IK 35dp



105.836S

V1/1009

1. Informazioni generali **50**
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo 50
1.2 Spiegazione dei simboli 50
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia 51
1.4 Difesa dei diritti d'autore 51
1.5 Dichiarazione di Conformità 51

2. Sicurezza **52**
2.1 Informazioni generali 52
2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio 52-53
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso 53

3. Trasporto, imballaggio e immagazzinamento **54**
3.1 Controllo della fornitura 54
3.2 Imballaggio 54
3.3 Immagazzinamento 54

4. Parametri tecnici **55**
4.1 Dati tecnici 55
4.2 Pannello di controllo 55

5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura **56**
5.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione 56
5.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza 57-58
5.3 Recipienti adeguati e non adeguati 58-59
5.4 Posizionamento e collegamento dell'apparecchiatura 59
5.5 Esercizio dell'impianto 60-62

6. Pulizia e manutenzione **62**
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 62
6.2 Pulizia 62
6.3 Indicazioni riguardanti la sicurezza durante la manutenzione 63

7. Risoluzione dei problemi **63**

8. Smaltimento **64**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli. Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro. Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



AVVERTIMENTO!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e/o guasti.



CONSIGLIO!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.



AVVERTENZA! Superficie esterna rovente!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo. Nel caso di dubbi Vi preghiamo di contattare il produttore.

CONSIGLIO!

Prima di iniziare qualunque lavoro, e in particolare prima di avviare l'apparecchiatura, bisogna leggere attentamente il presente manuale. Il produttore non risponde dei danni e dei danneggia-menti derivanti dalla mancata osservanza delle informazioni contenute nel manuale di utilizzo.

Il manuale di utilizzo va conservato presso l'apparecchiatura. Inoltre deve essere accessibile a tutte le persone che lavorano con l'apparecchiatura. Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

CONSIGLIO!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di Conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE.

In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

2.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l’utilizzo dell’apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

AVVERTIMENTO!

- L’apparecchio non è destinato all’utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l’apparecchio.
- I bambini dovrebbero trovarsi sotto sorveglianza, per avere la certezza, che non giocano con l’apparecchio.
- Il presente manuale di utilizzo va conservato con cura. Nel caso di trasferimento dell'apparec-chiatura a terze persone, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo.
- Tutti gli utilizzatori devono attenersi alle informazioni contenute nel presente manuale di utilizzo, e rispettare le indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata solo in ambienti chiusi.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso. Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

La cucina ad induzione è destinata **solamente** alla preparazione e al **riscaldamento** dei prodotti alimentari con l’uso dei opportuni recipienti.

Non usare **la cucina ad induzione** per:

- riscaldamento degli ambienti;
- riscaldamento e scaldamento dei liquidi infiammabili, nocivi per la salute, facilmente passanti in stato gassoso o liquidi e materiali simili;
- riscaldamento delle lattine chiuse. Le lattine potrebbero esplodere; in ogni caso prima rimuovere il coperchio.

AVVERTIMENTO!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.
La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e immagazzinamento

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparec-chiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale. L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

CONSIGLIO!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Immagazzinamento

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

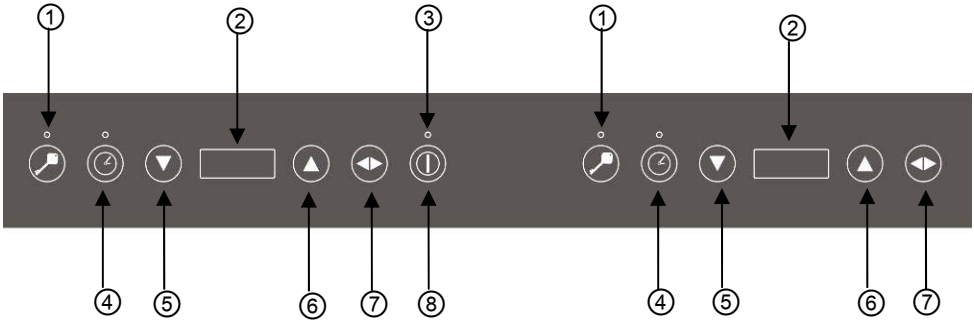
4. Parametri tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome	Cucina ad induzione IK 35dp
Numero d'ordine:	**105.836S**
Costruzione:	Piano di cottura - ceramica, Rivestimento – materiale sintetico
Gamma temperature:	da 60° C a 240°C
Alimentazione:	230 V ~ 50 Hz 3500 W
Gradi di potenza:	10 (500 – 2000 W / 600 – 1500 W)
Misure:	larg. 610 x prof. 370 x alt. 60 mm
Peso:	5,9 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

