

Istruzioni per l'uso

GK46TIMAS | GK46TIMPS | GK57TIMS

Piano cottura a induzione

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

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

Denominazione del modello	Numero del modello	Tipo
GK46TIMPS	31080	GK46TIMPSZ, GK46TIMPSZO
GK57TIMS	31082	GK57TIMSZ, GK57TIMSZO
GK46TIMAS	31091	GK46TIMASC, GK46TIMASCO, GK46TIMASZ, GK46TIMASZO

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Indice

1	Avvertenze di sicurezza	4	5.7	Valore proposto per il temporizzatore	24
1.1	Simboli utilizzati.....	4	5.8	Regolazioni di fabbrica.....	24
1.2	Avvertenze generali di sicurezza	4	6	Cura e manutenzione	25
1.3	Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	5	6.1	Detergenti.....	26
1.4	Avvertenze per l'uso.....	6	7	Eliminare autonomamente i guasti	27
2	Prima messa in esercizio	8	7.1	Messaggi di guasto.....	27
3	Il vostro apparecchio	8	7.2	Ulteriori problemi possibili	29
3.1	Panoramica degli apparecchi	8	8	Dati tecnici	29
3.2	Elementi di comando e d'indicazione	9	8.1	Scheda tecnica del prodotto	29
3.3	Funzionamento dei piani cottura a induzione.....	9	9	Smaltimento	30
3.4	Cottura flessibile	10	10	Indice analitico	31
3.5	Riconoscimento della pentola.....	10	11	Note	33
3.6	Stoviglie di cottura.....	10	12	Service & Support	35
3.7	OptiGlass.....	12			
4	Uso	12			
4.1	Accendere e spegnere l'apparecchio	12			
4.2	Regolare la zona di cottura	13			
4.3	Spegnere una zona di cottura.....	13			
4.4	Indicazione del calore residuo	13			
4.5	Tabella degli stadi di potenza	13			
4.6	Funzione Bridge.....	14			
4.7	Sciogliere, mantenere caldo e lessare.....	14			
4.8	PowerPlus	15			
4.9	Cottura rapida automatica	16			
4.10	Durata di funzionamento	17			
4.11	Temporizzatore.....	18			
4.12	Pausa di cottura.....	20			
4.13	Protezione per la pulizia.....	21			
5	Regolazioni utente	21			
5.1	Accesso alle regolazioni utente.....	22			
5.2	Sicurezza bambini	22			
5.3	Lingua	22			
5.4	Luminosità.....	23			
5.5	Volume.....	23			
5.6	Segnale dei tasti	24			

1 Avvertenze di sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.

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



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza



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



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

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

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

sistenza o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** non collocare per nessuna ragione pentole o padelle bollenti sul display.
- **AVVERTENZA:** se la superficie presenta crepe o il materiale è danneggiato su tutto lo spessore, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete per evitare scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come ad es. coltelli, forchette, cucchiai, coperchi oppure pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- Al termine dell'uso, spegnere la piastra di cottura con l'apposito dispositivo di regolazione e/o comando, e non utilizzando semplicemente la funzione di riconoscimento della pentola.
- **AVVERTENZA:** se non viene tenuta sotto controllo, la cottura con grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere un incendio versandovi sopra dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e, prestando la massima attenzione, coprire le fiamme ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** sorvegliare costantemente il processo di cottura. I processi di cottura più brevi devono essere sorvegliati per tutta la durata.
- Non fare funzionare l'apparecchio con un orologio temporizzatore esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

1.4 Avvertenze per l'uso

Prima della prima messa in funzione

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

Uso conforme allo scopo

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

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

Utilizzo

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

Attenzione: pericolo di ustioni

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

Attenzione: pericolo di lesioni

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte

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

Evitare danni all'apparecchio

- Non collocare per nessuna ragione pentole o padelle bollenti sul display!
- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non posarvi sopra delle stoviglie. Non raffreddarla bruscamente con acqua fredda.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non appoggiare stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.

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

2 Prima messa in esercizio



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



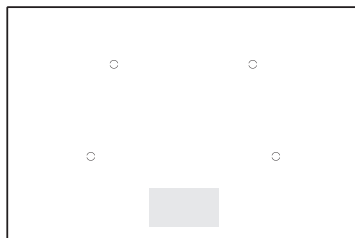
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

3 Il vostro apparecchio

3.1 Panoramica degli apparecchi

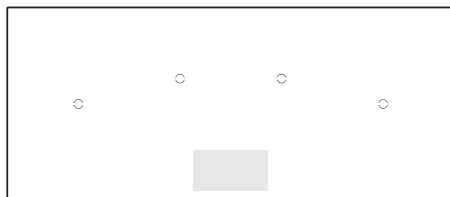
GK46TIMASC, GK46TIMASCO, GK46TIMASZ, GK46TIMASZO

