

Istruzioni per l'uso

GK47TIMAS | GK47TIMPS

Piano cottura a induzione

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

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

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

Ambito di validità

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

Tipo	Famiglia di prodotti
GK47TIMPSZ	31079
GK47TIMASC, GK47TIMASZ	31083

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 Cottura flessibile.....	15
4.6 Stoviglie di cottura.....	15
5 Uso	17
5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio	17
5.2 Regolazione della zona di cottura	17
5.3 Spegnimento di una zona di cottura.....	17
5.4 Indicazione del calore residuo	17
5.5 Tabella degli stadi di potenza	18
5.6 Funzione scioglimento	18
5.7 Funzione di mantenimento del calore.....	19
5.8 Funzione bollitura.....	19
5.9 PowerPlus.....	19
5.10 Cottura rapida automatica.....	21
5.11 Durata di funzionamento	22
5.12 Temporizzatore	24
5.13 Sicurezza bambini.....	25
5.14 Funzione di ripristino	26
5.15 Pausa di cottura	26
5.16 Protezione per la pulizia	26
6 Regolazioni utente	27
6.1 Modifica delle regolazioni utente	28
7 Cura e manutenzione	29
8 Risoluzione dei problemi	31

9	Dati tecnici	34
9.1	Scheda tecnica del prodotto	34
10	Indice analitico	35
11	Note	37
12	Service & Support	39

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, cucchiari, 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



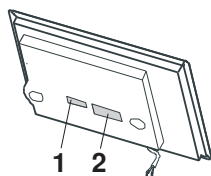
L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Fare eseguire i lavori necessari da un installatore/elettricista autorizzato.



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 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

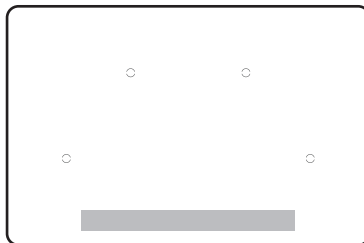
GK47TIMPSZ

- 2 zone di cottura Ø 210 mm (dietro)
- 2 zone di cottura Ø 180 mm (davanti)



GK47TIMASC, GK47TIMASZ

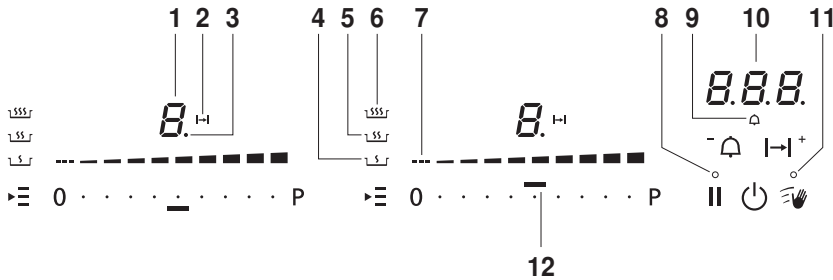
- 2 zone di cottura Ø 210 mm (dietro)
- 2 zone di cottura Ø 180 mm (davanti)



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

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

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 **U** iniziano a lampeggiare a intermittenza.
- Se durante i 10 minuti di durata della funzione di riconoscimento della pentola sulla zona di cottura non viene posizionata nessuna pentola adatta,
 - la zona di cottura si spegne.
 - la visualizzazione del display passa da **U** a **0**.
 - se non viene accesa nessun'altra zona di cottura, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

4.5 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 .




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.

4.6 Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

La cottura su piani a induzione richiede esclusivamente l'uso di stoviglie dotate di fondo interamente magnetizzabile.

Per accertarsi che le stoviglie presentino questa caratteristica, verificare che:

- posizionando un magnete in qualsiasi punto sul fondo della stoviglia, questo rimanga attaccato
- in corrispondenza del piano cottura si accenda lo stadio di potenza impostato e non  alternato allo stadio di potenza.



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

Cottura a risparmio energetico

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



Non applicare mai PowerPlus sulle 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.

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.
- ▶ Spegnere l'apparecchio: premere il tasto .

5.2 Regolazione della zona di cottura

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




5.3 Spegnimento di una zona di cottura

- ▶ Premere sullo stadio di potenza **0** dello slider.
 - Se non vengono effettuate ulteriori impostazioni e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.


