

## **IK 20TC**



**105848**

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

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versione: 2.0

Data di redazione: 2024-06-10

## Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento .....	2
1.2	Indicazioni di sicurezza .....	3
1.3	Uso conforme alla destinazione .....	7
1.4	Uso non conforme alla destinazione .....	7
2	Informazioni generali .....	8
2.1	Responsabilità e garanzia.....	8
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	8
2.3	Dichiarazione di conformità.....	8
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio .....	9
3.1	Controllo della consegna .....	9
3.2	Imballaggio .....	9
3.3	Stoccaggio .....	9
4	Dati tecnici .....	10
4.1	Dati tecnici .....	10
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura .....	11
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura .....	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Uso .....	13
6	Pulizia .....	22
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia .....	22
6.2	Pulizia .....	22
7	Possibili malfunzionamenti .....	23
8	Smaltimento.....	24



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

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

## 1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

### 1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



**PERICOLO!**

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



### **AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



### **PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

### **ATTENZIONE!**

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

### **AVVISO!**

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

### Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

### Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

### Sicurezza durante l'uso della piastra a induzione

- Durante il funzionamento, la zona di calore diviene molto calda.  
**Informazione: La piastra a induzione, durante il processo di cottura, non produce calore. Tuttavia, la temperatura raggiunta dalle stoviglie scalda la zona di calore, la cui superficie resta calda anche dopo l'uso. Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura.**
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.
- Non posizionare sulla zona di calore alcun utensile da cucina metallico, né coperchi o altri oggetti in metallo. Dopo l'accensione dell'apparecchiatura, tali oggetti potrebbero scaldarsi.
- Gli oggetti come anelli, orologi da polso ecc. possono scaldarsi qualora si trovino vicino alla cucina.
- Onde evitare il surriscaldamento, non posare sulla zona di calore alcuna pellicola in alluminio né alcuna piastra metallica.
- Sulla zona di calore della piastra scaldavivande a induzione non è consentito scaldare recipienti chiusi (ad es. conserve in scatola). La pressione che viene a crearsi, infatti, può comportare l'esplosione del recipiente o della lattina (rottura). Le conserve in scatola possono essere scaldate dopo l'apertura e l'introduzione in un tegame riempito con una piccola quantità d'acqua, collocato sulla zona di calore.
- La superficie della zona di calore è realizzata con vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento, anche in presenza di piccole crepe, l'apparecchiatura dovrà essere tempestivamente staccata dall'alimentazione elettrica. Contattare il servizio assistenza.

## Campo elettromagnetico

- Gli oggetti magnetizzati (ad es. carta di credito, supporti di dati o calcolatrici) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze del dispositivo acceso. Il campo magnetico, infatti, potrebbe danneggiarli.
- Non aprire la protezione inferiore!
- Le stoviglie per cucinare dovranno trovarsi sempre al centro della zona di calore, in modo tale che i fondi delle pentole coprano la massima area possibile del campo elettromagnetico.
- Gli studi scientifici hanno evidenziato che la cucina a induzione non costituisce è pericolosa. Tuttavia, i portatori di pace maker dovranno mantenersi a una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura in funzione.

## Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

## Personale

- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

## Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

### 1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Preparazione e riscaldamento delle pietanze con l'utilizzo di apposite stoviglie.

### **L'apparecchiatura non è idonea per il funzionamento continuo ad uso industriale!**

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

- cucine per i dipendenti nei negozi, uffici o luoghi simili;
- in aziende agricole;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali tipiche;
- in strutture alberghiere.

### 1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Riscaldare ambienti
- Il riscaldamento liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute, soggetti a facile evaporazione o altri liquidi o materiali simili.

