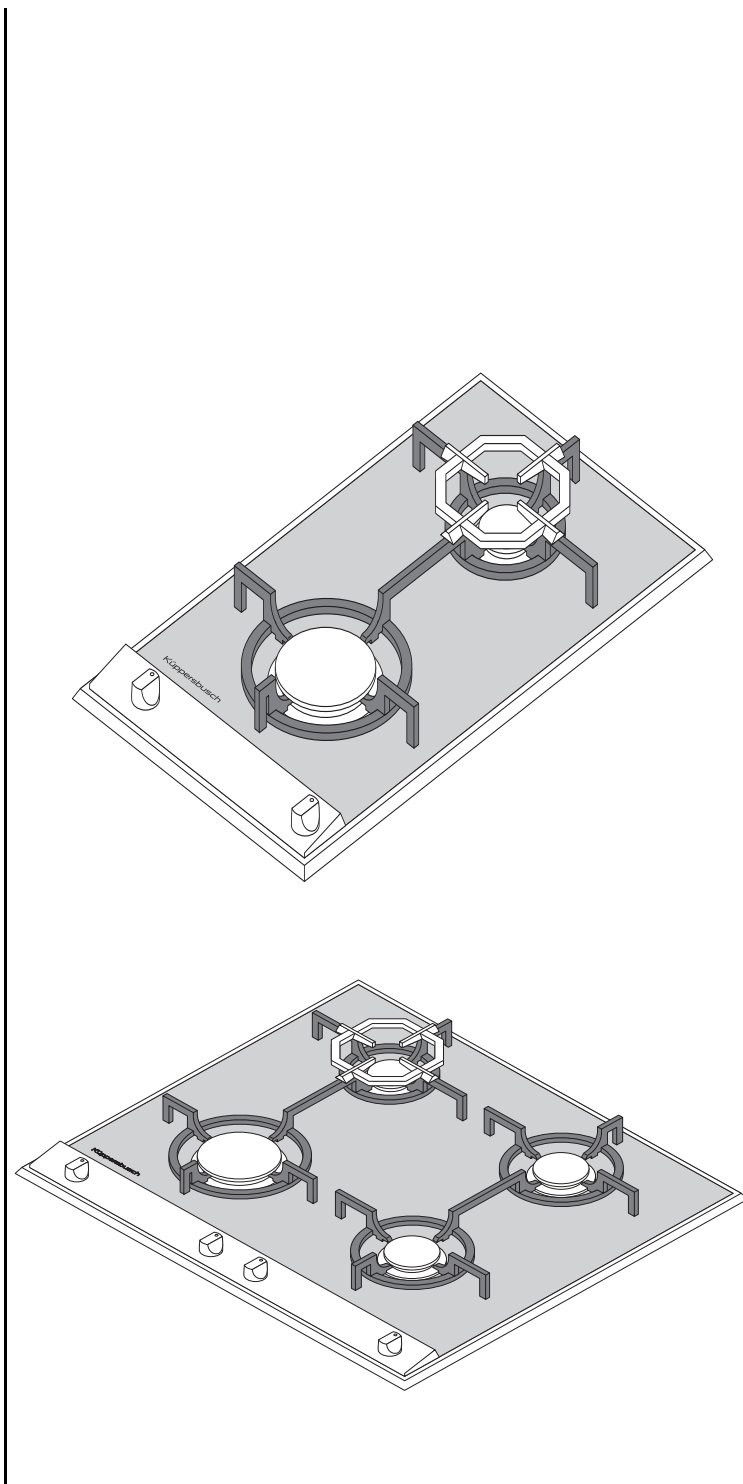




Piani di cottura a gas in vitroceramica

GKS 324.0-54

GKS 644.0-54

Manuale tecnico: H2-120-01-01

Redazione: N. Kirchmair
Telefono: (0209) 401-718
Fax: (0209) 401-743
Data: 17.07.2001

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Kundendienst
Postfach 100 132
45801 Gelsenkirchen

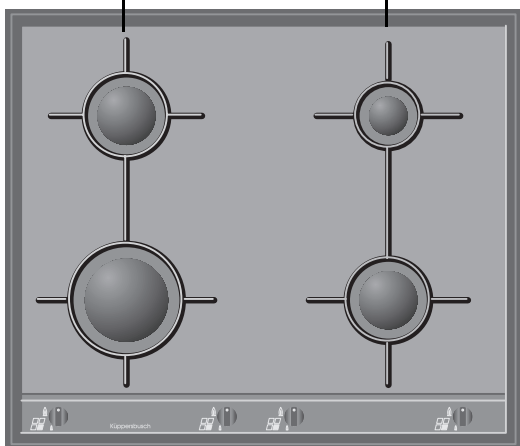
Indice

1. Dati tecnici generali.....	4
1.1 Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica GKS 644.0-54	4
1.2 Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica GKS 324.0-54	5
1.3 Visione d'insieme del piano di cottura GKS 644.0-54	6
1.4 Visione d'insieme del piano di cottura GKS 324.0-54	6
2. Requisiti di incasso e di montaggio	7
2.1 Indicazioni di incasso	7
2.2 Montaggio.....	8
2.3 Dimensioni di incasso.....	8
2.4 Incasso	8
3. Vista d'insieme dei componenti tecnici.....	11
3.1 GKS 644.0-54.....	11
3.2 GKS 324.0-54.....	13
4. Sostituzione dei componenti.....	15
4.1 Smontaggio del piano di cottura.....	15
4.2 Sostituzione del sensore termico	15
4.3 Sostituzione della candela di accensione.....	15
4.4 Sostituzione degli inserti magnetici GKS 324.0-54 e GKS 644.0-54.....	16
4.5 Sostituzione del rubinetto del gas delle zone di cottura	17
5. Schema di collegamento GKS 644.0-54 / GKS 324.0-54	18
6. Passaggio ad un altro tipo di gas - Tabella degli iniettori	19
6.1 Numeri d'ordine dei kit di sostituzione degli iniettori.....	19
6.2 Sostituzione degli iniettori principali	19
6.3 Verifica del funzionamento	21
6.4 Diametro degli iniettori.....	21
7. Dati tecnici - Valori di allacciamento del gas	22
7.1 Tabella dei tipi di gas e delle pressioni ammesse	22
7.2 Valori di allacciamento del gas.....	22
7.3 Valore di combustione all'EN 437.....	23
7.4 Tabella degli ambiti di pressione di allacciamento del gas.....	23
8. Altre informazioni tecniche	24
8.1 Indicazioni per la scelta delle pentole adatte.....	24
8.2 Pulizia e cura.....	25
8.3 Copribruciatore / croce per pentole piccole	25

1. Dati tecnici generali

1.1 Piano di cottura a gas da incasso in vetroceramica GKS 644.0-54

Bruciatore di cottura Bruciatore normale



GKS 644.0 M E Gas naturale
Design metallic (acciaio)

GKS 644.0 J E Gas naturale
Design jet-black (nero)

Dotazione: «HardLine»-Design

Piano di cottura in vetroceramica da incasso con 4 zone di cottura:

- ◆ Bruciatori poco inquinanti, inseriti nel vetroceramica
- ◆ 1 bruciatore potente 2,8 kW
- ◆ 2 bruciatori normali, ognuno 1,9 kW
- ◆ 1 bruciatore di cottura 1,1 kW

Sicurezza totale.

Accensione elettrica ad una mano.

