

LIBRETTO D' USO E MANUTENZIONE

PIANI DI COTTURA DA INCASSO

VETROCERAMICA




Baumatic®

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

DATI TECNICI

| | |
|------------------------|--------|
| Tensione | 230V |
| Corrente | 25.2 A |
| Piastra Hi-light 1200W | 2 |
| Piastra Hi-light 1800W | 2 |
| Potenza massima W | 5.8kW |

1. Montaggio (Fig 1)

L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in top realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100° C, e di spessore variabile fra 25 e 40 mm.

Fissaggio al mobile (Fig 2)

Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori dove vengono inserite le spine (A) cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

Applicazione sigillante (Fig 3)

Importante-La figura qui sotto indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro.

Quest'apparecchio è stato concepito per uso di tipo non professionale all'interno d'abitazioni.

Accoppiamento di due o più pianeti (302 VI - Fig 4)

Eseguire un taglio sul piano di lavoro che permetta l'incasso di due o più piani domino.

Per primo posizionare il supporto in acciaio (E) fornito in dotazione nell'imballo e successivamente inserire il piano di cottura (G) come indicato nella figura sottostante. Nello spazio rimasto libero inserire il piano di cottura (F).

Il supporto in acciaio, con la guarnizione presente sui due piani domino garantirà una chiusura ermetica contro l'eventuale infiltrazione di liquidi.

Il fissaggio dei domino al top è ottenuto mediante l'utilizzo del kit di staffe in dotazione.

2. Collegamento elettrico (Fig 5)

Controllare i dati riportati sulla targhetta posta sul fondo del piano di cottura, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsettiera sino ad arrivare ai contatti nel suo interno. Effettuato il collegamento, il cavo deve essere bloccato con il sistema di fissaggio in dotazione e il coperchio della morsettiera immediatamente richiuso.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Utilizzare esclusivamente un cavo in gomma tipo H05RR-F.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ. Quest'apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, conforme alla prescrizione della dir. CEE89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.

ISTRUZIONI PER L'USO

Importante: Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. Dopodiché si passerà ad accendere tutti gli elementi riscaldanti uno alla volta, senza pentola, per 5 minuti alla massima gradazione di temperatura. In questo modo si eliminerà l'“odor di nuovo” e si farà evaporare l'umidità accumulata sulle piastre riscaldanti. Ciò è tra l'altro necessario perché i dispositivi elettronici funzionino a regola d'arte.

MANOPOLE DI COMANDO (Fig 6)

LE ZONE DI COTTURA SONO COMANDATE DA MANOPOLE COLLEGATE AD UN REGOLATORE DI ENERGIA DA GIRARE IN SENSO ORARIO. I NUMERI DALL'1 AL 6 INDICANO LE IMPOSTAZIONI PER LA COTTURA. 1 E' L'IMPOSTAZIONE MINIMA E 6 QUELLA MASSIMA. LO 0 INDICA LA POSIZIONE OFF.

LA ZONA COMANDATA DA OGNI MANOPOLA PUO' ESSERE INDIVIDUATA NELLO SCHEMA DI IDENTIFICAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA ADIACENTE.

1. MANOPOLA DI COMANDO
2. LUCE DI SEGNALAZIONE TENSIONE
3. INDICATORE DI CALORE RESIDUO
4. IDENTIFICAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA
5. ZONA DI COTTURA

LUCE DI SEGNALAZIONE TENSIONE

LA LUCE DI SEGNALAZIONE TENSIONE SI ACCENDE QUANDO SONO IN FUNZIONE UNO O PIU' ELEMENTI RISCALDANTI.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO

OGNI ELEMENTO RISCALDANTE E' ASSOCIATO AD UN INDICATORE DI CALORE RESIDUO. QUESTO SI ACCENDE AUTOMATICAMENTE UNA VOLTA CHE LA ZONA DI COTTURA CORRISPONDENTE HA RAGGIUNTO O SUPERATO UNA TEMPERATURA DI 50°C. UNA VOLTA SPENTA UNA ZONA DI COTTURA, LA LUCE RELATIVA RIMARRA' ACCESA PER IL PERIODO NECESSARIO AFFINCHE' LA ZONA SI RAFFREDDI RAGGIUNGENDO UNA TEMPERATURA INFERIORE A 50°C.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Alcuni consigli per cucinare

Adoperare solo tegami e pentole con fondo robusto e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le preparazioni con alte temperature di cottura, come il fritto. Fondi non in piano prolungano il tempo di preparazione e aumentano il dispendio di energia. La migliore trasmissione del calore si ottiene quando la pentola e la zona di cottura hanno le stesse dimensioni.

Sulle zone di cottura è possibile impiegare anche vetro pirofilo e porcellana, a patto che il fondo sia liscio. Osservate a questo proposito le istruzioni fornite dal produttore del recipiente.

Eventuali schizzi traboccati dovrebbero essere rimossi immediatamente.

Note importanti

Attenzione: le superfici delle zone di cottura diventano roventi durante l'uso. Per questo motivo è consigliabile mantenere i bambini lontano dalla loro portata.

Evitate di far cadere oggetti duri sulle superfici di cottura. Il materiale è, in alcune condizioni, sensibile ai carichi meccanici. Carichi d'urto puntiformi possono condurre alla rottura delle superfici di cottura. Nel caso che si provochino inavvertitamente rotture, crepe o incrinature sul piano di ceramica, è necessario interrompere immediatamente l'uso del piano di cottura e contattare l'assistenza clienti.

