IK 3341



105940

Original-Bedienungsanleitung
V1/1015

ITALIANO

Indice

1. Sicurezza 68
1.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 68
1.2 Spiegazione dei simboli 70
1.3 Fonti di pericolo 71
1.4 Utilizzo secondo la destinazione d'uso 73
2. Informazioni generali 74
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia 74
2.2 Difesa dei diritti d'autore 74
2.3 Dichiarazione di conformità 74
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio 75
3.1 Controllo della fornitura 75
3.2 Imballaggio 75
3.3 Stoccaggio 75
4. Parametri tecnici 76
4.1 Dati tecnici 76
4.2 Presentación de las partes del dispositivo 76
5. Installazione 77
5.1 Posizionamento 77
5.2 Collegamento elettrico 77
6. Utilizzo 78
6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione 78
6.2 Stoviglie adeguate e non adeguate 78
6.3 Indicazioni sull'uso 80
7. Pulizia 86
8. Possibili guasti 87
9. Smaltimento 88

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

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

Prima di iniziare a utilizzare l’apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

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.

Qualora l’apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.

1. Sicurezza

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.

Tutte le persone che utilizzeranno l’apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l’uso.

1.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.
- L’apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi. **I bambini** non potranno giocare con l’apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**. **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell’apparecchiatura e del cavo di collegamento.

- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**
- 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.
- 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.
- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Non posare il cavo di alimentazione sulla moquette o su altri materiali infiammabili. Non coprire il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere posato nell'area di lavoro e non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai 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.
- L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.
- Durante l'uso, l'apparecchio non deve essere **mai** lasciato incustodito.
- Non spostare la cucina a induzione durante il processo di cottura o con pentole calde.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.

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.

 **PERICOLO!**

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

 **AVVERTIMENTO!**

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

 **SUPERFICIE 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!

 **PRUDENZA!**

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.

 **PRUDENZA! Campo magnetico!**

Questo simbolo indica che i campi magnetici presenti durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono provocare interferenze.

 **INDICAZIONE!**

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

1.3 Fonti di pericolo



PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Non utilizzare l'apparecchiatura quando il cavo di collegamento o la spina sono danneggiate, quando l'apparecchiatura non funziona correttamente o quando ha subito danni o cadute.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il rischio di fulminazione elettrica.
- Non collocare oggetti filiformi o utensili nelle fessure di ventilazione (ingresso e uscita dell'aria).
- Mai immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Estrarre la spina dell'apparecchiatura dalla presa,
  - quando l'apparecchiatura non è usata,
  - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchiatura.



PERICOLO! Rischio di soffocamento!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.



SUPERFICIE ROVENTE! Pericolo di ustione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Durante il lavoro la superficie di cottura si riscalda. Bisogna **ricordarsi** che la cucina a induzione stessa non produce calore durante la cottura, però la sua superficie è riscaldata dal calore delle pentole! **Al termine della cottura la superficie è calda. Non toccare!**
- Non collocare sul piano di lavoro utensili da cucina in metallo, coperchi, padelle, coltelli o altri oggetti metallici. Qualora l'apparecchiatura sia accesa, questi elementi potranno scaldarsi intensamente.

- Ricordarsi che gli anelli, gli orologi ed altri elementi simili, se posizionati in prossimità del piano di cottura, possono scaldarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, non posare pellicole in alluminio o piastre di metallo sul piano di cottura.



AVVERTIMENTO! Pericolo di incendio!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Evitare di riscaldare a lungo oli e grassi! L'olio o il grasso surriscaldati possono infiammarsi rapidamente. In caso di ignizione sul piano di cottura, spegnere l'apparecchiatura e soffocare le fiamme con un grande coperchio, un piatto o un panno umido. **Non spegnere mai il fuoco con l'acqua!** Una volta che la fiamma sarà spenta, attendere che le stoviglie sul piano di cottura si raffreddino, e garantire l'afflusso di una quantità adeguata di aria fresca.



