ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE
GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES
GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y DE UTILIZACION
INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU
HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS
РУКОВОДСТВО К ПОЛЬЗОВАНИЮ И УСТАНОВКЕ

Piano di cottura da incasso in vetroceramica

Electric Built-in Hob Unit
Plaque de cuisson vitrocéramique
Elektrische vitrokeramische kookplaat
Elektro-Glaskeramikmulde
Encimera vitrocerámica eléctrica
Elektryczna kuchenka szkło-ceramiczna
Kerámia-üveg villanyfőzőlap
Стеклокерамическая электроплитка

223177

Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica?
Per utilizzare a lungo il Vostro piano di cottura in vetroceramica, osservate attentamente in particolare i capitoli 2 e 3 del presente manuale.
Queste istruzioni per l'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla facciata anteriore del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

Contenuto

1. Generalità

2. Per l'utente

2,1 Avvertenze
2.2 Funzioni
2.3 Zona di mantenimento di calore
2.4 Zona di cottura a due circuiti
2.5 Indicazione del calore residuo
2.6 Scelta delle pentole
2.7 Pulizia
2.8 Manutenzione

3. Per il tecnico specializzato

3,1 Ritaglio del piano di lavoro
3.2 Montaggio
3.3 Collegamento elettrico (specifiche)
3.4 Manutenzione e riparazioni

1. Generalità

Queste istruzioni per l'uso valgono per più modelli di piani di cottura in vetroceramica. Rispettate allora solo le istruzioni che riguardano il vostro piano.
Il collegamento alla rete elettrica può essere effettuato solamente da un tecnico specializzato autorizzato. Il rivestimento in plastica, e l'impiallacciatura devono essere lavorati con una colla termoresistente (150°C).

	SE2755PS
Zona di cottura	18 cm
Zona di cottura (a due circuiti)	12/21 cm
Zona di cottura	14,5 cm
Zona di cottura (a due circuiti)/ per l'arrostitura	18/26,5 cm
Zona di mantenimento del calore	16x28cm

2. Per l'utente

2.1 Avvertenze

Attenzione! Durante l'uso si riscaldano le superfici ed il piano di cottura stesso.
Per questo motivo tenere lontano i bambini.

Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. In determinate condizioni il materiale è sensibile alle sollecitazioni meccaniche. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura. Qualora a causa di un inappropriato trattamento si notassero rotture, fessure o incrinature sulla superficie di cottura in vetroceramica, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio e staccato dalla rete elettrica. Disinserire il fusibile dell'interruttore di sicurezza situato nella scatola dei fusibili. Interpellare il servizio tecnico di assistenza clienti.
La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio! La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa.
Non riscaldare mai le zone di cottura prive di pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
Grassi ed olii surriscaldati possono infiammarsi. Per questo motivo, piatti da trattare con grasso ed olio, ad esempio patatine fritte, devono essere preparati sotto sorveglianza. Fate attenzione se utilizzate altri elettrodomestici, i cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura ancora calde.

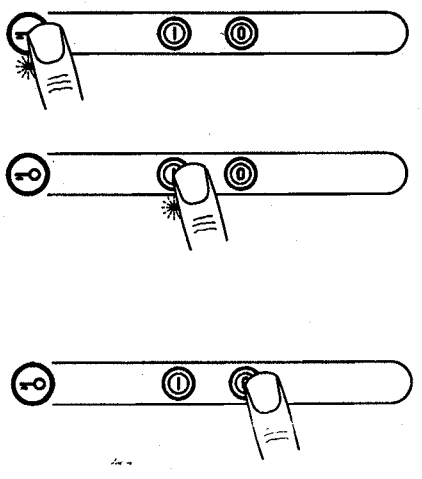
Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

2.2 Funzioni

La disposizione delle singole zone di cottura corrisponde alla grafica sulla superficie in vetroceramica.
Per la cottura, tutte le pentole vanno messe nel centro sulle zone disegnate.

