

IKIW 70



105800

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: 2.0

Data di redazione: 2024-02-22

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	Funzioni dell'apparecchiatura	11
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	12
5	Installazione e uso.....	13
5.1	Installazione.....	13
5.2	Uso	14
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.

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.

- Non trascinare mai le pentole e le padelle sul campo di induzione, ma alzarli; altrimenti il loro fondo può graffiare il vetro.

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.

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

Nome:	Combinazione fornello a induzione- Wok IKIW 70
Numero dell'art.:	105800
Materiale:	acciaio inox
Materiale della superficie di cottura:	vetro
Materiale della conca di cottura:	vetro
Numero di zone di cottura:	1 x fornello a induzione 1 x Wok a induzione
Dimensioni del piano in vetro (larg. x prof.) in mm:	285 x 285
Diametro della zona di cottura in mm:	240
Diametro della conca di cottura in mm:	270
Numero di livelli di potenza:	17
Potenza del fornello a induzione in kW:	3,5
Potenza del fornello a induzione per wok in kW:	3,5
Intervallo di temperatura da – a in °C:	35 - 240
Numero dei livelli di temperatura:	205
Intervalli di impostazione della temperatura in °C:	1
Impostazioni del tempo da – a in min.:	1 - 180
Intervalli di impostazione del tempo in min:	1
Potenza di collegamento:	3,5 kW+3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	680 x 435 x 145
Peso in kg:	11,9

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Colore: nero/argento
- Allacciamento dell'apparecchio: 2 x 1 NAC
- Tipo di zone di cottura: a induzione
- Disposizione delle zone di cottura: una accanto all'altra
- Controllo: elettronico, touch
- Regolazione: potenza, temperatura, tempo
- Riconoscimento pentola
- Protezione anti-surriscaldamento
- Display digitale
- Interruttore ON/OFF: 1 interruttore / apparecchio
- **Indicazione:** sono necessarie 2 prese separate

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

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

Entrambe le zone di cottura possono essere utilizzate e impostate separatamente. Questo riguarda sia la potenza di ogni zona di cottura che è pari a 3500 W, la temperatura che il temporizzatore.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



Fig. 1

Vista posteriore

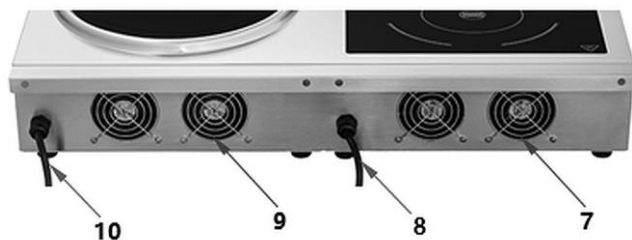


Fig. 2

- | | |
|---|--|
| 1. Superficie di cottura del fornello a induzione | 2. Conca di cottura del fornello a induzione per wok |
| 3. Corpo esterno | 4. Piedini (4x) |
| 5. Area di controllo del fornello a induzione per wok | 6. Area di controllo del fornello a induzione |
| 7. Ventilatore fornello a induzione (2x) | 8. Cavo di collegamento del fornello a induzione |
| 9. Ventilatore del fornello a induzione per wok (2x) | 10. Cavo di collegamento del fornello a induzione |

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.

NOTA BENE!

Il funzionamento di entrambe le zone di cottura (fornello a induzione e fornello a induzione per wok) richiede due prese elettriche separate.

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.

Installazione e uso

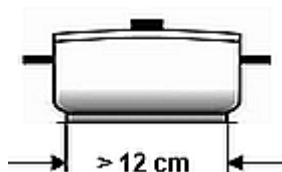
Stoviglia adeguata

- 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.



IT

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 12 cm
- Stoviglie per cucinare provviste di piedini
- Stoviglie per cucinare in ceramica
- Stoviglie per cucinare in vetro



Pentole adatte per il wok a induzione

Il fornello a induzione per wok richiede l'utilizzo esclusivo delle padelle rotonde wok realizzate in acciaio, in acciaio inossidabile o in altro materiale, se contrassegnato come adatto all'induzione (vedere la descrizione del pentolame).

