

IK 25-1TCK - IK 35-1TCK



105917 - 105919

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



Versione: 1.0

Data di redazione: 2024-02-19

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	13
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	13
5	Installazione e uso.....	14
5.1	Installazione.....	14
5.2	Uso	16
6	Pulizia	22
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	22
6.2	Pulizia	22
7	Possibili malfunzionamenti	24
8	Smaltimento.....	26



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.

Sicurezza

- 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.

Questi apparecchi sono progettati per uso commerciale, ad esempio in ristoranti, mense, ospedali ed esercizi commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non per la produzione continua di grandi quantità di cibo.

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.

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

Versione / caratteristiche 105917 / 105919

- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Colore: acciaio inox | nero
- Tipo di zone di cottura: a induzione
- Comando: touch | manopola
- Riconoscimento pentola
- Protezione da surriscaldamento
- Display digitale
- Regolazione: potenza | temperatura
- Caratteristiche:
 - diametro pentola min: 160 mm
 - diametro pentola max: 280 mm
 - peso pentola max: 20 kg

Dati tecnici

Nome:	Piastra a induzione IK 25-1TCK
Numero art.:	105917
Materiale:	acciaio inox
Materiale superficie di cottura:	vetroceramica
Dimensioni superficie in vetro (larg. x prof.) in mm:	280 x 280
Numero zone di cottura:	1
Diametro zona di cottura in mm:	195
Potenza max zona di cottura:	2,5 kW
Numero livelli di potenza:	30
Intervallo di temperatura da – a in °C:	30 - 250
Numero livelli di temperatura:	45
Intervallo di regolazione della temperatura, in °C:	5
Valore di collegamento:	2,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (L x P x H) in mm:	310 x 385 x 130
Peso in kg:	5,0

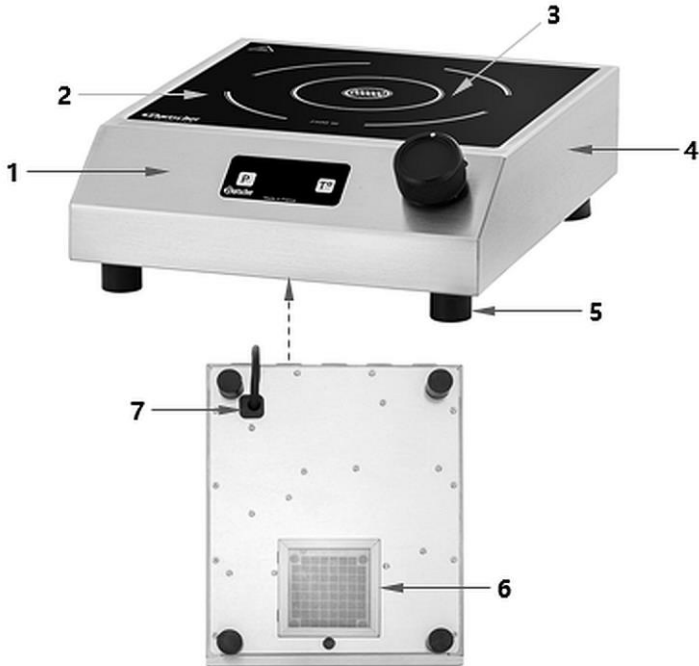
Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Nome:	Piastra a induzione IK 35-1TCK
Numero art.:	105919
Materiale:	acciaio inox
Materiale superficie di cottura:	vetroceramica
Dimensioni superficie in vetro (larg. x prof.) in mm:	280 x 280
Numero zone di cottura:	1
Diametro zona di cottura in mm:	195
Potenza max zona di cottura:	3,5 kW
Numero livelli di potenza:	35
Intervallo di temperatura da – a in °C:	30 - 250
Numero livelli di temperatura:	45
Intervallo di regolazione della temperatura, in °C:	5
Valore di collegamento:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (L x P x H) in mm:	310 x 385 x 130
Peso in kg:	5,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

105917 / 105919



IT

Fig. 1

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Pannello di controllo della superficie di cottura | 2. Piastra di cottura |
| 3. Zona di cottura | 4. Corpo esterno |
| 5. Piedini (4x) | 6. Filtro antipolvere e antigrasso |
| 7. Cavo di alimentazione | |

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

Utilizzando le giuste impostazioni e il pentolame per la cottura adatto, è possibile preparare e riscaldare le pietanze.

Per regolare la potenza e la temperatura si utilizzano il pannello di controllo touch e la manopola.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

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

Installazione e uso

- 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.

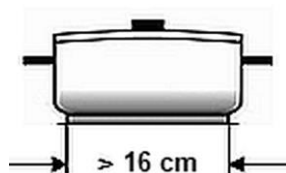
Stoviglia adeguata

- 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 del pentolame avente diametro da 16 cm a 28 cm.