2.3 Zona per il mantenimento del calore

Questa zona è adatta per tenere caldi dei cibi già pronti tenuti in recipienti coperti, oppure per riscaldare piatti o simili.
L'accensione della zona per il mantenimento del calore avviene mediante un interruttore a contatto. Per accendere la zona si devono premere due tasti in successione. Dapprima si preme il tasto **Chiave** (si accende la spia luminosa 1).
Nel giro dei 6 secondi successivi si deve premere il tasto **I** (spegnimento della spia 1/accensione della spia 2). Ora si accende la zona di mantenimento di calore.
Basta premere il tasto **0** per spegnere la zona di mantenimento di calore (si spegne la spia 2).



2.4 Zona di cottura a due circuiti

Usando una zona di cottura a due circuiti si ha la possibilità di accendere solo il circuito piccolo oppure anche quello più grande. In tal modo si può scegliere la zona di cottura in corrispondenza al diametro della pentola. Fare attenzione alle indicazioni nel manuale separato del forno con comandi per il piano di cottura da incasso, cassetta dei fusibili o comando elettronico.

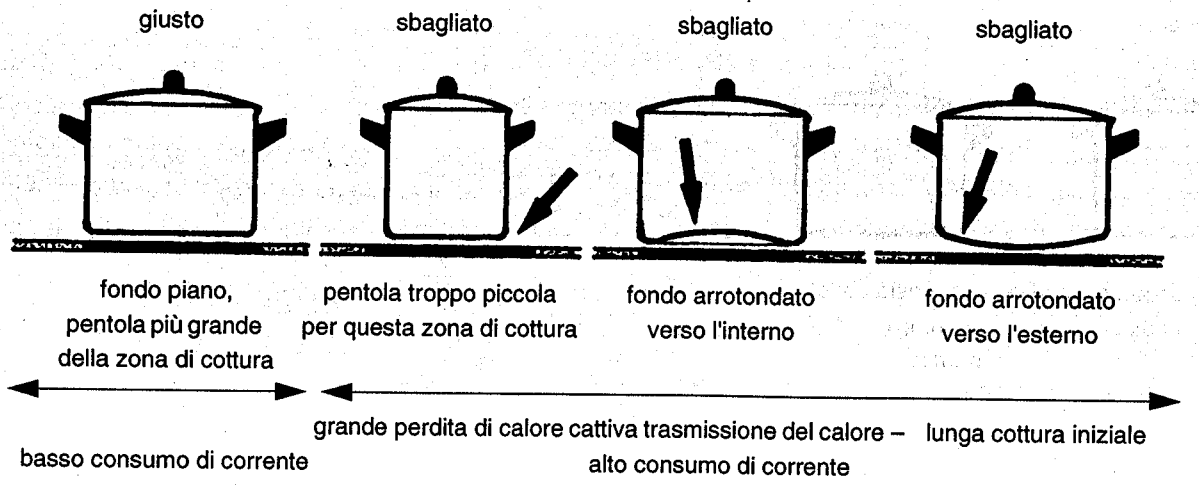
2.5 Indicatore del calore residuo

Finché compare l'indicazione visiva dopo lo spegnimento, la rispettiva zona di cottura è ancora calda e può essere utilizzata per la cottura senza consumare energia.

Attenzione! L'indicazione visiva - come ad es. qualsiasi lampada ad incandescenza - può non funzionare. Tenete presente, che in questo caso non vi sarà alcun avviso sull'alta temperatura della zona di cottura.

2.6 Scelta delle pentole

Sono consigliate le pentole speciali per piani di cottura in vetroceramica con fondo perfettamente piano. Si può utilizzare vasellame in vetro refrattario o porcellana solo se il loro fondo è perfettamente piano e liscio.
Rispettate le istruzioni della rispettiva casa produttrice.
La pentola che scegliete deve avere perlomeno lo stesso diametro della zona di cottura. In tutti i casi, il diametro della pentola non deve essere inferiore a quello della zona di cottura.
La cottura in pentole anche leggermente deformate, che non toccano in qualche punto la zona di cottura, dura molto più a lungo, non è efficace e può provocare danni.
L'utilizzo di pentole inadatte porta ad uno spegnimento anticipato della zona di cottura tramite la protezione incorporata contro il surriscaldamento. In questo caso non viene raggiunta la temperatura giusta e la cottura dura più lungo.
L'utilizzo di pentole appropriate chiuse da un coperchio che durante la cottura deve essere rimosso il meno possibile, comporta un risparmio di energia.
L'illustrazione sottostante cerca di chiarire come, attraverso un'errata scelta della pentola si sprechi molta energia.