NOTA BENE!

Per garantire il funzionamento corretto, la padella wok deve avere un fondo magnetico: il magnete ad essa applicato deve attaccarsi.

Se il fornello a induzione per wok si discosta troppo dal pentolame magnetizzante, ciò comporta un calo di potenza e può anche pregiudicare l'attivazione della protezione anti-surriscaldamento. Per questo motivo, non utilizzare il pentolame in alluminio, rame o non metallico.

Per il fornello a induzione per wok si raccomandano le seguenti padelle della Bartscher:

- Padella wok A105960
- Padella wok A105971

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 un adeguato pentolame contenente la pietanza al centro della zona di cottura desiderata o sulla conca di cottura.



Fig. 3

NOTA BENE!

Per cuocere a vapore o in modo tradizionale (temperatura max 170 °C), selezionare uno dei livelli di potenza 1 - 17.

Per soffriggere o friggere (temperatura max 240 °C), selezionare la modalità di temperatura e impostarne il valore nel campo da 35 °C a 240 °C.

Comandi / spie

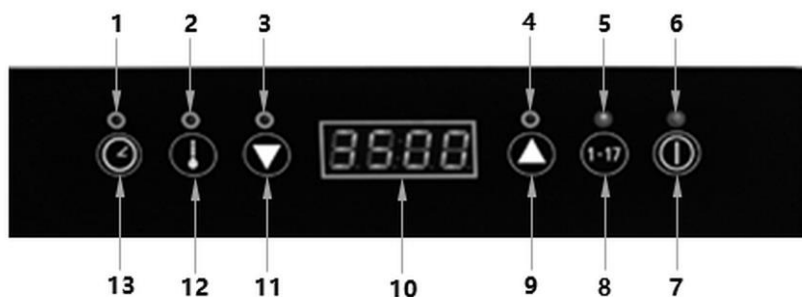



Fig. 4

- | | |
|---|--|
| 1. Spia di controllo LED del tempo | 2. Spia di controllo LED della temperatura |
| 3. Spia di controllo LED della riduzione | 4. Spia di controllo LED dell'incremento |
| 5. Spia di controllo LED della potenza | 6. Spia di controllo LED ON/OFF |
| 7. Tasto ON/OFF | 8. Tasto per impostare la potenza |
| 9. Tasto per aumentare i valori impostati | 10. Display digitale |
| 11. Tasto per ridurre i valori impostati | 12. Tasto per impostare la temperatura |
| 13. Tasto per impostare il tempo | |

Accensione dell'apparecchio

NOTA BENE!

Le impostazioni sotto riportate si riferiscono a entrambe le zone di cottura!

1. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.
Dopo il collegamento si illumina la spia di controllo LED di ON/OFF.
2. Premere il tasto ON/OFF  per spegnere l'apparecchio.
Si spegne la spia di controllo LED di ON/OFF.
La spia di controllo LED di impostazione della potenza lampeggia e sul display digitale compare la potenza impostata in fabbrica **"2000 W"**.

Impostazioni

Potenza

1. Dopo aver premuto il tasto **1-17**, l'apparecchio si riscalda con una potenza di 2000 W.
2. Impostare la potenza desiderata nel campo da 100 W a 3500 W, premendo i tasti ▼ o ▲.

Sono possibili le seguenti impostazioni:


**100 W, 200 W, 300 W, 400 W, 500 W, 800 W, 1000 W, 1300 W, 1500 W,
1800 W, 2000 W, 2300 W, 2500 W, 2700 W, 2900 W, 3100 W, 3500 W**

Sul display digitale compare l'impostazione di potenza selezionata.

La spia di controllo LED della potenza si illumina.

L'impostazione della potenza può essere modificata in qualsiasi momento con i tasti ▼ o ▲.