AVVERTIMENTO! Pericolo di esplosione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Nelle vicinanze dell'apparecchiatura non dovranno trovarsi recipienti infiammabili (facilmente infiammabili) in plastica né sostanze acide o basiche, poiché la loro presenza può ridurre il periodo di vita dell'apparecchiatura stessa e comportare il rischio di deflagrazione al momento dell'accensione.
- Sul piano di cottura ad induzione, non scaldare confezioni chiuse (ad es. scatolette contenenti conserve). A causa della sovrappressione, i contenitori o le scatolette possono esplodere (rompersi). Per scaldare una scatoletta di conserva, si consiglia di aprire la lattina e di posizionarla all'interno di un tegame con una piccola quantità d'acqua, che andremo a collocare sul piano di cottura.



PRUDENZA! Pericolo dovuto al campo magnetico!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Gli oggetti magnetici (carte di credito, supporti di dati o calcolatori) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura accesa. Il loro funzionamento può essere disturbato dal campo magnetico.
- Non aprire il pannello inferiore!
- Fare attenzione affinché le stoviglie da cucina siano sempre collocate al centro del piano di lavoro, in modo tale che i fondi delle stoviglie stesse possano intercettare i campi elettromagnetici nel miglior modo possibile.
- Le ricerche scientifiche mostrano che le cucine ad induzione non sono pericolose per la salute. Tuttavia. i portatori di pacemaker dovranno mantenere una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura accesa.

PRUDENZA!

Onde evitare l'eventuale danneggiamento dell'apparecchiatura, seguire le indicazioni riportate a seguire.

- Per pulire la superficie, non utilizzare oggetti affilati o detergenti abrasivi.
- L'apparecchiatura non potrà essere trattata come una mensola. Non utilizzarla per appoggiare stoviglie vuote.
- Il piano di cottura è realizzato in un vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento (anche in presenza di piccole crepe), staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica ed avvertire il servizio assistenza.

1.4 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.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

- → nei negozi, uffici o luoghi di lavoro simili;
- → nelle aziende agricole;
- → per clienti di alberghi, motel e altre abitazioni simili;
- → nelle caffetteria.

La cucina a induzione serve **soltanto** per **preparare e riscaldare** pietanze con l'utilizzo delle pentole adeguate.

La cucina a induzione non deve essere utilizzata tra l'altro per:

- riscaldare ambienti;
- scaldare e riscaldare liquidi o materiali ecc. infiammabili, nocivi per la salute e di facile evaporazione.

PRUDENZA!

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.

2. Informazioni generali

2.1 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.

INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

2.2 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.

INDICAZIONE!

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.

2.3 Dichiarazione di conformità

CE

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.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

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'apparecchiatura, 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.

INDICAZIONE!

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 Stoccaggio

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 a induzione IK 3341
N. art.:	**105940**
Materiale:	alloggiamento: materiale plastico, superficie di cottura: vetro
Livelli di potenza:	zona cottura: 1 – **1-10**, 2 – **1-5**, 3 – **1-10**
Livelli di temperatura:	60 ℃ - 240 ℃, a intervalli ogni 20 ℃
Regolazione di tempo:	fino 180 minuti, a intervalli ogni 1 minuto
Valori di allacciamento:	3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Carico massimo:	15 kg
Dimensioni:	larghezza 510 x profondità 485 x altezza 65 mm
Peso:	6,55 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

4.2 Presentación de las partes del dispositivo



1 Zona cottura **1**

2 Zona cottura **2**

3 Zona cottura **3**

4 Pannello di comando con display digitale

5 Alloggiamento

5. Installazione

5.1 Posizionamento

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.



PRUDENZA!

  - Non rimuovere **mai** la targhetta nominale ed i cartelli di avvertimento dall'apparecchiatura.

- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile e piana, impermeabile ed asciutta, resistente alle alte temperature.
- **Non collocare** l'apparecchio in prossimità di fiamme aperte, forni elettrici, forni e altre fonti di calore.
- Si prega di non collocare **mai** l'apparecchio su una superficie combustibile.
- Non ostruire e non coprire la fessura di ventilazione che serve per l'aerazione e disaerazione dell'apparecchio. Questo potrebbe causare un surriscaldamento del dispositivo.
- Mantenere una distanza di almeno 5 - 10 cm dalle pareti combustibili ed altri oggetti.
- Non collocare il piano di cottura ad induzione in prossimità degli apparecchi e degli oggetti suscettibili ai campi magnetici (es: radio, televisori, ecc.).
- Collocare l'apparecchio in modo tale da che la presa di corrente sia a portata di mano, per poter scollare l'apaprecchio dalla rete elettrica, in caso d'emergenza.