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, cioccolata, 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, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Far gonfiare	Riso
4	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5		
6	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
7	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
8	Arrostire, friggere	Carne, patate fritte
9	Cuocere ai ferri	Bistecche

5.6 Funzione scioglimento

La funzione scioglimento  consente di sciogliere in modo delicato ad es. burro, cioccolata 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 **L**.

Disattivare la funzione di mantenimento del calore


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

5.8 Funzione bollitura





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.

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 **0 · · · P** o spegnere selezionando «**0**».

5.9 PowerPlus

Tutte le zone di cottura sono equipaggiate con l'amplificazione di potenza PowerPlus.

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

Attivazione di Power Plus

- ▶ Premere lo slider **P**.
 - Sul display si illumina **P**.
 - Dopo 10 minuti si ritorna automaticamente allo stadio di potenza **9**.

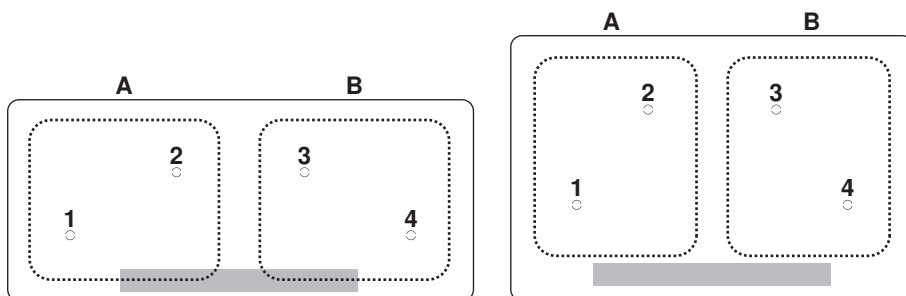


Nel momento in cui si toglie la stoviglia dal fornello, PowerPlus si interrompe. Non appena la stoviglia viene nuovamente riposta sulla zona di cottura, PowerPlus riprende.

Disattivazione anticipata di PowerPlus

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

Power Management



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*	
	1	2
1	P	7
2	6	P

PowerPlus sulla zona di cottura	Gruppo B*	
	3	4
3	P	6
4	7	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.

5.10 Cottura rapida automatica






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

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



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

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.

Attivazione della cottura rapida automatica

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

Disattivazione anticipata della cottura rapida automatica

- ▶ Attraverso lo slider impostare uno stadio di potenza inferiore.

5.11 Durata di funzionamento



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

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

Regolazione della durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Toccare il tasto **|→|⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ toccare lo slider **0 · · · P** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il simbolo **|→|** della zona di cottura selezionata si illumina.
 - Il punto luminoso della zona di cottura selezionata è acceso.
- ▶ Per incrementare la durata di funzionamento premere il tasto **|→|⁺** o, per ridurre, premere il tasto **←|**.
 - Alla prima pressione del tasto **|→|⁺** nel display si accende **1**.
 - Alla prima pressione 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 **|→|⁺**.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ toccare lo slider **0 · · · P** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura è acceso.
- ▶ Modificare la durata di funzionamento con il tasto **←|** o **|→|⁺**.



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

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 della zona di cottura corrispondente.

Disattivazione anticipata della durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$.
- ▶ Premere sul cursore $\text{O} \cdot \cdot \cdot \text{P}$ associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere 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 associata 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.

Più durate di funzionamento

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

- viene visualizzata la durata di funzionamento più breve,
- si accende il corrispondente punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura,
- per ogni zona di cottura per la quale è stata impostata la durata di funzionamento si accende il simbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$.





Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ premere il tasto $\text{I} \rightarrow \text{I}^+$,
- ▶ premere sul cursore $\text{O} \cdot \cdot \cdot \text{P}$ associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento e può essere modificata.

5.12 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova (1 – 99 min.). Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.


Regolazione del temporizzatore

- ▶ Accendere l'apparecchio
- ▶ Toccare il tasto .
 - Il simbolo  si accende.
 - Sul display lampeggia **00**.
- ▶ Per incrementare la durata del temporizzatore premere il tasto $| \rightarrow | ^+$ o, per ridurla, premere il tasto .
 - Al primo tocco del tasto $| \rightarrow | ^+$ 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 $| \rightarrow | ^+$.



