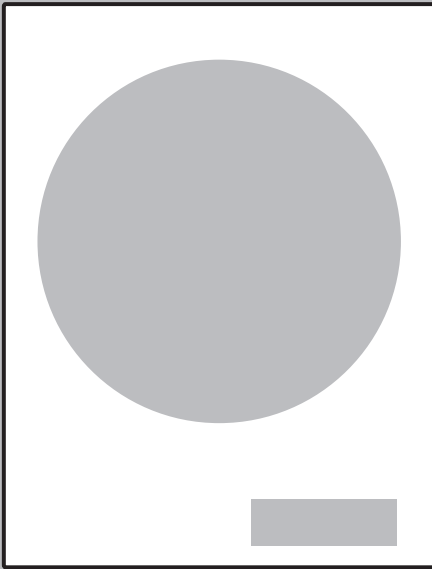




Istruzioni per l'uso

GK16TIWSZ

Piano cottura a induzione wok

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
GK16TIWSZ	31088

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1 Avvertenze di sicurezza	5
1.1 Simboli utilizzati	5
1.2 Avvertenze generali di sicurezza.....	5
1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6
1.4 Avvertenze per l'uso.....	7
2 Smaltimento	10
3 Prima messa in esercizio	11
4 Il vostro apparecchio	12
4.1 Schema dell'apparecchio.....	12
4.2 Elementi di comando e d'indicazione.....	13
4.3 Funzionamento dei piani cottura a induzione.....	14
4.4 Riconoscimento della pentola.....	14
4.5 Padella wok originale.....	15
5 Uso	16
5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio	16
5.2 Regolazione della zona di cottura	16
5.3 Spegnimento di una zona di cottura.....	16
5.4 Indicazione del calore residuo	16
5.5 Tabella degli stadi di potenza	17
5.6 Funzione scioglimento	17
5.7 Funzione di mantenimento del calore.....	18
5.8 Funzione bollitura.....	18
5.9 PowerPlus.....	18
5.10 Durata di funzionamento	19
5.11 Temporizzatore.....	20
5.12 Sicurezza bambini.....	21
5.13 Funzione di ripristino	22
5.14 Pausa di cottura.....	23
5.15 Protezione per la pulizia	23
6 Regolazioni utente	24
6.1 Modifica delle regolazioni utente	25
7 Cura e manutenzione	26
7.1 Pulizia della padella wok originale	28
8 Risoluzione dei problemi	29
9 Indice analitico	32

10	Note	34
11	Service & Support	35

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 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.
 - Descrivi la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Contrassegna un elenco numerato.

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 ope-

razioni 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 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.

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.
- 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.

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 Smaltimento

Imballaggio

- I materiali d'imballaggio (cartone, pellicola PE e polistirolo EPS) opportunamente contrassegnati devono essere differenziati e smaltiti nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Nel caso di apparecchi fissi, richiedere l'intervento di un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare infortuni dovuti a un uso inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di rete sull'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio usato non è un rifiuto privo di valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Questo indica che non è consentito smaltire l'apparecchio 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 riciclo di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio.

3 Prima messa in esercizio



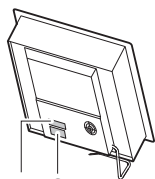
L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.



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.

Dove si trova la targhetta dei dati?

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



1 2

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.



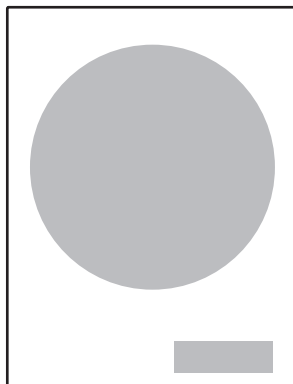
Il numero di fabbricazione serve per identificare in modo univoco l'apparecchio. Infatti, è solo attraverso questo numero che il servizio clienti può garantire un'assistenza adeguata.