5.2 Collegamento elettrico



PERICOLO! Rischio di fulminazione 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!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

- Il circuito della presa elettrica dovrà essere protetto con un fusibile da almeno 16A. La spina potrà essere collegata unicamente ad una presa a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni e prese multiple.

6. Utilizzo

6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle cucine a 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. 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.

6.2 Stoviglie adeguate e non adeguate

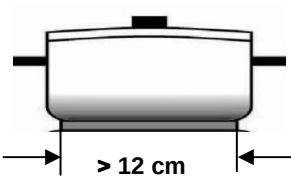
Stoviglie adeguate

- o Stoviglie in ferro;
- o Stoviglie in ferro smaltate;
- o Tegami/padelle in acciaio o in ghisa smaltata;
- o Tegami/padelle in ghisa;
- o Recipienti in acciaio nobile 18/0 ed alluminio, qualora siano contrassegnati come articoli adatti alle cucine ad induzione (controllare la descrizione del recipiente).



Dato il particolare funzionamento del fornello ad induzione, potranno essere utilizzate soltanto stoviglie con un fondo tale da consentire la magnetizzazione.

Per ottenere risultati migliori, utilizzare <u>solo</u> padelle/ pentole di diametro compreso tra 12 e 26 cm.



Per esempio
Bartscher 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

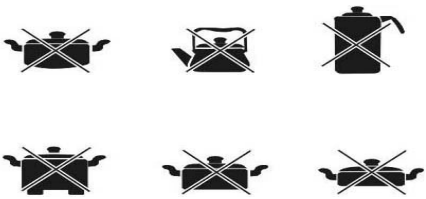
N. art.: A130442

1 padella

2,8 litri ● Ø 24 cm ● alt. 6,5 cm

Stoviglie non adeguate

- o Stoviglie con tegame convesso;
- o Stoviglie in alluminio, bronzo e rame. Fanno eccezione le stoviglie contrassegnate come articoli adatti alle cucine ad induzione;
- o Tegami/padelle di diametro minore a 12 cm;
- o Stoviglie provviste di piedini;
- o Stoviglie in ceramica;
- o Stoviglie in vetro;



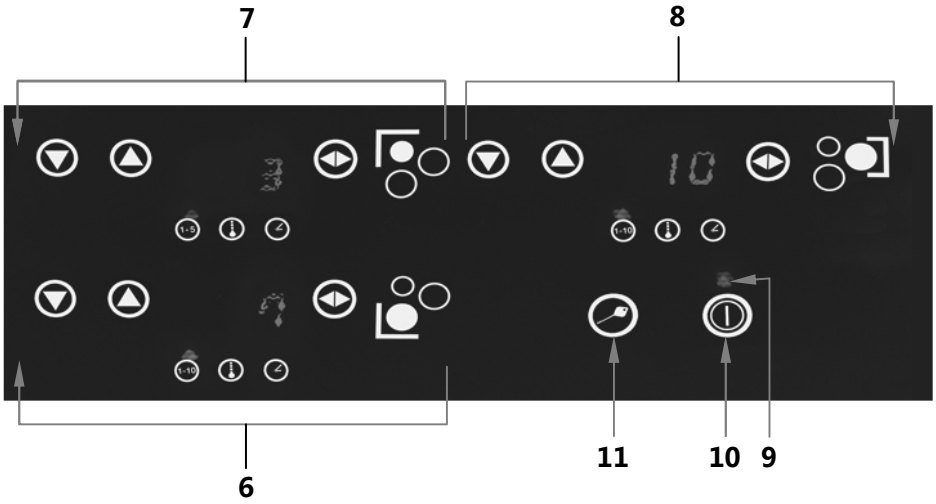
PRUDENZA!

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.