## 2 Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

### 2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

### 2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

## 3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

### 3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

### 3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

## 4 Dati tecnici

### 4.1 Dati tecnici

<b>Nome:</b>	<b>Piastra a induzione IK 20TC</b>
Numero art.:	<b>105848</b>
Materiale:	acciaio inox
Materiale della superficie di cottura:	vetro
Numero di zone di cottura:	1
Dimensioni del piano in vetro (larg. x prof.) in mm:	285 x 345
Diametro della zona di cottura in mm:	228
Numero dei livelli di potenza:	8
Potenza max della zona di cottura:	2,0 kW
Intervallo di temperatura da – a in °C:	60 - 240
Numero dei livelli di temperatura:	8
Impostazioni del tempo da – a in min:	5 - 180
Valore di allacciamento:	2,0 kW   220-240 V   50/60 Hz
Dimensioni (L x P x H) in mm:	330 x 400 x 63
Peso in kg:	3,4

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

### Versione / caratteristiche

- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Tipo di zona di cottura: a induzione
- Controllo:
  - elettronico
  - touch con funzione Slide
- Regolazione:
  - potenza
  - temperatura
  - tempo

## Dati tecnici

- Rilevamento del pentolame
- Protezione contro il surriscaldamento
- Display digitale
- Interruttore ON/OFF
- Spia di controllo: ON/OFF
- Tasto di bloccaggio (bloccaggio contro l'accesso accidentale dei bambini)

## 4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



Fig. 1

1. Corpo esterno
2. Piastra di cottura
3. Pannello di controllo touch con display digitale
4. Piedini (4x)

## 4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

Il fornello a induzione è concepito per preparare e riscaldare le pietanze nell'apposito pentolame.

Regolazione della potenza, temperatura e tempo attraverso la funzione Slide.

## 5 Installazione e uso

### 5.1 Installazione

#### Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



#### **PRUDENZA!**

##### **Pericolo di soffocamento!**

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
  - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
  - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
  - facilmente accessibile
  - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Non montare l'apparecchiatura nei pressi di dispositivi o di oggetti sensibili all'azione dei campi elettromagnetici (ad es. radio, televisori ecc.).
- Mantenere una distanza minima di 5-10 cm dalle pareti o da altri oggetti.

### Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
  
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

## 5.2 Uso

### Metodo di funzionamento delle zone di calore

Nelle piastre scaldavivande a induzione, la tensione elettrica è applicata alla bobina conduttiva sotto al vetro. Ciò causa la comparsa di un campo magnetico che, come effetto fisico, riscalda direttamente il fondo della stoviglia.

Ciò garantisce un risparmio di tempo ed energia. Infatti, in questo caso, al contrario di quanto accade nelle cucine tradizionali, il riscaldamento non comincia dalla resistenza e dalla zona di calore in vetro.

Un altro vantaggio è costituito dal tempo molto ridotto di cottura (grazie alle proprietà tecniche descritte).

Come se ciò non bastasse, l'afflusso di calore varia con ogni modifica dell'impostazione e può essere regolato con precisione. La piastra a induzione reagisce alle variazioni delle impostazioni con la stessa velocità della cucina a gas, poiché l'energia giunge immediatamente alla pentola, senza necessità di cominciare dal riscaldamento di altri materiali.

La tecnologia a induzione unisce la velocità di reazione al pregio principale garantito dalla corrente, ossia la precisa regolazione dell'afflusso di calore.

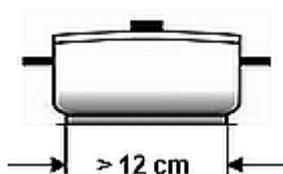
### Stoviglia adeguata

- Stoviglie per cottura realizzate in ferro
- Stoviglie per cottura realizzate in ferro smaltato
- Pentole/padelle realizzate in acciaio o ferro smaltato
- Pentole/padelle in ghisa
- Stoviglie per cucinare realizzate in acciaio inossidabile 18/0 e alluminio, qualora quest'ultimo sia indicato come adatto alle cucine a induzione (prestare attenzione alla descrizione delle stoviglie per cucinare).



Dato il particolare modo di funzionamento della piastra a induzione, può essere utilizzato solo il pentolame con fondo magnetico.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda l'uso di padelle/pentole aventi diametro da 12 cm a 26 cm.



