



Istruzioni per l'uso

GK46TIAKS

Piano cottura a induzione

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più complesse 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

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

Tipo	Famiglia di prodotti
GK46TIAKSZO	31100

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze sulla sicurezza	4	6	Regolazioni utente	21
1.1	Simboli utilizzati.....	4	6.1	Modifica delle regolazioni utente.....	22
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	6.2	Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni	22
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5	7	Cura e manutenzione	22
1.4	Avvertenze per l'uso.....	6	7.1	OptiGlass.....	24
2	Prima messa in esercizio	8	8	Eliminare autonomamente i guasti	24
3	Il suo apparecchio	8	8.1	Messaggi di guasto.....	24
3.1	Panoramica dell'apparecchio.....	8	8.2	Ulteriori guasti possibili	26
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	8	9	Dati tecnici	26
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione	9	9.1	Scheda tecnica del prodotto	26
3.4	Riconoscimento della pentola.....	9	10	Smaltimento	27
3.5	Stoviglie di cottura.....	10	11	Indice analitico	28
3.6	OptiGlass.....	10	12	Note	30
4	Uso	10	13	Service & Support	31
4.1	Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	11			
4.2	Regolazione della zona di cottura.....	11			
4.3	Spegnimento di una zona di cottura.....	11			
4.4	Indicazione del calore residuo	11			
4.5	Tabella degli stadi di potenza	11			
4.6	Funzione scioglimento	11			
4.7	Stadio scaldavivande.....	12			
4.8	Funzione bollitura	12			
4.9	PowerPlus	12			
4.10	Cottura rapida automatica	13			
4.11	Durata di funzionamento	14			
4.12	Temporizzatore.....	15			
4.13	Sicurezza bambini	15			
4.14	Funzione di ripristino.....	16			
4.15	Pausa di cottura.....	16			
4.16	Protezione per la pulizia.....	16			
5	Cottura comfort	17			
5.1	Ebollizione automatica.....	17			
5.2	Cottura automatica riso	19			
5.3	Regolatore di temperatura automatico.....	20			

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 responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e 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 degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro siste-

ma 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 clienti 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.
- 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.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni in materia di sicurezza. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate 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.

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 clienti 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. In caso di anomalie di funzionamento dell'apparecchio o nel caso di un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.

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

Evitare danni all'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. 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 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: segni d'usura come graffi o sfregature visibili di 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.

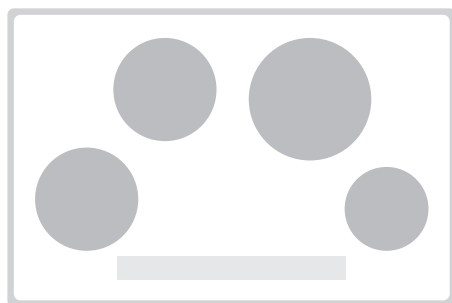


Durante le prime ore d'esercizio le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

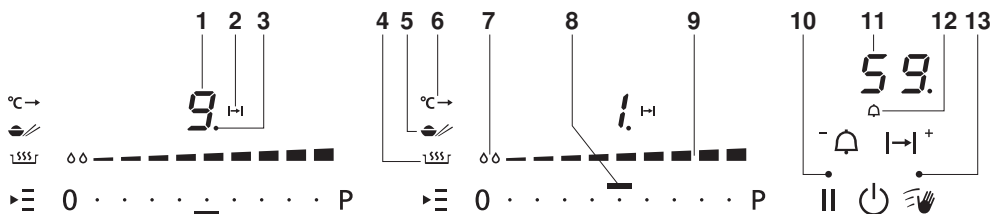
3 Il suo apparecchio

3.1 Panoramica dell'apparecchio

- 1 zona di cottura $\varnothing$ 210 mm con programma automatico
- 2 zone di cottura $\varnothing$ 180 mm con programma automatico
- 1 zona di cottura $\varnothing$ 145 mm con programma automatico