6.3 Indicazioni sull'uso

- Prima di utilizzare l'apparecchio, pulirlo come da istruzioni di cui al punto **7 "Pulizia"**.
- L'apparecchio è dotato di 3 zone cottura che possono essere utilizzate indipendentemente. Le impostazioni si effettuano tramite gli elementi di comando, separatamente per ogni zona di cottura.

Elementi di comando delle zone cottura



6 Elementi di comando, **zona cottura 1**

7 Elementi di comando, **zona cottura 2**

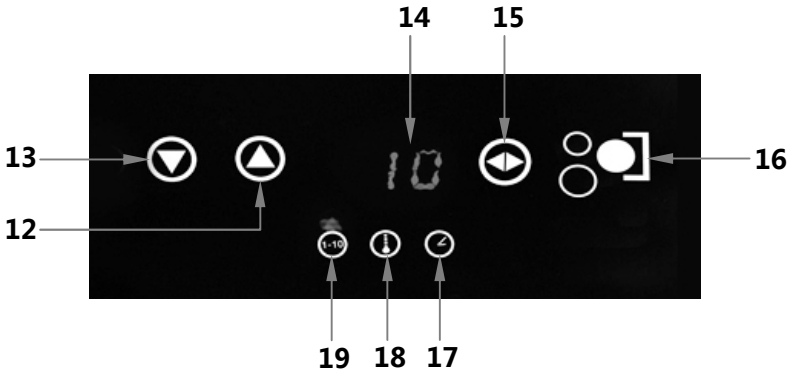
8 Elementi di comando, **zona cottura 3**

9 Diodo LED per la modalità **STANDBY**

10 Pulsante **ON/STANDBY**

11 Pulsante di blocco

Indicatori e pulsanti di funzione nel pannello di comando



12 Pulsante per aumentare potenza, temperatura o tempo

13 Pulsante per diminuire potenza, temperatura o tempo

14 Display digitale

15 Pulsante di selezione della funzione

16 Pulsante di selezione della zona cottura

17 Diodo LED per la modalità Timer

18 Diodo LED per la selezione del livello di temperatura

19 Diodo LED per la selezione del livello di potenza

Uso delle zone cottura

- L'apparecchio è dotato di 3 zone cottura che possono essere usate contemporaneamente o separatamente.
- Tramite alcuni appositi pulsanti per la scelta della zona cottura è possibile selezionare una o più zone:

Zona cottura 1 

Zona cottura 2 

Zona cottura 3 

- Le impostazioni vengono effettuate tramite gli elementi di comando, separatamente per ogni zona cottura.
- **La zona cottura 3** ha 10 livelli di potenza e può essere regolata indipendentemente da altre due zone cottura.
- **La zona cottura 1** e **la zona cottura 2** possono essere usate contemporaneamente o separatamente, con la condivisione della potenza di 2000 W.

Possibili impostazioni con l'uso contemporaneo delle zone cottura 1 + 2

Zona cottura	**Impostazioni del livello di potenza**									
Zona cottura 1	**10**	**9**	**8**	**7**	**6**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**
Zona cottura 2 (max.)	**0**	**0**	**2**	**3**	**4**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**

- In caso di uso **soltanto** della **zona cottura 1**, è possibile impostare il livello di potenza tra **1 – 10**.
- In caso di uso **soltanto** della **zona cottura 2**, è possibile impostare il livello di potenza tra **1 – 5**.
- In caso di uso contemporaneo delle **zone cottura 1** e **2**, l'apparecchio viene acceso con il livello di potenza **"5"** per ogni zona.
- Se per la **zona cottura 1** sarà attivato il livello di potenza superiore a **"5"**, il livello di potenza per la **zona cottura 2** sarà automaticamente diminuito in modo tale che la potenza totale sia di 10. I relativi livelli di potenza vengono visualizzati sui display digitali.
- Se il livello di potenza **per la zona cottura 1** è **inferiore a "5"**, allora per la **zona cottura 2** è possibile usare il livello di potenza massimo **"5"**.

Accensione dell'apparecchio

- Scegliere la zona cottura e posizionarci centralmente la pentola con la pietanza.

ATTENZIONE!