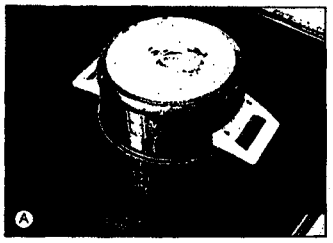
2.7 Pulizia

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, attendendo che esso si sia raffreddato. Anche i più piccoli residui di sporco si carbonizzano al riscaldamento successivo.
Usare solamente i prodotti detergenti consigliati.
La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati, in quanto corrosivi e in grado di rovinare la superficie di cottura.

Macchie leggere

Eliminare lo sporco leggero con un panno umido e con un po' di detersivo liquido. I residui di detersivi devono essere eliminati con dell'acqua fredda. In seguito asciugare bene la superficie di cottura.

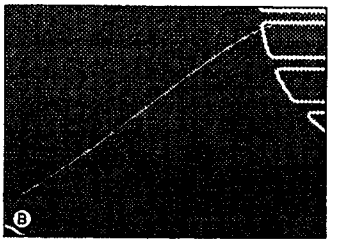
Macchie d'acqua, causate da acqua traboccata possono essere eliminate con aceto, limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi mezzi di pulizia entra involontariamente in contatto con il telaio, quest'ultimo deve essere immediatamente pulito con un panno bagnato, per evitare la formazione di sbiaditure permanenti.



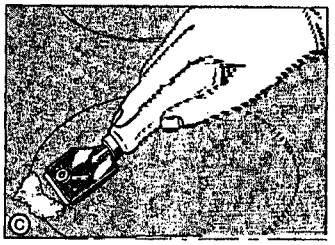
Macchie più resistenti

Lo sporco più difficile può essere eliminato usando "Sidol speciale per acciaio legato", "Stahlfix" o "Cerafix". Applicare il detergente, non diluito, su un foglio di carta in rotoli e strofinare. Lasciare agire il detergente, quindi asportarlo completamente con dell'acqua fredda e asciugare la superficie di cottura. Eventuali residui di detergente rimasti sulla superficie di cottura, potrebbero, con il calore, corrodere le superfici stesse.

Macchie resistenti ed incrostazioni possono essere asportate per mezzo di un raschietto per vetro Ⓒ. Questo può essere acquistato in un negozio di casalinghi, di articoli per pittori o di "fai da te", o tramite il nostro servizio assistenza clienti. All'acquisto, fare attenzione al materiale del manico. Il manico del raschietto non deve essere in plastica, perchè potrebbe incollare sulla superficie calda. Fare attenzione durante l'uso: pericolo di ferite.



I cibi a base zuccherina possono arrecare danni al piano vetroceramico in quanto, seccandosi, possono provocare graffi permanenti. Allo scopo di evitare tali danni, asportare dalla superficie ancora calda eventuali residui zuccherini utilizzando il raschietto Ⓓ, Ⓔ.

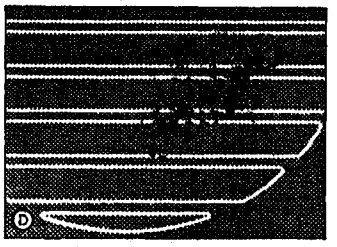


Cambiamenti di colore della superficie in vetroceramica

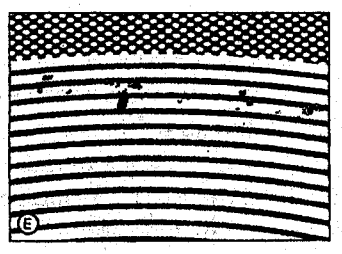
Tali cambiamenti non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

Colorazioni metalliche opalescenti Ⓖ sono causate da sfregamenti del fondo delle pentole o dall'uso di detergenti non appropriati. Possono essere asportate solo con fatica utilizzando "Sidol speciale per acciaio legato" o "Stahlfix". Eventualmente ripetere più volte tale pulizia.