4 Il vostro apparecchio

4.1 Schema dell'apparecchio

GK16TIWSZ

- Zona di cottura wok Ø 300 mm



Accessori forniti in dotazione

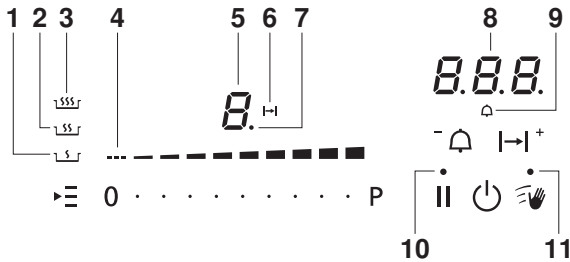
- Padella wok originale con coperchio
- Griglia di scolo
- Appoggio



4.2 Elementi di comando e d'indicazione



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



Tasti

	Apparecchio ON/OFF		0 · · Slider (regolazione dello stadio di potenza)
	P PowerPlus		Protezione per la pulizia ON/OFF
	II Pausa di cottura ON/OFF e funzione di ripristino		→ ⁺ Durata di funzionamento/Funzione come tasto +
	Temporizzatore/Funzione come tasto -		►≡ Tasto multifunzione

Indicatori

- 1 Stadio di potenza «Sciogliere» attivato
- 2 Stadio di potenza «Mantenere caldo» attivato
- 3 Stadio di potenza «Lessare» attivato
- 4 Funzione speciale attivata
- 5 Stadio di potenza della zona di cottura
- 6 Durata di funzionamento attivata
- 7 Durata di funzionamento attivata della zona di cottura
- 8 Durata di funzionamento/temporizzatore
- 9 Temporizzatore attivato
- 10 Pausa attivata
- 11 Protezione per la pulizia attivata

4.3 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.

4.4 Riconoscimento della pentola

La zona di cottura è dotata di una funzione di riconoscimento della pentola. Per poter inserire la zona di cottura, porre su di essa la padella wok originale.

- Se durante il funzionamento la padella wok originale viene tolta dalla zona di cottura,
 - lo stadio di potenza selezionato e **U** iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola la padella wok originale non viene utilizzata,
 - la zona di cottura si spegne;
 - la visualizzazione del display passa da **U** a **0**;
 - l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.5 Padella wok originale



Usare solo la padella wok originale compresa nella fornitura. Altre padelle potrebbero causare anomalie di funzionamento o danni all'apparecchio.

La padella wok originale è stata sviluppata specificatamente per questo apparecchio. Essa è realizzata in un materiale speciale che possiede proprietà particolari per quanto concerne la potenza assorbita induttiva; questo consente di non surriscaldare la padella wok originale e gli alimenti che vengono preparati al suo interno. Ciò rappresenta un'ulteriore sicurezza nell'utilizzo quotidiano in fatto di maneggevolezza e protezione antincendio.

- ▶ L'esterno della padella wok originale deve essere pulito e asciutto durante l'utilizzo.
- ▶ La padella wok originale deve essere sempre appoggiata con cautela nella conca.
- ▶ Per la rimozione dalla conca, sollevare sempre la padella wok originale, non tirarla sopra il bordo della conca.

A causa del fondo bombato della pentola non è possibile garantire la stabilità della pentola.

- ▶ Al momento di servire, lasciare la padella wok originale nella conca e distribuire il cibo preparato sul piatto.

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.

5 Uso

5.1 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 .

5.2 Regolazione della zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

5.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Toccare **0 · · · P** sullo slider.
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

5.4 Indicazione del calore residuo

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

5.5 Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
	Sciogliere	Burro, cioccolato, gelatina, salse; 40 °C circa
	Scaldavivande	Mantenere gli alimenti caldi, 65 °C circa
	Lessare	La temperatura dell'acqua resta al di sotto del punto di ebollizione a circa 94 °C
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolato, 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
7	Cuocere delicatamente	Saltare
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte, tempura
9	Cuocere ai ferri	Spezzatino

5.6 Funzione scioglimento

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

Attivare la funzione scioglimento

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

Disattivare la funzione scioglimento

- Impostare lo stadio di potenza desiderato con lo slider **0 · · · P** o spegnere selezionando «**0**».