- 4 zone di cottura regolabili



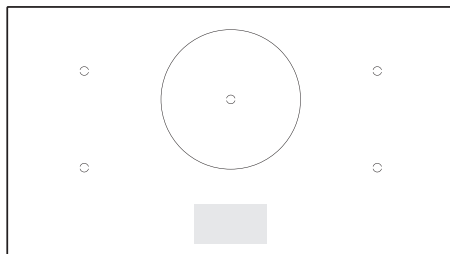
GK46TIMPSZ

- 4 zone di cottura regolabili



GK57TIMSZ, GK57TIMSZO


- 5 zone di cottura regolabili (zona di cottura centrale $\varnothing 280$ mm)




3.2 Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

- | | | |
|---|---|--|
| 



0 · · P | <p>Tasto ON/OFF, funzione pausa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparecchio ON/OFF <p>Tasto multifunzione</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Durata di funzionamento ▪ Cottura rapida automatica ▪ Scaldavivande, sciogliere, lessare <p>Slider</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Scelta delle zone di cottura ▪ Regolazione dello stadio di potenza | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pausa di cottura ▪ Temporizzatore ▪ Protezione per la pulizia ▪ Regolazioni utente ▪ Regolazione dell'ora ▪ PowerPlus |
|---|---|--|

Display




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 di cottura calda. Se la stoviglia viene tolta dalla zona di cottura, l'alimentazione di potenza s'interrompe immediatamente.

I piani cottura a induzione:

- rispondono in modo rapido ai comandi
- sono energeticamente efficienti
- sono regolabili con precisione
- sono sicuri
- sono potenti

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

3.4 Cottura flessibile

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

Pentole con diverso diametro possono essere posizionate su qualsiasi zona di cottura. Tuttavia, per il riconoscimento della pentola, occorre coprire ☉.





Se una pentola di dimensioni grandi va a coprire due zone di cottura, queste possono essere unite fra loro utilizzando la funzione Bridge.

Per un risultato di cottura omogeneo la padella deve essere posizionata al centro su ☉.

Il diametro del fondo della padella non dovrebbe eccedere il diametro della zona di cottura.

3.5 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.
 - l'indicazione passa da  a «0».
 - se non viene accesa nessun'altra zona di cottura, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

3.6 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee






























Per la cottura su piani cottura a induzione sono adatte solo stoviglie dotate di fondo magnetizzabile (Ø da 10 a 22 cm).
























Per verificare se le stoviglie presentano questa caratteristica, assicurarsi che:

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato,
- per il piano cottura si accenda solo lo stadio di potenza impostato.



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

						
Fondo sandwich						
Fondo incapsulato						
Materiale multistrato						
Fondo a pressione						

						
Ghisa						
Ghisa smaltata						
Acciaio smaltato						

Legenda:



Distribuzione del calore



Velocità di reazione



Rumorosità



Cura



Peso



Acciaio



Alluminio



Smalto



Buona



Discreta



Scarsa

Indicazioni generali per le stoviglie

- ▶ Occorre accertarsi che il fondo delle stoviglie sia possibilmente delle stesse dimensioni delle stoviglie.
- ▶ Sconsigliamo l'uso di stoviglie con fondo a pressione, poiché questo tipo non funziona su tutti i piani cottura a induzione.
- ▶ Alcuni piani cottura a induzione dispongono delle funzioni Sciogliere, Scaldavivande o Lessare. Per l'utilizzo di queste funzioni si consiglia di utilizzare stoviglie senza scanalatura del fondo.



- ▶ Punti di contatto inadeguati sui manici e manici cavi possono generare forti rumori sibilanti.
- ▶ Durante l'utilizzo diminuisce l'aderenza delle stoviglie, pertanto queste possono spostarsi più facilmente.
- ▶ Pareti di pentole spesse attutiscono le vibrazioni e riducono la rumorosità.

Cottura a risparmio energetico

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

- il fondo delle stoviglie di cottura deve essere pulito, asciutto e non ruvido.
- Porre le stoviglie di cottura al centro della zona di cottura.
- utilizzare coperchi che garantiscano una buona chiusura.
- utilizzare stoviglie di cottura con diametro adeguato al contenuto.

Stoviglie di cottura rivestite

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



Non utilizzare mai la funzione PowerPlus con le padelle rivestite.

Rumori durante il funzionamento

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



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

3.7 OptiGlass

Valido per GK46TIMASCO, GK46TIMASZO, GK57TIMASO

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. Rispettare le indicazioni per la cura e la manutenzione.