3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

- | | | | |
|--|---|--|--|
| | Apparecchio ON/OFF | | Durata di funzionamento Funzione come tasto + in modalità Durata di funzionamento/temporizzatore |
| | 0...P Slider (regolazione dello stadio di potenza) | | Temporizzatore Funzione come tasto - in modalità Durata di funzionamento/temporizzatore |
| | PowerPlus | | Protezione per la pulizia ON/OFF |
| | II Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino | | Selezione programma Cottura comfort |

Display

1	Stadio di potenza della zona di cottura	8	Attribuzione slider alla zona di cottura
2	Durata di funzionamento attivata	9	Barra luminosa
3	Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento	10	Pausa attivata/è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate
4	Regolatore di temperatura automatico attivato	11	Durata di funzionamento/temporizzatore
5	Cottura automatica riso attivata	12	Temporizzatore attivato
6	Ebollizione automatica attivata	13	Protezione per la pulizia attivata
7	Funzione scaldavivande attivata		

3.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione

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

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

I piani cottura a induzione:

- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono regolabili con precisione
- sono potenti
- consentono un risparmio energetico
- sono sicuri



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

3.4 Riconoscimento della pentola

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

- Se durante il funzionamento la stoviglia viene tolta dal fornello o se si utilizza una stoviglia non adatta,
 - lo stadio di potenza selezionato e  iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola sulla zona di cottura non viene posizionata nessuna pentola adatta,
 - la zona di cottura si spegne.
 - la visualizzazione del display passa da  a .
 - se non viene accesa nessun'altra zona di cottura, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

3.5 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



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

Cottura a risparmio energetico

- Il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- Utilizzare stoviglie di cottura con diametro adeguato al contenuto.

Stoviglie di cottura rivestite

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

Rumori durante il funzionamento

Durante la cottura le stoviglie possono produrre rumori. Non si tratta dell'indizio di un qualche guasto. La funzione dell'apparecchio non ne è pregiudicata in alcun modo.



I rumori dipendono dalla stoviglia di cottura utilizzata. Se i rumori sono molto forti, considerare la possibilità di cambiare stoviglia.

3.6 OptiGlass

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

Tale rivestimento è più duro e resistente e meno soggetto ai graffi rispetto alle superfici in vetro non rivestite.



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

Illuminazione

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



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

4 Uso

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura. Ad apparecchio spento tutti i campi d'indicazione appaiono neri (modo stand-by), eccetto l'indicazione del calore residuo **H**, quando una zona di cottura è ancora molto calda.

4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

- ▶ Accendere l'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.
- ▶ Spegner l'apparecchio: premere il tasto .

4.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Premere lo slider **0 · · P** associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

4.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere sullo stadio di potenza **0** dello slider.
 - 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
	Sciogliere	Sciogliere burro, cioccolato, miele a ca. 40 °C
	Scaldavivande	Salse, pietanze pronte a ca. 65 °C
	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione a circa 94 °C
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Arrostire delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri	Bistecche
P	Riscaldare rapidamente	Portare l'acqua a ebollizione

4.6 Funzione scioglimento

La funzione di scioglimento permette di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolato o miele a ca. 40 °C.

Attivazione della funzione scioglimento

- Portare lo slider tra  e .
- Nello stadio di potenza compare .

Disattivazione della funzione scioglimento.

- Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

4.7 Stadio scaldavivande

Lo stadio scaldavivande tiene al caldo le pietanze pronte, a una temperatura di ca. 65 °C.

Attivare lo stadio scaldavivande

- Tenere lo slider premuto tra  e  per 2 secondi.
- Il simbolo  si accende.
- Lo stadio di potenza di spegne.

Disattivare lo stadio scaldavivande

- Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider.

4.8 Funzione bollitura

La funzione lessare consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena al di sotto del punto di ebollizione a circa 94 °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.

