

SIBIR

Piano di cottura in vetroceramica

SIBIR GK 4100

SIBIR GK 4110

SIBIR GK 4110 U

SIBIR GK 4200

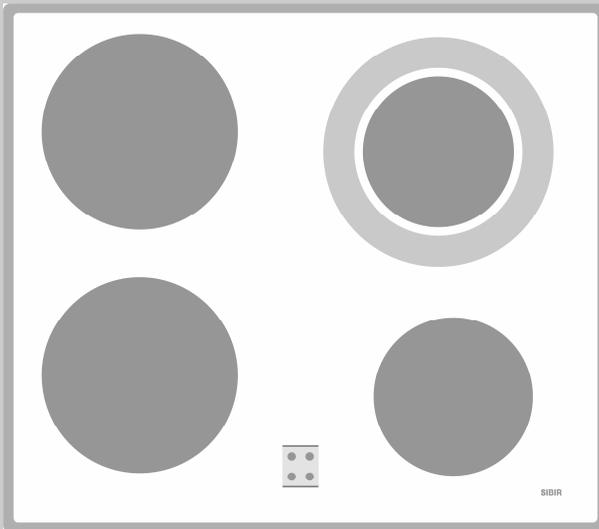
SIBIR GK 4200 U

SIBIR GK 4210

SIBIR GK 4220

SIBIR GK 4230

SIBIR GK 4230 U



Istruzioni per l'uso

Cara cliente SIBIR, caro cliente SIBIR

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo è molto semplice. E' tuttavia 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 osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

Campo di validità

Istruzioni per l'uso di:

Nome del modello	Articolo n.
SIBIR GK 4100	507230
SIBIR GK 4110	507231
SIBIR GK 4110 U	507232
SIBIR GK 4200	507233
SIBIR GK 4200 U	507234
SIBIR GK 4210	507235
SIBIR GK 4220	507236
SIBIR GK 4230	507237
SIBIR GK 4230 U	507238

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel test.

Stampato su carta di riciclaggio sbiancata senza cloro, un contributo per la protezione dell'ambiente.

Indice

Osservazioni sulla sicurezza	4
Simboli utilizzati	4
Osservazioni generali sulla sicurezza.....	5
Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio	6
Esclusione del responsabilità	7
Avvertenze per l'uso	8
Smaltimento	9
Prima messa in funzione	10
Dove è applicata la targhetta dei dati?	10
Il vostro apparecchio	11
Sinossi sull'apparecchio.....	11
Elementi di comando e d'indicazione	12
Stoviglie di cottura.....	13
Uso	14
Regolare una zona di cottura.....	14
Tabella degli stadi di potenza	14
Disinserire una zona di cottura	15
Accendere e spegnere la zona di cottura a due circuiti	15
Cura e manutenzione	16
Pulizia	16
Dati tecnici	17
Scheda del prodotto.....	17
Indice	19
Assistenza tecnica	20
Annotazioni	21

Osservazioni sulla sicurezza

Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento.



Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

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

Osservazioni generali sulla sicurezza



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



- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

Osservazioni sulla sicurezza specifiche dell'apparecchio



- **AVVERTENZA:** se la superficie appare incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, in modo da evitare il rischio di scossa elettrica.
- **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto alte. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti in metallo come p. es. coltelli, forchette, cucchiari, coperchi e pellicole in alluminio, poiché possono diventare roventi.
- **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 con ad esempio un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il pericolo d'incendio, non lasciare mai nessun oggetto sul piano cottura.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Esclusione del responsabilità

- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o 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 e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo ASSISTENZA TECNICA. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prestare attenzione a non far penetrare acqua all'intero dell'apparecchio. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua all'intero dell'apparecchio può provocare danni.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.

Avvertenze per l'uso

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- La superficie riscaldata resta rovente a lungo anche dopo il disinserimento e si raffredda tornando a temperatura ambiente solo lentamente. Attendere un tempo sufficientemente lungo prima di effettuare p. es. la pulizia.
- In caso di surriscaldamento disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. In nessun caso raffreddare con acqua fredda!
- Se l'apparecchio diventa inutilizzabile, svitare i fusibili o disinserire gli interruttori automatici.
- Non salire sull'apparecchio.
- Non porre stoviglie di cottura roventi sulla cornice, poiché si danneggerebbero i giunti in silicone.
- Prima di ogni utilizzo assicurarsi che il fondo delle stoviglie e la superficie del piano cottura siano puliti e asciutti.
- 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. Ciò può infatti danneggiare la superficie. Se ciò nonostante sulle zone di cottura calde dovessero cadere alimenti o succhi contenenti zucchero, rimuoverli immediatamente con un raschietto per vetroresina finché sono ancora caldi.
- Durante il funzionamento, non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Smaltimento

Imballaggio



Pericolo di soffocamento! Le varie parti che compongono l'imballaggio (p. es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Tenere le parti di imballaggio lontano e dalla portata dei bambini.



