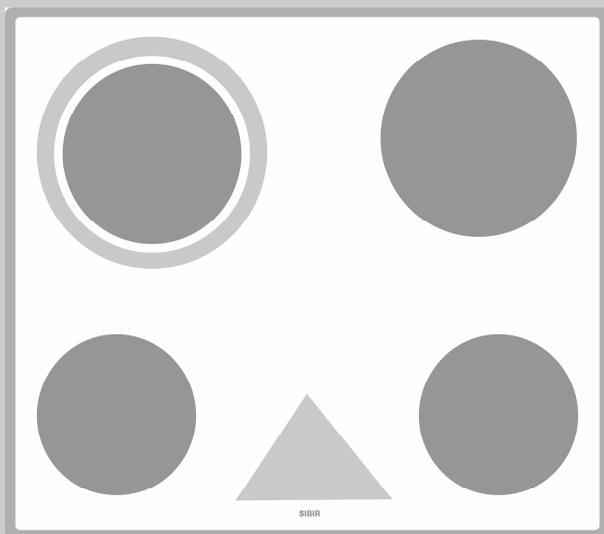


SIBIR

**Piano cottura in vetroceramica
a slider semplice**

SIBIR GK 4310 TS



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 uso 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:

Modello n.	Articolo n.
SIBIR GK 4310 TS	507240

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
Avvertenze per l'uso	7
Smaltimento	10
Prima messa in funzione	11
Dove è applicata la targhetta dei dati?	11
Il vostro apparecchio	12
Elementi di comando e d'indicazione	12
Stoviglie di cottura.....	13
Uso	14
Accendere e spegnere l'apparecchio	14
Regolare una zona di cottura.....	14
Tabella degli stadi di potenza	15
Disinserire una zona di cottura	15
Indicazione del calore residuo	15
Accendere e spegnere la zona di cottura a due circuiti	16
Cottura rapida automatica	17
Durata di funzionamento.....	18
Timer	20
Sicurezza bambini.....	21
Funzione di ripristino.....	22
Pausa di cottura	22
Protezione per la pulizia.....	22
Cura e manutenzione	23
Pulizia	23
Comunicazioni d'errore e disturbi	24
Cosa fare, se	24
Dati tecnici	26
Scheda del prodotto.....	26
Indice	27
Assistenza tecnica	29
Annotazioni	30

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!



- Questo apparecchio possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie soltanto sotto sorveglianza di terzi oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinnestare il collegamento dalla rete, provvisti di un'apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell'impianto elettrico fisso conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente 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.

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. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- 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.
- 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 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.
- Usare solo ricambi originali.
- 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 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.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- 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 lesione

- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio.

Attenzione: pericolo di morte!

- Le parti dell'imballaggio, p. es. pellicole e polistirolo, possono risultare pericolose per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiarvi sopra nessuna stoviglia. 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. 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.
- Non utilizzare pentole con fondo in alluminio.

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 dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.



Il materiale dell'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.



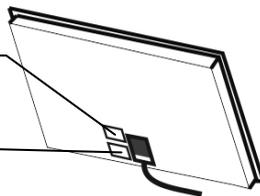
Durante le prime ore d'esercizio, le zone di cottura possono sprigionare odori sgradevoli. Si tratta di un fenomeno normale per gli apparecchi nuovi di fabbrica. Accertarsi che la stanza sia ben ventilata.

Dove è applicata la targhetta dei dati?

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

Targhetta dei dati
con numero di fabbricazione (FN)

Targhetta dei collegamenti



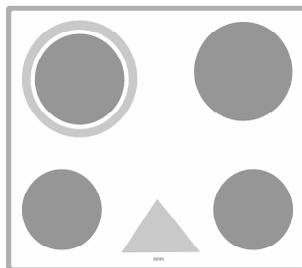
La seconda targhetta dei dati fornita in dotazione deve essere incollata sul mobile ad incasso sotto il piano cottura.

Prendere nota del numero di fabbricazione (FN) del proprio apparecchio riportato a pagina 28 delle presenti istruzioni per l'uso.