Per esempio

Pentole per le cucine a induzione, batteria di pentole (9 pezzi) dell'azienda Bartscher acciaio al nichel – cromo, bordo antigoccia, manici che non si riscaldano

#### 4 pentole con coperchi

2,0 litri, diametro 16 cm, altezza 10,0 cm

2,7 litri, diametro 18 cm, altezza 11,0 cm

5,1 litri, diametro 24 cm, altezza 11,5 cm

6,1 litri, diametro 20 cm, altezza 20,0 cm

#### 1 padella

2,8 litri, diametro 24 cm, altezza 6,5 cm

**Art. n.: A130442**

## Installazione e uso

### Stoviglia non adeguata

- Recipienti con fondo convesso
- Stoviglie in alluminio, bronzo o rame, sempre che non siano espressamente indicate come adatte alle cucine a induzione
- Pentole/padelle di diametro inferiore a 12 cm
- Stoviglie per cucinare provviste di piedini
- Stoviglie per cucinare in ceramica
- Stoviglie per cucinare in vetro



### Prima dell'uso

1. Prima del primo uso pulire l'apparecchio come da indicazioni di cui alla sezione **6 "Pulizia"**.
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio.

## Funzioni dei comandi e dei display

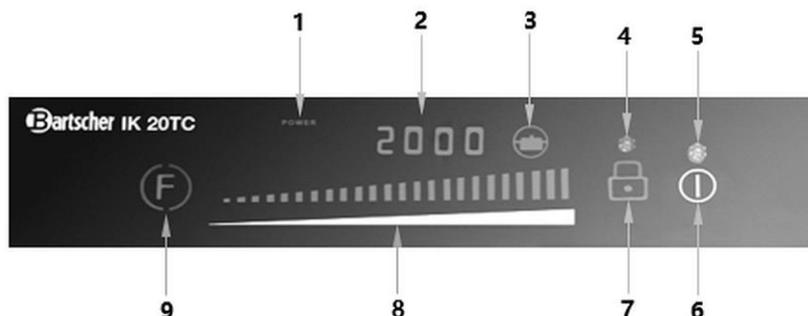


Fig. 2

### 1. Display della modalità di lavoro

- qui viene visualizzata l'informazione sulla modalità di lavoro dell'apparecchio (potenza, potenza + tempo, temperatura, temperatura + tempo)

### 2. Display digitale del valore di potenza, tempo o temperatura

- qui vengono visualizzate le impostazioni selezionate

### 3. Display di rilevamento del pentolame

- lampeggia quando sulla zona di cottura non c'è il pentolame o quando c'è il pentolame non adatto;
- si illumina quando sulla zona di cottura c'è il pentolame adatto

### 4. Spia di controllo del tasto di bloccaggio

- si illumina quando il pannello di controllo è bloccato;
- è spenta quando il pannello di controllo è sbloccato

### 5. Spia di controllo della funzione ON

- si illumina quando l'apparecchio funziona

### 6. Tasto ON/OFF

- la pressione di questo tasto permette di accendere o spegnere l'apparecchio

### 7. Tasto di bloccaggio

- premendo questo tasto (per circa 3 s) l'apparecchio può essere bloccato o sbloccato

### 8. Barra di controllo

- toccando e premendo a destra o a sinistra è possibile modificare (aumentare o diminuire) le impostazioni di potenza, temperatura o tempo

### 9. Tasto di selezione della funzione

- premendo questo tasto è possibile selezionare le modalità di lavoro (potenza, potenza + tempo, temperatura, temperatura + tempo)

## Accensione dell'apparecchio

### AVVISO IMPORTANTE!

**Il riscaldamento di un pentolame vuoto provoca l'attivazione della protezione contro il surriscaldamento. Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne. Sul display digitale viene illuminato il messaggio di errore "E02".**

Rimuovere il pentolame dalla piastra di cottura e lasciar raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Quindi collocare sulla piastra di cottura la pentola o la padella con il cibo da cuocere e riavviare l'apparecchio.

Non posizionare pentole vuote sulla piastra di cottura.

IT

1. Collocare un pentolame adeguato, con al suo interno il prodotto da cuocere, sulla piastra di cottura.
2. Inserire la spina nell'apposita presa singola.

Viene emesso un segnale acustico e si accende la spia di controllo ON.