Dati tecnici:

- ◆ Allacciamento gas 7,7 kW
- ◆ Allacciamento rete 0,1 kW, pronto con presa
- ◆ Dimensioni dell'apparecchio:
L x P ca. 589 x 519 mm
- ◆ Altezza d'incasso ca. 42 mm
- ◆ Dimensioni di ritaglio:
L x P ca. 560 x 490 mm
- ◆ Collegamento gas R ½"

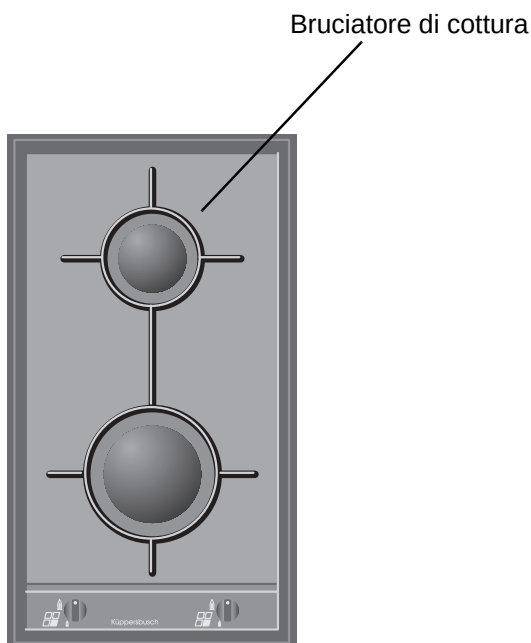
Accessori opzionali:

Kit iniettori gas liquido 50 mbar	acc.no. 701
Kit iniettori gas liquido 30 mbar	acc.no. 702
Kit iniettori gas naturale NL	acc.no. 704
Kit iniettori gas naturale LL	acc.no. 703

I nuovi piani di cottura in vetroceramica da incasso con bruciatori aperti:

- ◆ Aspetto moderno grazie al design «HardLine».
- ◆ I bruciatori inseriti nel piano in vetroceramica si riscaldano di meno e durano più a lungo.
- ◆ La superficie in vetroceramica non si riscalda. Non è quindi necessario pulirla sfregandola, dato che il cibo traboccato dai recipienti non può bruciare.
- ◆ L'accensione elettrica ad una mano e la regolazione di precisione delle singole zone di cottura offrono il massimo comfort di utilizzo.

1.2 Piano di cottura a gas da incasso in vitroceramica GKS 324.0-54



GKS 324.0 M E Gas naturale
Design metallic (acciaio)

GKS 324.0 J E Gas naturale
Design jet-black (nero)

Dotazione: «HardLine»-Design

Piano di cottura in vitroceramica da incasso con 2 zone di cottura:

- ◆ Bruciatori poco inquinanti, inseriti nel vitroceramica
- ◆ 1 bruciatore potente 2,8 kW
- ◆ 1 bruciatore di cottura 1,1 kW

Sicurezza totale.

Accensione elettrica ad una mano.

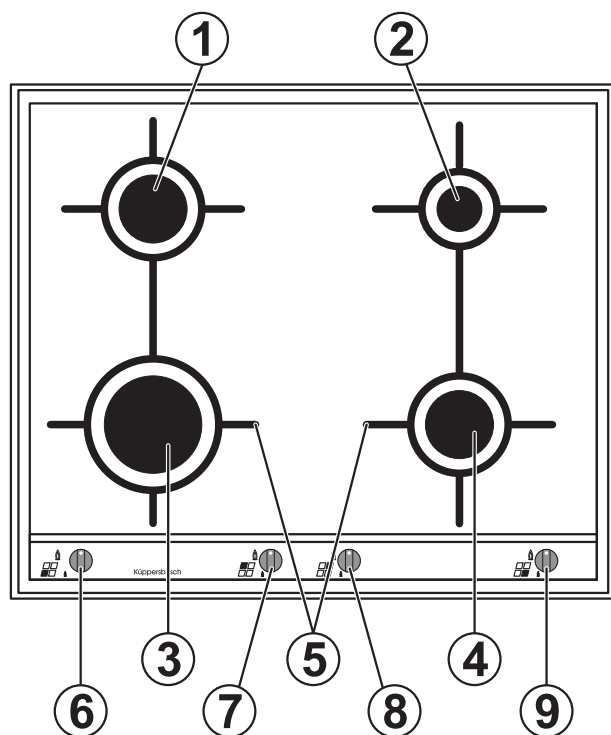
Dati tecnici:

- ◆ Allacciamento gas 3,9 kW
- ◆ Allacciamento rete 0,1 kW, pronto con presa
- ◆ Dimensioni dell'apparecchio:
L x P ca. 294 x 519 mm
- ◆ Altezza d'incasso ca. 42 mm
- ◆ Dimensioni di ritaglio:
L x P ca. 265 x 490 mm
- ◆ Collegamento gas R ½"

Accessori opzionali:

Kit iniettori gas liquido 50 mbar	acc.no. 701
Kit iniettori gas liquido 30 mbar	acc.no. 702
Kit iniettori gas naturale NL	acc.no. 704
Kit iniettori gas naturale LL	acc.no. 703

1.3 Visione d'insieme del piano di cottura GKS 644.0-54

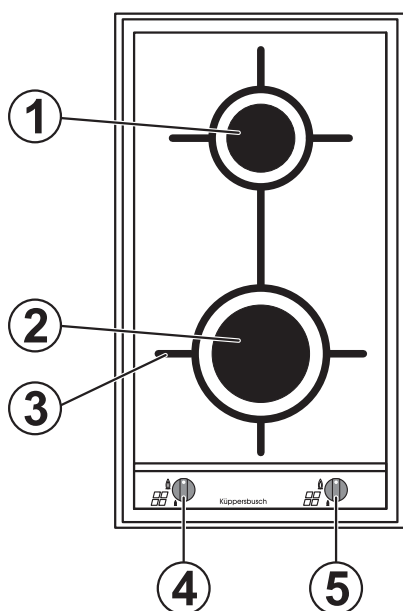


1. Bruciatore di cottura
2. Bruciatore normale
3. Bruciatore potente
4. Bruciatore normale
5. Supporti per pentole
6. Regolatore per il bruciatore potente
7. Regolatore per il bruciatore di cottura
8. Regolatore per il bruciatore di cottura sopra a sinistra (pos. 2)
9. Regolatore per il bruciatore normale sotto a destra (pos. 4)

Accessorio di serie:

Croce per pentole piccole

1.4 Visione d'insieme del piano di cottura GKS 324.0-54



1. Bruciatore di cottura
2. Bruciatore potente
3. Supporti per pentole
4. Regolatore per il bruciatore di cottura
5. Regolatore per il bruciatore potente

Accessorio di serie:

Croce per pentole piccole

2. Requisiti di incasso e di montaggio

2.1 Indicazioni di incasso

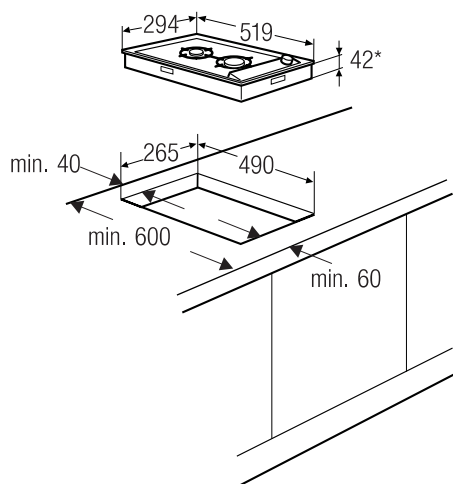
- ♦ Il locale di incasso deve avere una capacità di almeno 20 m³ e deve poter essere aerato dall'esterno per mezzo di una finestra o di una porta.
- ♦ Il piano di cottura viene incassato in un ritaglio del piano di lavoro ricavato conformemente alle dimensioni di incasso indicate di seguito.
- ♦ Il piano di lavoro deve essere centrato orizzontalmente e deve essere ben ritagliato.
- ♦ Al di sotto del ritaglio del piano di lavoro non devono esservi traverse. Queste devono essere sezionate in modo da mantenersi almeno a filo del ritaglio dei piani di lavoro.
- ♦ Si devono rispettare le distanze anteriori, posteriori e laterali del ritaglio del piano di cottura come indicato nei disegni quotati. La larghezza delle tramezze anteriore e posteriore è data da una profondità del piano di cottura pari a 600 mm. In caso di maggiore profondità del piano di lavoro aumenta la larghezza della tramezza posteriore.
- ♦ Si consiglia di dotare le superfici di sezione del ritaglio del piano di lavoro di rivestimento protettivo resistente all'acqua.
- ♦ Per motivi tecnici la distanza laterale rispetto agli armadi in posizione elevata deve essere pari almeno a 300 mm.
- ♦ L'alimentazione dell'aria per i bruciatori avviene principalmente attraverso le aperture di aerazione alla parte posteriore del pannello di comando.
- ♦ Per l'allacciamento del gas si necessita di ulteriore spazio al di sotto del piano di cottura.
- ♦ Il listello di rivestimento del muro deve essere fatto di materiale resistente al calore e non devono esservi prese nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Si consiglia l'impiego di un listello portante in plastica dotato di copertura in alluminio. La lunghezza del montante posto sulla superficie di lavoro non deve superare i 30 mm.
- ♦ La parete sopra un listello di rivestimento del muro nelle immediate vicinanze dell'apparecchio a gas deve essere in materiale ignifugo. Il legno, la plastica, le lamine in PVC ecc. non corrispondono a questi requisiti.
- ♦ Durante il normale funzionamento si sviluppano temperature elevate, che possono danneggiare i mobili circostanti. Questi devono pertanto tollerare almeno questo valore. Per i mobili da incasso il rivestimento in plastica o l'impiallacciatura devono essere preparati con nastro adesivo resistente al calore (100 °C).
- ♦ La distanza minima degli armadietti e della cappa aspirante sopra al piano di cottura ammonta a 650 mm.
- ♦ Diffidare di un incollaggio aggiuntivo effettuato con silicone in quanto esiste il pericolo che i piani di lavoro patinati vengano danneggiati durante la rimozione del piano di cottura.
Eccezione: In caso di piani di lavoro irregolari (ad es. in ceramica) si richiede una guarnizione realizzata in materiale resistente alle alte temperature ed alle sollecitazioni elastiche (ad es. contenente silicone, adatto per la ceramica). Applicare una tale guarnizione solamente agli angoli del piano di cottura, mai sotto il piano!