4.2 Pannello di controllo



1. Pulsante di blocco
2. Indicatori LED
3. Spia d'introduzione
4. Pulsante regolazione timer ( )
5. Pulsante selezione ▲: aumenta il tempo, la temperatura o la potenza
6. Pulsante selezione ▼: diminuisce il tempo, la temperatura o la potenza
7. Pulsante selezione ◀▶: per i livelli di potenza o temperatura
8. **Interruttore acceso/spento**

5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura

5.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle cucine ad induzione all'avvolgimento della matassa del tubo sotto il vetro viene portata la tensione elettrica. Si producono i campi magnetici che in conseguenza dell'effetto fisico direttamente riscaldano la pentola.

Questo vuol dire il risparmio del tempo e dell'energia perchè non sono qui riscaldate prima come nei convenzionali campi di riscaldamento, l'elemento riscaldante è la superficie di cottura in vetro.

Un altro vantaggio è il tempo molto breve necessario per la cottura che è la conseguenza delle suddette caratteristiche tecniche.

Il flusso del calore cambia immediatamente con il cambio dell' impostazione e si può con tanta precisione regolarlo. La superficie di cottura ad induzione reagisce ai cambiamenti delle impostazioni così velocemente come la cucina a gas, in quanto l'energia raggiunge immediatamente la pentola non riscaldando prima degli altri materiali.

Le tecniche di induzione uniscono questa rapidità della reazione con il vantaggio sostanziale della corrente che rende possibile la dosatura precisa del flusso del calore.

Altri vantaggi della cucina ad induzione:

- Siccome la piastra è riscaldata solo indirettamente tramite il fondo del recipiente, il cibo bollente non può bruciarsi troppo, e sorge solo piccolo pericolo di scottature da parte dell'utente. Il riscaldamento della superficie in vetro è solo il risultato del recipiente da cottura scotto.
- Se l'apparecchio venisse messo in funzione senza la pentola o se la pentola fosse stata rimossa dall'apparecchio, l'apparecchio reagisce emettendo ripetutamente un segnale acustico e si spegne dopo ca. 30 secondi.
- L'apparecchio riconosce la presenza di pentola idone sulla piano di cottura. Se la pentola non fosse destinata all'uso su cucine ad induzione non avviene l'emanazione d'energia. L'apparecchio si spenge dopo ca. 30 secondi.
- Durante l'esercizio dell'impianto con la pentola vuota, il sensore di temperatura assicura l'immediato spegnimento.

5.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, corretta-mente installate. La spina dell'apparecchiatura non va estratta dalla presa tirandola per il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non può essere a contatto con oggetti caldi.

- Bisogna fare attenzione che il cavo di collegamento non venga a contatto né con fonti di calore, né con spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non può pendere dal tavolo o dal bancone.



AVVERTENZA! Superficie esterna rovente!

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcune sue parti si riscaldano. Bisogna operare con prudenza nel toccare queste superfici, per evitare lesioni corporee. La cucina ad induzione in se stessà non produce durante il processo di cottura il calore. Comunque, la temperatura del recipiente riscalda la superficie di cottura!

- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- Non si deve inclinare l'impianto.



PERICOLO! Pericolo di folgorazioni!

Non mettere nei fori di ventilazione (l'aria in arrivo e di ritorno) nessun oggetto né fili in ferro. Questo può causare le folgorazioni.

- Non spostare la cucina ad induzione durante il processo di cottura o durante il processo di cottura o con il recipiente scotto sulla superficie di cottura.
- Non usare l'apparecchio per riporvi oggetti sopra. Non collocare su di esso ad escontenitori vuoti.
- Non mettere sulla superficie di cottura nessun attrezzo da cucina metallico, coperchi, coltelli od altri oggetti in metallo. Se l'impianto sarà acceso, questi oggetti potrebbero subire il riscaldamento.
- Si ricorda che oggetti indossati come anelli, orologi, ecc. possono diventare roventi se si trovano vicino alla piano di cottura.