Attivazione della funzione bollitura

- Tenere lo slider premuto tra  e  per 4 secondi.
- Il simbolo  si accende.
- Lo stadio di potenza di spegne.

Disattivazione della funzione bollitura

- Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider.

4.9 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l'amplificazione di potenza PowerPlus. Se PowerPlus è attivo, sulla zona di cottura selezionata viene applicata per 10 minuti una potenza estremamente alta. PowerPlus permette ad es. di scaldare in modo rapido una grande quantità d'acqua.

Attivazione di PowerPlus

- Premere  sullo slider.
- Sul display si accende .
- Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza .



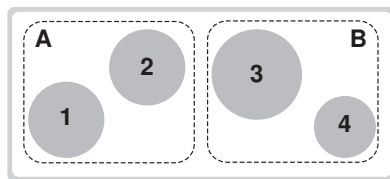
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

- Con lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Gestione della potenza

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



PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo A *		PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo B *	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>B</i>	<i>P</i>	4	<i>B</i>	<i>P</i>

* Massimo stadio di potenza disponibile per le zone di cottura



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

4.10 Cottura rapida automatica



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

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



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



Alla consegna dell'apparecchio proveniente dalla fabbrica, la funzione di cottura rapida automatica è disattivata. Se necessario, la regolazione utente P3 può essere modificata da **0** a **1**, vedere il capitolo «Regolazioni utente».

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15

Attivazione della cottura rapida automatica

- Tenere premuto il cursore **0 · · P** per 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
 - Finché la cottura rapida automatica è attiva, il display visualizza in alternanza **9** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza di riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- Con lo slider **0 · · P** impostare uno stadio di potenza inferiore.

4.11 Durata di funzionamento



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

La durata di funzionamento consente di disattivare automaticamente la Zona di cottura, al termine di un lasso di tempo impostato (1 min. – 1 h 59 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **I→I**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il simbolo **I→I** si accende.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto **I→I⁺** o, per ridurla, premere il tasto **↶**.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
 - Alla prima pressione del tasto **I→I⁺** nel display si accende **1**.
 - Alla prima pressione del tasto **↶** nel display si accende **30**.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **↶** o **I→I⁺**.

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **I→I**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto **↶** o **I→I⁺**.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **I→I**.
- ▶ Premere sullo slider associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **↶** e **I→I⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento terminata

Una volta trascorsa la durata di funzionamento:

- la zona di cottura associata si spegne,
- viene emesso un segnale acustico;
- lampeggiano **00** e lo stadio di potenza.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e l'indicazione premendo i tasti **↶** e **I→I**.

Più durate di funzionamento

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

- sul display si illumina la durata più breve.
- si accende il corrispondente punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo **I→I**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ Premere il tasto **I→I**.
- ▶ Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento ed è possibile modificarla.

4.12 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 min. – 9 h 59 min.).
Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **⏸**.
 - Il simbolo **⏸** si accende.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto **I→I**⁺ o, per ridurla, premere il tasto **↵**.
 - Alla prima pressione del tasto **I→I**⁺ nel display si accende **1**.
 - Alla prima pressione del tasto **↵** nel display si accende **30**.



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto **↵** o **I→I**⁺.

Modifica del temporizzatore

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

- ▶ Premere il tasto **⏸**.
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto **↵** o **I→I**⁺ modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

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

- ▶ Premere il tasto **⏸**.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **↵** e **I→I**⁺.
 - Sul display lampeggia **00**.

4.13 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 nessuna zona di cottura.

- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **II** e **👉**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere di nuovo il tasto **II**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è ora inserita.
 - In tutti i display dello stadio di potenza compare per 10 secondi **-**.

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti **II** e **👉**.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - La sicurezza bambini è disattivata. A questo punto l'uso può avvenire come di consueto.

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

Disattivazione della sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.

Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.

- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti **II** e .
- Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Toccare di nuovo il tasto .
- Viene emesso un doppio segnale acustico.
- La sicurezza bambini è ora disattivata.
- In tutti gli indicatori dello stadio di potenza lampeggia  per 10 secondi.

4.14 Funzione di ripristino

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

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

4.15 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 **I**.

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

Una funzione automatica attivata rimane operativa.

- ▶ Premere il tasto **II**.
- Si accende il punto luminoso del tasto **II**.
- Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa passa a **I**.
- La durata di funzionamento viene interrotta.
- Il temporizzatore rimane in funzione.
- Tutti i tasti, esclusi i tasti , **II** 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 **II**.
- Le zone di cottura riprendono di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

4.16 Protezione per la pulizia

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

- ▶ Premere il tasto .
- Si accende il punto luminoso del tasto .
- ▶ La protezione pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o premendo nuovamente il tasto .



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

5 Cottura comfort

I programmi di Cottura comfort sono funzioni aggiuntive specifiche per facilitare la cottura. La Cottura comfort include le seguenti funzioni:

ebollizione automatica , cottura automatica riso  e regolatore di temperatura automatico °C → .



Per un funzionamento ottimale dei programmi comfort, le dimensioni della pentola devono essere il più possibile simili al diametro della zona di cottura. Inoltre, durante il programma di Cottura comfort, occorre evitare qualsiasi spostamento o sollevamento delle pentole.

5.1 Ebollizione automatica

L'ebollizione automatica  consente di scaldare l'acqua con una potenza elevata. Una volta raggiunto il punto di ebollizione, l'alimentazione di calore si riduce automaticamente ed è possibile aggiungere gli alimenti. A questo punto, gli alimenti cuoceranno allo stadio selezionato per il proseguimento della cottura.

Esempi d'uso: salsicce, verdura, zuppe, uova o pasta



Per il corretto riconoscimento del punto di ebollizione va utilizzata esclusivamente acqua fredda senza aggiunta di sale o condimento. Questo processo deve avvenire sempre con il coperchio. L'ebollizione automatica deve essere avviata unicamente su una zona di cottura spenta.

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

Diametro zona di cottura	Quantità d'acqua minima	Quantità d'acqua massima
145 mm	0,2 l	1 l
180 mm	0,2 l	3 l
210 mm	0,4 l	4 l

Selezione e avvio dell'ebollizione automatica

- ▶ Porre la pentola con acqua e coperchio sulla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere una volta il tasto  finché il simbolo  non lampeggia.
- ▶ Con lo slider impostare lo stadio desiderato per il proseguimento della cottura (per alcuni esempi sugli stadi di proseguimento della cottura vedere «Consigli di regolazione per l'Ebollizione automatica»).
 - Durante il riconoscimento del punto di ebollizione,  ruota nel display di potenza.
 - Lo stadio selezionato per il proseguimento della cottura viene visualizzato sulla barra luminosa.
 - Al riconoscimento del punto di ebollizione viene emesso un triplo segnale acustico e lo stadio selezionato per il proseguimento della cottura viene mostrato sul display dello stadio di potenza.
- ▶ Adesso è possibile aggiungere alimenti e condimenti.
- ▶ Proseguire la cottura fino alla fine con o senza coperchio.





Lo stadio di proseguimento della cottura può essere interrotto o regolato in qualsiasi momento. Premendo **0** sullo slider è possibile disattivare la funzione di Ebollizione automatica prima del tempo.

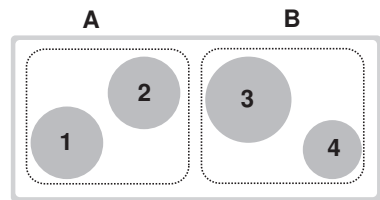


Se al riconoscimento del punto di ebollizione l'acqua non bolle ancora, è possibile impostare lo stadio di proseguimento della cottura **9**. In tal modo, l'acqua giunge rapidamente al punto di ebollizione, senza bisogno di disattivare la funzione di Ebollizione automatica.