2.2 Montaggio

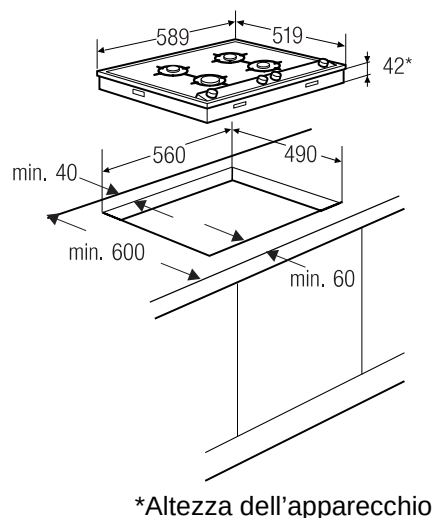
I piani di cottura da incasso della KÜPPERSBUSCH possono e devono essere combinati esclusivamente con forni da incasso KÜPPERSBUSCH dotati di dispositivo di raffreddamento. L'utilizzo di altri prodotti esclude qualsiasi responsabilità da parte della KÜPPERSBUSCH. I marchi e le concessioni accordate perdono la loro validità in caso di mancata osservanza della presente prescrizione!

2.3 Dimensioni di incasso

GKS 324.0-54



GKS 644.0-54



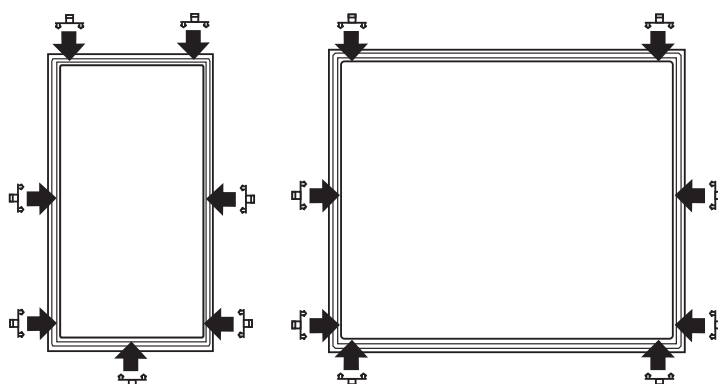
2.4 Incasso

Grazie alla tecnica clip il montaggio è facile, veloce e senza problemi. L'incasso completo del piano di cottura può essere effettuato solamente da sopra.

- ◆ Per primo tagliate perfettamente il piano di lavoro (v. «Dimensioni di incasso»).
- ◆ Controllare che la guarnizione sia appoggiata e chiusa perfettamente. In piani di cottura non livellati (piastrelle ecc.) asportare il nastro di guarnizione ed applicare il mastice resistente a temperature alte.
Non applicare il mastice sotto il piano di cottura sul piano di lavoro, perchè con ciò verrà danneggiato il piano di lavoro durante lo smontaggio del piano di cottura.
- ◆ Effettuare ora - se necessario - l'adattamento ad un altro tipo di gas.
- ◆ In seguito incastrare i clip al piano di cottura con le distanze indicate. A seconda dello spessore del piano di lavoro (30 o 40 mm) i clip vengono avvitati al piano di cottura ad altezze differenti.

GKS 324.0-54

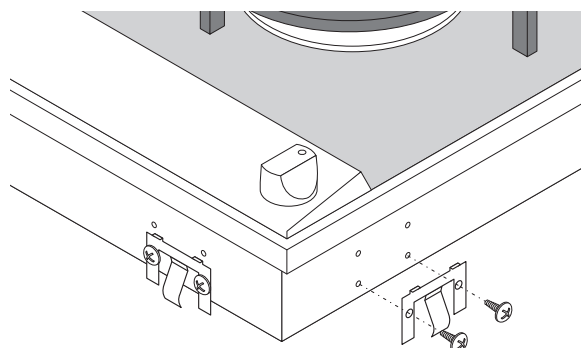
GKS 644.0-54



Piano di lavoro 30 mm

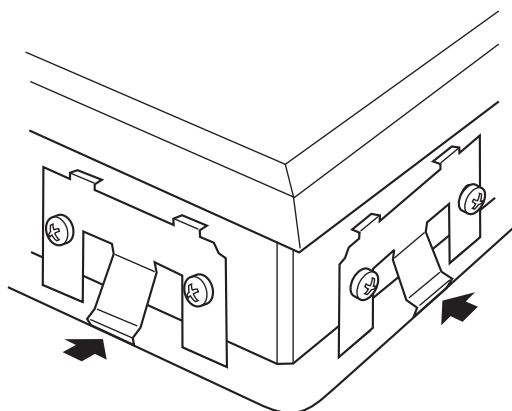


Piano di lavoro 40 mm

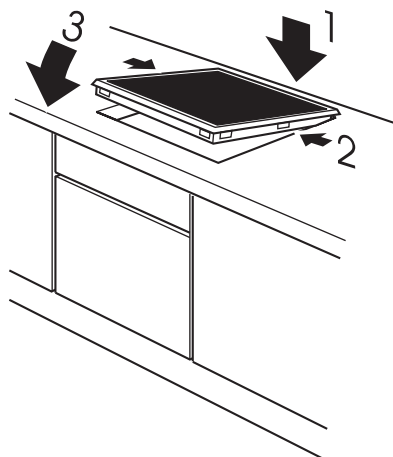


Fissare il piano di cottura

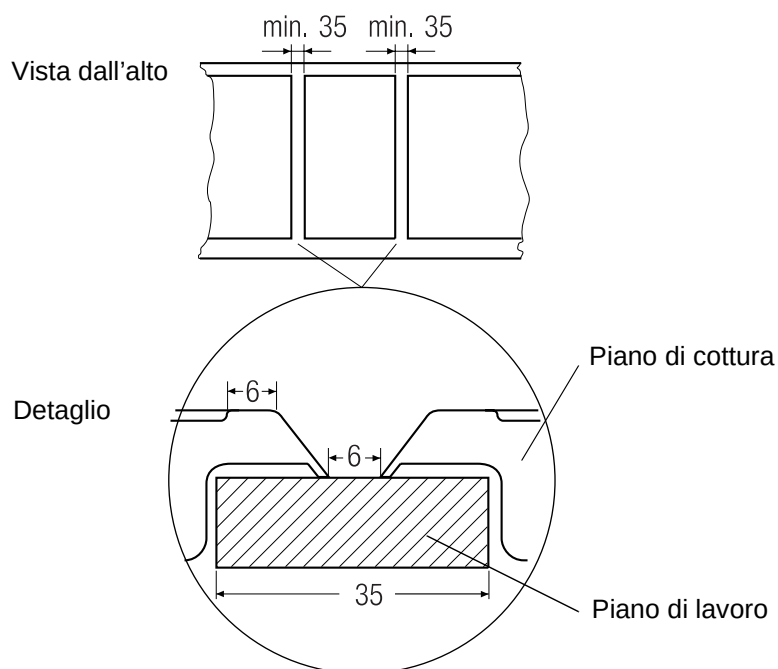
Ritaglio del piano di lavoro con clip avvitati



Montare il piano di cottura facendo combaciare l'angolo posteriore ed abbassarlo con attenzione. Contemporaneamente apporre i clip con le mani. Abbassare il piano di cottura verso il basso fino a quando esso non giace completamente sul piano di lavoro. Se il ritaglio del piano di lavoro dovessero risultare troppo grande, si può aumentare la tensione preliminare delle molle avvitando i clip.