- La superficie esterna di cottura è realizzata in vetro resistente ai cambi di temperatura. In caso di danneggiamento anche se sarà solo piccolo graffio, immediatamente scollegare l'impianto dalla corrente ed avvertire il servizio di assistenza clienti.
- Durante l'esercizio dell'immpianto non mettere sulla superficie di cottura nessun impianto magnetizzante, come p.es.carte di credito, cassette ecc.
- Per evitare il surriscaldamento, non porre sulla superficie esterna delle carte in alluminio o delle piastre metalliche.
- Non tenere in prossimità dell'impianto nessun materiale infiammabile, acido o alcalino perchè potrebbero accorciare la vita dell'impianto e durante l'accensione può sorgere il pericolo di esplosione.
- I testi scentifici hanno mostrato, che le cucine ad induzione non sono pericolose. Tuttavia, le persone, che portano cardiostimolatore, dovranno essere durante il lavoro dell'impianto a distanza almeno di 60 cm da esso.



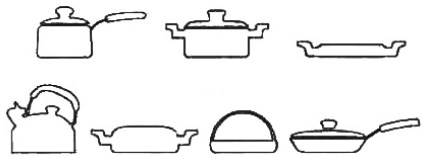
PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee. Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica, con i parametri di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti! Vanno rispettate le indicazioni riguardanti la sicurezza!

5.3 Recipienti adeguati e non adeguati

Recipienti adeguati

- o acciaio o ghisa smaltata;
- o ferro, acciaio o ghisa non smaltata;
- o acciaio nobile 18/0 ed alluminio, se è segnalato comeadibito all'induzione (tenete presente le marchiature sulle pentole).



Per il buon funzionamento tutte le pentole e padelle devono avere il fondo piatto, magnetico (il magnete deve tenerlo). Per ottenere i migliori risultati raccomandiamo le pentole e padelle dal diametro tra 12 e 24 cm.

Per esempio
Pentole ad induzione, completo 9- pezzi
Acciaio cromato-nichelato ● bordo lucidato ● maniglie non scaldanti

4 pentole con i coperchi

2,0 litri ● Ø 16 cm ● alt. 10,0 cm
2,7 litri ● Ø 18 cm ● alt. 11,0 cm
5,1 litri ● Ø 24 cm ● alt. 11,5 cm
6,1 litri ● Ø 20 cm ● alt. 20,0 cm

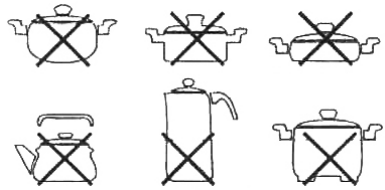
1 padella

2,8 litri ● Ø 24 cm ● alt. 6,5 cm

Bartscher N° Art. A130.442

Recipienti non adeguati

- o pentole / padelle con il diametro meno di 12 cm;
- o ceramica, vetro,
- o acciaio nobile, alluminio, bronzo o rame a meno meno che non siano chiaro indicate come adeguate per le cucine ad induzione;
- o recipienti con piedini;
- o recipienti con il fondo convesso;



! ***AVVERTIMENTO!***

Usate, per favore, solo recipienti per cottura, che sono chiaramente indicate come idonee alle cucine ad induzione.

Se la cucina dovesse riconoscere un'eccessiva declinazione magnetica del contenitore, a ciò seguirebbe un calo di potenza. Questo può azionare il blocco contro il surriscaldamento. Non usare contenitori d'alluminio, di bronzo o materiali non metallici.