Il nostro servizio assistenza clienti è a disposizione per la rimozione di tali macchie a fronte di un rimborso spese.



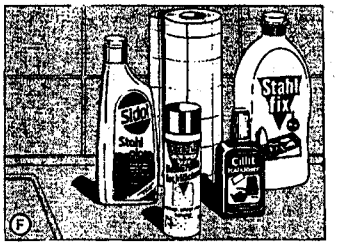
Abrasione delle decorazioni Ⓗ. Utilizzando detergenti aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure.



2.8 Manutenzione

Con una regolare manutenzione il vostro piano durerà a lungo, e le operazioni di pulizia saranno più agevoli.

Per la manutenzione vi consigliamo di usare "Cerafix". Il silicone presente in alta percentuale in questo prodotto genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. È inoltre importante che tale manutenzione sia regolare nel tempo.

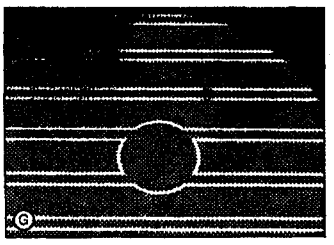


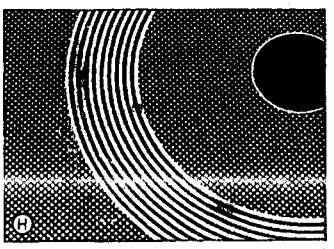
Non usare mai:

Le spugne abrasive o detersivi in polvere, paglietta d'acciaio insaponata, spugnette con fasce abrasive. Tali prodotti di pulizia possono graffiare la superficie in vetroceramica.

Paste lavamani, prodotti chimici per la pulizia del forno: questi prodotti sono aggressivi e corrodono la superficie in vetroceramica.

Prodotti per la rimozione della ruggine, smacchiatori e candeggianti: Non mescolare mai prodotti per la pulizia domestica. I prodotti chimici, entrando in contatto gli uni con gli altri possono reagire in modo molto pericoloso





(pericolo di esplosione o esalazioni nocive). Non fare mai esperimenti con detergenti qualsiasi, lasciatevi consigliare dal vostro rivenditore.
Quando si usa una spugna bagnata per rimuovere schizzi traboccati dalla zona di cottura ancora calda bisogna prestare molta attenzione, perchè possono verificarsi eccessive formazioni di vapore.
Non usare spugne o panni, impiegati anche per altri tipi di pulizia. Questi possono depositare una pellicola di liquido o acqua colorata sulla superficie in vetroceramica.
Fare attenzione, a non graffiare la superficie in vetroceramica con oggetti taglienti (ad es. un anello di diamanti).
Non pulire mai con un coltello la guarnizione presente nel perimetro di incastro tra il piano di cottura e la cornice di finitura.
Non usare fogli di alluminio direttamente sulla superficie in vetroceramica per cucinare!
I grani di sabbia lasciano graffi sul fondo delle pentole!
Evitare di scaldare a vuoto le pentole di smalto. Il fondo potrebbe danneggiarsi ed il movimento della pentola potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica Ⓐ, Ⓑ. I fondi di pentole e padelle con bordi decorativi sono anch'essi abrasivi.
Lo zucchero caramellato e i cibi contenenti zucchero debbono essere immediatamente rimossi dalle superfici calde con un raschietto Ⓒ; in caso contrario è possibille che si verifichino dei danni Ⓓ, Ⓔ.

3. Per il tecnico specializzato

3.1 Ritaglio del piano di lavoro

Tutte le operazioni di taglio sui mobili o sul piano di lavoro vanno effettuate prima di posizionare gli apparecchi al loro posto. Rimuovere i trucioli di segatura.

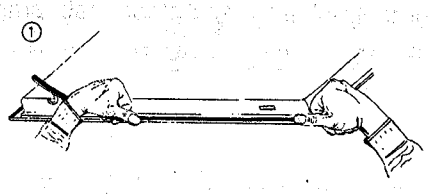
Le misure dei tagli sui piani di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (Fig. 1–3).
L'incasso nel piano di lavoro deve essere eseguito a regola d'arte e sigillato alla fine con una vernice resistente al calore e all'umidità.