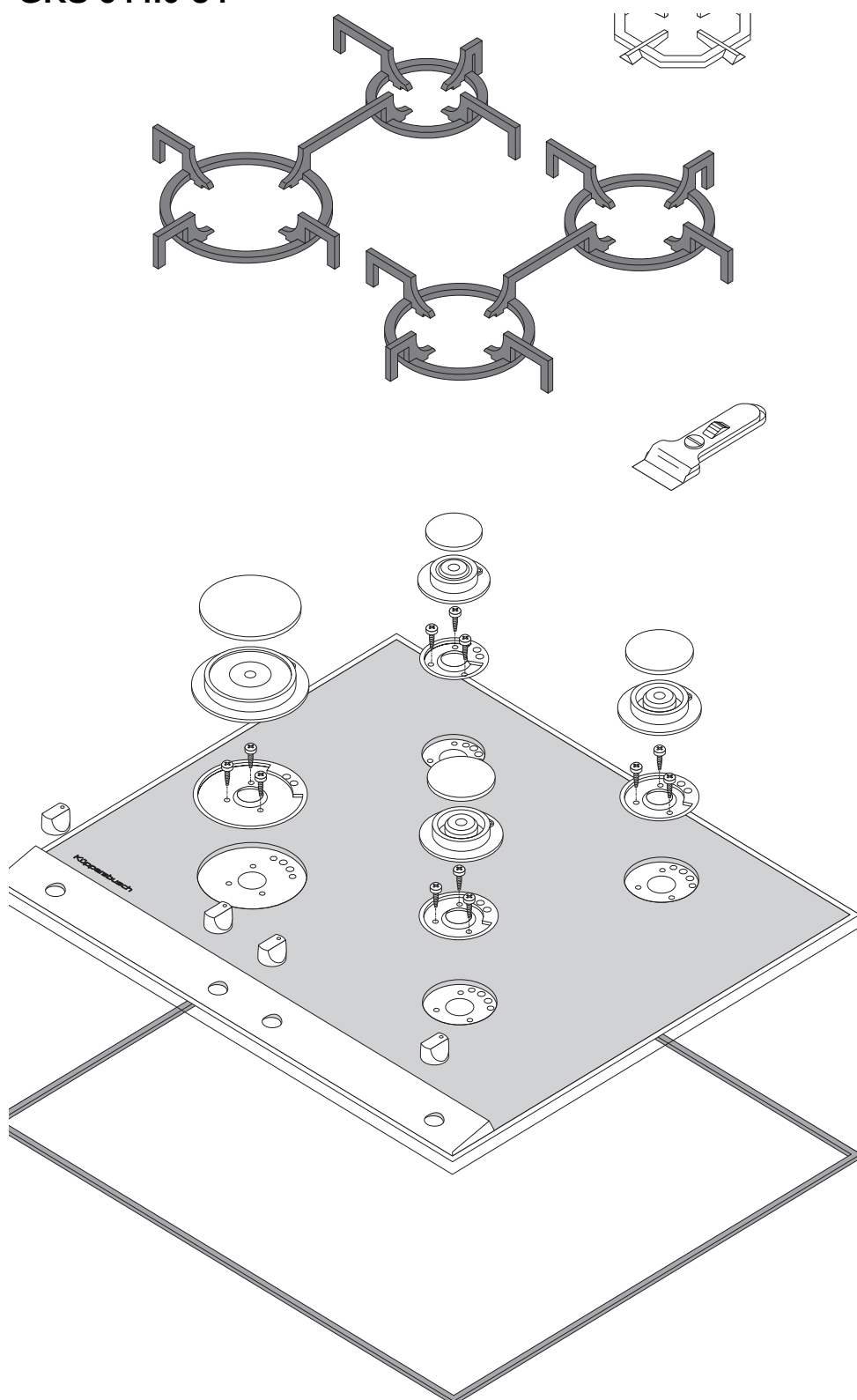


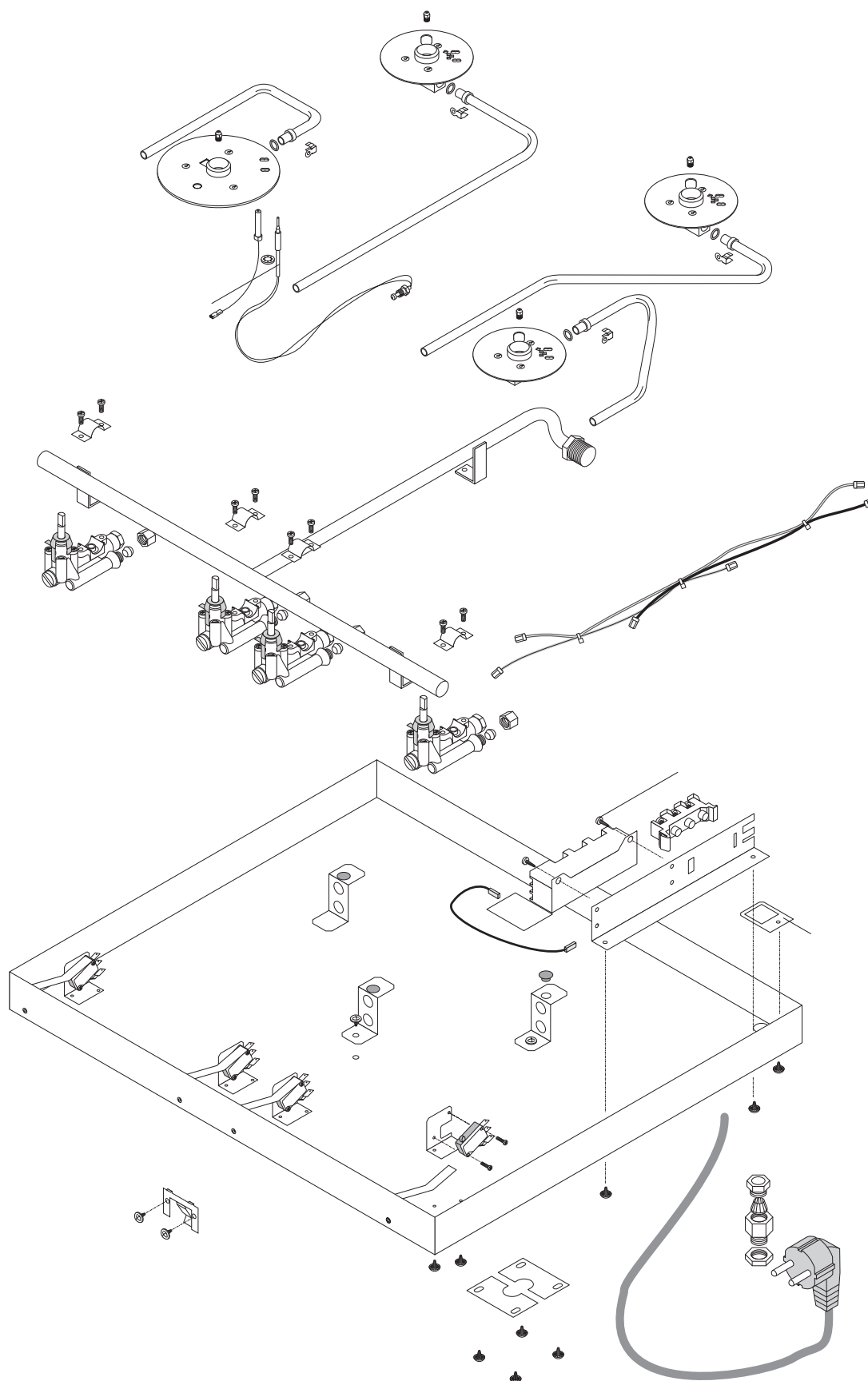
Per l'incasso di più piani di cottura uno accanto all'altro è necessario osservare le distanze minime tra gli intagli nel piano di cottura indicate nel disegno a lato.