Consigli di regolazione per l'Ebollizione automatica

Proseguimento cottura	Processo di cottura/stato di cottura	Applicazioni pratiche
1	Lasciar riposare con coperchio	Bollito, pietanze affumicate, salsicce
2	Lasciar riposare senza coperchio	Salsicce
3	Lessare con coperchio	Canederli
4	Bollire lentamente con coperchio	Verdure lesse, zuppe
5	Bollire normalmente con coperchio	Verdure al vapore nel cestello, patate lesse, patate al naturale, legumi
6	Bollire lentamente senza coperchio/bollire normalmente con coperchio	Uova sode, pasta
7	Bollire normalmente senza coperchio/bollire vivacemente con coperchio	Pasta
8	Bollire vivacemente senza coperchio	Pasta, spätzli
9	Portare rapidamente a ebollizione con coperchio	Per far bollire rapidamente l'acqua in caso di riconoscimento precoce del punto di ebollizione

Gestione della potenza di Ebollizione automatica



Durante il riconoscimento del punto di ebollizione, l'Ebollizione automatica non può essere utilizzata contemporaneamente su entrambe le zone di cottura di un gruppo (**A** o **B**).



Durante il riconoscimento del punto di ebollizione (▣ ruota nel display di potenza), nell'altra zona dello stesso gruppo è possibile cuocere solo a potenza ridotta e non è possibile attivare nessun'altra funzione automatica.

Massimo stadio di potenza disponibile per le zone di cottura:

Zona di cottura	Gruppo A		Zona di cottura	Gruppo B	
	1	2		3	4
1	0	7	3	0	5
2	7	0	4	8	0

L'Ebollizione automatica ha sempre la precedenza. Se lo stadio di potenza dell'altra zona di cottura viene portato oltre i valori sopra indicati, tale stadio viene ripristinato automaticamente.

5.2 Cottura automatica riso

La cottura automatica riso  cuoce il riso automaticamente senza farlo traboccare o bruciare. Il grado di cottura viene regolato con l'aggiunta di acqua.

Grado di cottura	Rapporto riso/acqua
Crudo al centro	1:1
Al dente	1:1,5
Morbido	1:2



Il riso va sempre cotto con il coperchio o con coperchio leggermente aperto (ad es. con un cucchiaino da cucina posto tra pentola e coperchio). L'aggiunta di più acqua prolunga il tempo di cottura. La cottura automatica del riso può essere avviata unicamente su una zona di cottura spenta.

Quantità ottimale per zona di cottura

I tempi di cottura indicati di seguito per le varie quantità di riso si riferiscono ai tipi di riso più comuni, quali ad esempio riso a chicco lungo, Basmati, Jasmine e Wild Rice. Nel caso di riso non decorticato, come ad esempio il riso integrale, il tempo di cottura sotto indicato può aumentare anche di 15 minuti.

Diametro zona di cottura	Quantità riso	Tempo di cottura
145 mm	100-400 g	15-25 min
180 mm	200-600 g	20-35 min
210 mm	400-1000 g	20-40 min

Selezione e avvio della cottura automatica riso

- Porre la pentola coperta con riso, acqua e condimento sulla zona di cottura desiderata.

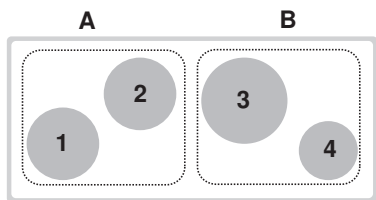


- Premere 2 volte il tasto  finché il simbolo  non lampeggia.
 -  ruota nel display di potenza.
 - Appena il riso è cotto, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.



Premendo 0 sullo slider è possibile spegnere la cottura automatica riso in qualsiasi momento.