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

4.1 Accendere e spegnere l'apparecchio

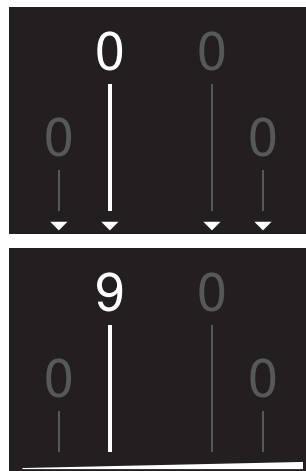
L'uso è analogo per tutti gli apparecchi.

- ▶ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 1 secondo.
 - In tutti gli indicatori degli stadi di potenza si accende «0».
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegnere l'apparecchio: tenere premuto il tasto  per 2 secondi.

4.2 Regolare la zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da selezionare la zona di cottura desiderata.
 - La zona di cottura selezionata si accende di colore rosso.


- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza finché la zona di cottura risulta accesa.



4.3 Spegnerne una zona di cottura

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Toccare «0» sullo slider.
 - Se non vengono effettuati ulteriori inserimenti 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  resta accesa nel display della relativa zona di cottura anche dopo lo spegnimento.

4.5 Tabella degli stadi di potenza

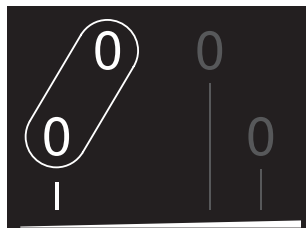
Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2		
3	Mettere a mollo	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base 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 Bridge

La funzione Bridge consente di accendere insieme o regolare allo stesso modo le due zone di cottura di destra o le due zone di cottura di sinistra.

Inserire la funzione Bridge

- ▶ Selezionare la zona di cottura più a sinistra o quella più a destra tramite lo slider e tenere premuta questa posizione per 2 secondi.
 - Le due zone di cottura sono ora collegate fra loro e possono essere comandate come un'unica zona.



Se all'inserimento della funzione Bridge una delle due zone di cottura risulta già in funzione, lo stadio di potenza e la durata di funzionamento di queste zone di cottura vengono cancellati e nel display dello stadio di potenza si accende «0».

Disinserire la funzione Bridge

- ▶ Selezionare la zona di cottura tramite lo slider e tenere premuta questa posizione per 2 secondi oppure impostare lo stadio di potenza su «0».
 - Le impostazioni precedentemente effettuate vengono cancellate per entrambe le zone di cottura.
 - Ogni zona di cottura può tornare a essere regolata singolarmente.

4.7 Sciogliere, mantenere caldo e lessare

	Sciogliere	La funzione di scioglimento permette di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolato o miele a ca. 42 °C.
	Scaldavivande	Lo stadio Scaldavivande tiene al caldo le pietanze pronte a una temperatura di ca. 65 °C.
	Lessare	Questa funzione consente di cuocere ad es. salsicce, canederli e pasta ripiena al di sotto del punto di ebollizione a ca. 94 °C.

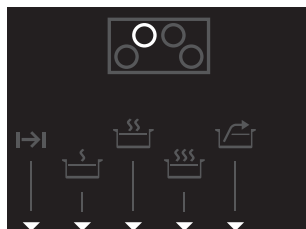


La precisione della funzione lessare dipende in forte misura dalle stoviglie di cottura utilizzate. Può anche accadere che l'acqua inizi a bollire. In questo caso si consiglia di utilizzare la funzione lessare senza coperchio della pentola.

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.

Inserire la funzione Sciogliere, mantenere caldo e lessare

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Premere il tasto
 - Appare il menu «Funzioni dipendenti dalle zone di cottura». All'interno della disposizione, la zona di cottura selezionata viene visualizzata accesa.



- ▶ Selezionare , o tramite lo slider.
 - La funzione selezionata si illumina e compare **ok**.



- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - , o viene applicato alla zona di cottura selezionata e nel display di potenza si accende la funzione selezionata.

Disinserire la funzione Sciogliere, mantenere caldo e lessare

- ▶ Selezionare la zona di cottura tramite lo slider.
- ▶ Impostare uno stadio di potenza a piacere tramite lo slider.

4.8 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.

Inserire PowerPlus

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Toccare P sullo slider.
 - Sul display si accende «P».
 - Dopo 10 minuti viene automaticamente riattivato lo stadio di potenza 9.



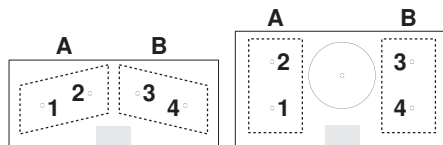
Nel momento in cui si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene ricollocata sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Terminare anticipatamente PowerPlus

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Premendo sullo slider, selezionare lo stadio di potenza prescelto.


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	P	5	3	P	5
2	5	P	4	5	P




*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.