5.7 Funzione di mantenimento del calore

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

Attivare la funzione di mantenimento del calore

- ▶ Toccare 2 volte il tasto .
- Il simbolo  si accende.
- Sul campo d'indicazione dello stadio di potenza si illumina .

Disattivare la funzione di mantenimento del calore

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

5.8 Funzione bollitura



Con la funzione lessare togliere sempre il coperchio della pentola.

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

Attivare la funzione lessare

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

Disattivare la funzione lessare

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

5.9 PowerPlus

La zona di cottura è dotata della funzione di amplificazione della 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

- ▶ Toccare **• • P** sullo slider.
 - Sul display si accende **P**.
 - Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza **9**.



Nel momento in cui si toglie la stoviglia dal fornello, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene nuovamente riposta sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

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

5.10 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 della zona di cottura dopo averne regolato la durata (1 min. – 1 h 59 min.).

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura.
- ▶ Toccare il tasto **|→|⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto **|→|⁺** o, per ridurla, premere il tasto **←|⁻**.
 - Al primo tocco del tasto **|→|⁺** nel display si accende **1**.
 - Al primo tocco del tasto **←|⁻** nel display si accende **30**.



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

Modifica della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.



La durata di funzionamento può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

Se non si effettuano ulteriori modifiche, dopo 5 secondi l'ultima modifica viene confermata automaticamente. In alternativa è possibile confermare la regolazione anche manualmente. A tale scopo occorre toccare lo slider.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ e $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
 - 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 si spegne;
- viene emesso un segnale acustico;
- 00 e 0 lampeggiano sopra lo slider.

Disattivare il segnale acustico e l'indicazione toccando il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ o $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.

- Se non viene premuto alcun tasto, il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo 1 minuto.

5.11 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 min. – 9 h 59 min.).

Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio
- ▶ Toccare il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.
 - Il simbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$ si accende.
 - Sul display lampeggia 00 .
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ o, per ridurre, premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^-$.
 - Al primo tocco del tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$ nel display si accende 1 .

- Al primo tocco del tasto  nel display si accende **30**.



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



La durata del temporizzatore può essere modificata velocemente tenendo premuto il tasto  o .

Modifica del temporizzatore

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

- Toccare il tasto .
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- Con il tasto  o  modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore

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

- Toccare il tasto .
- Toccare contemporaneamente i tasti  e .
 - Sul display lampeggia **00**.

5.12 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 **||** e .
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Premere di nuovo il tasto **||**.
 - 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 **||** 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 **||** 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.

5.13 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 **||** lampeggia.
- ▶ Toccare il tasto **||**.

5.14 Pausa di cottura

Con questa funzione la zona di cottura può essere commutata 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.

- Toccare il tasto **II**.
 - Lo stadio di potenza della zona di cottura accesa commuta su **I**.
 - La durata di funzionamento viene interrotta.
 - Il temporizzatore rimane in funzione.
 - Tutti i tasti, esclusi i tasti **U**, **II** e **☞**, sono inattivi.



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

- Per proseguire la cottura, toccare di nuovo il tasto **II**.
 - La zona di cottura riprende di nuovo a funzionare con le impostazioni precedentemente selezionate.

5.15 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 **U**.