Il materiale di imballaggio è opportunamente contrassegnato e deve essere sottoposto a raccolta differenziata in modo da poterlo riciclare e smaltire nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- ▶ Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Infine tagliare il cavo di rete dell'apparecchio.
- ▶ Terminata la disinstallazione, rendere l'apparecchio inservibile.

Smaltire l'apparecchio

- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo , a indicare che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

Prima messa in funzione



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

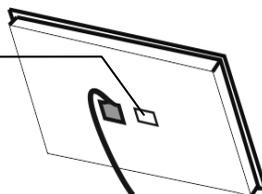


Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

Dove è applicata la targhetta dei dati?

La targhetta dei dati si trovano sul retro del piano cottura.

Targhetta dei dati
con numero di fabbricazione (FN)



La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

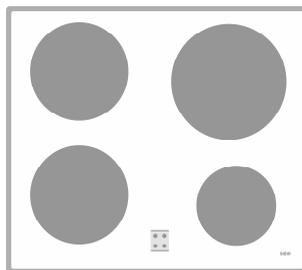
Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato sulla pagina 18 delle presenti istruzioni per l'uso.

Il vostro apparecchio

Sinossi sull'apparecchio

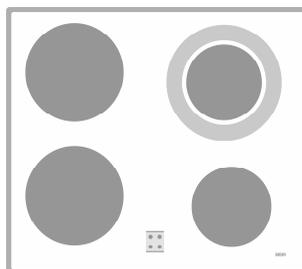
SIBIR GK 4100, SIBIR GK 4210

- 1 zona di cottura \varnothing 210 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm



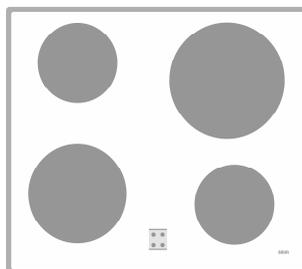
SIBIR GK 4110, SIBIR GK 4110 U SIBIR GK 4230, SIBIR GK 4230 U

- 1 zona di cottura a 2 circuiti \varnothing 140/210 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 180 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 140 mm



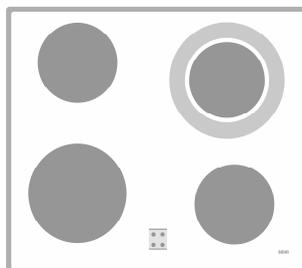
SIBIR GK 4200, SIBIR GK 4200 U

- 1 zona di cottura \varnothing 210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 140 mm



SIBIR GK 4220

- 1 zona di cottura a 2 circuiti \varnothing 140/210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 140 mm



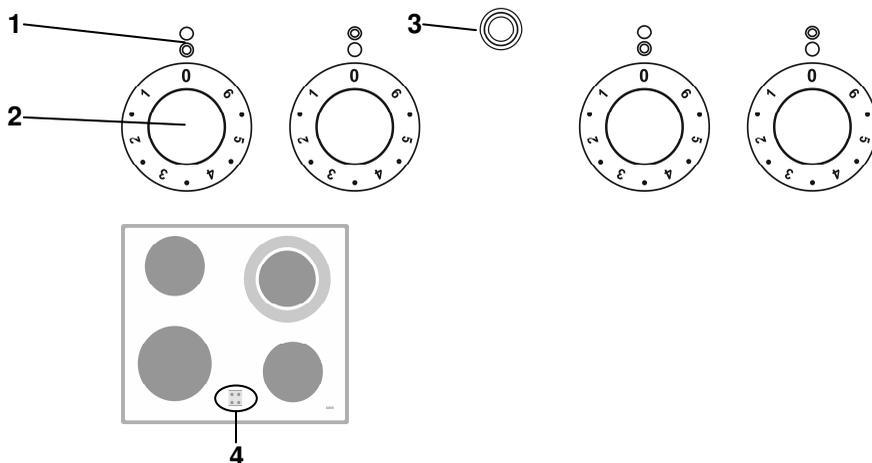
Elementi di comando e d'indicazione



Se l'apparecchio è installato sopra al forno, le istruzioni per l'uso sono contenute nelle istruzioni per l'uso del forno/piano cottura.