4.9 Cottura rapida automatica

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




Con la funzione di cottura rapida automatica, sulla zona di cottura selezionata viene applicato per un determinato arco di tempo (vedere tabella) lo stadio di potenza 9. Trascorso questo periodo, torna a essere automaticamente applicato lo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Stadio di potenza/funzione	1	2 	3	4	5 	6	7 	8/9
Durata in min:s della cottura rapida	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15


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

Attivare la cottura rapida automatica

Per poter regolare la cottura rapida automatica è necessario che sia inserito uno stadio di potenza.

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Premere il tasto .
 - Appare il menu «Funzioni dipendenti dalle zone di cottura». All'interno della disposizione, la zona di cottura selezionata viene visualizzata accesa.
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.




- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Sul display dello stadio di potenza vengono visualizzati in alternanza  e lo stadio di potenza impostato.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, l'apparecchio ritorna automaticamente allo stadio di potenza precedentemente impostato.

Disinserire anticipatamente la cottura rapida automatica

- ▶ Disinserire la zona di cottura.
- ▶ Per ritornare alla modalità di funzionamento senza cottura rapida automatica, selezionare nuovamente la zona di cottura e regolare lo stadio di potenza.

4.10 Durata di funzionamento




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

Questa funzione permette il disinserimento automatico di una zona di cottura dopo avere regolato la durata (da 1 min a 1h e 59 min).

Per ogni singola zona di cottura è possibile impostare una diversa durata di funzionamento.

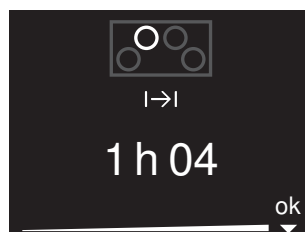
Impostare la durata di funzionamento

Per poter regolare la durata di funzionamento è necessario che sia inserito uno stadio di potenza.


- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Premere il tasto .
 - Appare il menu «Funzioni dipendenti dalle zone di cottura». All'interno della disposizione, la zona di cottura selezionata viene visualizzata accesa.
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.



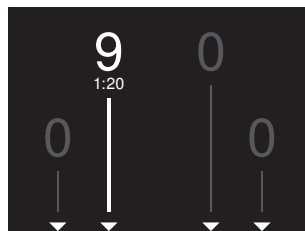
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Nel display delle regolazioni si accende il valore proposto per la durata di funzionamento e la zona di cottura selezionata viene visualizzata accesa all'interno della disposizione.



- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare la durata di funzionamento.

 Premere lo slider più a lungo per aumentare o ridurre più velocemente la durata di funzionamento. Tenere premuto «0» sullo slider per cancellare la durata di funzionamento.

- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - La durata di funzionamento viene applicata e visualizzata sotto il display dello stadio di potenza della zona di cottura corrispondente.



Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Toccare il tasto **☰**.
 - Appare il menu «Funzioni dipendenti dalle zone di cottura». All'interno della disposizione, la zona di cottura selezionata viene visualizzata accesa.
- ▶ Selezionare **I→I** tramite lo slider.
 - **I→I** si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
- ▶ Nell'indicazione delle regolazioni, la durata di funzionamento residua e la zona di cottura selezionata vengono visualizzate accese.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
- ▶ La nuova durata di funzionamento viene applicata e visualizzata sotto l'indicazione dello stadio di potenza della zona di cottura interessata.

Disinserire anticipatamente la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la zona di cottura desiderata tramite lo slider.
- ▶ Toccare il tasto **☰**.
 - Appare il menu «Funzioni dipendenti dalle zone di cottura». All'interno della disposizione, la zona di cottura selezionata viene visualizzata accesa.
- ▶ Selezionare **I→I** tramite lo slider.
 - **I→I** si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Nell'indicazione delle regolazioni, la durata di funzionamento residua e la zona di cottura selezionata vengono visualizzate accese.
- ▶ Impostare la durata di funzionamento su 0h00 tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - La zona di cottura rimane ancora in funzione.

Durata di funzionamento scaduta

Una volta trascorsa la durata di funzionamento:


- la zona di cottura associata si spegne,
 - viene emesso un segnale acustico;
 - sul display lampeggia 0h00.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e l'indicazione toccando sul tasto **ok**.

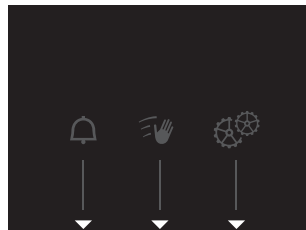
4.11 Temporizzatore

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

Regolare il temporizzatore

Per impostare il temporizzatore non deve essere selezionata alcuna zona di cottura.

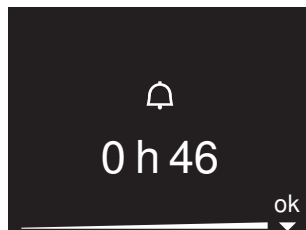
- ▶ Premere il tasto .
 - Appare il menu «Funzioni indipendenti dalle zone di cottura».



- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.





- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Sul display delle regolazioni si accende il valore proposto per il temporizzatore.



- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare il temporizzatore.




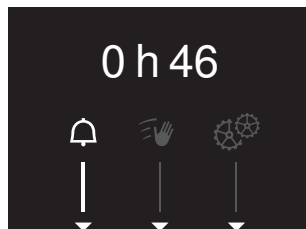
Premere lo slider più a lungo per aumentare o ridurre più velocemente il valore proposto per il temporizzatore. Tenere premuto «0» sullo slider per cancellare il temporizzatore.

- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Il temporizzatore viene applicato.
 - Sopra il tasto  si accende .

Consultare la durata residua del temporizzatore




Per visualizzare la durata residua del temporizzatore non deve essere selezionata alcuna zona di cottura.

- ▶ Premere il tasto .
 - Viene visualizzato il menu «Funzioni indipendenti dalle zone di cottura». Sopra la selezione delle funzioni viene visualizzata la durata residua del temporizzatore.








Modificare la durata residua del temporizzatore

Per modificare la durata residua non deve essere selezionata alcuna zona di cottura.

- ▶ Toccare il tasto 
 - Appare il menu «Funzioni indipendenti dalle zone di cottura». Sopra la selezione delle funzioni viene visualizzata la durata residua del temporizzatore.
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Nell'indicazione delle regolazioni si accende la durata residua del temporizzatore.
- ▶ Modificare il temporizzatore tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Il nuovo valore del temporizzatore viene applicato.



Disinserire anticipatamente il temporizzatore

Per disinserire anticipatamente il temporizzatore non deve essere selezionata alcuna zona di cottura.

- ▶ Toccare il tasto 
 - Appare il menu «Funzioni indipendenti dalle zone di cottura». Sopra la selezione delle funzioni viene visualizzata la durata residua del temporizzatore.
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Nell'indicazione delle regolazioni si accende la durata residua del temporizzatore.
- ▶ Impostare il temporizzatore su 0h00 tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Il temporizzatore è disattivato.
 - Sopra il tasto  si spegne .

Temporizzatore scaduto




Trascorso il tempo del temporizzatore

- viene emesso un segnale acustico;
- sopra il tasto  lampeggia .
- sul display lampeggia 0h00.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e l'indicazione toccando il tasto **ok**.

4.12 Pausa di cottura

Con questa funzione tutte le zone di cottura attive possono essere commutate temporaneamente, per 10 minuti al massimo, sullo stadio di potenza 1. Al termine della pausa di cottura, il funzionamento può riprendere con le impostazioni precedentemente selezionate.


Inserire la pausa di cottura

- ▶ Toccare brevemente il tasto .
 - Tutte le zone di cottura passano allo stadio di potenza 1. Sul display dello stadio di potenza lampeggiano alternativamente 1 e il livello/funzione precedentemente impostato/a.
 - Sopra il tasto  si accende **II**.
 - Le durate di funzionamento vengono interrotte.
 - I temporizzatori rimangono attivi.
 - Solo il tasto  non è più attivo.



La pausa può durare al massimo 10 minuti. Se non viene interrotta durante questo periodo, l'apparecchio si spegne del tutto.

Disinserire la pausa di cottura




- ▶ Toccare brevemente il tasto .
 - Tutte le zona di cottura passano nuovamente alla regolazione precedente.
 - Le durate di funzionamento ritornano attive.
 - Tutti i tasti e lo slider sono di nuovo attivi.

4.13 Protezione per la pulizia

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

Inserire la protezione per la pulizia

La protezione per la pulizia può essere regolata anche con le zone di cottura attive. Tuttavia nessuna zona di cottura deve essere selezionata.

- ▶ Toccare il tasto .
- ▶ Appare il menu «Funzioni indipendenti dalle zone di cottura».
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - La protezione per la pulizia è ora attivata per 20 secondi o fino a quando viene interrotta.











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

Disinserire anticipatamente la protezione per la pulizia

- ▶ Tenere premuto per 2 secondi lo slider sotto «Stop».
- ▶ La protezione per la pulizia viene interrotta e l'apparecchio può nuovamente essere utilizzato.

5 Regolazioni utente



Le seguenti regolazioni utente possono essere personalizzate e salvate:

Regolazioni utente	Funzione	Regolazioni possibili
 Sicurezza bambini		ON/OFF*
 Lingua		Tedesco*, Francese, Italiano, Inglese
 Regolazioni individuali	 Luminosità	Stadi 1-9 (stadio 5*)
	 Volume	Stadi 1-9 (stadio 5*)
	 Segnale dei tasti	ON/OFF*
	 Valore proposto	0h00*-2h00
 Regolazioni di fabbrica		Ripristinare

* Regolazioni di fabbrica

5.1 Accesso alle regolazioni utente

La modifica delle regolazioni utente può avvenire anche quando vi sono zone di cottura attive. Tuttavia nessuna zona di cottura deve essere selezionata.