6 Regolazioni utente

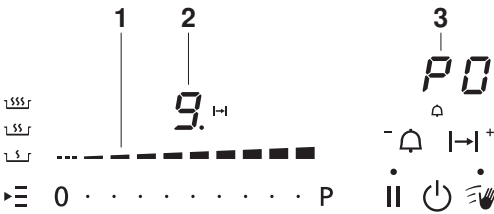
Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazione utente		Valore impostato		Regolazione di fabbrica
P0	Volume segnale acustico	0	Basso	2
		1	Medio	
		2	Alto	
P1	Segnale acustico fine durata di funzionamento/temporizzatore	0	Nessun segnale acustico	2
		1	Spegnimento automatico dopo 10 sec	
		2	Spegnimento automatico dopo 1 min	
P2	Durata funzionamento PowerPlus	0	Fine dopo 5 min	1
		1	Fine dopo 10 min	
		2	Fine dopo 15 min	
P4	Tempo indicato per durata di funzionamento/temporizzatore	0	Tempo indicato 0 min	3
		1–9	Regolabile gradualmente da 10 a 90 min	
P5*	Segnale acustico emesso alla pressione dei tasti	0	Segnale acustico disinserito	1
		1	Segnale acustico inserito	
P6	Ripristino delle regolazioni di fabbrica	0	Per ripristinare le regolazioni di fabbrica: Tenere premuto il tasto II per 2 sec.	

* Alla fine della durata di funzionamento, il temporizzatore o i messaggi di errore emettono un segnale acustico con il volume impostato in «P0».

6.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti $\bar{\text{A}}$ e I-I^+ per 3 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Toccare i due cursori a sinistra del display **3**. Negli apparecchi con un solo cursore è sufficiente toccare lo slider presente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Nel display **3** compare l'indice della regolazione utente, ad es. *PO*.
 - Sul display **2** viene visualizzato il valore attualmente impostato nella regolazione utente.



- ▶ Con il tasto I-I^+ si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto $\bar{\text{A}}$ si seleziona quella inferiore.
- ▶ Selezionare un valore superiore o inferiore toccando lo slider **1**.

Salvare le impostazioni

- ▶ Tenere premuto il tasto **II** per 2 secondi.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il modo di funzionamento «Regolazioni utente» termina.

Uscire dal modo di regolazione utente senza salvare le impostazioni

- ▶ Premere il tasto I .
 - I valori modificati non vengono salvati.
 - Il modo di funzionamento «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.



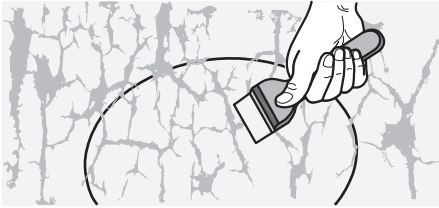
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc. perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ 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 produttore del detergente. 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. 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.

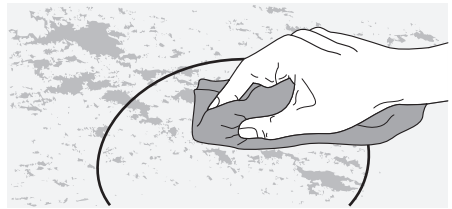
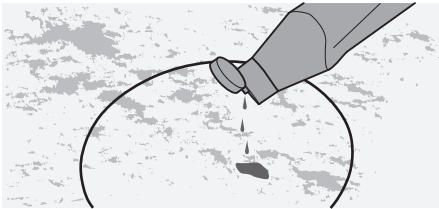
Pulizia

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

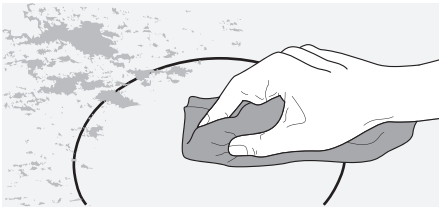
- Per una pulizia accurata rimuovere dapprima lo sporco grossolano e i residui di cibo con un raschietto per pulizia o una spugna specifica per la pulizia di superfici di cottura in vetroceramica.



- 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 Pulizia della padella wok originale

- Usare un panno umido o una spugna non abrasiva, acqua e un detergente adatto.



Non usare detergenti abrasivi, spugne abrasive, pagliette, lana d'acciaio, ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

- Per i residui di sporco più resistenti (per esempio riso) lasciare in ammollo in acqua, in modo tale che la pentola possa essere pulita meglio e più facilmente.

8 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. ► Reinserire l'interruttore automatico.
▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	► Chiamare il servizio assistenza.
▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

... sul display  e lo stadio di potenza lampeggiano a intermittenza?

Possibile causa	Rimedio
▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte per il wok a induzione.	► Usare solo la padella wok originale.