Non posizionare le pentole vuote sulle zone cottura. Il riscaldamento della pentola o della padella vuota comporta l'attivazione della protezione antisurriscaldamento e, successivamente, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.
Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore "E05".
Staccare l'apparecchio dalla presa (non tirare il cavo!), togliere la pentola dalla zona cottura e lasciar raffreddarsi l'apparecchiatura per alcuni minuti.
Successivamente posizionare sulla zona cottura la pentola o la padella con la pietanza e accendere l'apparecchio.

- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa singola con messa a terra. Viene emesso un segnale acustico.
- Sui display digitali delle singole zone cottura appaiono i simboli **"-L-"** o **"-H"**.
  Se la temperatura della zona cottura è inferiore a 50 °C sul display viene visualizzato il simbolo **"-L-"**. Se la temperatura della zona cottura è superiore a 50 °C viene visualizzato il simbolo **"-H-"**.
- L'apparecchio è in modalità standby.
- Premere il pulsante **ON / STANDBY** ⏻. Lampeggia il diodo LED per la modalità **STANDBY**.

INDICAZIONE!

Se entro 30 secondi da quando viene premuto il pulsante ⏻ non saranno effettuate ulteriori impostazioni, l'apparecchio torna automaticamente alla modalità STANDBY.

- Si spengono i simboli **"-L-" o "-H-"** per le relative zone cottura.
- Si accendono i diodi LED per i livelli di potenza 1-5 o 1-10 per la zona cottura selezionata e sul display digitale viene visualizzato il livello di potenza **"5"**, impostato in fabbrica. L'apparecchio è pronto per selezionare la funzione.

INDICAZIONE!

Per far evaporare o cucinare le pietanze (temperatura max. 170 °C) occorre selezionare uno dei livelli di potenza.

Per scottare o friggere (temperatura max. 240 °C) o ccorre selezionare uno dei livelli di temperatura (60 °C - 240 °C).

Impostazioni

❖ Impostazioni di potenza

- Dopo aver selezionato la modalità di potenza, con pulsanti ⊖ o ⊕ impostare il livello di potenza richiesto. Il livello di potenza selezionato sarà visualizzato sul display digitale riferito ad una data zona cottura.
- Con pulsanti ⊖ e ⊕ in ogni momento è possibile cambiare l'impostazione.

❖ Regolazione di temperatura

- La temperatura può essere regolata indipendentemente per ogni zona cottura.
- Per passare alla modalità di regolazione della temperatura, premere il pulsante di funzione ◈ per la data zona cottura. Sul display digitale sarà visualizzata la temperatura (impostata in fabbrica) **"120 ℃"** e si accenderà il diodo LED per il livello di temperatura ⓘ.
- Con pulsanti ⊖ e ⊕ in ogni momento è possibile cambiare l'impostazione ogni 20 ℃ nel range tra 60 – 240 ℃.

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

- L'apparecchio riscalda le pietanze pronte e mantiene la temperatura impostata. La potenza viene regolata automaticamente.

❖ Impostazioni di tempo

- Dopo aver impostato il livello di potenza o di temperatura, premere nuovamente il pulsante ◈ per passare alle impostazioni di tempo.

  Si accenderà il diodo LED per la modalità di impostazioni di tempo ◷, e sul display digitale sarà visualizzato lo **"0"**.
- Con il pulsante ⊕ è possibile **aumentare** il tempo di lavoro **ogni 5 minuti** (5, 10, 15, …) fino al valore massimo di 180 minuti.
- Con il pulsante ⊖ è possibile **limitare** il tempo **ogni minuto**.
- Il tempo di lavoro selezionato scade a intervalli di 1 minuto. Il tempo rimasto viene visualizzato sul display digitale.
- Alla scadenza del tempo impostato, viene emesso il segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby.

INDICAZIONE!

Durante il lavoro in modalità Timer, in ogni momento con pulsante ▼ o ▲ è possibile cambiare le impostazioni di tempo.

Grazie alla memoria dell'apparecchio, il livello di potenza impostato in riferimento ad una data temperatura rimarrà invariato. Nello stesso modo è possibile cambiare il livello di potenza relativo al livello di temperatura, senza dover cambiare le impostazioni di tempo.