Gestione della potenza della cottura automatica riso



La cottura automatica riso e PowerPlus non possono essere utilizzati contemporaneamente su entrambe le zone di cottura di un gruppo (A o B). La cottura automatica riso ha sempre la precedenza. Se sull'altro stadio di cottura viene attivato PowerPlus, questa zona di cottura passa allo stadio **9**.

5.3 Regolatore di temperatura automatico

Il regolatore di temperatura automatico **°C→** mantiene costante la temperatura del fondo della pentola, secondo l'impostazione, consentendo così di mantenere gli stati di cottura senza ulteriori regolazioni.

 Esempi d'uso: arrostiti, rosolare e cuocere in padella varie pietanze una dopo l'altra (ad es. carne, omelette), cottura lenta di canederli, salse e sughi.

Selezione e avvio del regolatore di temperatura automatico

- Portare la pentola o gli alimenti alla temperatura desiderata.

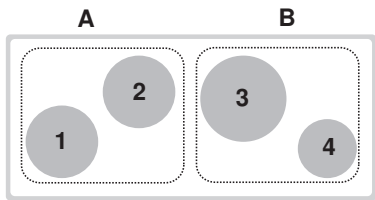


- Premere una volta il tasto  finché il simbolo **°C→** non lampeggia.
 - Nel display di potenza appare **5**. Questo numero indica la temperatura di mantenimento. La temperatura di mantenimento può essere aumentata con gli stadi **6-9** o diminuita con gli stadi **1-4**.
- Premendo **0** sullo slider è possibile spegnere il regolatore di temperatura automatico in qualsiasi momento.

 Il momento in cui viene attivato il regolatore di temperatura automatico è molto importante per una successiva regolazione ottimale. Osservare in particolare i seguenti punti:

- Il regolatore di temperatura automatico non può essere attivato direttamente da PowerPlus.
- Lo stato di cottura desiderato deve essere stabile prima dell'attivazione. Esempio per rosolare la carne: scaldare l'olio nella padella; subito prima di aggiungere la carne, attivare il regolatore di temperatura automatico.
- La pentola può essere tolta dalla zona di cottura per brevi periodi, ad esempio per il ripieno durante la preparazione di omelette. Successivamente è necessario riposizionare la pentola con precisione sulla zona di cottura.

Gestione della potenza del regolatore di temperatura automatico



Il regolatore di temperatura automatico e PowerPlus non possono essere utilizzati contemporaneamente su entrambe le zone di cottura di un gruppo (A o B). Il regolatore di temperatura automatico ha sempre la precedenza. Se sull'altro stadio di cottura viene attivato PowerPlus, questa zona di cottura passa allo stadio 9.

6 Regolazioni utente

Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente	Valore impostato	Regolazione di fabbrica
P0	Volume segnale acustico	2
	0 Basso	
	1 Medio	
P1	Segnale acustico di fine durata di funzionamento/ temporizzatore	2
P2	Durata di funzionamento PowerPlus	1
P3	Cottura rapida automatica	0
P4	Tempo indicato per durata di funzionamento/ temporizzatore	3
P5*	Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	1
P6	Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0 Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: tenere premuto il tasto II per 2 secondi.

* Alla fine della durata di funzionamento, del tempo impostato con il temporizzatore o in presenza di messaggi di errore viene emesso un segnale acustico con il volume impostato in P0.

6.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ A piano cottura spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Premere contemporaneamente entrambi gli slider di sinistra.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Sul display **3** viene visualizzata la regolazione utente, ad es. *P0*.
 - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.



- ▶ Con il tasto  si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto  si seleziona quella inferiore.
- ▶ Premendo sullo slider **1** o facendolo scorrere, selezionare un valore di impostazione più alto o più basso.
- ▶ Per salvare le impostazioni: tenere premuto il tasto  per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» termina.

6.2 Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni

- ▶ Premere il tasto .
 - I valori modificati non vengono salvati.
 - Il modo «Regolazioni utente» termina.