Il vostro apparecchio

SIBIR GK 4310 TS

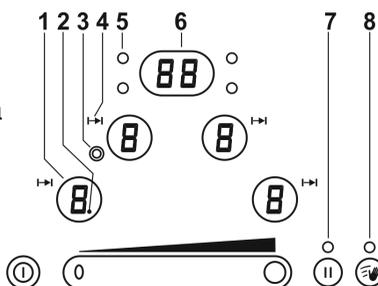
- 1 zona di cottura a due circuiti \varnothing 175/210 mm
- 1 zona di cottura \varnothing 180 mm
- 2 zone di cottura \varnothing 140 mm



Elementi di comando e d'indicazione

Indicazioni

- 1 Stadio di potenza della zona di cottura
- 2 Punto di selezione: zona di cottura selezionata
- 3 Zona di cottura a due circuiti attivata
- 4 Durata di funzionamento attivata
- 5 Attribuzione delle zone di cottura per la durata di funzionamento
- 6 Durata di funzionamento/timer
- 7 Pausa attivata/è possibile ripristinare le impostazioni memorizzate
- 8 Protezione per la pulizia attivata



Tasti

- ① Apparecchio INS/DIS
- 0-9 Slider (regolazione dello stadio di potenza)
- Ⓜ Zona di cottura a due circuiti INS/DIS
- Ⓜ Pausa di cottura INS/DIS e funzione di ripristino
- 👉 Protezione per la pulizia INS/DIS
- Ⓜ Selezione della zona di cottura
- Ⓜ Durata di funzionamento/timer

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. Ad apparecchio spento tutti i campi d'indicazione appaiono neri (modo stand-by), eccetto l'indicazione del calore residuo **H**, quando una zona di cottura è ancora molto calda.

Accendere e spegnere l'apparecchio

- ▶ Accendere l'apparecchio: tenere premuto il tasto **Ⓢ** per circa 1 secondo.
 - Su tutti i campi d'indicazione degli stadi di potenza lampeggia **Ⓢ**.
 - Se non vengono effettuati ulteriori inserimenti, per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.
- ▶ Spegnere l'apparecchio: premere il tasto **Ⓢ**.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Premere il tasto **Ⓢ** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Sul campo d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia **Ⓢ**.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.



Per modificare le impostazioni di una zona di cottura è necessario che il corrispondente punto di selezione sia acceso.

Non appena il punto di selezione si spegne, la zona di cottura deve essere nuovamente selezionata.

Tabella degli stadi di potenza

Stadio di potenza	Processo di cottura	Applicazione pratica
1	Sciogliere, scaldare delicatamente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2		
3	Macerare	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, riscaldare rapidamente	Bistecche, portare l'acqua in ebollizione

Disinserire una zona di cottura

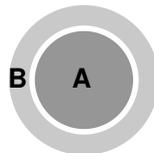
- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere lo slider .
 - Se non vengono effettuati ulteriori inserimenti e le altre zone di cottura sono spente, l'apparecchio si spegne dopo 10 secondi.

Indicazione del calore residuo

Fintanto esiste un pericolo di ustionarsi, l'indicazione **H** resta accesa anche dopo spenta la 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 interna **A**. Il circuito di riscaldamento esterno **B** possono essere attivati in base alle esigenze.



Attivare il circuito di riscaldamento esterno

- ▶ Selezione la zona di cottura a due circuiti.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere 2x sullo slider 
 - Si accende il simbolo .
 - Viene impostato lo stadio di potenza **9**.
- ▶ Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Disattivare il circuito di riscaldamento

- ▶ Selezione la zona di cottura a due circuiti.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere 2x sullo slider 
 - Il circuito di riscaldamento esterno **B** vengono disattivati.
 - Il simbolo  si spegne.
 - Sulla zona di cottura interna è impostato lo stadio di potenza **9**.
- ▶ Attraverso lo slider impostare lo stadio di potenza desiderato.

Cottura rapida automatica



Per l'intera durata della cottura rapida automatica, sorvegliare l'alimento. Quest'ultimo potrebbe infatti traboccare, bruciare e prendere fuoco!

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



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

Stadio di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata in min:s della cottura rapida	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



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

Attivare la cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **Ⓟ** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Tenere premuto lo slider 3 secondi sullo stadio di potenza desiderato.
 - Fin tanto che la cottura rapida automatica è attiva, nel campo d'indicazione si accendono a intermittenza **R** e lo stadio di potenza.
 - Trascorso il tempo previsto per la cottura rapida automatica, la potenza del riscaldamento viene ridotta e riportata allo stadio di potenza precedentemente selezionato.

Disinserire anticipatamente la cottura rapida automatica

- ▶ Premere il tasto **Ⓟ** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Attraverso lo slider impostare uno stadio di potenza inferiore.

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 permette di impostare il disinserimento automatico di una zona di cottura al termine di un determinato arco di tempo (1-99 minuti).