❖ **Pulsante di blocco**

- L'apparecchio è dotato del pulsante di blocco .
- Questo pulsante può essere premuto dopo aver scelto la modalità di lavoro (livello di potenza o di temperatura), per prevenire le eventuali modifiche.
- Premere e mantenere premuto il pulsante di blocco , fino all'accensione del diodo sopra il pulsante.
- Dopo aver premuto questo pulsante l'apparecchio lavora con le impostazioni effettuate, e **tutti i pulsanti** sul pannello di comando (tranne il pulsante **ON / STANDBY**) rimangono bloccati e **non** possono reagire alla pressione. In questo modo è possibile prevenire i cambiamenti indesiderati dei valori impostati.
- Il pulsante di blocco svolge la funzione di sicurezza bambini. L'apparecchio non può essere acceso da un bambino.
- Per togliere il blocco, premere e mantenere premuto il pulsante fino allo spegnimento del diodo. Dopo è nuovamente possibile usare tutti i pulsanti.

Spegnimento dell'apparecchio

- Per spegnere le singole zone cottura, premere il relativo pulsante , o .
- **Al termine della cottura o del riscaldamento, spegnere l'apparecchio con il pulsante ON / STANDBY e togliere la spina dalla presa (non tirare il cavo!).**

7. Pulizia



PRUDENZA!

Prima di procedere alla pulizia, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la presa!).

L'apparecchiatura non è predisposta per il risciacquo con getti d'acqua diretti. Per questo motivo, le operazioni di pulizia non potranno essere effettuate con getti d'acqua sotto pressione!

Fare attenzione affinché l'acqua non entri all'interno dell'apparecchio.

- L'apparecchio deve essere pulito regolarmente.
- La superficie di cottura e l'alloggiamento possono essere puliti con un panno morbido e umido, imbevuto di detergente delicato e non abrasivo.
- Usare soltanto panni morbidi. Non usare mai detergenti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Le aperture di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio devono essere sempre pulite e spolverate. Se necessario, pulirle (es. con pennello o ventola).
- Per pulire l'apparecchio non usare **mai** detergenti contenenti benzina o solventi. Esiste il rischio di danneggiare la superficie.
- La superficie lavata deve essere asciugata e lucidata con un panno asciutto.

Conservazione dell'apparecchio

- Se l'apparecchio non sarà usato per un periodo prolungato di tempo, deve essere pulito secondo le istruzioni di cui sopra e conservato in un luogo asciutto e pulito, protetto dal gelo, sole e bambini. Non mettere oggetti pesanti sull'apparecchio.

8. Possibili guasti

Codice di errore	Causa	Soluzione
E01	• Breve caduta di tensione (<160V).	• Scollegare l'apparecchio dalla presa (togliere la spina!). La tensione della presa di alimentazione deve essere conforme ai dati riportati nella targhetta dati.
E02	• Breve sovratensione (>270V).	• Scollegare l'apparecchio dalla presa (togliere la spina!). La tensione della presa di alimentazione deve essere conforme ai dati riportati nella targhetta dati.
E03	• Aumento eccessivo della temperatura dell'apparecchio (es. sono state coperte le aperture di ventilazione). • Componente danneggiato (es. transistor).	• Scoprire le aperture di ventilazione. Attendere un paio di minuti, raffreddare l'apparecchio e riprendere il lavoro. Se il messaggio verrà nuovamente visualizzato, contattare il venditore. • Contattare il venditore.
E05	• In modalità di lavoro si è azionata la protezione contro surriscaldamento (>150 °C). L'apparecchio si spegne.	• Scollegare l'apparecchio dalla presa (togliere la spina!). Togliere la pentola dalla zona di cottura. Attendere un paio di minuti, raffreddare l'apparecchio e riprendere il lavoro.
E06	• Malfunzionamento del sensore di temperatura o cortocircuito.	• Contattare il venditore.
E07	• In modalità di temperatura si è azionata la protezione contro surriscaldamento (>240 °C). L'apparecchio si spegne.	• Scollegare l'apparecchio dalla presa (togliere la spina!). Togliere la pentola dalla zona di cottura. Attendere un paio di minuti, raffreddare l'apparecchio e riprendere il lavoro.
E08	• Malfunzionamento del sensore di temperatura.	• Contattare il venditore.

9. 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.



AVVERTIMENTO!

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.



PRUDENZA!



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