Attenzione! Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire, con un'opportuna protezione, che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano di cottura. La parete intermedia deve essere rimovibile solamente con degli utensili e deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura. Inoltre si deve evitare ogni contatto tra il cavo di alimentazione e la parte inferiore del piano di cottura (Fig. 4).

La parte inferiore dell'area di intaglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali.
Il piano di lavoro e quindi il piano di cottura devono assolutamente essere montati in piano. Un errato montaggio del piano di cottura con conseguente imbarcamento del piano di appoggio aumenta il rischio di rotture.

3.2 Montaggio

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione presente sul perimetro di incastro del piano di cottura sia collocata a dovere (v. fig. ①).



Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario rimuovere la guarnizione presente sul piano di cottura e garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro per mezzo di sigillanti plastici, come silicone-caucciù resistente al calore.
Il montaggio dell'apparecchio incassato a regola d'arte prevede comunque una copertura tale da impedire contatti accidentali con le parti isolanti ed in particolare con il tratto del cavo di alimentazione posto tra il piano di cottura e l'unità di comando. Tale copertura deve essere rimovibile soltanto usando attrezzi specifici.
Collocare con attenzione il piano di cottura nell'incasso e fissarlo al piano di lavoro per mezzo degli elementi di fissaggio forniti.
Le molle vanno avvitate nell'incasso come indicato nei disegni. Quindi si può procedere a spingere in modo uniforme dall'alto il piano di cottura sulle molle.
Per l'avvitamento deve essere usato il foro superiore della molla, a meno che il piano di lavoro non sia coperto da piastrelle.

Al fine di facilitare il montaggio dell'apparecchio su piani di lavori in granito o materiale simile, abbiamo provveduto ad allegare viti di fissaggio speciali e dadi a scatto (rispettare i disegni [Fig. 2a, 3a]). Inserire i dadi a scatto davanti e dietro nel piano di cottura. Non estendere le molle durante l'avvitamento!
Controllare con attenzione che il piano di lavoro, e quindi il piano di cottura, siano montati in piano. Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest'ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto. Utilizzare guarnizioni, nastri di tenuta e sigillanti.
Per quanto riguarda i livelli di protezione contro gli incendi, l'apparecchio corrisponde al tipo Y.
La lettera Y significa che tale apparato può essere montato in modo da avere, in corrispondenza della parte posteriore e di uno dei due lati, pareti della stanza o di mobili alte a piacere. Sugli altri lati è però necessario che siano collocati solo mobili o altri apparecchi alti quanto l'apparecchio stesso.

3.3 Collegamento elettrico (specifiche)

(Specifiche e denominazione del modello: si veda la copertina delle istruzioni per l'uso)

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da uno specialista autorizzato, che possa garantire un montaggio conforme alle vigenti regole e prescrizioni (per la Germania VDE, per l'Austria ÖVE, per la Svizzera SEV, ecc.) . Deve essere garantito che tali prescrizioni e quelle dell'impresa che fornisce l'energia elettrica nella zona siano osservate scrupolosamente.
In più è anche necessario fare riferimento alle istruzioni per il montaggio degli apparecchi elettrici (ad es. forno da incasso, cucina da incasso o quadro di comando da incasso), con i quali va combinato il piano di cottura.
Sul dispositivo elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare con un'apertura minima dei contatti pari a 3 mm.

Disporre i collegamenti a spina tra le zone di cottura e gli interruttori.

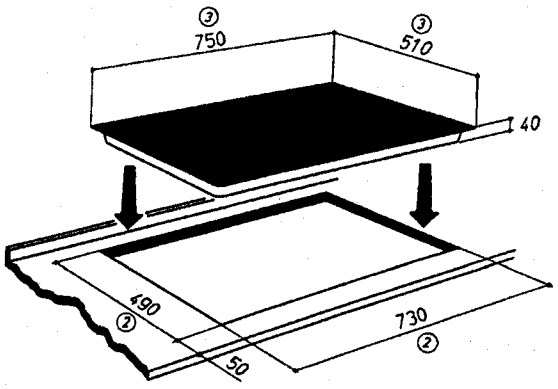
Il cavo a terra (verde/giallo) deve essere collegato all'apposito contatto a terra dell'interruttore.
I collegamenti a spina delle varie zone di cottura del piano di cottura vanno inseriti nelle prese previste nella cucina da incasso o nel quadro di comando. Osservare le prescrizioni dello schema di collegamenti della cucina e del quadro di comando.

