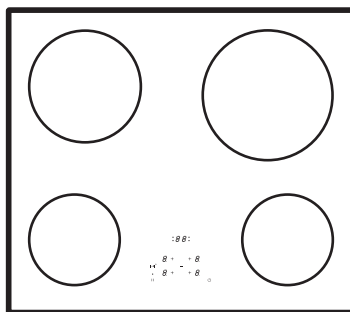


Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il suo apparecchio

3.1 Schema dell'apparecchio

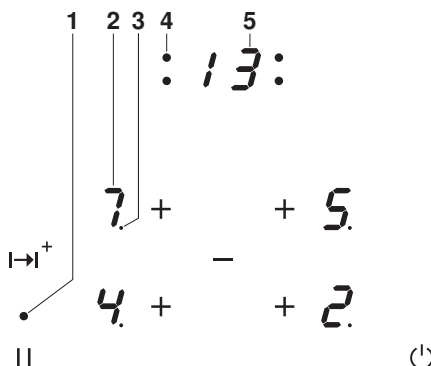
- 1 zona di cottura ø210 mm
- 1 zona di cottura ø180 mm
- 2 zone di cottura ø140 mm



3.2 Elementi di comando e d'indicazione

Tasti

- ⏻ Apparecchio ON/OFF
- + Selezione della zona di cottura/
Incremento dello stadio di potenza
- Riduzione dello stadio di potenza
- || Pausa di cottura ON/OFF e
funzione di ripristino
- ⏸+ Durata di funzionamento/
temporizzatore



Visualizzazione

- 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

3.3 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.

4 Uso

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

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

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto **+** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Nel campo d'indicazione corrispondente lampeggia .
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere il tasto **+** o **–**.
 - Al primo tocco di **+**, la zona di cottura selezionata passa allo stadio di potenza **1**.
 - Al primo tocco di **–**, la zona di cottura selezionata passa allo stadio di potenza **9**.
- ▶ 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.

4.3 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 non lampeggia .
- Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.4 Indicazione del calore residuo

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

4.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Arrostire delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua in ebollizione

4.6 Cottura rapida automatica



Sorvegliare l'alimento per l'intera durata della cottura rapida automatica, potrebbe traboccare, bruciare e prendere fuoco!

Tutte le zone di cottura sono dotate di una cottura rapida automatica attivabile. Con questa funzione, nella zona di cottura selezionata si attiva lo stadio di potenza «9» per una durata determinata (vedere la tabella). Trascorso tale lasso di tempo, la zona di cottura torna automaticamente allo stadio di potenza impostato.



La cottura rapida automatica deve essere riattivata a ogni accensione di una zona di cottura.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Attivazione della cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **+** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Con il tasto **+** impostare lo stadio di potenza **9**.
- ▶ Premere nuovamente il tasto **+**.
 - Nel campo d'indicazione corrispondente **H** 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.
 - Fino a quando la cottura rapida automatica è attiva, nel campo d'indicazione si accendono a intermittenza **H** e lo stadio di potenza selezionato.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza di riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

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

4.7 Durata di funzionamento



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

La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente la Zona di cottura, al termine di un lasso di tempo impostato (1-99 min).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **+** associato alla 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 **↔**⁺ nel display si accende **01**.
 - Alla prima pressione del tasto **—** nel display si accende **30**.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto più a lungo 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.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto **↔**⁺ o **—**.

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 per 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.

4.8 Temporizzatore

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

Regolazione del temporizzatore

- Accendere l'apparecchio.
- Premere il tasto **I→+**.
 - Sul display lampeggia **0 0**.
- Con il tasto **I→+** o **—** impostare la durata desiderata per il temporizzatore.
 - Alla prima pressione del tasto **I→+** nel display si accende **0 1**.
 - Alla prima pressione del tasto **—** nel display si accende **3 0**.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto più a lungo il tasto **I→+** o **—**.

Modifica del temporizzatore

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

Disattivazione anticipata del temporizzatore

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

- Premere il tasto **I→+**.
- Premere contemporaneamente i tasti **I→+** e **—** fino a quando sul display non si accende **0 0**.

4.9 Sicurezza bambini

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

Attivazione della sicurezza bambini

- Accendere l'apparecchio.
- Non deve essere in funzione alcuna zona di cottura.
- Premere contemporaneamente i tasti **+** (anteriore destra) e **—**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Premere nuovamente il tasto **+** (anteriore destra).
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza si illumina **-** per 10 secondi.