Installazione e uso

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

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 16 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.
3. Sistemare il pentolame contenente la pietanza al centro della zona di cottura.
4. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.

ATTENZIONE!

L'apparecchio è dotato della funzione di riconoscimento pentola.

Se l'apparecchio viene acceso, mentre sulla zona di cottura è collocato un pentolame per la cottura non idoneo o non vi è nessun pentolame, sul display digitale lampeggia il livello di potenza selezionato.

Non appena il pentolame per la cottura adatto viene collocato sulla zona di cottura e il livello di potenza impostato s'illumina sul display digitale in modo fisso, l'apparecchio inizia a funzionare.

Utilizzare solo il pentolame adatto alla cottura a induzione. Non mettere in funzione l'apparecchio senza il pentolame o con il pentolame vuoto.

Elementi di controllo / messaggi visualizzati

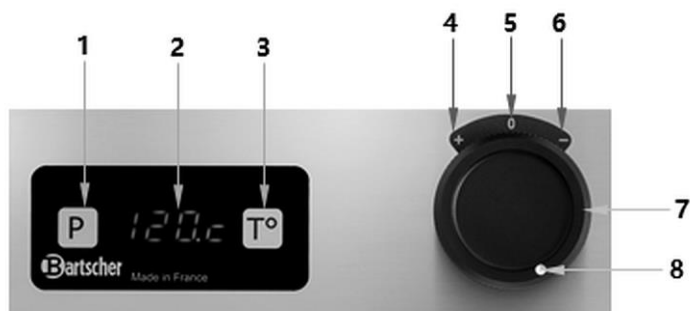


Fig. 2

1. Regolazione della potenza tramite l'area a sfioramento
2. Display digitale
3. Regolazione della temperatura tramite l'area a sfioramento
4. Tasto per incrementare i valori impostati (potenza o temperatura)
5. Posizione OFF della manopola
6. Tasto per diminuire i valori impostati (potenza o temperatura)
7. Manopola di regolazione
8. Simbolo delle impostazioni sulla manopola di regolazione

Impostazioni

L'apparecchio è dotato di una manopola di regolazione per regolare i valori di potenza e di temperatura da impostare. Accanto al display digitale si trovano due aree a sfioramento ("P" per la potenza e "T" per la temperatura). Il display visualizza di norma l'impostazione della potenza.

Se si vuole visualizzare l'impostazione della temperatura, è sufficiente premere l'area a sfioramento "T". A questo punto sul display digitale compare il valore di temperatura impostato.

Potenza

Utilizzando la manopola di regolazione, la potenza preimpostata può essere modificata in qualsiasi.

9. Premere l'area a sfioramento "P".

Sul display digitale compare il livello di potenza impostata.

10. Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario per aumentare i valori impostati o in senso orario per diminuirli, finché il display digitale non visualizza il livello di potenza desiderato.

11. Sono possibili le seguenti impostazioni dei livelli di potenza:

	105917	105919
Livello di potenza	Potenza in Watt	Potenza in Watt
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400
15	1000	1500

16	1100	1600
17	1200	1700
18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Tab. 1

NOTA BENE!

Non scaldare le pietanze al livello massimo di potenza quando si utilizza il pentolame per la cottura con rivestimento antiaderente (teflon) senza liquidi o con pochi grassi.

Il livello di potenza massimo va utilizzato per la cottura e la frittura.

Temperatura

La temperatura può essere impostata in qualsiasi momento, selezionando un valore compreso compreso nel campo tra 30°C e 250°C.

Gli intervalli di impostazione della temperatura sono diversi per i due apparecchi come segue:

105917: ogni 1°C da 30 a 140°C / ogni 5°C da 140 a 250°C

105919: ogni 5°C da 30 a 250°C

1. Premere l'area a sfioramento "T".

Sul display digitale compare il valore di temperatura impostato in °C.

2. Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario per aumentare i valori impostati o in senso orario per diminuirli, finché il display digitale non visualizza il valore di temperatura desiderato.

Preparazione delle pietanze

1. Le pietanze vanno preparate con impostazioni di potenza o di temperatura adeguate.
2. Tenere d'occhio le pietanze durante la preparazione e modificare adeguatamente le impostazioni di potenza o di temperatura a seconda delle fasi di cottura.

IT

Spegnimento dell'apparecchio

1. Quando il processo di cottura o di mantenimento del calore è completato, girare la manopola di regolazione sulla posizione "0" OFF.

L'apparecchio si spegne immediatamente.

Al termine del lavoro, la ventola raffredda l'elettronica dell'apparecchio per alcuni minuti e poi si spegne.

2. Togliere la pentola dalla zona di cottura.
3. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non fidarsi della funzione di riconoscimento pentola.