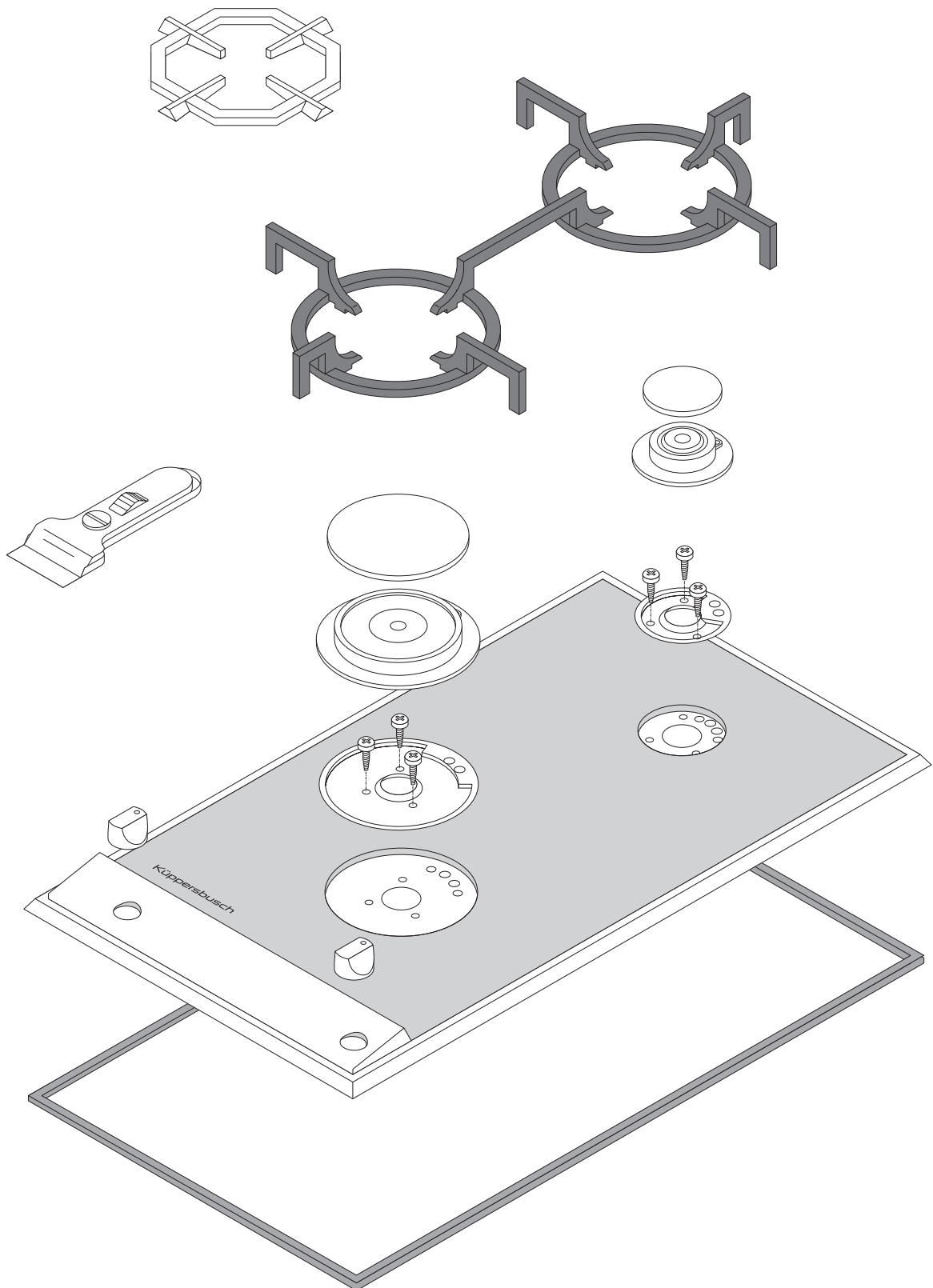
3. Vista d'insieme dei componenti tecnici

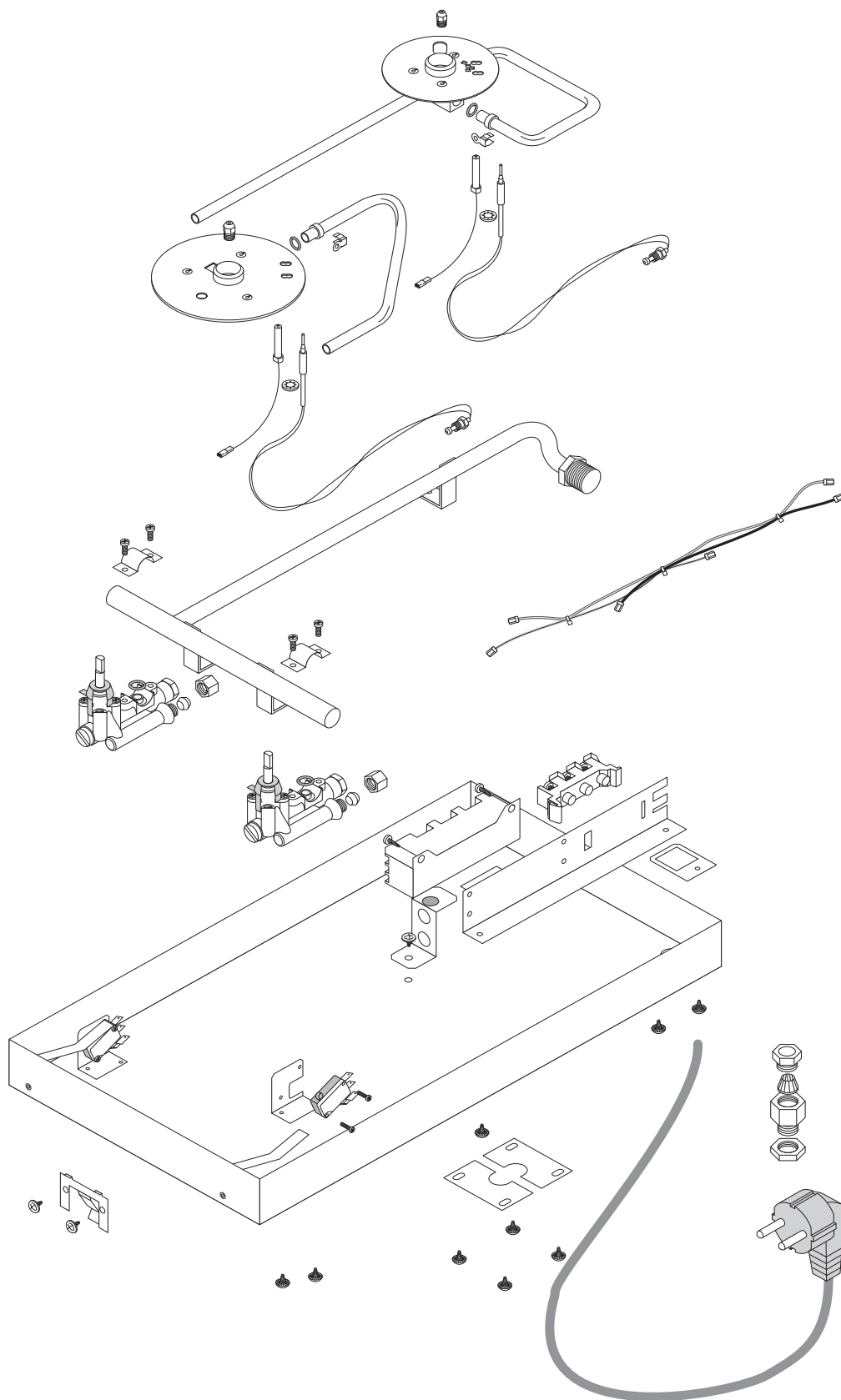
3.1 GKS 644.0-54





3.2 GKS 324.0-54





4. Sostituzione dei componenti

4.1 Smontaggio del piano di cottura

Fare uscire dal basso il piano di cottura dalla piastra di lavoro ed estrarlo.