- ▶ Premere il tasto .
 - Appare il menu «Funzioni indipendenti dalle zone di cottura».
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Appare il menu «Regolazioni utente».



Attivare/disattivare una funzione

- ▶ Selezionare una funzione tramite lo slider.
 - La funzione si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Compare la schermata di regolazione della funzione. La funzione è attivata o disattivata.
- ▶ Selezionare la regolazione desiderata tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - La funzione è ora attivata o disattivata.

5.2 Sicurezza bambini

Attivare la sicurezza bambini (vedi pagina 22)

Bypassare la sicurezza bambini

- ▶ Accendere l'apparecchio.
 - Compare la seguente indicazione per lo sblocco dell'apparecchio tramite codice:



- ▶ Inserire il codice predefinito tramite lo slider.
 - Le cifre impostate si illuminano lampeggiando.
 - La sicurezza bambini è ora bypassata e si può cucinare senza limitazioni.



Alla riaccensione successiva, la sicurezza bambini si riattiva immediatamente.

Disattivare la sicurezza bambini (vedi pagina 22)

5.3 Lingua



Nelle regolazioni utente è possibile impostare la lingua preferita.

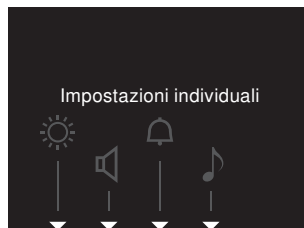
Modificare le regolazioni della lingua (vedi pagina 22)


5.4 Luminosità

Nelle regolazioni utente è possibile impostare la luminosità preferita per il display.

Modificare le regolazioni della luminosità

- ▶ Accedere alle regolazioni utente (vedi pagina 22).
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Appare il menu «Regolazioni individuali».



- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Compare la schermata di regolazione della luminosità. Viene visualizzato il livello di luminosità impostato.






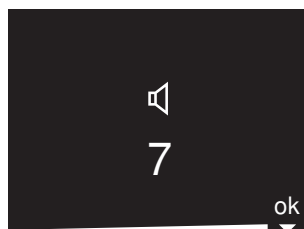
- ▶ Impostare il livello di luminosità desiderato tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Il display è ora regolato con il nuovo livello di luminosità.

5.5 Volume

Nelle regolazioni utente è possibile impostare il volume preferito per i segnali acustici.

Modificare le regolazioni del volume

- ▶ Accedere alle regolazioni utente (vedi pagina 22).
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Appare il menu «Regolazioni individuali».
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Compare la schermata di regolazione del volume. Viene visualizzato il livello del volume impostato.



- ▶ Impostare il livello del volume desiderato tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider presente sotto **ok**.
 - Il piano cottura è ora regolato con il nuovo livello del volume.




5.6 Segnale dei tasti

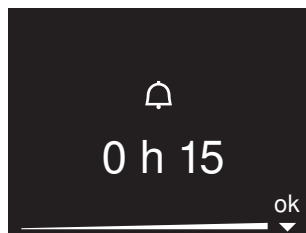
Nelle regolazioni utente è possibile inserire e disinserire il segnale dei tasti (segnale acustico semplice che viene emesso quando viene azionato un tasto/uno slider).
Attivare/disattivare il segnale dei tasti (vedi pagina 22)

5.7 Valore proposto per il temporizzatore


Nelle regolazioni utente è possibile impostare il valore proposto preferito per il temporizzatore. Se in un secondo momento vengono regolati la durata di funzionamento o il temporizzatore, come regolazione di base comparirà il valore proposto per il temporizzatore.

Regolare e modificare il valore proposto per il temporizzatore

- ▶ Accedere alle regolazioni utente (vedi pagina 22).
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
 -  si illumina e compare **ok**.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Appare il menu «Regolazioni individuali».
- ▶ Selezionare  tramite lo slider.
- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Compare la schermata di regolazione. Viene visualizzato il valore proposto per il temporizzatore attualmente impostato.



- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare il valore proposto desiderato per il temporizzatore.

 Premere lo slider più a lungo per aumentare o ridurre più velocemente il valore proposto per il temporizzatore. Tenere premuto «0» sullo slider per cancellare il valore proposto per il temporizzatore.

- ▶ Toccare lo slider sotto **ok**.
 - Il nuovo valore proposto impostato per il temporizzatore è ora attivo.

5.8 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare le regolazioni di fabbrica.