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **+** (anteriore destra) e **-**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto si può utilizzare l'apparecchio 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 alcuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **+** (anteriore destra) e **-**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - ▶ Premere di nuovo il tasto **-**.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza **0** lampeggia per 10 secondi.

4.10 Funzione di ripristino

Se l'apparecchio è stato spento inavvertitamente con il tasto **0**, è possibile ripristinare le impostazioni entro 6 secondi.

- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Il punto luminoso del tasto **||** lampeggia.
- ▶ Toccare il tasto **||**.

4.11 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza **1**.

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza **1**.

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

- ▶ Premere il tasto **||**.
 - Si accende il punto luminoso del tasto **||**.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a **1**.
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti **0** e **||**, sono inattivi.



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

- ▶ Per proseguire la cottura, premere di nuovo il tasto **||**.
 - Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

4.12 Suono dei tasti

È possibile attivare o disattivare il suono dei tasti.



Non è possibile disattivare i suoni dei tasti per l'accensione, il bypass e lo spegnimento della sicurezza bambini.

Attivare il suono dei tasti

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **—** e **+** (davanti a sinistra).
 - Viene emesso un suono.
 - Sul display si accende **U**.
- ▶ Premere il tasto **+** (davanti a sinistra).
 - Viene emesso un suono.
 - Sul display si accende **!**.

Disattivazione del suono dei tasti

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **—** e **+** (davanti a sinistra).
 - Viene emesso un suono.
 - Sul display si accende **!**.
- ▶ Premere il tasto **—**.
 - Viene emesso un suono.
 - Sul display si accende **U**.

5 Cura e manutenzione



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

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

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



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

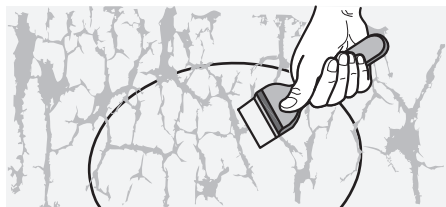
- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detergente.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico 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 15) idoneo.

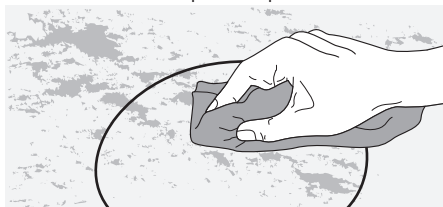
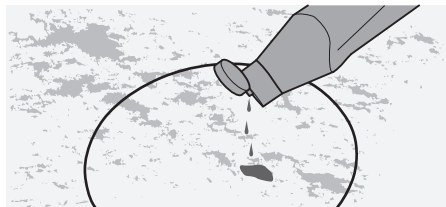
Pulizia

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

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



- Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 15) idoneo sulla superficie di cottura raffreddata e strofinare con carta da cucina o un panno pulito.

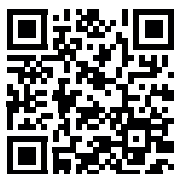


- Quindi pulire la superficie di cottura con un panno bagnato e asciugare strofinando con un panno pulito o la parte morbida di una spugna idonea.



5.1 Detergenti

Vetroceramica con vetro standard



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

6 Eliminare autonomamente i guasti

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

6.1 Messaggi di guasto

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
si illumina	La sicurezza bambini è attiva.	▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza Sicurezza bambini (vedi pagina 12). ▶ Disattivare la sicurezza bambini.
Viene emesso un segnale continuo,  lampeggia e l'apparecchio si spegne	- Un tasto o uno slider sono stati premuti per più di 10 secondi. - Un oggetto (pentola, scodella ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. - Cibo traboccato sul pannello dei comandi.	▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
 lampeggia	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.
 lampeggia	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
 o  si accendono e viene visualizzato un numero	Si è verificato un errore interno.	▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

Indicazione	Possibile causa	Rimedio
Si illuminano E e B	▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta.	► Rimuovere gli oggetti presenti nel cassetto sotto il piano cottura. ► Confermare l'errore premendo un tasto qualsiasi. ► Dopo 10 minuti rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.
	▪ Ventilazione difettosa.	► Prendere nota del numero d'errore ► Prendere nota del numero SN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ► Chiamare il servizio assistenza.
H e D lampeggiano a intermittenza	▪ È stato attivato il disinserimento 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 regolazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	1	2	3	4	5
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	08:30	06:30	05:30	04:30	03:30
		6	7	8	9
		03:00	02:30	02:00	01:30

