CE

Bartscher



IK 30TC / 105.932



IK 30TCS / 105.932S

V1/1110

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 Panello di controllo tattile 55
4.2 Dati tecnici 56

5. Installazione e funzionamento **56**
5.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione 56-57
5.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza 57-58
5.3 Recipienti adeguati e non adeguati 58-59
5.4 Posizionamento e collegamento 59-60
5.5 Utilizzo 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. Possibili guasti **63-64**

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'apparecchia-tura, 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.



ATTENZIONE! Campo magnetico!

Non aprire il coperchio inferiore dell'apparecchio.

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 piastra ad induzione è stata progettata **solamente** per **la preparazione e il riscaldamento** dei prodotti alimentari con l’utilizzo dei contenitori adatti.

La piastra ad induzione non può essere usata per:

- riscaldamento dei materiali solidi o liquidi facilmente infiammabili, dannosi alla salute, facilmente volatili o simili.

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

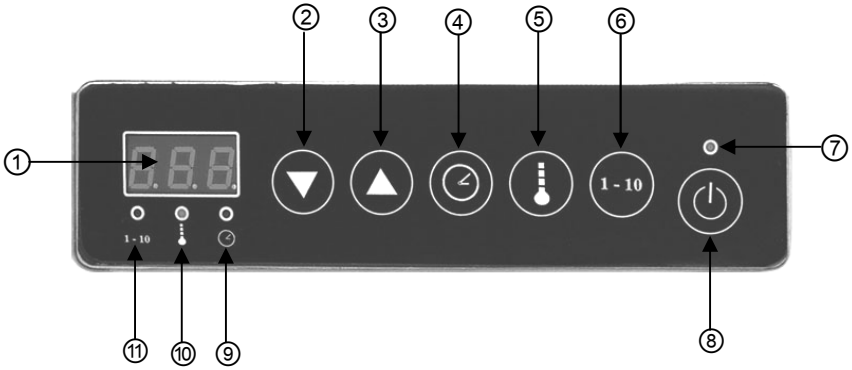
L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

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 Panello di controllo tattile



① Display LED

② Tasto ▼: di riduzione del tempo, temperatura o potenza

③ Tasto ▲: di incremento del tempo, temperatura o potenza

④ Tasto di impostazione del tempo

⑤ Tasto di impostazione della temperatura

⑥ Tasto di impostazione della potenza **1 - 10**

⑦ Spia di controllo del funzionamento **STANDBY**

⑧ Tasto **ATTIVO / STANDBY**

⑨ Spia di controllo LED del tempo

⑩ Spia di controllo LED della temperatura

⑪ Spia di controllo LED della potenza **1 - 10**

4.2 Dati tecnici

Nome	Piastra ad induzione	
No articolo / modello:	**105.932 / IK 30TC**	**105.932S / IK 30TCS**
Superficie di cottura:	vetro	vetro Schott
Intervallo di temperature:	60°do 240°C	
Livelli di potenza:	1 - 10 (400 do 3000 W)	
Potenza di allacciamento:	230 V ~ 50 Hz 3000 W	
Dimensioni:	larghezza 300 x profondità 415 x altezza 100 mm	
Peso:	5,0 kg	
livello di rumorosità:	minore di 70 dB	

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

5. Installazione e funzionamento

5.1 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, 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.



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.



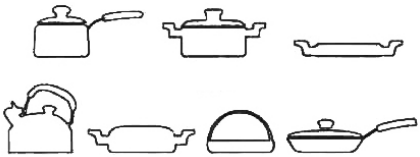
PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

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

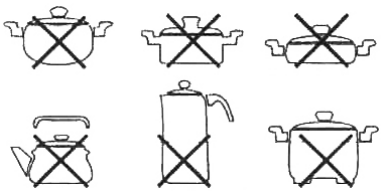
2,0 litri ● Ø 16 cm ● alt. 10,0 cm
2,7 litri ● Ø 18 cm ● alt. 11,0 cm
5,1 litri ● Ø 24 cm ● alt. 11,5 cm
6,1 litri ● Ø 20 cm ● alt. 20,0 cm

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 Posizionamento e collegamento

- 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, ecc..).

- L'apparecchio non è adatto al funzionamento con orologio esterno di controllo o telecomando.
- 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

- Inserire la spina nella presa elettrica singola collegata a terra. Si attiva un segnale acustico. L'apparecchio si trova nella modalità di Standby.
- Collocare il tegame adeguato contenente la pietanza al centro della superficie di cottura.
- Se la temperatura della superficie di cottura è inferiore a 50℃, il display visualizza la sigla **„-L-"**, se la temperatura della superficie di cottura è superiore a 50℃ il display visualizza la sigla **„-H-".**
- Premere il tasto **ATTIVO / STANDBY** ⏻ per attivare la piastra ad induzione.

  I messaggi sul display LED spariscono. La spia di controllo LED di modalità di funzionamento **STANDBY** lampeggerà.
- Si accendono le spie di controllo LED di potenza e di temperatura. L'apparecchio è pronto per la selezione della funzione.

INDICAZIONE!

Se la selezione delle impostazioni non avviene entro 30 secondi dalla premuta del tasto ⏻, l'apparecchio passa automaticamente in modalità di funzionamento STANDBY.

INDICAZIONE!

Selezionare il livello di potenza (1-10) per bollitura o brasatura delle pietanze (temperatura massima di 170℃).