Modifica del temporizzatore

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

- ▶ Toccare il tasto .
 - La durata restante del temporizzatore inizia a lampeggiare.
- ▶ Con il tasto  o $| \rightarrow | ^+$ modificare la durata del temporizzatore.

Disattivazione anticipata del temporizzatore


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

- ▶ Toccare il tasto .
- ▶ Toccare contemporaneamente i tasti  e $| \rightarrow | ^+$.
 - Sul display lampeggia **00**.


5.13 Sicurezza bambini

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

Attivazione della sicurezza bambini




- ▶ Accendere l'apparecchio.
Non deve essere in funzione nessuna zona di cottura.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti **||** 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.






5.14 Funzione di ripristino

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

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


5.15 Pausa di cottura

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

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






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


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

5.16 Protezione per la pulizia

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

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



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

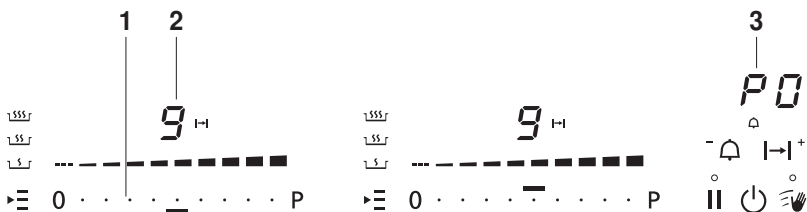
6 Regolazioni utente

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.	
P3	Cottura rapida automatica	0	Modalità automatica disinserita	1
		1	Modalità automatica inserita	
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 secondi.	

6.1 Modifica delle regolazioni utente

- ▶ Con l'apparecchio spento, tenere premuti contemporaneamente i tasti $\overset{-}{\triangle}$ e $\overset{+}{\triangle}$ 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 $\overset{+}{\triangle}$ si seleziona la regolazione utente superiore e con il tasto $\overset{-}{\triangle}$ si seleziona quella inferiore.
- ▶ Selezionare un valore superiore o inferiore toccando a sinistra o a destra dello slider attivo **1**.

Salvare le impostazioni

- ▶ Tenere premuto il tasto \parallel 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 \odot .
 - 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.



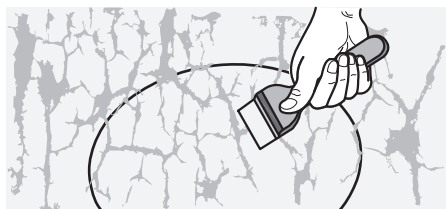
Non pulire in nessun caso la superficie della piastra in vetroceramica con detersivi abrasivi, spugne multiuso abrasive, lana metallica, ecc. perché potrebbero rovinare la superficie.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detersivo idoneo. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo. Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.
- ▶ Le macchie ostinate, come ad es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. 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.

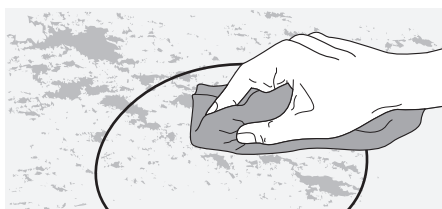
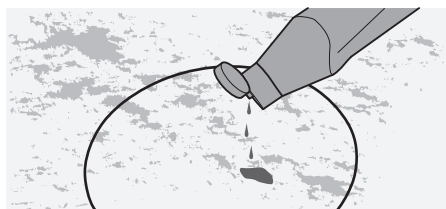
Pulizia

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 detersivi e i metodi consigliati sulla nostra «Homepage».

8 Risoluzione dei problemi

Cosa fare se...

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

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">▪ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	<ul style="list-style-type: none">▶ Sostituire il fusibile.▶ Reinserire l'interruttore automatico.
<ul style="list-style-type: none">▪ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	<ul style="list-style-type: none">▶ Chiamare il servizio assistenza.
<ul style="list-style-type: none">▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none">▶ Controllare l'alimentazione elettrica.


... sul display, \underline{U} e lo stadio di potenza lampeggiano a intermittenza?

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">▪ Le stoviglie di cottura non sono adatte all'induzione.	<ul style="list-style-type: none">▶ Utilizzare stoviglie di cottura magnetizzabili idonee. A questo proposito vedere il capitolo «Stoviglie di cottura».
<ul style="list-style-type: none">▪ Stoviglia di cottura troppo piccola per la zona di cottura selezionata.	<ul style="list-style-type: none">▶ Scegliere una stoviglia di cottura adatta alla zona di cottura.