Il piano in vetroceramica non deve essere usato come superficie di appoggio. La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è permessa. Non azionare mai i fornelli senza pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente in prossimità dei fornelli.

Grassi e oli surriscaldati possono infiammarsi: per questo motivo i cibi che prevedono l'uso di grassi od oli, come per esempio le patate fritte, devono essere tenuti sotto controllo durante la cottura.

Inoltre è necessario assicurarsi che i cavi e le spine di eventuali elettrodomestici inserite in prese vicino al piano di cottura non vengano mai a contatto con le superfici di cottura calde.

Il cavo di alimentazione in nessun punto dovrà superare una temperatura di 50°C dalla temperatura ambiente.

Se il cavo viene danneggiato, deve essere sostituito con un' altro fornito dal servizio di assistenza tecnica.

Se la superficie in vetro si rompe, disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare la possibilità di subire una scossa elettrica

Il piano di cottura in nessun caso deve essere pulito facendo uso di dispositivi di pulizia a vapore o simili.

Dopo l'uso è necessario pulire ogni volta il piano di cottura, aspettando prima che si raffreddi. Anche i più piccoli residui al successivo uso finirebbero per carbonizzarsi. Usate 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 perché corrosivi.

Lo sporco leggero può essere eliminato per mezzo di un panno umido o con soda calda. I residui di detergente devono essere eliminati con acqua fredda, e le superfici devono quindi essere accuratamente asciugate. Le macchie d'acqua resistenti all'acqua bollente possono essere eliminate con aceto e limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi detergenti viene a contatto con la cornice, questa deve essere immediatamente pulita con un panno bagnato, per evitare che si rovini.

Le incrostazioni possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro. Il manico del raschietto non deve essere di materiale plastico, che potrebbe incollarsi sulle superfici calde. Prestate attenzione durante il suo uso: pericolo di ferimento.

Lo zucchero e i cibi contenenti zucchero caramellano, devono essere immediatamente rimossi dalle zone di cottura accese.

ASSISTENZA TECNICA

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica:

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente.

Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.

Fig.1

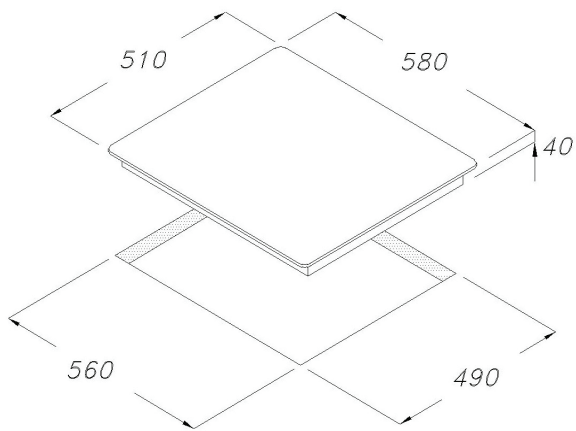


Fig.2

| | A | B | C |
|--------------------------------|---|---------------------|----------|
| (I) Fissaggio al mobile | piastriane da inserire sul fondo del piano ad incasso | staffa di fissaggio | vite |

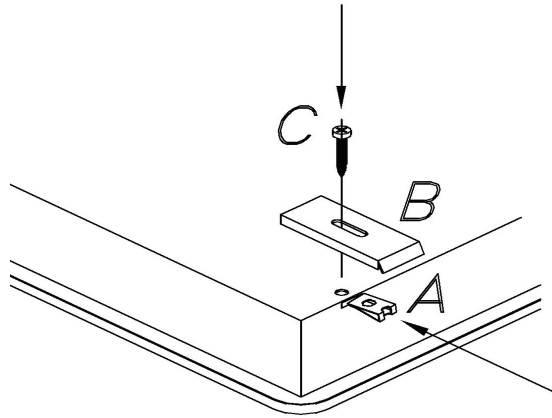


Fig.3

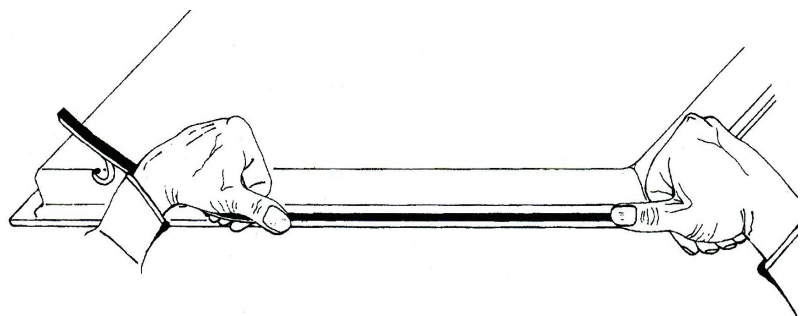


Fig.5

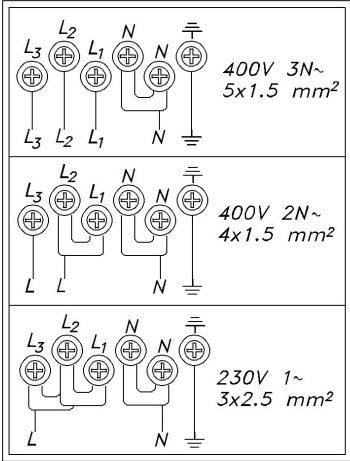


Fig.6

