

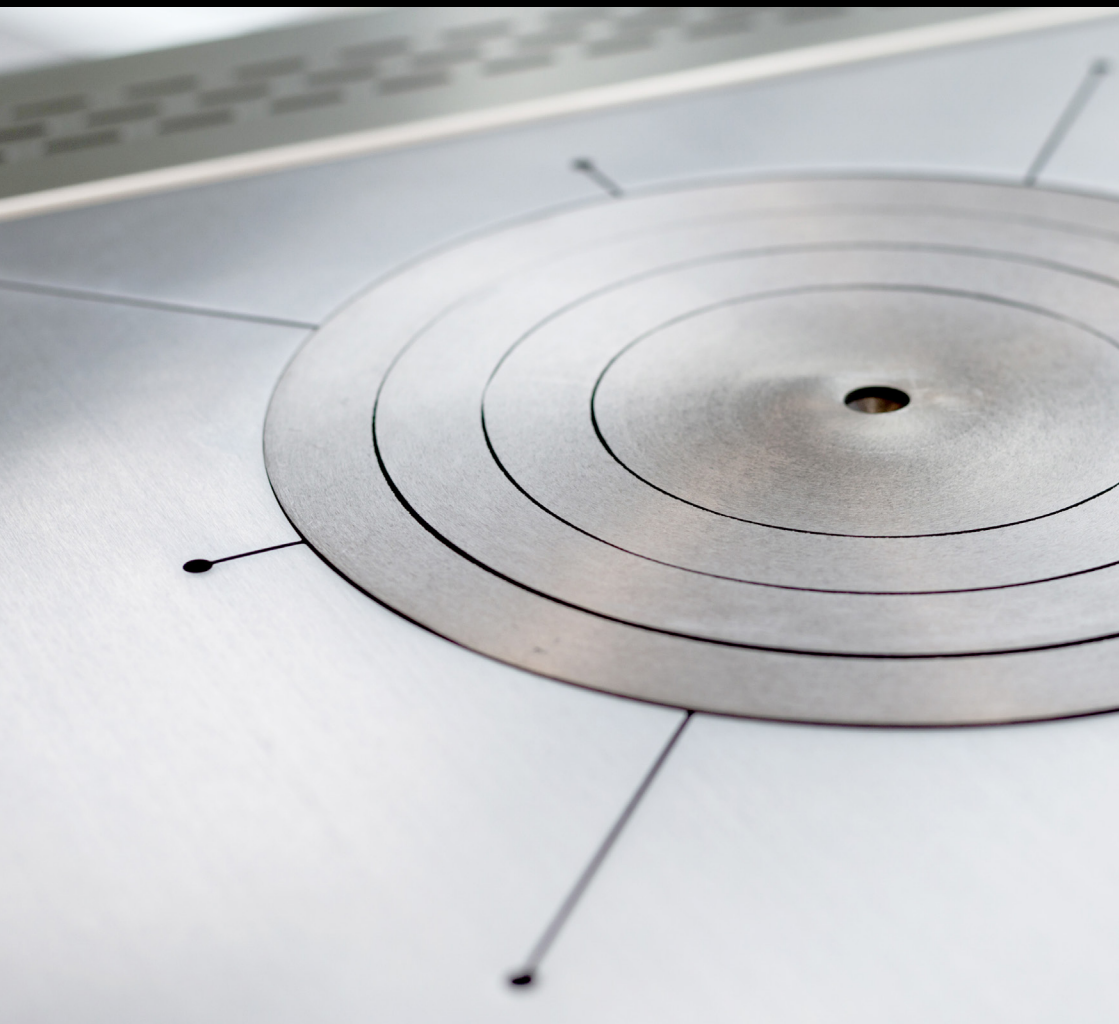


Manutenzione e pulizia della piastra

Reinigung und Pflege der Herdplatte

Plate cleaning and maintenance

Entretien et nettoyage de la plaque



RIZZOLI®



Pulitore piastre
Herdputz
Plate cleaner
Nettoyant plaque

Olio salvapiastre
Pflegeöl für Herdplatte
Oil for Plate care
Huile d'entretien plaque

Spugnetta abrasiva
Scheuerschwamm
Abrasive sponge
Éponge abrasive

La piastra radiante in acciaio speciale della cucina necessita di regolare manutenzione. In dotazione con la cucina sono forniti alcuni prodotti esclusivi, specificamente studiati, per la pulizia e la manutenzione della piastra: l'**olio salvapiastre**, il **pulitore piastre** e la **spugnetta abrasiva**. Per i metodi di utilizzo è opportuno fare riferimento alle istruzioni riportate sui barattoli. In ogni caso deve essere assolutamente evitata la pulizia con acqua.

Prime accensioni

Di fabbrica le piastre sono trattate con olio protettivo non acido anti corrosione, che deve essere rimosso con la prima accensione utilizzando un panno. Con le prime accensioni la piastra potrebbe emettere un leggero odore, dovuto ai residui dell'olio protettivo.