6 Cura e manutenzione



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

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

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



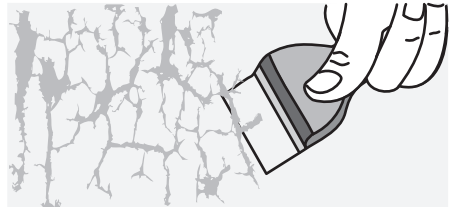
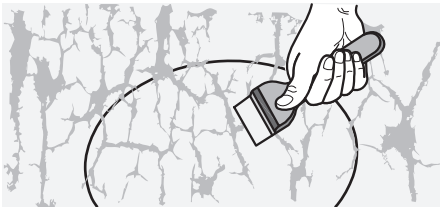
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc., perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e un comune detergente.
- ▶ Le macchie ostinate, come i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Rispettare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come le marmellate, devono essere rimossi quando la superficie è calda, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Il mancato rispetto di questa indicazione può causare danni alla superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare devono essere eliminate una volta che la superficie si è raffreddata utilizzando una piccola quantità di detergente delicato a base di aceto o succo di limone. Al termine passare un panno umido sulla superficie.
- ▶ Per rimuovere lo sporco ostinato si può utilizzare un Detergenti (vedi pagina 26) idoneo.

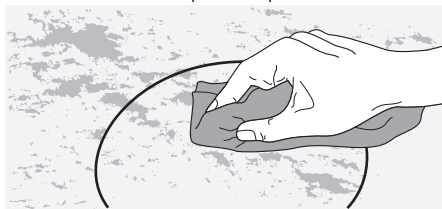
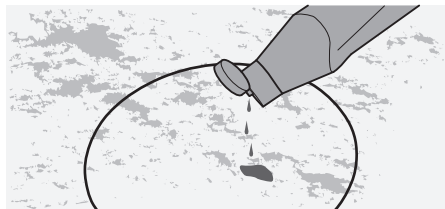
Pulizia

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

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



- ▶ Versare alcune gocce di un Detergenti (vedi pagina 26) 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.

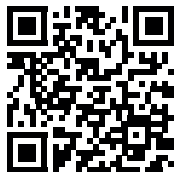


6.1 Detergenti

Vetroceramica con OptiGlass

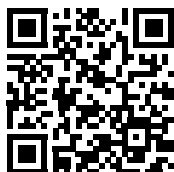


L'utilizzo di detergenti inadeguati può intaccare e danneggiare il rivestimento.



- ▶ Utilizzare esclusivamente i detergenti e i metodi da noi consigliati per il vetroceramica con OptiGlass (vedi pagina 12).

Vetroceramica con vetro standard






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

7 Eliminare autonomamente i guasti




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

7.1 Messaggi di guasto


Display	Possibile causa	Rimedio
 lampeggia a intermittenza con lo stadio di potenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione. ▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili di tipo idoneo, vedere il paragrafo «Stoviglie di cottura». ▶ Il fondo delle stoviglie di cottura deve presentare un diametro minimo di 10 cm.
All'accensione appare l'invito a immettere un codice.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sicurezza bambini è attiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Attenersi alle prescrizioni per l'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo «Regolazioni utente». ▶ Disinserire la sicurezza bambini.
Viene emesso un segnale continuo e sul display lampeggia l'indicazione  0 P ▶☰	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto è stato mantenuto premuto per più di 10 secondi. ▪ Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. ▪ Cibo traboccato sopra il pannello dei comandi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
Lampeggiano a intermittenza  e «0»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
Disinserimento di sicurezza dopo	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30		
h:min	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

7 Eliminare autonomamente i guasti

Display	Possibile causa	Rimedio
 lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È scattata la protezione dal surriscaldamento di una zona di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Far raffreddare la zona di cottura. ▶ Proseguire la cottura su un'altra zona di cottura. ▶ Controllare le stoviglie di cottura.
«E» e «8» lampeggiano a intermittenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta. ▪ Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. ▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
«E» o «Er» e un numero lampeggiano o si accendono	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si è verificato un errore interno. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza.
Viene emesso un segnale acustico e sul display si illumina «Er57»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il display si è surriscaldato, p. es. perché sul display sono presenti stoviglie di cottura o cibo caldi. ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta. ▪ Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere immediatamente dal display le stoviglie di cottura calde o il cibo traboccato. ▶ Confermare l'errore premendo il tasto multifunzione o lo slider. ▶ 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. ▶ Prendere nota del numero d'errore. ▶ Prendere nota del numero FN dell'apparecchio, vedere la targhetta di identificazione. ▶ Chiamare il servizio assistenza.



Se l'errore viene visualizzato solo su una o due zone di cottura, le restanti zone di cottura possono continuare ad essere utilizzate fino alla riparazione.