3.4 Manutenzione e riparazioni

Durante eventuali riparazioni l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l'interruttore montato al momento dell'installazione. Rivolgendosi all'assistenza specificare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Tali dati possono essere rilevati dall'apposita targhetta o dalla copertina di queste istruzioni per l'uso.
Dopo ogni montaggio del piano di cottura in vetroceramica è necessario controllare la tenuta della guarnizione, che se necessario deve essere sostituita.

Modello: SE2755PS

Fig.1



Incasso su piani di lavori in legno e materiale simile

Fig.2

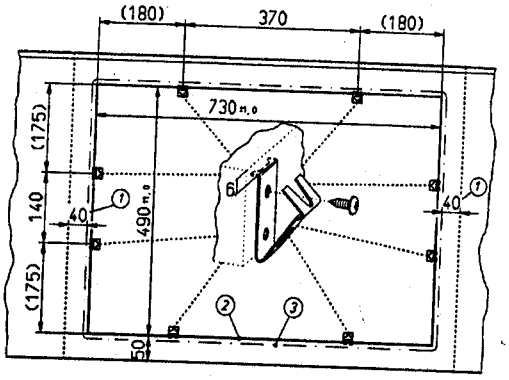


Fig.3

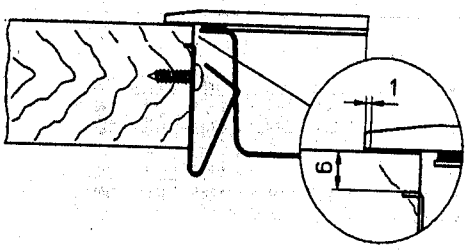
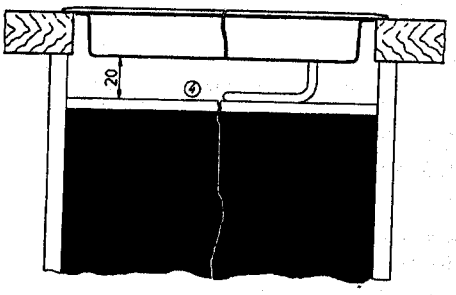


Fig.4



Incasso su piani di lavori in granito o materiale simile

Fig.2a

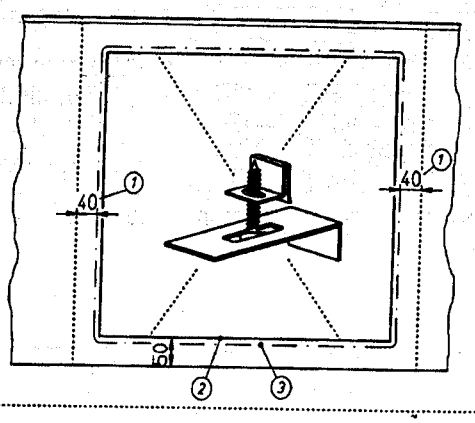
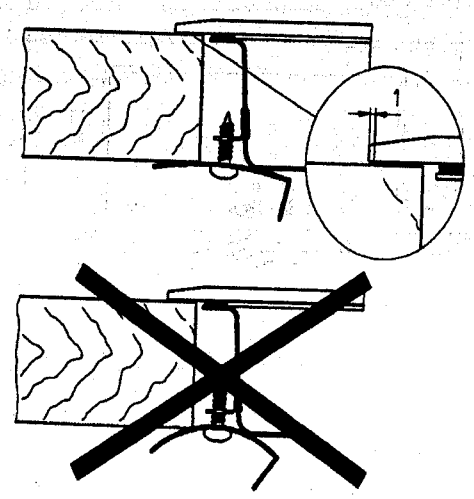


Fig.3a



① Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)
② Misure d'incasso
③ Dimensioni esterne del piano di cottura
④ Passaggio del cavo nella parete posteriore