Dopo le prime accensioni la piastra tende a scurirsi assumendo un colore rosso-bluastro in corrispondenza delle zone di massima esposizione al calore. Con le successive accensioni questa colorazione si propaga per tutta la piastra assumendo un colore brunito. Qualora si desiderasse accelerare il processo di brunitura, per le prime 4-5 accensioni, è possibile stendere con un panno o pennello un leggero strato di **olio salvapiastre**.

Olio salvapiastre

Con l'utilizzo quotidiano della cucina l'olio protettivo presente sulla piastra viene a poco a poco eliminato. Per ripristinare lo strato protettivo è necessario trattare la piastra con un leggero strato di **olio**

salvapiastre, utilizzando per la stesura un pennello o un panno.

Quando la cucina non viene utilizzata per un lungo periodo oppure nei mesi estivi è necessario stendere uno strato di olio per proteggere la piastra e preservarla dall'umidità evitando così la comparsa di macchie rugginose.

Pulitore piastra

La pulizia della piastra va effettuata dopo ogni utilizzo che abbia portato della sporcizia o dell'umidità sulla piastra. In alcuni casi, il contatto prolungato con l'umidità o acqua, può portare alla comparsa di qualche piccola macchia rugginosa.

Per la pulizia generale è sufficiente strofinare la piastra (rispettando la direzione della satinatura dell'acciaio) con la spugnetta abrasiva imbevuta di prodotto pulitore piastre. Se la macchia di ruggine è stata trascurata, potrà essere necessario un passaggio con la spugnetta a secco o con carta abrasiva a grana fine.

Una volta terminata la pulizia con il **pulitore piastre** stendere uno strato di **olio salvapiastre**.

Raccomandazioni

- E' fondamentale accertarsi che i tagli di dilatazione presenti sulla piastra e le fessure tra la piastra ed il telaio non vengano ostruiti in alcun modo da sporcizia o residui di altre lavorazioni, per evitare che la piastra subisca delle deformazioni permanenti.

-A cucina fredda, si consiglia, di rimuovere tutte le pentole e i bollitori che potrebbero mantenere dell'umidità sulla piastra.



Die Stahl-Herdplatte des Holzherdes erfordert eine regelmäßige Reinigung und Pflege. Zum Lieferumfang des Holzherdes gehören einige exklusive, speziell für die Reinigung und Pflege der Herdplatte entwickelte Produkte: **Herdputz-Reinigungsmittel**, **Pflegeöl** und **Scheuerschwamm**. Die Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den entsprechenden Produkten. Die Herdplatte sollte auf keinen Fall mit Wasser gereinigt werden.

Erste Inbetriebnahmen

Die Herdplatten sind von Werk aus mit einem nicht säurehaltigen Rostschutzöl vorbehandelt, das anhand eines Lappens vor der ersten Inbetriebnahme entfernt werden muss. Die ersten Male kann beim Anheizen ein leichter Geruch entstehen, der durch die Rückstände des Schutzöls verursacht wird.

Der Bereich der Platte, der der Hitzeeinwirkung am stärksten ausgesetzt ist, tendiert anfangs dazu, sich bläulich-rot zu färben. Mit der Zeit nimmt die Platte einen schönen, einheitlich gebräunten Farbton an. Wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen möchten, tragen Sie bei den ersten 4-5 Mal öfters eine dünne Schicht des **Pflegeöls** mit einem Lappen oder Pinsel auf.

Pflegeöl für die Herdplatte

Durch den täglichen Gebrauch des Herdes wird das Schutzöl auf der Herdplatte nach und nach abgetragen. Zur Wiederherstellung der Schutzschicht einfach ein bisschen **Pflegeöl** mit einem Pinsel oder einem Zeitungspapier auftragen.

Wird der Herd längere Zeit oder während der Sommermonate nicht benutzt, ist es notwendig, die Herdplatte mit dem **Pflegeöl** zu behandeln, um sie optimal gegen Feuchtigkeit zu schützen und somit die Bildung von Rostflecken zu vermeiden.

Herdputzmittel - Reinigung der Herdplatte

Die Reinigung der Herdplatte muss nach jedem Gebrauch erfolgen, da sich Feuchtigkeit und Schmutzrückstände darauf ansammeln können. Wenn länger Feuchtigkeit oder Wasser auf der Herdplatte verbleibt, können sich in manchen Fällen kleine Rostflecken bilden.

Zur generellen Reinigung der Herdplatte verwendet man das **Herdputzmittel** und den **Scheuerschwamm** und reinigt diese stets in Richtung der Bürstung. Sollte sich auf der Herdplatte schon seit längerer Zeit ein Rostfleck befinden, kann es erforderlich sein, diesen mit dem trockenen **Scheuerschwamm** oder mit feinem Schmirgelpapier abzuschleifen.

Nach erfolgter Reinigung mit dem **Herdputzmittel** sollte eine dünne Schicht des **Pflegeöls** aufgetragen werden.

Tipps

-Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten auf der Herdplatte und zwischen Platte und Herdrahmen keinesfalls durch Schmutz oder andere Rückstände verstopft werden, da sich diese dadurch verformen könnte.