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 detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

1. L'apparecchio deve essere sistematicamente pulito alla fine della giornata di lavoro o più frequentemente, se necessario.
2. Pulire il piano di cottura in vetro, il pannello di controllo e il corpo esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido e un detersivo delicato e non abrasivo.
3. Passare sopra un panno pulito.
4. Per rimuovere le bruciature formatesi sul piano di cottura in vetro, servirsi di un panno o di una spugna umida. Quindi rimuovere le macchie con un apposito raschietto.
Eliminare i residui di cibo con un panno morbido.
5. In caso di macchie di calcare, applicare sulla zona interessata un po' di aceto di alcol caldo e lasciare agire per alcuni minuti. Quindi passare sopra il piano di cottura in vetro un panno morbido. Utilizzare un prodotto per uso domestico.
6. Fatto ciò, con un panno morbido asciugare accuratamente le superfici pulite.
7. Le aperture di ventilazione sul retro dell'apparecchio non devono essere otturate con lo sporco né con la polvere. Pulirle con una spazzola o con l'aspirapolvere.
8. Passare sopra il cavo di collegamento solo un panno leggermente umido.

9. Togliere dall'apparecchio il filtro antipolvere e antigrasso per pulirlo.

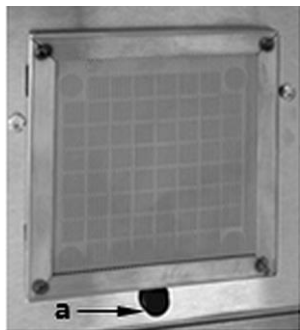


Fig. 3

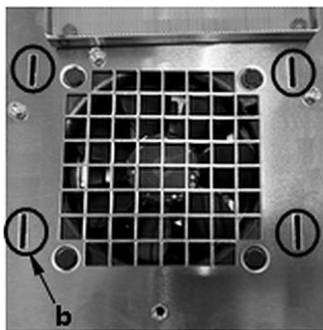


Fig. 4

10. Per farlo, svitare la vite (a).
11. Rimuovere il filtro antipolvere e antigrasso dalle fessure (b).
12. Pulire sistematicamente (una volta alla settimana) il filtro antipolvere e antigrasso con un detergente delicato o lavarlo in lavastoviglie.
13. Al termine delle operazioni di pulizia, inserire nuovamente il filtro antipolvere e antigrasso completamente asciutto nelle fessure (b).
14. Quindi spostare il filtro antipolvere e antigrasso nelle fessure.
15. Fissarlo con la vite (a).

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.

Messaggi dei codici di errore

Codice di errore	Possibile causa	Rimedio
F3	Cortocircuito del sensore di temperatura del vetro ceramico	Contattare il servizio di assistenza
F4	Sensore di temperatura del vetro ceramico scollegato o assente	Contattare il servizio di assistenza
F5	Cortocircuito del sensore di temperatura del vetro ceramico (elementi dell'alimentazione elettrica)	Contattare il servizio di assistenza
F6	Sensore di temperatura del vetro ceramico scollegato o assente (elementi dell'alimentazione elettrica)	Contattare il servizio di assistenza
F7	Surriscaldamento degli elementi elettronici dell'alimentazione	Lasciare raffreddare l'apparecchio e controllare se le aperture di ventilazione non siano ostruite
F22	Temperatura del vetro ceramico troppo alta	
F24	Piastra elettronica del generatore surriscaldata a causa della temperatura ambiente	Se il codice di errore continua ad essere visualizzato, contattare il servizio assistenza

Possibili malfunzionamenti

Codice di errore	Possibile causa	Rimedio
F9	Tensione di rete bassa	Problema nella rete elettrica
F10	Tensione di rete alta	Problema nella rete elettrica
F11	Assenza del sensore di temperatura sulla piastra elettronica o sensore spento	Contattare il servizio di assistenza
F12	Cortocircuito del sensore di temperatura sulla piastra elettronica	Contattare il servizio di assistenza
F8-13	Assenza di ventole o il loro guasto	Contattare il servizio di assistenza
F8-14	Cortocircuito nelle ventole	Contattare il servizio di assistenza
F8-15 / 16	Problema con la misurazione della corrente della bobina (valori Ipp o di sincronizzazione)	Contattare il servizio di assistenza
F8-18	Avaria di tensione (13,8 V sulla piastra del generatore)	Contattare il servizio di assistenza
F19 / F20	Avaria di frequenza della rete (>maxi o <mini)	Problema di installazione elettrica
F8-27	Errore elettronico sulla piastra principale	Contattare il servizio di assistenza
F8-28	Assegnazione errata della piastra elettronica nell'apparecchio Problema di configurazione	Contattare il servizio di assistenza
F8-29	Protezione elettronica dell'apparecchiatura	Premere il pulsante ON / OFF per confermare l'errore o scollegare l'apparecchio dalla presa e ricollegarlo Se il codice di errore continua ad essere visualizzato, contattare il servizio assistenza
F8-31	Errore di comunicazione tra la piastra di controllo e la piastra principale	Contattare il servizio di assistenza

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.