3. Per accendere l'apparecchio, premere il tasto ON/OFF . .

Il tasto di selezione della funzione  lampeggia e si illumina il tasto di bloccaggio



### Impostazioni

#### NOTA BENE!

Per cuocere a vapore o in modo tradizionale (temperatura max 170 °C), selezionare una delle impostazioni di potenza.

Per soffriggere o friggere (temperatura max 240 °C) selezionare una delle impostazioni di temperatura (60 °C - 240 °C).

Ad ogni successiva pressione del tasto di selezione della funzione  è possibile selezionare un'altra modalità di lavoro in sequenza illustrata di seguito:

Potenza      ➔   Potenza + tempo      ➔   Temperatura      ➔   Temperatura + tempo  
(Power)      (Power + Timer)      (Temp)      (Temp + Timer)

Sul display digitale compare la modalità di lavoro selezionata.

#### Modalità di lavoro: potenza

1. Premere il tasto di selezione della funzione .

L'apparecchio passa alla **modalità di potenza**.

Sul display digitale compare **il valore della potenza 1300 W preimpostato in fabbrica**.

Il tasto di selezione della funzione  si illumina in modo fisso e l'apparecchio funziona.

Si illuminano i display **“Power”** e **“Rilevamento del pentolame”** .

Se entro 1 minuto non verrà premuto il tasto di selezione della funzione , verrà emesso un segnale acustico e l'apparecchio passerà automaticamente alla modalità Stand-by.

Il fornello a induzione è in grado di riconoscere la presenza di un pentolame per la cottura adatto. Se è così, il display **“Rilevamento del pentolame”**  si illumina e l'apparecchio funziona con le impostazioni selezionate.

Se sulla piastra di cottura non c'è un pentolame per la cottura o c'è un pentolame non adatto o se il diametro del fondo del pentolame per la cottura è inferiore a 12 cm, il display **“Rilevamento del pentolame”**  lampeggia e il segnale acustico è attivo fino a quando sulla piastra di cottura non viene collocato un pentolame per la cottura adatto.

## Installazione e uso

Se sulla piastra di cottura non verrà collocato un pentolame per la cottura adatto, dopo 30 secondi l'apparecchio passerà alla modalità Stand-by.

- Quando l'apparecchio è in modalità di potenza, premendo con il dito la barra di controllo  a sinistra o a destra, in qualsiasi momento è possibile modificare le impostazioni da 500 W a 2000 W.

Sono disponibili le seguenti **8 impostazioni di potenza**:

**500, 700, 900, 1100, 1300, 1500, 1700, 2000 W**

Sul display digitale compare il valore di potenza selezionato.

### Modalità di lavoro: potenza + tempo

- Quando l'apparecchio è in modalità di potenza, premere il tasto di selezione della funzione , per passare all'impostazione del tempo.
- Premere con il dito la barra di controllo  a sinistra o a destra per inserire l'impostazione desiderata del tempo.

È possibile inserire **8 impostazioni del tempo** da 5 minuti a 180 minuti:

**5, 15, 30, 50, 75, 105, 140, 180 minuti.**

Grazie alla funzione di memorizzazione dei valori dell'apparecchio, il valore di potenza precedentemente impostato rimane invariato.

Si illuminano i display **"Power"** e **"Timer"**.

Il tempo viene contato in minuti, mentre sul display digitale compare alternativamente il valore di potenza e il tempo rimanente.

Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. Solo la ventola per il raffreddamento dei componenti elettronici continua a funzionare per circa 45 minuti, dopodiché si spegne.

### NOTA BENE!

**Durante il funzionamento, per interrompere il tempo impostato occorre premere il tasto ON/OFF .**

**Riaccendere l'apparecchio, premendo questo tasto e inserire le impostazioni desiderate.**

### Modalità di lavoro: temperatura

1. Premere il tasto di selezione della funzione  per passare alla modalità di temperatura.

Si illumina il display “Temp” e sul display digitale compare la **temperatura impostata in fabbrica 200 °C**.

2. Premere con il dito la barra di controllo  a sinistra o a destra per impostare la temperatura.

Sono selezionabili le seguenti **8 impostazioni della temperatura** nel campo da **60 °C a 240 °C**:

**60, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 °C.**

Sul display digitale compare la temperatura selezionata.