6.2 Ulteriori problemi possibili

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

7 Dati tecnici

7.1 Informazioni sul prodotto

Secondo il regolamento UE n.: 66/2014

Marca		V-ZUG			
Tipo di apparecchio		Piano cottura da incasso			
Codice modello		31173			
Denominazione dei modelli		CT2T-31173			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura radiante			
Dimensioni della zona di cottura	cm	ø14	ø18	ø21	ø14
Consumo energetico per ciascuna zona di cottura	Wh/kg	186,2	189,9	184,7	187,7
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	195,0			
Metodo di misurazione/calcolo utilizzato		EN 60350-2			

7.2 EcoStandby

Ai sensi del Regolamento UE n. 2023/826

Modalità spento	W	–
Stato Standby	W	0.50
Stato di standby con display delle informazioni o dello stato	W	–
Standby in rete	W	–
Tempo necessario al dispositivo per entrare automaticamente nella rispettiva modalità di risparmio energetico	Min.	1

8 Smaltimento

8.1 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.

8.2 Sicurezza

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

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

8.3 Smaltimento



- Il simbolo del «bidone barrato» richiede lo smaltimento separato dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questi apparecchi possono contenere sostanze pericolose e nocive per l'ambiente.
- Questi apparecchi vanno smaltiti in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche e non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati, contribuendo in tal modo alla protezione delle risorse e dell'ambiente.
- Per informazioni più dettagliate, rivolgersi alle autorità locali.

9 Indice analitico

A		
Ambito di validità	2	
Apparecchio		
Accendere e spegnere	9	
Smaltimento	19	
Assistenza tecnica	23	
Avvertenze di sicurezza		
Avvertenze generali	4	
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5	
C		
Contratto di assistenza	23	
Cottura rapida automatica	10	
Accensione	10	
Disattivazione anticipata	11	
Cura e manutenzione	14	
D		
Dati tecnici	18	
Denominazione del modello	2	
Disinserimento di sicurezza	17	
Durata di funzionamento	11	
Disattivazione anticipata	11	
Modifica	11	
Più durate di funzionamento	12	
Regolazione	11	
Terminata	11	
E		
EcoStandby	18	
Elementi di comando e d'indicazione	8	
Visualizzazione	8	
F		
Funzione di ripristino	13	
G		
Guasti	16	
I		
Indicazione del calore residuo	10	
Informazioni sul prodotto	18	
N		
Numero di serie (SN)	23	
P		
Panoramica degli apparecchi	8	
Pausa di cottura	13	
Prima messa in funzione	8	
Problemi	16	
		Prodotti detergenti
		Vetroceramica
		15
R		
		Richieste
		23
S		
		Sicurezza bambini
		12
		Accensione
		12
		Spegnimento
		13
		Uso con sicurezza bambini attivata
		13
		Simboli
		4
		Smaltimento
		19
		Stoviglie di cottura
		9
		Cottura a risparmio energetico
		9
		Stoviglie di cottura idonee
		9
		Suono dei tasti
		14
		Accensione
		14
		Spegnimento
		14
T		
		Targhetta dei collegamenti
		23
		Temporizzatore
		12
		Disattivazione anticipata
		12
		Modifica
		12
		Regolazione
		12
		Tipo
		2
Z		
		Zona di cottura
		Regolazione
		9
		Spegnimento
		9

10 Note

11 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

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

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

I dati del mio apparecchio:

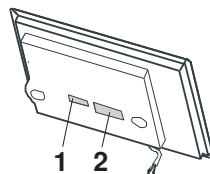
SN: _____ **Apparecchio:** _____

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

La targhetta di identificazione e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

- 1 Targhetta di identificazione con numero di serie (SN)
- 2 Targhetta dei collegamenti

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



Richiesta di riparazione

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

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

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

Brevi istruzioni

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

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere il tasto **+** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Impostare lo stadio di potenza desiderato con il tasto **+** associato a tale zona di cottura o con **–**.

Spegnimento della zona di cottura

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

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .



1277246-02

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6302 Zugo

Tel. +41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Centro di assistenza: tel. 0800 850 850