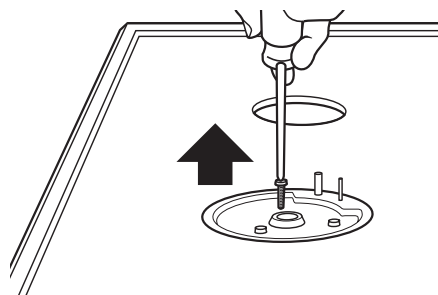
Non levare il piano di cottura con una cacciavite fuori dal piano di lavoro - danneggiate la cornice.

Togliere le manopole dei bruciatori.

Estrarre il coperchio del bruciatore, il supporto per pentole e l'alzata ad innesto, svitare la flangia del bruciatore (cfr. fig.)

Rimuovere le viti sulla carcassa e togliere la superficie in vetroceramica.

Ora tutti i componenti tecnici sono accessibili.



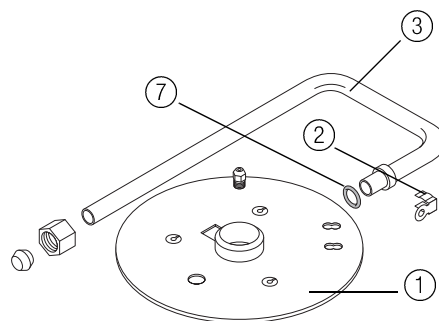
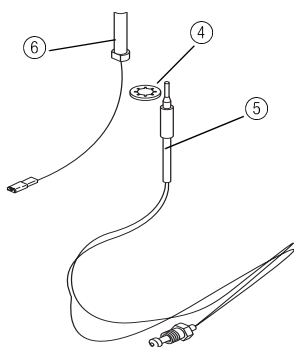
4.2 Sostituzione del sensore termico

1. Rimuovere la platine principale.
2. Svitare il sensore termico dal rubinetto del gas.
3. Estrarre il bruciatore ① sollevando il fermaglio ② dal tubo del gas ③. Sollevando l'anello di fissaggio ④ dalla parte inferiore del bruciatore si può ora estrarre il sensore termico ⑤.

4.3 Sostituzione della candela di accensione

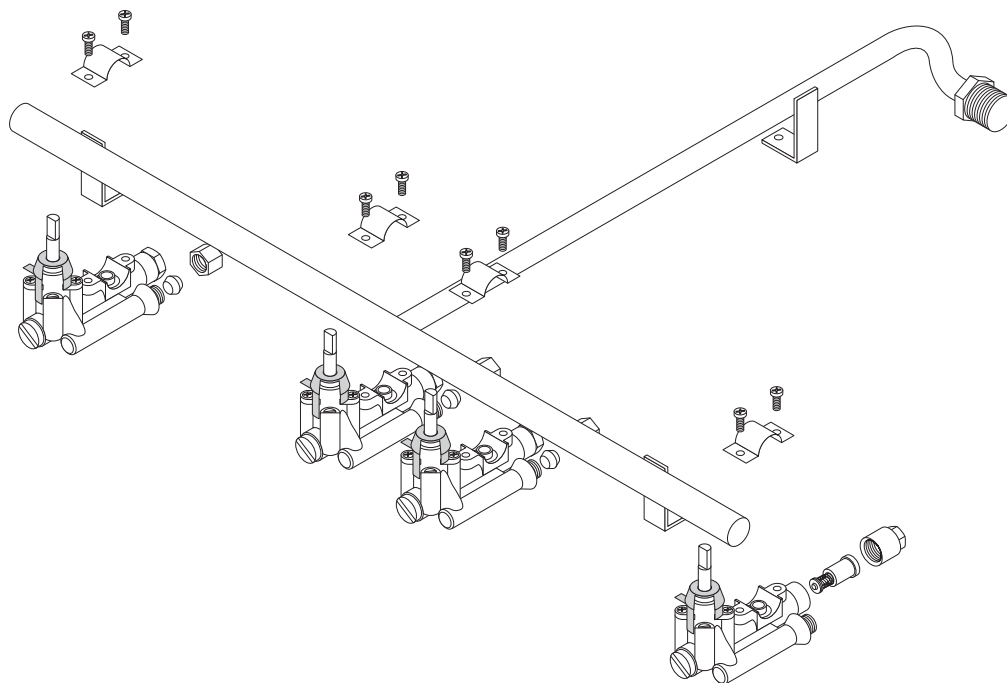
1. Rimuovere la platine principale.
2. Estrarre il bruciatore ① sollevando il fermaglio ② dal tubo del gas ③. Sollevando l'anello di fissaggio ④ dalla parte inferiore del bruciatore si può estrarre la candela di accensione ⑥. Estrarre l'interruttore Amp. dal trasformatore di accensione.

Lo smontaggio avviene in ordine inversa.



L'anello di tenuta ④ deve essere fortemente pressato, perchè altrimenti la candela di accensione ed il sensore termico sono posizionati troppo in basso. Fare attenzione all'anello-O ⑦ durante il montaggio e **CONTROLLARE LA TENUTA DEL GAS!**

4.4 Sostituzione degli inserti magnetici GKS 324.0-54 e GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

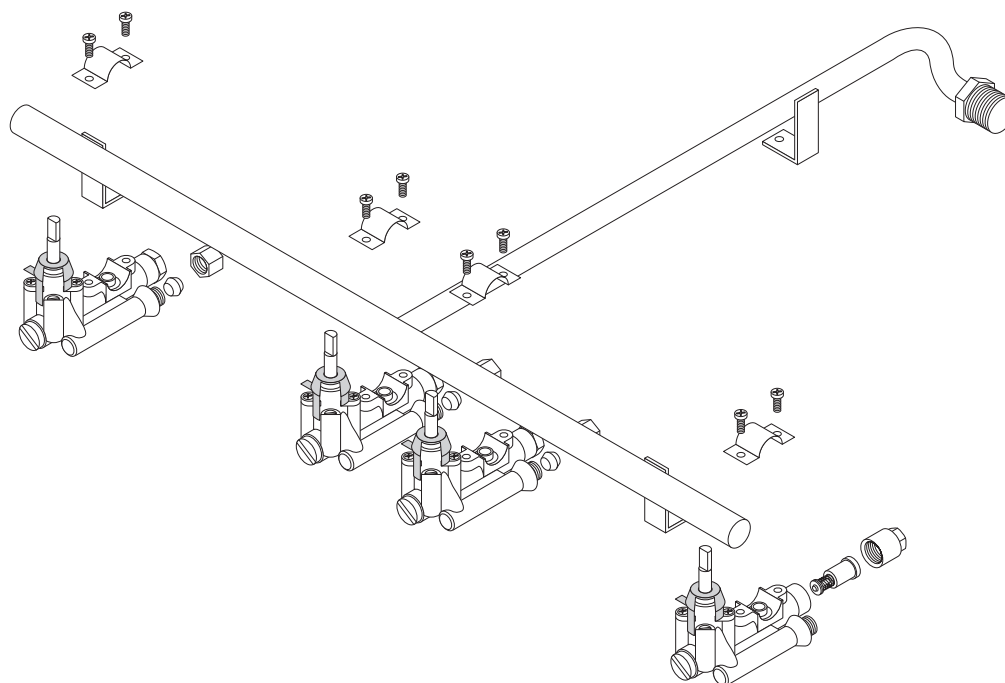
1. Rimuovere la platina principale.
2. Svitare il sensore termico dal rubinetto del gas.
3. Svitare il dado per raccordi.
4. Estrarre l'inserto magnetico dal rubinetto del gas.