... sui display si accende -?

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">▪ La sicurezza bambini è attiva.	<ul style="list-style-type: none">▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini. A questo proposito vedere il capitolo «Uso».▶ Disinserire la sicurezza bambini.

8 Risoluzione dei problemi

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




Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un tasto o un cursore sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere in funzione l'apparecchio come di consueto.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul pannello dei comandi. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cibo traboccato sul pannello dei comandi. 	

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

Possibile causa	Rimedio
<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	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
<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.

... sul display lampeggia **U0**?

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un oggetto presente sotto il piano cottura impedisce l'aspirazione d'aria, ad es. della carta. 	<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.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilazione difettosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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
<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 dei dati. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

9 Dati tecnici

9.1 Scheda tecnica del prodotto

Ai sensi del Regolamento UE n. 66/2014

Modello n. GK		31079			
Denominazione del tipo GK		GK47TIMPSZ			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	21	21	18
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	173,8	192,8	191,7	177,1
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	183,8			

Modello n. GK		31083			
Denominazione del tipo GK		GK47TIMASC, GK47TIMASZ			
Numero di zone di cottura		4			
Tecnologia riscaldante		Zona di cottura a induzione			
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18	21	21	18
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	177,9	172,9	170,9	179,3
Consumo energetico dell'intero piano cottura EC	Wh/kg	175,2			

10 Indice analitico

A

Ambito di validità	2
Apparecchio	
Accensione e spegnimento.....	17
Avvertenze di sicurezza	
Condizioni generali	5
Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....	6
Avvertenze per l'uso.....	7

C

Cottura rapida automatica	21
Attivazione	21
Disattivazione anticipata	21
Cura e manutenzione.....	29

D

Dati tecnici.....	34
Disinserimento di sicurezza	32
Disinstallazione.....	10
Domande tecniche	39
Dove si trova la targhetta dei dati?	11
Durata di funzionamento	22
Disattivazione anticipata	23
Impostare.....	22
Modificare	22
Più durate di funzionamento	23
Terminata	23

E

Elementi di comando e d'indicazione.....	13
Indicatori	13
Tasti	13
Eliminare autonomamente i guasti.....	31

F

Famiglia di prodotti.....	2
Funzione di mantenimento del calore	19
Accensione.....	19
Spegnimento.....	19
Funzione di ripristino.....	26
Funzione lessare.....	19
Accensione.....	19
Spegnimento	19
Funzione scioglimento	18
Accensione.....	18
Spegnimento	18

I

Imballaggio	10
Indicazione del calore residuo	17

N

Note.....	37
Numero del modello	2
Numero di fabbricazione (FN).....	11

P

Panoramica degli apparecchi	12
Pausa di cottura.....	26
PowerPlus.....	19
Accensione.....	20
Termine anticipato.....	20
Prima messa in funzione.....	11
Prolungamento della garanzia	39
Protezione per la pulizia	26

R

Regolazioni utente	27
Disattivazione anticipata	28
Modificare	28
Riconoscimento della pentola.....	14

S

Scheda del prodotto	34
Service & Support.....	39
Sicurezza	10
Sicurezza bambini	25
Attivazione	25
Spegnimento.....	25
Uso con sicurezza bambini attivata	25
Simboli	5
Smaltimento	10
Stadi di potenza	20
Stoviglie di cottura	
Cottura a risparmio energetico.....	15
Rumori durante il funzionamento ...	16
Stoviglie di cottura idonee.....	15
Stoviglie di cottura rivestite	16

T

Tabella degli stadi di potenza	18
Targhetta dei collegamenti	11
Temporizzatore.....	24
Modificare	24
Regolazione.....	24
Termine anticipato.....	24
Tipo.....	2

Z

Zona di cottura.....	17
----------------------	----

11 Note

12 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 online, seguendo il percorso www.vzug.com →Assistenza

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

I dati del mio apparecchio:

FN: _____ **Apparecchio:** _____

Vi preghiamo di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando contattate V-ZUG. Grazie.

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

Richiesta di riparazione

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

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

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

Brevi istruzioni

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

Accendere l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Toccare lo slider **0 · · · P** associato alla zona di cottura desiderata o farlo scorrere per 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 .



1033898-R03