Impostare la durata di funzionamento

- ▶ Impostare la zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **(Z)** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **(ZZ)**.
 - Nel campo d'indicazione appare **00**: la seconda cifra lampeggia.
 - Il punto luminoso della funzione di attribuzione delle zone di cottura lampeggia.
 - Il simbolo **↔** è acceso.
- ▶ Attraverso lo slider impostare la seconda cifra della durata di funzionamento.
- ▶ Premere il tasto **(ZZ)**.
 - La prima cifra lampeggia.
- ▶ Attraverso lo slider impostare la prima cifra della durata di funzionamento.
- ▶ Premere il tasto **(ZZ)**.
 - Inizia a decorrere la durata di funzionamento.

Modificare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **(Z)** associato alla zona di cottura desiderata.
 - Viene visualizzata la durata di funzionamento restante della zona di cottura selezionata.
- ▶ Premere il tasto **(ZZ)**.
- ▶ Attraverso lo slider modificare la seconda cifra della durata di funzionamento.
- ▶ Premere il tasto **(ZZ)**.
- ▶ Attraverso lo slider modificare la prima cifra della durata di funzionamento.
- ▶ Premere il tasto **(ZZ)**.
 - Inizia a decorrere la nuova durata di funzionamento modificata.

Disinserire anticipatamente la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto **(B)** associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere il tasto **(BB)**.
- ▶ Attraverso lo slider impostare la seconda cifra della durata di funzionamento su **0**.
- ▶ Premere il tasto **(BB)**.
- ▶ Attraverso lo slider impostare la prima cifra della durata di funzionamento su **0**.
- ▶ Premere il tasto **(BB)**.
 - La zona di cottura rimane in funzione.

Durata di funzionamento scaduta

Una volta scaduta la durata di funzionamento

- la zona di cottura associata viene selezionata automaticamente,
- la zona di cottura associata si spegne,
- viene emesso un segnale acustico,
- lampeggiano **00**, il simbolo **↔** e lo stadio di potenza **0**.
- ▶ Disinserire il segnale acustico e le indicazioni premendo un tasto qualsiasi.

Più durate di funzionamento

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

- e non risulta selezionata nessuna zona di cottura, sul campo d'indicazione 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 **↔**.

Per visualizzare un'altra durata di funzionamento:

- ▶ Premere il tasto **(B)** associato alla zona di cottura desiderata.

Timer

Il timer funziona come un contaminuti per le uova (1-99 minuti). Può essere utilizzato solo quando non è in funzione nessuna zona di cottura.

Quando il timer è attivo, è possibile mettere in funzione una zona di cottura. In questo caso, però, non sarà possibile impostarne la durata di funzionamento.

Regolare il timer

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **00**.
 - Nel campo d'indicazione appare **00**: la seconda cifra lampeggia.
- ▶ Attraverso lo slider impostare la seconda cifra del timer.
- ▶ Premere il tasto **00**.
 - La prima cifra lampeggia.
- ▶ Attraverso lo slider impostare la prima cifra del timer.
- ▶ Premere il tasto **00**.
 - Il timer parte.

Modificare il timer

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto **00**.
 - Viene visualizzata la durata restante del timer.
- ▶ Attraverso lo slider modificare la seconda cifra del timer.
- ▶ Premere il tasto **00**.
- ▶ Attraverso lo slider modificare la prima cifra del timer.
- ▶ Premere il tasto **00**.
 - Il timer parte con la nuova impostazione.

Disinserire anticipatamente il timer

Se non è in funzione nessuna zona di cottura:

- ▶ Accendere e spegnere l'apparecchio.

Se una zona di cottura è in funzione:

- ▶ Premere il tasto **00**.
- ▶ Attraverso lo slider impostare entrambe le cifre su **0**.

Sicurezza bambini

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

Inserire la 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 nuovamente il tasto .
- Viene emesso un segnale acustico.
- In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza compare per 10 secondi .

Uso con sicurezza bambini attivata

- ▶ Accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere contemporaneamente i tasti  e .
- Viene emesso un segnale acustico.
- La sicurezza bambini è disinserita. A questo punto l'uso può avvenire come di consueto.

Al disinserimento del piano cottura, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

Disinserire la 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 nuovamente il tasto .
- Viene emesso un doppio segnale acustico.
- In tutti i campi d'indicazione dello stadio di potenza lampeggia per 10 secondi .

Funzione di ripristino

Se l'apparecchio viene spento inavvertitamente, entro 6 secondi è possibile ripristinare le impostazioni.

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

Pausa di cottura

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

- ▶ Premere il tasto .
- Il punto luminoso del tasto  si accende.
- Gli stadi di potenza delle zone di cottura attive commutano su **f**.
- La durata di funzionamento viene interrotta.
- Il timer 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 del tutto.