### Modalità di lavoro: Temperatura + tempo

1. Quando l'apparecchio è in modalità di temperatura, premendo il tasto di selezione della funzione , è possibile passare all'impostazione del tempo.

2. Premere con il dito la barra di controllo  a sinistra o a destra per impostare il tempo desiderato nel campo da **5 a 180 minuti**.

Grazie alla funzione di memorizzazione dei valori dell'apparecchio, la temperatura rimane invariata.

Si illuminano i display “Temp” e “Timer”. Il tempo viene contato in minuti, mentre sul display digitale compare alternativamente il valore di temperatura e il tempo rimanente.

Allo scadere del tempo viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. Solo la ventola per il raffreddamento dei componenti elettronici continua a funzionare per circa 45 minuti, dopodiché si spegne.

#### NOTA BENE!

**Durante il funzionamento, l'impostazione del tempo può essere modificata in qualsiasi momento utilizzando la barra di controllo .**

**Grazie alla funzione di memorizzazione dei valori dell'apparecchio, il valore impostato di potenza o di temperatura rimane invariato.**

**Nello stesso modo è possibile modificare la potenza o la temperatura, senza modificare i dati relativi al tempo. L'apparecchio, in questo caso, funziona secondo gli ultimi dati impostati.**

### NOTA BENE!

L'apparecchio si spegne automaticamente se entro 2 ore durante il funzionamento non viene selezionata alcuna impostazione successiva o se il tempo è impostato per un periodo superiore a 120 minuti.

### Tasto di bloccaggio

1. Premere il tasto di bloccaggio  per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.

Viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo sopra il tasto di bloccaggio si illumina  e rimane accesa finché il pannello di controllo rimane bloccato.

L'apparecchio continua a funzionare con le impostazioni selezionate e tutti i tasti del pannello di controllo, tranne il tasto ON/OFF , rimangono bloccati. In questo modo è possibile evitare la modifica accidentale dei valori già introdotti.

2. Per sbloccare l'apparecchio, premere di nuovo il tasto di bloccaggio  per circa 3 secondi.

Viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo situata sopra il tasto di bloccaggio si spegne.

IT

### Spegnimento dell'apparecchio

1. Al termine della cottura o del mantenimento in caldo, spegnere l'apparecchio, premendo il tasto ON/OFF .
2. Staccare la spina dalla presa.

### AVVERTIMENTO!

#### Superficie calda! Rischio di ustione!

**La temperatura del pentolame riscalda la zona di cottura e la superficie rimane calda anche dopo l'uso.**

Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

## 6 Pulizia

### 6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

### 6.2 Pulizia

1. L'apparecchio va sistematicamente pulito alla fine della giornata di lavoro o più frequentemente, se necessario.
2. Pulire il piano in vetro, il pannello di controllo e il corpo esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Ove necessario, usare un detersivo delicato, non abrasivo.
3. Asciugare con cura tutte le superfici lavate con un panno morbido.
4. Le aperture di ventilazione sul fondo dell'apparecchio non devono essere ostruite da sporco o polvere. Pulirle sistematicamente con un pennello o con un soffio d'aria.

## 7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

<b>Codice di errore</b>	<b>Causa</b>	<b>Rimedio</b>
<b>E0</b>	Assenza del pentolame sulla zona di cottura o pentolame non adatto alla cottura	Usare soltanto il pentolame adatto alla cottura
<b>E1</b>	L'apparecchio si riscalda troppo (per esempio a causa dei fori di ventilazione intasati)	Liberare i fori di ventilazione Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo Se il messaggio continua ad essere visualizzato sul display digitale, contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Elemento guasto (ad es. transistor).	Contattare il servizio di assistenza tecnica
<b>E2</b>	Protezione contro il surriscaldamento attivata, l'apparecchio si spegne	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere il recipiente dalla zona di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo
<b>E3</b>	Blackout	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere un paio di minuti e riaccendere l'apparecchio. Far effettuare all'elettricista un controllo del collegamento elettrico

## 8 Smaltimento

### Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.