5.4 Piazzamento ed allacciamento dell'impianto

- Innanzitutto l'apparecchiatura va disimballata e vanno eliminati tutti i materiali di imballaggio.
- Posizionare l'atrezzo sul terreno piano e sicuro che reggerà il peso dell'attrezzo e che non sia sensibile al calore.
- E` **ASSOLUTAMENTE** vietato porre l'apparecchiatura su una superficie infiammabile (come ad esempio: tovaglie, tappeti, ecc.)
- E' vietato porre l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, di forni elettrici, di caldaie di riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non bloccare o coprire il foro di ventilazione, questo funziona come fuga e presa d'aria per l'apparecchio. Mantenere una distanza non inferiore ai 5-10 cm tra l'apparecchio ed eventuali pareti o altri oggetti.
- Non collocare la cucina ad induzione in prossimità di impianti ed oggetti, che sono sensibili al funzione del campo magnetico (p.es. radio, televisore, registratore a casette ecc..).
- Il circuito elettrico all'interno della presa deve essere in grado di sopportare una corrente di almeno 16A. Collegare l'apparecchio direttamente alla presa nel muro; è vietato usare prolunghe o ciabatte multiple.
- Collocare l'apparecchio in modo che non blocchi l'accesso alla presa ed in caso di necessità consenta il rapido scollegamento dell'apparecchio dalla rete.

5.5 Utilizzo (entrambe le piastre riscaldanti)

- Inserire la spina in una presa della corrente singola, idonea.
- Si accende la spia d'introduzione posta sopra l'**interruttore acceso/spento** ⏻ e l'apparecchio emette un segnale acustico. L'apparecchio si trova ora in modalità di standby.
- Collocare una pentola idonea per la cottura al centro del piano di cottura prescelto, che si intende usare.

Regolazione del livello di potenza

- Premere il pulsante ◀▶.

  Compare il livello di potenza impostato precedentemente **„5“** e l'apparecchio si accende.

  Con l'ausilio dei pulsanti di selezione ▼ o ▲ in qualsiasi momento può essere cambiata la regolazione nell'intervallo **1 – 10**. Il livello di potenza prescelto appare sul display LED della superficie riscaldante prescelta.

Livelli di potenza ed equivalente potenza per ogni piano riscaldante

Piano sinistro (500-2000 W)	(Piano destro 600-1500 W)
1 = 500 W	**funzionamento discontinuo (600 W funzionamento discontinuo)**
2 = 800 W	**(700 W funzionamento discontinuo)**
3 = 1000 W	**(800 W funzionamento discontinuo)**
4 = 1200 W	**(900 W funzionamento discontinuo)**
5 = 1400 W	**(1000 W)**
6 = 1550 W	**(1100 W)**
7 = 1600 W	**(1200 W)**
8 = 1800 W	**(1300 W)**
9 = 1900 W	**(1400 W)**
10 = 2000 W	**(1500 W)**

CONSIGLIO!
I dati riportati possono variare a seconda del tipo di pentola usata.

Regolazione della temperatura

- Se non si volesse modificare il livello di potenza, premendo i pulsanti ◀▶ si può passare alla modalità di regolazione della temperatura.

  Compare la temperatura impostata inizialmente **„120°C“** e l'apparecchio si accende.

  (Livelli di temperatura: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C**).

Con l'ausilio dei pulsanti di selezione ▼ o ▲ si può cambiare in qualsiasi momento la temperatura impostata nell'intervallo **60 – 240°C** ad intervalli di 20°C.

Sul display LED appare la temperatura prescelta.

L'apparecchio riscalda il prodotto e mantiene costante la temperatura impostata.
La regolazione della potenza avviene automaticamente.

CONSIGLIO!

Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione senza la pentola o se la pentola dovesse venire rimossa con l'apparecchio ancora in funzione, questo emette ripetutamente un segnale acustico e si spegne dopo ca. 30 secondi.

Regolazione del timer

Dopo la scelta del tipo di funzionamento (livello di potenza **o** temperatura) premere il pulsante ⏲. Sul display appare la cifra **„0"** e la spia LED del timer si accende.

Con l'ausilio dei pulsanti di selezione ▼ o ▲ è possibile impostare il tempo di funzionamento **ad intervalli di 5 minuti** (massimo 180 minuti). Il timer inizia il conto alla rovescia in minuti, l'indicatore LED dopo alcuni secondi ritorna alle informazioni iniziali.

Per controllare il tempo, quando questo ancora non è terminato, premere nuovamente il pulsante ⏲ questo appare di nuovo sul display LED.

Allo scadere del tempo l'apparecchio emette un segnale acustico e ritorna in modalità di standby.