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

Protezione per la pulizia

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

- ▶ Premere il tasto .
- Il punto luminoso del tasto  si accende.
- ▶ La protezione per la pulizia si disattiva automaticamente dopo 30 secondi o nel momento in cui si preme nuovamente il tasto .



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

Cura e manutenzione



**L'apparecchio va pulito solo quando è freddo.
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.

Comunicazioni d'errore e disturbi

Cosa fare, se ...

... l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente?

Possibile causa	Rimedio
■ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Inserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare il servizio.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

... nel campo delle indicazioni si accende -?

Possibile causa	Rimedio
■ La sicurezza bambini è attiva.	▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo USO. ▶ Disinserire la sicurezza bambini.

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

Possibile causa	Rimedio
■ Un tasto o uno slider sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi.	▶ Rimuovere l'oggetto o il cibo traboccato. ▶ Rimettere l'apparecchio in funzione come di consueto.
■ Un oggetto (pentola, scodella, ecc.) è stato appoggiato sul campo dei comandi.	
■ Cibo traboccato sopra il campo dei comandi.	

... nel campo d'indicazione lampeggiano a intermittenza **H** e **U**?

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Disinserimento di sicurezza dopo h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... nel campo d'indicazione 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.

... nel campo d'indicazione lampeggia **UU**?

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 l'apparecchio in funzione come di consueto.

... nel campo d'indicazione si accendono **Er** 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.

Dati tecnici

Scheda del prodotto

Ai sensi dell'Regolamento UE n. 66/2014

Denominazione del tipo	SIBIR GK 4310 TS				
Numero di zone di cottura	4				
Tecnologia riscaldamento	Zona di cottura radiante				
Diametro delle zone di cottura rotonde	cm	15,0	17,5x21,5	18,5	15,0
Consumo energetico per zona di cottura	Wh/kg	195,3	193,6	195,4	194,1
Consumo energetico dell'intera zona di cottura EC	Wh/kg	194,6			

Indice

A	
Accessori	
Ordinare	29
Anomalie	24
Apparecchio	
Accensione.....	14
Disinserire	32
Inserire	32
Spegnimento.....	14
Articolo n.	2
Assistenza tecnica	29
Attenzione: pericolo di lesione	8
B	
Brevi istruzioni.....	32
C	
Campo di validità	2
Centro di servizio	29
Circuito di riscaldamento esterno ...	16
Comunicazioni di errore	24
Contratto di servizio	29
Cottura a risparmio energetico.....	13
Cottura rapida automatica.....	17
Cura	23
D	
Disinserimento di sicurezza	
Tabella	25
Disturbi del funzionamento	29
Domande.....	29
Durata di funzionamento.....	18
E	
Elementi di comando	12
Evitare il danneggiamento dell'apparecchio	9
F	
Funzione di ripristino	22
I	
Indicazione del calore residuo ...	14, 15
Indicazioni.....	12
M	
Manutenzione	23
Messa in funzione.....	7, 11
Modello n.	2
N	
Numero di fabbricazione (FN) ...	11, 29
O	
Ordinazioni.....	29
Osservazioni sulla sicurezza	4
Generali	5
Prima della prima messa in funzione	7
Specifiche dell'apparecchio	6
P	
Pausa di cottura	22
Prima della prima messa in funzione..	7
Prima messa in funzione	11
Protezione per la pulizia	22
Pulizia	23
R	
Ricambi	
Ordinare	29
S	
Scheda del prodotto.....	26
Sicurezza bambini	21
Simboli	4
Smaltimento.....	10
Disinstallazione.....	10
Smaltire l'apparecchio	10
Stadi di potenza	
Tabella	15
Stoviglie di cottura	13

T

Targhetta dei dati 11, 29

Tasti 12

U

Uso 14

Uso conforme allo scopo 7

Z

Zona di cottura 14, 32

Zona di cottura a due circuiti 16

Assistenza tecnica



Il capitolo COMUNICAZIONI D'ERRORE E DISTURBI permette di risolvere da soli piccole anomalie del funzionamento.

Potrete così evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

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!

Inserire l'apparecchio

- ▶ Tenere premuto il tasto  per circa 1 secondo.

Regolare una zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
 - Il punto di selezione della zona di cottura corrispondente si accende.
- ▶ Premere lo slider o farlo scorrere in modo da impostare lo stadio di potenza.

Disinserire una zona di cottura

- ▶ Premere il tasto  associato alla zona di cottura desiderata.
- ▶ Premere lo slider .

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .

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
1035819