7 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 detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc. perché potrebbero rovinare la superficie.

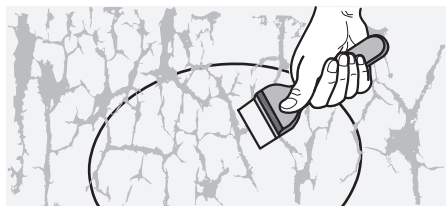
- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detergente idoneo. Osservare le istruzioni del prodotto del detergente. Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.

- Le macchie ostinate, come ad es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimossi quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di prodotto anticalcare, come aceto o succo di limone. Al termine, passare sulla superficie un panno umido.

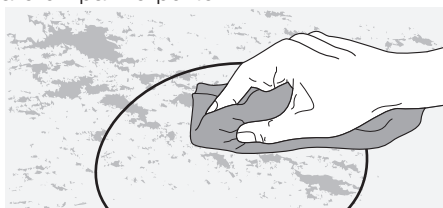
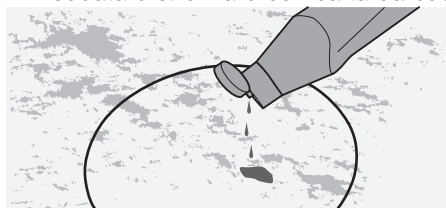
Pulizia

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

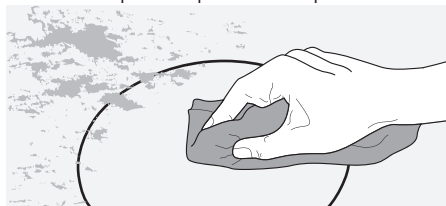
- Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto o una spugna specifici per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- Versare alcune gocce di un liquido detergente 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.



Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi consigliati sulla nostra «Homepage».

7.1 OptiGlass



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

8 Eliminare autonomamente i guasti

I seguenti guasti possono essere riparati senza ricorrere a un tecnico qualificato. Se ciò non è possibile, annotare il messaggio di guasto completo e il numero di fabbricazione (FN) riportato sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio e chiamare il servizio assistenza.

8.1 Messaggi di guasto

Display	Possibile causa	Rimedio
lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza	Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione.	Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili idonee. A questo proposito vedere il capitolo «Stoviglie di cottura».
	Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.
- si illumina	La sicurezza bambini è attiva.	- Attenersi alle prescrizioni per l'uso con la sicurezza bambini. A questo proposito vedere il capitolo «Uso». - Disinserire la sicurezza bambini.
Viene emesso un segnale continuo, lampeggia e l'apparecchio si spegne	- Un tasto o uno slider sono stati tenuti 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.

Display	Possibile causa	Rimedio
U o $\square$ lampeggia	Interruzione dell'alimentazione elettrica.	- Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. - Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
E , r o E si accendono e viene visualizzato un numero	Si è verificato un errore interno.	- Prendere nota del numero d'errore. - Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. - Chiamare il servizio assistenza.
Si accendono 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 toccando 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 FN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. - Chiamare il servizio assistenza.
H e $\square$ 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 impostazioni, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere la zona di cottura. Il disinserimento avviene in funzione dello stadio di potenza impostato.

Stadio di potenza	$\diamond \diamond$	L	1	2	3	4
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	2:00	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
		5	6	7	8	9
		3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

Display	Possibile causa	Rimedio
Si accendono A e Q	▪ Interruzione di una funzione automatica per: ▪ assenza prolungata della pentola ▪ spostamento eccessivo della pentola sulla zona di cottura	► Confermare l'indicazione premendo un tasto qualsiasi. ► Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.