CONSIGLIO!

Durante il funzionamento si può in qualsiasi momento modificare il tempo di cottura grazie ai pulsanti di selezione ▼ o ▲ . Grazie alla funzione di memoria di cui è dotata la cucina, il livello di potenza o temperatura rimangono invariati.

Qualsiasi modifica può essere apportata in qualsiasi momento. L'apparecchio funziona mantenendo i dati e le impostazioni digitati.

AVVERTIMENTO!

Non collocare sulla superficie riscaldante pentole vuote.

Il riscaldamento di pentole o padelle vuote attiva il blocco contro il surriscaldamento, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne.

Sul display appare l'informazione circa l'errore „E02".

In questo caso rimuovere dalla superficie riscaldante la pentola e lasciare raffreddare per alcuni minuti l'apparecchio. L'apparecchio riprende a funzionare senza ulteriori problemi.

- Controllare che il fondo delle pentole non righi la piano di cottura, anche se eventuali righe sulla piano di cottura non influiscono negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.
- **Una volta terminato il processo di cottura o di riscaldamento delle vivande estrarre la spina dalla presa (non basarsi soltanto sulla funzione di funzione di rilevamento della presenza di pentole)!**

Pulsante di blocco

L'apparecchio è dotato di due pulsanti di blocco (per ogni superficie riscaldante).

Si può premere questo pulsante una volta scelta la modalità di funzionamento (livello di potenza o temperatura), per memorizzare la funzione. La spia posta sopra il pulsante si accende ed indica che in quel momento non si possono azionare altri pulsanti.

Per eliminare il blocco premere nuovamente il pulsante per 2 secondi, fino a che la spia del pulsante di blocco si sarà spenta. Ora è possibile azionare tutti gli altri pulsanti.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **MAI** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.

! ***AVVERTIMENTO!***

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

6.2 Pulizia

- L'impianto va pulito regolarmente.
- La superficie di cottura passare con il panno morbido e umido con una soluzione del sapone delicato, non graffiante.
- Il panello di controllo passare con un panno morbido e la soluzione del sapone delicato.
- Bisogna usare esclusivamente i panni morbidi e **ASSOLUTAMENTE** evitare dei detergenti aggressivi che potrebbero graffiare il metallo.
- Dopo aver pulito l'impianto bisogna prendere il panno morbido ed asciutto ed asciugare e lucidare la superficie del riscaldatore.
- Prima di riporre l'impianto in qualche posto asciutto bisogna accertarsi che il riscaldatore è veramente pulito.

6.3 Indicazioni riguardanti la sicurezza durante la manutenzione

- o Controllare regolarmente lo stato di usara del cavo di alimentazione. Non usare l'apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- o Nel caso si presentino danneggiamenti o malfunzionamenti, bisogna rivolgersi ad un negozio specializzato o alla nostra assistenza tecnica. Rivolgere particolare attenzione alle indicazioni inerenti la ricerca di malfunzionamenti presenti al punto 7.
- o Le operazioni di manutenzione e riparazione possono essere condotte unicamente da personale qualificato, utilizzando accessori e parti di ricambio originali. **Non bisogna tentare di riparare l'apparecchiatura da soli.**

7. Risoluzione dei problemi

Segnalazione di errore	Causa	Rimedio
E01	• Impianto diventa troppo caldo (p.es. a causa di fori di ventilazione chiusi).	• Scoprire i fori di ventilazione. Lasciare l'impianto per alcuni minuti per raffreddamento, dopo l'impianto è di nuovo pronto al lavoro. Se dopo il raffreddamento la segnalazione dell'errore appare ancora sul display, contattare il commerciante.
	• Danneggiamento delle parti (p.es. transistore).	• Contattare il commerciante.
E02	• E' stata avviata la protezione contro il riscaldamento, l'impianto si spegne.	• Togliere la pentola dalla piastra. L'impianto lasciarlo per alcuni minuti per raffreddamento. Poi l'impianto si accende ed è pronto di nuovo al lavoro.
E03	• Breve sovratensione o bassa tensione	• Scollegare l'apparecchio dalla presa (estrarre la spina!). Dopo alcuni minuti ricollegare l'apparecchio.

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.



CONSIGLIO!



Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120