7.2 Ulteriori problemi 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.

8 Dati tecnici

8.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Modello n. GK		31080				
Denominazione del tipo GK		GK46TIMPSZ				
Numero di zone di cottura		4				
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione				
Dimensioni della zona di cottura	cm	18×20	18×20	18×20	18×20	
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	183,8	184,6	185,9	186,8	
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	185,3				
Modello n. GK		31082				
Denominazione del tipo GK		GK57TIMASZ, GK57TIMSZO				
Numero di zone di cottura		5				
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione				
Dimensioni della zona di cottura	cm	18×20	18×20	ø 28	18×20	18×20
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	184,7	191,4	192,5	189,1	198,1
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	190				

Modello n. GK		31091			
Denominazione del tipo GK		GK46TIMASC, GK46TIMASCO, GK46TIMASZ, GK46TIMASZO			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione			
Dimensioni della zona di cottura	cm	18×20	18×20	18×20	18×20
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	177,5	183,6	180,1	210,2
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	187,9			

9 Smaltimento

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

10 Indice analitico

A	
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	12
Ambito di validità	2
Assistenza tecnica	35
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio	5
Avvertenze per l'uso	6
B	
Brevi istruzioni	36
C	
Contratto di assistenza	35
Cottura a risparmio energetico	12
Cottura rapida automatica	16
Attivazione	16
Disinserire anticipatamente	17
Cura e manutenzione	25
D	
Dati tecnici	29
Denominazione del modello	2
Detergenti	
OptiGlass	26
Vetroceramica	26
Disinserimento di sicurezza	27
durata di funzionamento	17
Disattivazione anticipata	18
Modifica	18
Regolazione	17
trascorsa	18
E	
Elementi di comando e d'indicazione	9
Display	9
Tasti	9
F	
Funzionamento dei piani cottura a induzione	9
Funzione Bridge	14
Attivazione	14
Spegnimento	14
G	
Gestione della potenza	15
Guasti	27
I	
Indicazione del calore residuo	13
L	
Lingua	22
Luminosità	23
N	
Note	33
Numero del modello	2
Numero di serie (SN)	35
O	
OptiGlass	12
Illuminazione	12
P	
Panoramica dell'apparecchio	8
Pausa di cottura	20
Attivazione	20
Spegnimento	21
PowerPlus	15
Attivazione	15
Terminare anticipatamente	15
Prima messa in funzione	8
Problemi	27
protezione per la pulizia	21
Attivazione	21
Disattivazione anticipata	21
R	
Regolare una zona di cottura	13
regolazioni del volume	
Modifica	23
regolazioni della luminosità	
Modifica	23
Regolazioni di fabbrica	24
Regolazioni utente	21
Accesso	22
Richieste	35
Riconoscimento della pentola	10
Rumori durante il funzionamento	12
S	
Scheda tecnica del prodotto	29
Sciogliere, scaldavivande e lessare	14
Attivazione	14
Spegnimento	15
Segnale dei tasti	24
Sicurezza bambini	22
Bypassare	22
Simboli	4
Smaltimento	30
Smaltire l'apparecchio	30
specifiche dell'apparecchio	

Avvertenze generali.....	4
Spegner la zona di cottura	13
Stoviglie di cottura	
Stoviglie di cottura idonee	10

T

Targhetta dei collegamenti	35
Temporizzatore.....	18
Consultare la durata residua del temporizzatore	19
Disattivazione anticipata.....	20
Modificare la durata residua.....	20
Regolazione.....	19
scaduto.....	20
Tipo.....	2

V

Valore proposto per il temporizzatore	
.....	24
Regolare e modificare	24
Volume.....	23

11 Note

12 Service & Support



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

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

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

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

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

I dati del mio apparecchio:

SN: _____ **Apparecchio:** _____

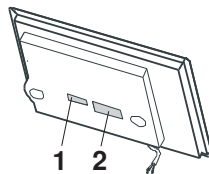
Si prega di tenere sempre a portata di mano questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

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

1 Targhetta di identificazione con numero di serie (SN)

2 Targhetta dei collegamenti

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



Richiesta di riparazione

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

Richieste di carattere generale, accessori, contratto di assistenza

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

Brevi istruzioni

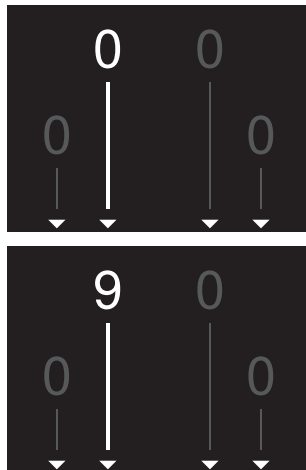
Leggere dapprima le avvertenze di sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Toccare sullo slider la zona di cottura desiderata.
- ▶ Toccare lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza finché la zona di cottura risulta accesa.
 - La zona di cottura selezionata si accende di colore rosso.



Spegnere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 2 secondi.



1021054-R05