Temperatura


1. Premere il tasto  per passare alla modalità di temperatura.
Sul display digitale compare la temperatura impostata in fabbrica "100 °C".
Si accende la spia LED dell'impostazione della temperatura.

2. Premere i tasti ▼ o ▲ per impostare la temperatura desiderata nel campo da 35 °C a 240 °C con incrementi di 1 °C.

Sul display digitale compare l'impostazione della temperatura selezionata.

L'impostazione della potenza può essere modificata in qualsiasi momento con i tasti ▼ o ▲.

Tempo

1. Premere il tasto  per impostare il tempo.
Si accende un'apposita spia LED.
2. Premere i tasti ▼ o ▲ per selezionare l'impostazione del tempo desiderata nel campo da 0 a 180 minuti con incrementi di un minuto.

NOTA BENE!

Premendo brevemente i tasti ▼ o ▲ è possibile effettuare le impostazioni a intervalli di un minuto.

Premendo a lungo i tasti ▼ o ▲ è possibile effettuare le impostazioni a intervalli di 10 minuti.

3. Allo scadere del tempo impostato viene generato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.
4. Per interrompere in anticipo la funzione temporizzatore, è sufficiente premere il tasto ①.
5. Premere di nuovo il tasto ON/OFF ① per accendere l'apparecchio e continuare il processo di trattamento termico nella modalità di potenza o di temperatura senza inserire il tempo.

Spegnimento dell'apparecchio

1. Al termine del processo di cottura o di mantenimento in caldo, spegnere l'apparecchio, premendo il tasto ON/OFF. ①.

Tutte le spie di controllo LED si spengono.

I ventilatori per il raffreddamento dei componenti elettronici continuano a funzionare ancora per qualche minuto.

Sul display digitale compare la scritta "HOT" e rimane visualizzata fino a quando la zona di cottura rimane calda.

AVVERTIMENTO!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le superfici esterne accessibili, così come le superfici di cottura, possono raggiungere temperature elevate!

Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio.

Attendere che il dispositivo si raffreddi.

Protezione anti-surriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di una funzione di protezione anti-surriscaldamento. Per motivi di sicurezza, in caso di superamento del limite critico della temperatura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

ATTENZIONE!

Il riscaldamento di un pentolame vuoto provoca l'attivazione della protezione anti-surriscaldamento. Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.

Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore "E1".

È vietato collocare il pentolame vuoto sulla zona di cottura.

In caso di attivazione della protezione anti-surriscaldamento, togliere il pentolame dalla zona di cottura e lasciare raffreddare l'apparecchio per un paio di minuti.

Appena l'apparecchio si raffredda, sarà possibile ricominciare a utilizzarlo.

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 la piastra di cottura o la conca di cottura, il pannello di controllo e il corpo esterno dell'apparecchio con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato e non abrasivo.
3. Fatto ciò, con un panno morbido asciugare accuratamente le superfici pulite.
4. Le aperture di ventilazione nella parte posteriore e sul fondo dell'apparecchio non devono essere otturate con lo sporco né con la polvere. Pulirle con una spazzola o con un aspirapolvere.

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.

Codice di errore	Causa	Rimedio
E0	Errore nel circuito elettrico	Controllare l'alimentazione Contattare il servizio di assistenza
E1	Sulla zona di cottura non c'è pentolame o il pentolame usato non è adatto	Usare soltanto il pentolame adatto alla cottura
E2	Tensione troppo bassa / troppo alta	Assicurarsi che la tensione e la frequenza corrispondano ai dati di targa dell'apparecchio.
E3		
E4	Quando si riscalda un pentolame vuoto, la superficie di cottura diventa molto calda e l'apparecchio si spegne. È intervenuta la protezione anti-surriscaldamento	Rimuovere il recipiente dalla zona di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo
E9	L'apparecchio si riscalda troppo (per esempio a causa di aperture di ventilazione otturate)	Liberare le aperture di ventilazione Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo

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.