... sui display si accende ?

Possibile causa	Rimedio
▪ La sicurezza bambini è attiva.	► Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. A questo proposito vedere il capitolo «Uso». ► Disinserire la sicurezza bambini.

... viene emesso un segnale acustico continuo, in uno dei display lampeggia  e l'apparecchio si spegne?

Possibile causa	Rimedio
▪ Un tasto o un cursore 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 pannello dei comandi.	
▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi.	

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

Possibile causa	Rimedio
▪ 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/ Funzione		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... sul display lampeggia **H**?

Possibile causa	Rimedio
▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento.	► Far raffreddare la zona di cottura. ► Controllare le stoviglie di cottura.

... sul display lampeggia **U** o **0**?

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 **E** e **B**?

Possibile causa	Rimedio
▪ 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 dei dati. ► Chiamare il servizio assistenza.

... sul display si accendono **E r** 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.

9 Indice analitico

A

Accessori forniti in dotazione	12
Ambito di validità	2
Apparecchio	
Accensione e spegnimento.....	16
Appoggio.....	12
Avvertenze di sicurezza	
Condizioni generali	5
Avvertenze di sicurezza specifiche	
dell'apparecchio.....	6
Avvertenze per l'uso.....	7

C

Contratto di servizio.....	35
Cura e manutenzione.....	26

D

Disinserimento di sicurezza	30
Disinstallazione.....	10
Dove si trova la targhetta dei dati?	11
durata di funzionamento	19
Disattivazione anticipata	20
Modifica.....	20
Regolazione.....	19
trascorsa	20

E

Elementi di comando e d'indicazione.....	13
Indicatori	13
Tasti	13
Eliminare autonomamente i guasti	29

F

Famiglia di prodotti.....	2
Funzione di mantenimento del calore	18
Accensione.....	18
Spegnimento	18
Funzione di ripristino	22
Funzione lessare.....	18
Accensione.....	18
Spegnimento	18
Funzione scioglimento	17
Accensione.....	17
Spegnimento	17

G

Griglia di scolo	12
------------------------	----

I

Imballaggio	10
Indicazione del calore residuo.....	16

N

Note	34
Numero del modello	2
Numero di fabbricazione (FN).....	11

P

Padella wok originale.....	12
Panoramica degli apparecchi	12
Pausa di cottura	23
PowerPlus.....	18
Attivazione	19
Disattivazione anticipata	19
Prima messa in funzione	11
Protezione per la pulizia	23

R

Regolazioni utente.....	24
Disattivazione anticipata	25
Modificare	25
Richieste	35
Riconoscimento della pentola.....	14

S

Service & Support.....	35
Sicurezza	10
Sicurezza bambini	21
Attivazione	21
Spegnimento	22
Uso con sicurezza bambini	
attivata	22
Simboli	5
Smaltimento	10
Spegnere la zona di cottura	16
Stoviglie di cottura	
Padella wok originale	15
Rumori durante il funzionamento ...	15

T

Tabella degli stadi di potenza	17
Targhetta dei collegamenti	11
temporizzatore.....	20
Modifica.....	21
Regolazione.....	20
Termine anticipato.....	21
Tipo.....	2

U

Uso

Regolare una zona di cottura	16
------------------------------------	----

10 Note

11 Service & Support



Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende 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.
- 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 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 dei dati e quella dei collegamenti si trovano sul lato inferiore del piano cottura.

Richiesta di riparazione

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

Richieste di informazioni in generale, accessori, contratto di servizio

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. A tal fine potete contattarci al numero di telefono + 41 58 767 67 67 oppure tramite il sito www.vzug.com.

Brevi istruzioni

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

Accendere l'apparecchio

- Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- Premere lo slider **0 · · · P** o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Oppure:

- toccare **· · P** per riscaldare velocemente grandi quantità d'acqua.

Spegnere la zona di cottura

- Toccare **0 · · · P** sullo slider.

Spegnere l'apparecchio

Toccare il tasto .



1021066-R03