Lo smontaggio avviene in ordine inversa



Durante il montaggio, CONTROLLARE LA TENUTA DEL GAS!

Rubinetti del gas GKS 324.0-54 e GKS 644.0-54



GKS 644.0-54

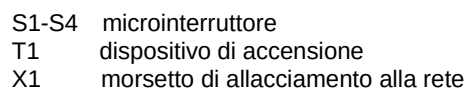
4.5 Sostituzione del rubinetto del gas delle zone di cottura

1. Rimuovere la platina principale.
2. Sollevare la galleria del gas allentando le viti che si trovano sulla parte inferiore dell'apparecchio.
3. Svitare l'elemento termico dal rubinetto del gas.
4. Sollevare il tubo del gas dal rubinetto allentando il dado per raccordi che si trova sulla parte inferiore dell'apparecchio.
5. Asportare poi la linguetta di fissaggio del rubinetto rimuovendo le viti, e sollevare dall'alto il rubinetto del gas dalla galleria.

Lo smontaggio avviene in ordine inversa



Fare attenzione agli anelli-O durante il montaggio e **CONTROLLARE LA TENUTA DEL GAS!**



6. Passaggio ad un altro tipo di gas - Tabella degli iniettori

L'apparecchio è stato regolato in fabbrica su gas naturale G20, 2H, 2E, 2E+.

Tutti gli apparecchi contrassegnati con G20 devono essere messi in funzione nell'ambito di valore dell'indice Wobbe che va da 11,3 kWh/m³ a 15,2 kWh/m³ senza variazione della regolazione.

Se si esegue una variazione, la nuova regolazione deve essere notificata.

6.1 Numeri d'ordine dei kit di sostituzione degli iniettori

Tipo del gas, pressione	Kit No.
Gas naturale H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	
Gas naturale LL G 25 (20 mbar)	acc.no. 703
Gas naturale L G 25 (25 mbar) NL	acc.no. 704
Gas liquido Butano/Propano G 30 (50 mbar)	acc.no. 701
Gas liquido Butano/Propano G 30 (28-30/37 mbar)	acc.no. 702

6.2 Sostituzione degli iniettori principali

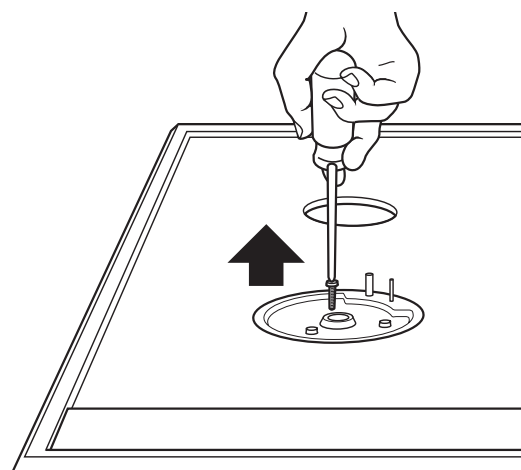


Chiudere il rubinetto del gas! Staccare la spina!

Controllare gli iniettori di ricambio secondo la tabella «Diametro degli iniettori»! Assicurarsi di utilizzare l'iniettore corretto per ciascun tipo di bruciatore.

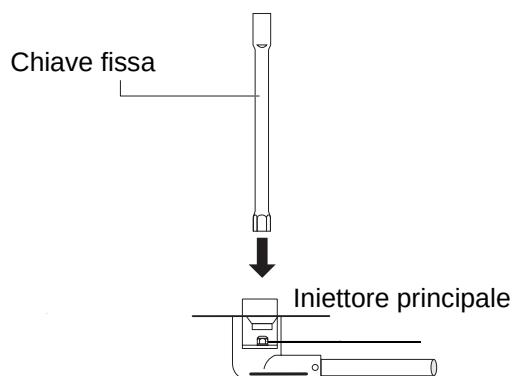
Smontaggio del piano di cottura e della superficie in vetroceramica

- ♦ Fare uscire dal basso il piano di cottura dalla piastra di lavoro ed estrarlo.
- ♦ Togliere le manopole dei bruciatori.
- ♦ Estrarre il coperchio del bruciatore, il supporto per pentole e l'alzata ad innesto, svitare la flangia del bruciatore.
- ♦ Rimuovere le viti sulla carcassa e togliere la superficie in vetroceramica.



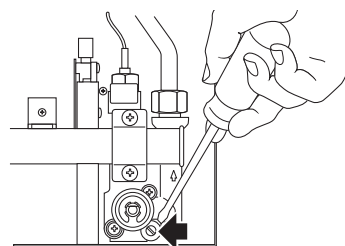
Sostituzione degli iniettori principali

- ♦ Fare passare la chiave fissa a tubo attraverso il tubo emulsionatore del bruciatore ed installarlo sull'iniettore. In seguito girarlo in fuori con l'aiuto di un cacciavite.
- ♦ Inserire il nuovo iniettore nella chiave fissa a tubo e girarlo fino in fondo.



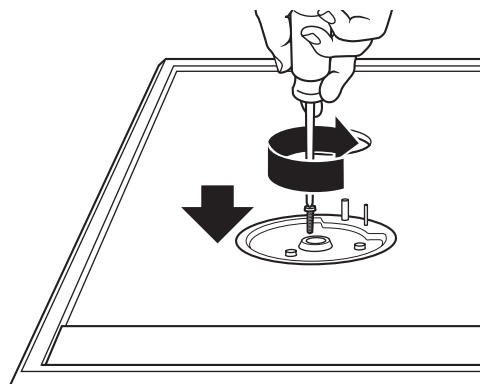
Sostituzione degli iniettori di portata ridotta

- ♦ Smontare con un cacciavite adatto gli iniettori di portata ridotta che si trovano a destra a lato dell'asse del rubinetto del gas.
- ♦ Montare nei rispettivi rubinetti i nuovi iniettori di portata ridotta adatti al tipo di gas.



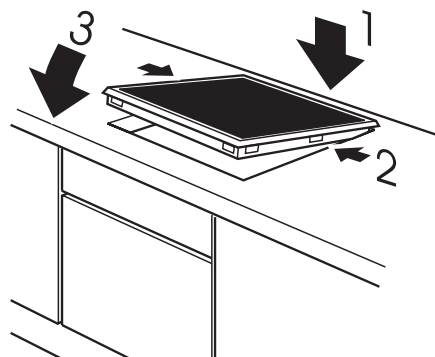
Montaggio del piano di cottura

- ♦ Appoggiare la piastra di vetroceramica, contemporaneamente guidare le candele d'accensione, la termosonda ed i perni delle manopole per le aperture corrispondenti.
- ♦ Montare la flangia del bruciatore ed avvitare stringendo.
- ♦ Inserire nuovamente le viti dal lato della struttura e fissarle. Serrare le viti in maniera uniforme cambiando la loro posizione.
- ♦ Applicare le rispettive targhette per il nuovo tipo di gas nel posto appropriato.



Montaggio del piano di cottura

- ♦ Controllare la guarnizione.
- ♦ Montare il piano di cottura facendo attenzione che l'angolo sia posto sul retro ed abbassarlo facendo attenzione. Contemporaneamente premere il clip con le mani.
- ♦ Premere il piano di cottura verso il basso, fino a quando non giace interamente sul piano di lavoro.
- ♦ Appoggiare il supporto per pentole ed il coperchio assicurandosi che vengano posizionate in maniera corretta. Il perno deve agganciare.



6.3 Verifica del funzionamento

Una volta rimontato completamente l'apparecchio, è necessario eseguire una verifica del suo funzionamento!

Mettere in funzione l'apparecchio conformemente alle presenti istruzioni d'uso.

Controllare la tenuta dell'apparecchio

(si veda il foglio di lavoro DVGW G600/DVGWTRGI/1986)/TRF 1988).

Controllare l'accensione e la formazione regolare delle fiamme dei bruciatori (anche nella posizione ridotta).

Applicare nel punto adatto la relativa targhetta dati per il nuovo tipo di gas.