Selezionare la temperatura tra (60-240℃) per la co ttura o frittura in olio profondo (temperatura massima di 240℃.)

1. Regolazione della potenza

- Premere una volta il tasto **1 - 10**.
- Il display visualizza il **livello di potenza „5"** impostato precedentemente e l'apparecchio si mette in funzione.

  La spia di controllo della modalità di funzionamento **STANDBY** si illumina.
- Premendo il tasto ▼ o ▲ è possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento nell'intervallo tra **1 - 10** (400 – 3000 W).

Il livello 1 corrisponde a 400 W e il livello 10 a 3000 W di potenza assorbita.

Il display LED visualizza il livello di potenza e si accende la spia di controllo LED **1 - 10** .

2. Regolazione della temperatura

- Premere una volta il tasto .
- Il display visualizza il **livello di temperatura „120℃“** impostato precedentemente e l'apparecchio si mette in funzione.
- Premendo il tasto ▼ o ▲ è possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento nell'intervallo tra 60 – 240℃.

  (Intervallo di temperature: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240℃).

  Il display LED visualizza il livello di temperatura e si illumina la spia di controllo LED di temperatura .
- L'apparecchio riscalda la pietanza e la mantiene alla temperatura impostata. In tal caso la regolazione della potenza avviene automaticamente.

INDICAZIONE!

Se l'apparecchio viene messo in funzione senza il contenitore appoggiato o se il contenitore viene rimosso dalla piastra funzionante, si attiva il segnale acustico ripetitibile di avvertimento e l'apparecchio si spegne dopo circa 30 secondi.

Timer:

Premere il tasto in seguito alla selezione della modalità di funzionamento (livello di potenza o intervallo di temperatura). Il display visualizza la cifra **„0“** e si illumina la spia di controllo LED dell'impostazione dell'orario .

Premendo il tasto ▼ o ▲ si può selezionare l'orario di attivazione dell'apparecchio ogni 5 minuti (per un massimo di 120 minuti).

Il tempo viene calcolato alla rovescia in minuti, il display visualizza il messaggio precedente (livello di potenza o intervello di temperature).

Allo scadere del tempo impostato, si attiva il segnale acustico e l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di Standby.

INDICAZIONE!

Quando l'apparecchio funziona in modalità Time,r l'orario di funzionamento dell'apparecchio può essere modificato in qualsiasi momento tramite il tasto ▼ o ▲. Grazie alla funzione di memoria dell'apparecchio le impostazioni del livello di potenza o dell'intervallo di temperature restano invariate.

Nello stesso modo si può cambiare il livello di potenza o intervallo di temperature, senza modificare il tempo.

INDICAZIONE!

Se l'orario non viene impostato l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 120 minuti.

ATTENZIONE!

Non appoggiare dei tegami vuoti sulla superficie di cottura.
Il riscaldamento del tegame vuoto o della padella vuota causa l'attivazione della protezione elettronica contro il surriscaldamento, si attiva il segnale acustico e l'apparecchio si spegne. Il display LED visualizza il messaggio di errore „E05".
In tal caso scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Dopo qualche minuto l''apparecchio è di nuovo pronto all'uso.

- Assicuratevi che il fondo della pentola non graffi la superficie della zona di cottura, sebbene la superficie graffiata non condizioni negativamente l'uso.
- **Dopo che la cottura o il riscaldamento sono terminati, ritirare la spina dalla presa di corrente (non contare solamente sul rilevatore di presenza della pentola sulla zona di cottura)!**

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'apparecchio deve essere lavato dopo ogni uso.
- Pulire la superficie di cottura, il panello di controllo e il corpo dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con un detergente neutro non abrasivo.
- Usare solo panni morbidi , non usare **mai** nessun tipo di agente abrasivo o palette che potrebbero graffiare la superficie.
- Non usare per la pulizia dell'apparecchio dei detergenti abrasivi derivati del petrolio ne oggetti taglienti ed appuntiti.
- Asciugare e lucidare la superficie dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto.

6.3 Indicazioni riguardanti la sicurezza durante la manutenzione

- 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.
- 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.
- 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

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E01	• Abbassamento di tensione di breve durata (<160V).	• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente (estrarre la spina!). Dopo qualche minuto collegare nuovamente l'apparecchio alla Presa di corrente.
E02	• Aumento di tensione di breve durata (>270V).	• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente (estrarre la spina!). Dopo qualche minuto collegare nuovamente l'apparecchio alla Presa di corrente.
E03	• L'apparecchio è troppo caldo (a causa dell'ostruzione delle aperture di ventilazione) • Sottogruppo (es. transistore) guasto.	• Scoprire le aperture di ventilazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso. Se il messaggio di errore è ancora presente sul display contattare venditore. • Contattare venditore..
E05	• Si attiva la protezione contro il surriscalda-mento nel modulo di potenza (>150 ℃). L'apparecchio si spegne.	• Rimuovere il contenitore dalla zona di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso.

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E06	• Sensore di temperatura guasto o cortocircuito.	• Contattare il venditore..
E07	• Si attiva la protezione contro il surriscalda-mento nel modulo di potenza (>240 °C). L'apparecchio si spegne.	• Rimuovere il contenitore dalla zona di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso.
E08	• Sensore di temperatura guasto.	• Contattare il venditore.

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