Pannello dei comandi

Il numero, il tipo e la disposizione degli elementi dipendono dal modello e dall'attrezzatura.



Interruttori girevoli e indicazioni

- 1 Attribuzione delle zone di cottura davanti/dietro
- 2 Centro dell'interruttore girevole a scomparsa inserito/estratto
- 3 Spia di controllo del funzionamento: minimo una zona di cottura accesa
- 4 Indicazione del calore residuo

Stoviglie di cottura

Stoviglie di cottura idonee

Le stoviglie di cottura devono presentare un fondo stabile. Quando viene riscaldato, il fondo delle stoviglie deve aderire perfettamente alla zona di cottura.

Le stoviglie in metallo sono più adatte rispetto a quelle in vetro o ceramica, in quanto il metallo distribuisce il calore in modo più rapido e uniforme.

Le stoviglie di cottura con fondo in alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare sulla superficie della piastra in vetroceramica tracce di abrasione difficili da rimuovere.

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.
- Scegliere stoviglie di diametro commisurato alla quantità di cibo che si intende cucinare.

Uso

L'uso è analogo per tutte le zone di cottura. Con l'apparecchio spento, sono spente anche tutte le indicazioni, eccetto l'indicazione del calore residuo se una zona di cottura è ancora molto calda.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Se gli interruttori girevoli a scomparsa sono inseriti, premere al centro dell'interruttore girevole della zona di cottura desiderata.
 - L'interruttore girevole fuoriesce.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
 - La spia di controllo del funzionamento si accende.



Per la zone di cottura normali, l'interruttore girevole posizionato sullo stadio di potenza 0 può essere ruotato in entrambe le direzioni.

Per le zone di cottura a due circuiti, l'interruttore girevole ha un arresto e può essere ruotato solamente dallo 0 in senso orario e indietro verso 0.

Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolato, gelatina, salse
2	Macerare	Riso
3	Proseguire la cottura, ridurre, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
4	Proseguire la cottura, cuocere a fuoco lento	Piatti a base di pasta, zuppe, brasati
5	Cuocere delicatamente	Rösti, omelette, fettine impanate, salsicce ai ferri
6	Arrostire, friggere, riscaldare rapidamente	Carne, patate fritte, portare l'acqua ad ebollizione

Disinserire una zona di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza 0.
 - Se le altre zone di cottura sono spente, la spia di controllo del funzionamento si spegne.
 - L'interruttore girevole a scomparsa può essere reinserito.



Gli interruttori girevoli sono a scomparsa.

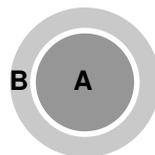
- ▶ Ruotare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza 0.
- ▶ Premere al centro dell'interruttore girevole.
 - L'interruttore girevole viene reinserito.

Indicazione del calore residuo

Fintantoché persiste il pericolo di ustionarsi, dopo lo spegnimento rimane acceso il punto luminoso della relativa zona di cottura.

Accendere e spegnere la zona di cottura a due circuiti

All'accensione della zona di cottura a due circuiti, inizialmente viene attivata solo la zona di cottura **A**. Il circuito di riscaldamento esterno **B** possono essere attivati in base alle esigenze.



Attivare il circuito di riscaldamento esterno

- ▶ Ruotare fino all'arresto l'interruttore girevole della zona di cottura a due circuiti desiderata.
 - È udibile un clic.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.

Disattivare il circuito di riscaldamento esterno

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura a due circuiti desiderata sullo stadio di potenza 0.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.
 - Il circuito di riscaldamento esterno **B** viene disattivato e la zona di cottura interna **A** viene messa in funzione.

Cura e manutenzione



L'apparecchio va pulito preferibilmente da tiepido; in caso contrario vi è il pericolo di ustioni.

Pulizia

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., in quanto potrebbero danneggiare la superficie stessa.

- ▶ Per rimuovere lo sporco quotidiano, utilizzare solo un panno morbido o una spugna inumidita con dell'acqua e del detergente idoneo. Osservare le istruzioni del produttore del detersivo. Si consiglia l'uso di detersivi con effetto protettivo.
- ▶ Le macchie ostinate, come p. es. i residui incrostati di latte traboccato, vanno rimosse quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. Osservare le avvertenze del produttore del raschietto per pulizia.
- ▶ I residui di alimenti contenenti un'alta percentuale di zucchero, come p. es. le marmellate, vanno rimossi quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. In caso contrario vi è il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▶ La plastica fusa deve essere rimossa quando la superficie è tiepida, utilizzando un raschietto per pulizia specifico per vetroceramica. In caso contrario vi è il rischio di danneggiare la superficie in vetroceramica.
- ▶ Le macchie di calcare vanno eliminate una volta fatta raffreddare la superficie, utilizzando una quantità ridotta di prodotti anticalcare (p. es. aceto, succo di limone, decalcificante). Al termine, passare sulla superficie un panno umido.