6.4 Diametro degli iniettori

Contrassegno degli iniettori Iniettore principale/iniettore di portata ridotta			
Tip del gas	Bruciatore potente	Bruciatore normale	Bruciatore di cottura
Gas naturale H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125/56	93/45	72/41
Gas naturale LL G 25 (20 mbar)	145/62	117/50	79/47
Gas naturale L G 25 (25 mbar)	118/57	104/47	78/43
Gas liquido Butano/Propano G 30 (50 mbar)	75/33	60/27	47/24
Gas liquido Butano/Propano G 30 (28-30/37 mbar)	83/39	70/31	53/28
Gas liquido Propano G 31 (50 mbar)	79/34	67/29	51/26

7. Dati tecnici - Valori di allacciamento del gas

7.1 Tabella dei tipi di gas e delle pressioni ammesse

Paese (Sigla di nazionalità)	Gas naturale H, E (G 20) mbar	Gas naturale LL (G 25) mbar	Gas naturale L (G 25) mbar	Coppia di pressione Gas naturale (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Coppia di pressione (Butano/Propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/Propano) (G 30) mbar	Categoria mbar
Germania (DE)	20	20					50	II _{2ELL3B/P}
Danimarca (DK) Finlandia (FI) Svezia (SE) Islanda (IS) Norvegia (NO)	20						28-30	II _{2H3B/P}
Paesi Bassi (NL)			25 25		50		28-30	II _{2L3P} II _{2L3B/P}
Francia (FR) Belgio (BE)				20/25		28-30/37		II _{2E+3+}
Regno Unito (GB) Spagna (ES) Italia (IT) Portugallo (PT) Irlanda (IE) Grecia (GR)	20					28-30/37		II _{2H3+}
Austria (AT)	20						50	II _{2H3B/P}
Lussemburgo (LU)	20					28-30/37		I _{2E} , I ₃₊

7.2 Valori di allacciamento del gas

Bruciatore		Gas naturale 20 mbar 25 mbar	Butano/Propano	
		Carico kW	Carico kW	Passaggio g/h
Bruciatore di cottura	grande	1,1	1,1	79
	piccolo	0,3	0,3	22
Bruciatore normale	grande	1,9	1,9	137
	piccolo	0,38	0,38	27
Bruciatore potente	grande	2,8	2,8	202
	piccolo	0,56	0,56	40

GKS 324.0-54

Carico termico nominale complessivo = 3,9 kW

Valore di allacciamento dell'apparecchio = 281 g/h

GKS 644.0-54

Carico termico nominale complessivo = 7,7 kW

Valore di allacciamento dell'apparecchio = 555 g/h

7.3 Valore di combustione all'EN 437

Tipo di gas	Valore di combustione H _s 15 °C			
	MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gas naturale H (G 20)	37,78	10,5		
Gas naturale L (G 25)	32,49	9,03		
Butano (G 30)			49,47	13,75
Propano (G 31)			50,37	14,00

Il valore di combustione per il funzionamento H_{SB} deve essere richiesto alla azienda di approvvigionamento locale del gas.

L'alimentazione del gas viene calcolata come segue.

$$\text{Alimentazione del gas in l/min} = \frac{\text{carico kW} \times 1000}{\text{valore di funzionamento kWh/m}^3 \times 60}$$

7.4 Tabella degli ambiti di pressione di allacciamento del gas

Tipo del gas	P _n /mbar	P _{min} /mbar	P _{max} /mbar
Gas naturale	20	17	25
	25	20	30
Coppia di pressione Gas naturale	20	17	25
	25	17	30
Gas liquido	28 - 30	25	35
	50	42,5	57,5
Coppia di pressione Gas liquido	28 - 30	20	35
	37	25	45

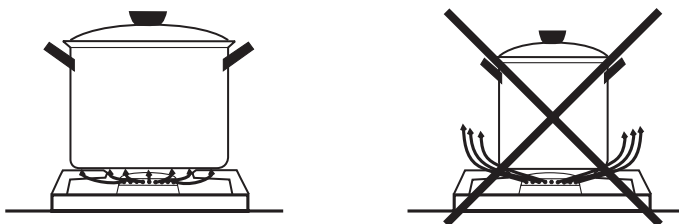
Se il valore di allacciamento del gas è fuori dell'ambito amesso, è vietato mettere in funzione l'apparecchio.

8. Altre informazioni tecniche

8.1 Indicazioni per la scelta delle pentole adatte

Con le pentole adatte si risparmiano tempo di cottura ed energia.

Scegliere il diametro di pentola adatto alle dimensioni del bruciatore.



Consigli sul diametro delle pentole:

Bruciatore potente:	22 - 24 cm
Bruciatore normale (solo GKS 644.0-54):	18 - 20 cm
Bruciatore di cottura*:	12 - 16 cm

*Sul bruciatore di cottura possono essere collocate anche pentole più piccole grazie all'apposito croce per pentole piccole.

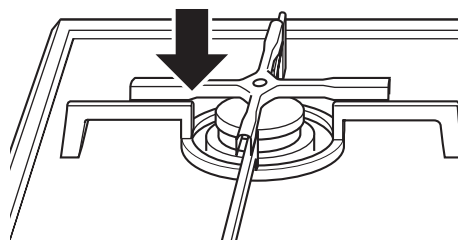
Indicazioni

- ♦ Per motivi tecnici che riguardano il gas non è consentito utilizzare rondelle di appoggio sui bruciatori.
- ♦ Utilizzando pentole di diametro adatto si evita che queste arrivino troppo vicino alle manopole di regolazione, evitando così anche il riscaldamento o il danneggiamento delle stesse.
- ♦ Non utilizzare pentole troppo piccole su un bruciatore troppo grande. In molti casi ciò porta ad un'inutile perdita di energia.
- ♦ Una volta accesa la fiamma, tenerlo brevemente premuto (max. 10 secondi), fino a che la fiamma continua a bruciare automaticamente anche se si rilascia il regolatore
- ♦ Evitare di far funzionare a vuoto.

Croce per pentole piccole

Tale croce può essere posizionato sul bruciatore di cottura per poter usare anche pentole più piccole in modo sicuro.

Le aperture di aerazione nella superficie di cottura non devono essere coperte.



8.2 Pulizia e cura

- ◆ Pulire la superficie di cottura con un panno umido e un po' di detersivo liquido normalizzato dopo ogni utilizzazione. In seguito asciugarla bene per mezzo di un panno asciutto.
- ◆ Per la pulizia non utilizzare detergenti o strumenti aggressivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.
- ◆ Incrostazioni causate da cibi traboccanti devono essere innanzitutto ammorbidite per mezzo di un panno bagnato, quindi asportate per mezzo di un raschietto per vetro. Zucchero e materiale plastico bruciato devono essere asportati subito con precauzione dalla superficie ancora calda.
- ◆ Pulire la superficie in vetroceramica una volta alla settimana per bene, perchè viene formata una patina protettiva sulla superficie e vien facilitata la pulizia quotidiana. Vi preghiamo di rispettare le corrispettive istruzioni delle ditte produttrici di detersivi e sostanze detergenti. Anche macchie resistenti possono essere trattate per mezzo di sostanze detergenti normalizzate. Dopo di ciò pulire la superficie con sufficiente quantità d'acqua e asciugarla bene per mezzo di un panno morbido.

8.3 Copribruciatore / croce per pentole piccole

- ◆ Per la pulizia non utilizzare detergenti o strumenti aggressivi, come lana d'acciaio, lana d'acciaio saponificata, spugne metalliche o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.
- ◆ Lasciare raffreddare i bruciatori prima di pulirli.
- ◆ Pulire il copribruciatore/croce per pentole in acqua calda. Lasciare poi asciugarli bene.
- ◆ Non trattare mai i componenti del bruciatore con soda o con detergenti contenenti cloro. Si raccomanda di utilizzare unicamente detergenti neutri o detergenti per il lavaggio manuale delle stoviglie per la pulizia del forno.
- ◆ Ricollocando il copribruciatore fare attenzione che i perni si incastrino negli incavi.
- ◆ Evitare che lo sporco bruci. Ammorbidire lo sporco forte e i resti di cibi bruciati prima della pulizia.