8.2 Ulteriori guasti possibili

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

9 Dati tecnici

9.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Modello n. GK		31100			
Denominazione del tipo GK		GK46TIAKSZO			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione			
Dimensioni delle zone di cottura	cm	ø18	ø18	ø21	ø14,5
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	181,6	182,3	175,3	195,8
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	183,8			

10 Smaltimento

10.1 Imballaggio



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

10.2 Sicurezza

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

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

10.3 Smaltimento



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

11 Indice analitico

A

Ambito di validità	2
Apparecchio	
Accensione	32
Accensione e spegnimento	11
Spegnimento	32
Assistenza tecnica	31
Avvertenze di sicurezza	
Condizioni generali	4
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5
Avvertenze per l'uso	6

B

Brevi istruzioni 32

C

Cottura automatica riso	19
Gestione della potenza.....	20
Quantità ottimale per zona di cottura	19
Selezione e avvio	19
Cottura comfort	17
Cottura rapida automatica	13
Attivazione	13
Disattivazione anticipata	13
Cura e manutenzione.....	22

D

Dati tecnici.....	26
Disinserimento di sicurezza.....	25
Domande tecniche	31
Durata di funzionamento	14
Disattivazione anticipata.....	14
Modifica	14
Più durate di funzionamento.....	14
Regolazione.....	14
trascorsa.....	14

E

Ebollizione automatica.....	17
Consigli di regolazione.....	18
Gestione della potenza.....	18
Selezione e avvio.....	17
Elementi di comando e d'indicazione.....	8
Display.....	9
Tasti.....	8

F

Famiglia di prodotti.....	2
Funzione di ripristino.....	16
Funzione di scioglimento	11
Funzione Lessare.....	12

Attivazione.....	12
Spegnimento	12
Funzione scioglimento	
Accensione	12
Spegnimento	12

G

Gestione della potenza..... 13

1

Il suo apparecchio	8
Indicazione del calore residuo	11

N

Note	30
Numero del modello	2
Numero di fabbricazione (FN).....	31

O

OptiGlass.....	10
Illuminazione	10
Pulizia.....	24

P

Panoramica dell'apparecchio.....	8
Pausa di cottura.....	16
PowerPlus.....	12
Attivazione.....	12
Disattivazione anticipata.....	12
Prima messa in funzione.....	8
Prolungamento della garanzia.....	31
Protezione per la pulizia.....	16

R

Regolatore di temperatura automatico.....	20
Gestione della potenza.....	21
Selezione e avvio.....	20
Regolazioni utente.....	21
Disattivazione anticipata.....	22
Modificare.....	22
Riconoscimento della pentola.....	9

S

Scheda tecnica del prodotto	26
Sicurezza bambini	15
Attivazione	15
Spegnimento	16
Uso con sicurezza bambini attivata	15
Simboli	4
Smaltimento	27
Smaltire l'apparecchio	27
Stadio scaldavivande	12

Accensione	12
Spegnimento	12
Stoviglie di cottura	
Rumori durante il funzionamento.....	10
Stoviglie di cottura idonee	10

T

Tabella degli stadi di potenza	11
Targhetta dei collegamenti	31
Temporizzatore.....	15
Modifica	15
Regolazione.....	15
Termine anticipato	15
Tipo.....	2

U

Uso	10
-----------	----

Z

Zona di cottura.....	11, 32
----------------------	--------

12 Note

13 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio online, seguendo il percorso www.vzug.com → Assistenza

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

I dati del mio apparecchio:

FN: _____

Apparecchio: _____

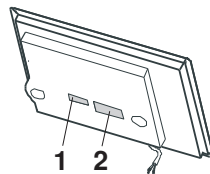
Si prega di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

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

1 Targhetta di identificazione con numero di fabbricazione (FN)

2 Targhetta dei collegamenti

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



Richiesta di riparazione

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

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di servizi avanzati.

Brevi istruzioni

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

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Premere lo slider associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per impostare lo stadio di potenza.

Oppure:

- ▶ premere **• • P** per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua.

Spegnere la zona di cottura

- ▶ Premere **0 • • P** sullo slider.

Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .



1052871-R01