Dati tecnici

Scheda del prodotto

Ai sensi dell'Regolamento UE n. 66/2014

Denominazione del tipo	SIBIR GK 4100, SIBIR GK 4210				
Numero di zone di cottura	4				
Tecnologia riscaldamento	Zona di cottura radiante				
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18,5	18,5	21,5	15,0
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	191,1	179,5
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	185,3			

Denominazione del tipo	SIBIR GK 4110, SIBIR GK 4110 U				
Numero di zone di cottura	4				
Tecnologia riscaldamento	Zona di cottura radiante				
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18,5	18,5	21,5	15,0
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	185,2			

Denominazione del tipo	SIBIR GK 4200, SIBIR GK 4200 U				
Numero di zone di cottura	4				
Tecnologia riscaldamento	Zona di cottura radiante				
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18,5	15,0	21,5	15,0
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	179,5	191,5	187,6
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	186,2			

Dati tecnici

Denominazione del tipo	SIBIR GK 4220				
Numero di zone di cottura	4				
Tecnologia riscaldamento	Zona di cottura radiante				
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18,5	15,0	15,0-21,5	15,0
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	179,5	190,6	187,6
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	186,1			

Denominazione del tipo	SIBIR GK 4230, SIBIR GK 4230 U				
Numero di zone di cottura	4				
Tecnologia riscaldamento	Zona di cottura radiante				
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	18,5	18,5	15,0-21,5	15,0
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	186,5	183,9	190,6	179,5
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	185,2			

Indice

A	
Accessori	
Ordinare	20
Articolo n.	2
Assistenza tecnica	20
Avvertenze per l'uso	8
B	
Brevi istruzioni.....	24
C	
Campo di validità	2
Centro di servizio	20
Circuito di riscaldamento esterno ...	15
Contratto di servizio	20
Cottura a risparmio energetico.....	13
Cura	16
D	
Disturbi del funzionamento	20
Domande.....	20
E	
Elementi d'indicazione	12
Elementi di comando	12
Esclusione del responsabilità.....	7
I	
Indicazione del	
calore residuo.....	12, 14, 15
Indicazioni	12
Interruttore girevole	12
M	
Manutenzione	16
Messa in funzione	10
N	
Nome del modello	2
Numero di fabbricazione (FN)...	10, 20
O	
Ordinazioni.....	20
Osservazioni sulla sicurezza	4
Generali	5
Specifiche dell'apparecchio	6
P	
Prima messa in funzione	10
Pulizia	16
R	
Ricambi	
Ordinare	20
S	
Scheda del prodotto.....	17
Simboli	4
Sinossi sull'apparecchio	11
Smaltimento	
Disinstallazione.....	9
Imballaggio	9
Smaltire l'apparecchio	9
Stadi di potenza	
Tabella	14
Stoviglie di cottura	13
T	
Targhetta dei dati.....	10, 20
U	
Uso.....	14
Z	
Zona di cottura	14
Regolazione	24
Spegnimento.....	24
Zona di cottura a due circuiti	15
Spegnimento.....	15

Assistenza tecnica

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, indicate sempre il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Riportate queste indicazioni qui di seguito e sull'adesivo di servizio fornito insieme all'apparecchio. Incollate l'adesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN Apparecchio

Questi dati sono riportati sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della SIBIR Haushalttechnik SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0844 848 848.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Schlieren, tel. 044/755 73 00.

Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

Annotazioni

Brevi istruzioni

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

Regolare una zona di cottura

- ▶ Se l'interruttore girevole a scomparsa è inserito, premere al centro dell'interruttore girevole della zona di cottura desiderata.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sullo stadio di potenza desiderato.

Disinserire una zona di cottura

- ▶ Ruotare l'interruttore girevole della zona di cottura desiderata sullo stadio di potenza 0.

SIBIR Group SA
8952 Schlieren

☎ 044/755 73 00

📠 044/755 73 01

info@sibirgroup.ch

www.sibirgroup.ch

Centro di servizio: ☎ 0844 848 848

12.2014
1035822