-Wenn die Herdplatte kalt ist, sollten alle Kochtöpfe und Pfannen entfernt werden, da sich durch diese Feuchtigkeit darauf bilden könnte.



Radiating plates in special steel need regular maintenance. Together with the cooker are given three exclusive products, studied for the cleaning and the maintenance of the plate: the **oil for plate care**, the **plate cleaner** and the **abrasive sponge**. On how to use them please read the instructions written on the packages. In any case, cleaning with water must be avoided.

First lightings

The plates are all worked in with non acid anti-corrosion oil that shall be removed with the first lighting using a rag. With the first lightings the plate could issue some smell, caused by the residuals of the protective oil.

After the first lightings the plate trends slowly to burnish with a red-blue colour in correspondence of the most exposed to heating areas. With the follow-

ing lightings this effect spreads all over the plate becoming a burnished colour. If you want to accelerate the process, for the first 4-5 lightings, it is possible to spread a light layer of **oil for plate care** with a rag or a brush.

Oil for plate care

With the continuous use of the cooker the protective oil on the plate is slowly deleted. To restore the protecting layer treat the plate with little **oil for plate care**, using for the spreading a brush or some newspaper.

When the cooker has not been used for a long time or in the summer months it is suggested to treat the plate with the oil for plate care to protect it against moisture avoiding the appearance of rusty stains.

Plate cleaner

The cleaning of the plate must be done after every use that had caused dirt or moisture on the plate. In some

cases, the continuous contact with moisture or water may cause the appearance of little rusty stains, For the general cleaning it is enough to wipe the plate (respecting the steel satin finish wise) with the abrasive sponge soaked with plate cleaner product. If the rusty stain has been neglected, it could be necessary a light spreading with the dry sponge or with subtle grain abrasive paper.

Once the cleaning with the **plate cleaner** is finished,

spread a layer of **oil for plate care**.

Recommendations

-It is essential to be sure that the expansion cuts and the hole between the plate and the frame are not obstructed by dust or by other residuals otherwise the plate could suffer permanent deformations.

-When the cooker is cold, it is suggested to remove all the pans and boilers that could keep moisture on the plate.

 La plaque radiante en acier spécial nécessite un entretien régulier. Votre cuisinière est livrée avec des produits exclusifs, spécialement conçus pour le nettoyage et l'entretien de la plaque: un flacon d'**huile de protection**, un flacon de **nettoyage** et une **éponge abrasive**. Pour l'utilisation de ces produits, reportez-vous aux instructions étiquetées sur les flacons. Évitez toujours de nettoyer la plaque à l'eau.

Premières utilisations

Les plaques sont livrées traitées à l'huile neutre anti-corrosion, qui doit être éliminée après la première utilisation à l'aide d'un chiffon. Au fur et à mesure des utilisations, la plaque radiante pourrait émettre une légère odeur due aux résidus de l'huile protectrice. Dès les premières utilisations la plaque peut foncer en prenant une couleur rouge-bleuâtre en correspondance des parties exposées à une chaleur plus élevée. Les plaques de cuisinières prennent ensuite une couleur brune qui s'étend progressivement. Si vous souhaitez accélérer le phénomène, pour les premières 4-5 utilisations vous pouvez étendre un léger film d'**huile** à l'aide d'un chiffon doux.

Huile de protection

Avec l'utilisation quotidienne de la cuisinière, l'huile de protection s'élimine progressivement. Pour reconstruire la protection, il suffit d'appliquer un léger film d'**huile** à l'aide d'un chiffon doux. Avant une longue

période d'inutilisation de votre cuisinière, nous vous conseillons d'appliquer un film d'huile protectrice, de manière à préserver l'état de la plaque dans les meilleures conditions tout en évitant l'apparition de marques de rouille.

Flacon de nettoyage

La plaque radiante doit être soigneusement nettoyée après chaque phase d'utilisation qui a pu apporter humidité ou salissure. La présence d'humidité prolongée peut faire apparaître quelques taches d'oxydation (rouille).

Pour le nettoyage il vous suffit de frotter la plaque (tout en respectant le sens du satinage) avec un chiffon rugueux imbibé du produit de nettoyage. Si la tâche a été négligée ou est incrustée, il pourra être nécessaire de l'éliminer avec l'éponge abrasive ou un papier émeri à grain très fin.

Une fois terminé le nettoyage avec le produit, appliquez un film d'**huile** protectrice.

Recommandations

Assurez-vous en toute circonstance que les découpes et les espaces de dilatation autour de la plaque soient toujours maintenus propres, ceci pour permettre une libre dilatation de la plaque et empêcher toute déformation de celle-ci.

Sur cuisinière froide, retirez tout ustensile susceptible de maintenir de l'humidité sur la plaque (casserole, bouilloire...).



RIZZOLI®

FIRE SINCE 1912

Unica sede - Zona Artigianale 1, Frazione San Lugano
39040 Trodena nel Parco Naturale (BZ) - Italia

Tel. +39 0471 887551

info@rizzolicucine.it - www.rizzolicucine.it



A company from
SÜDTIROL