

IW 35 PRO-2



105732

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: 2023-09-22

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	20
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	20
6.2	Pulizia	20
7	Possibili malfunzionamenti	21
8	Smaltimento.....	22



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.

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 magazzino. 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:	Wok a induzione IW 35 PRO-2
Numero dell'articolo:	105732
Materiale:	acciaio inossidabile
Materiale della conca di cottura:	SCHOTT CERAN ®
Diametro della conca di cottura in mm:	260
Potenza della zona di cottura in Watt:	3500
Numero di livelli di potenza:	10
Intervallo di temperatura da – a in °C:	60 - 240
Numero di livelli di temperatura:	10
Intervalli di impostazione della temperatura in °C:	20
Impostazioni del tempo da – a in min.:	1 - 180
Intervalli di impostazione del tempo in min.:	1
Potenza di collegamento:	3,5 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	355 x 435 x 165
Peso in kg:	7,85

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Tipo di zone di cottura: a induzione
- Controllo: elettronico, touch
- Regolazione: potenza, temperatura, tempo
- Riconoscimento pentola
- Display digitale
- Protezione anti-surriscaldamento
- Interruttore ON/OFF
- Piedi regolabili in altezza: 10 mm
- Spia di controllo: ON/OFF, potenza, temperatura, tempo
- 2 ventilatori con filtro antigrasso

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Il wok a induzione trasportabile con 3500 Watt e 10 livelli di potenza vi offre la possibilità di preparare o mantenere in caldo la pietanza desiderata, utilizzando la potenza, la temperatura e il tempo selezionati, nonché le pentole appropriate. I parametri necessari possono essere facilmente regolati tramite un pannello di controllo touch con display digitale.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

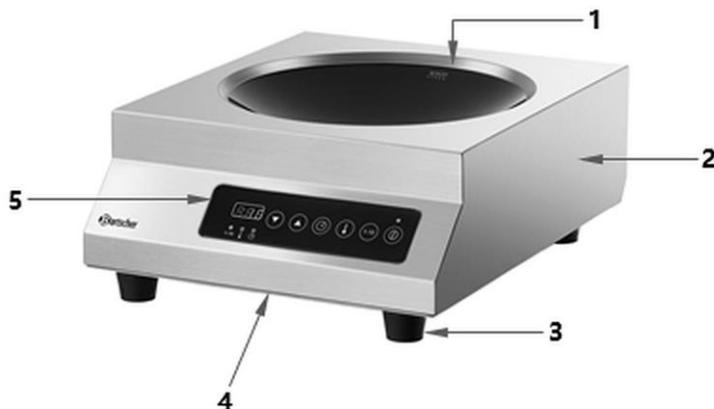


Fig. 1

1. Conca di cottura
2. Corpo esterno
3. Piedi (4x)
4. Filtro antigrasso
5. Pannello di controllo

Filtro antigrasso

Il wok a induzione è dotato di un filtro antigrasso. Esso si trova sul fondo dell'apparecchio.

Il filtro antigrasso deve proteggere dalla penetrazione all'interno del corpo esterno dello sporco e del grasso aspirati dal ventilatore insieme all'aria.

Il filtro antigrasso può essere facilmente smontato e lavato in lavastoviglie.

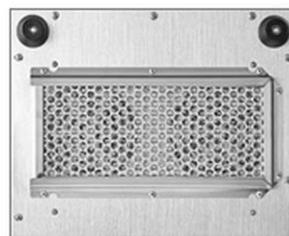


Fig. 2

ATTENZIONE!

Durante il funzionamento, sull'apparecchio deve essere correttamente installato il filtro antigrasso.

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.

Pentolame di cottura adatto

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 contro il surriscaldamento. Per questo motivo, non utilizzare il pentolame in alluminio, rame o non metallico.

Vi raccomandiamo la padella wok della Bartscher, **art. n.: 105981**.

- acciaio inossidabile
- manico termoisolante: manici ai lati opposti
- Capacità: 6 litri
- Dimensioni: (Ø 360 mm | alt. 110 mm)
(altezza insieme al coperchio 215 mm)
- Peso: 2,85 kg
- In dotazione coperchio in acciaio inossidabile



Fig. 3

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. Installare il filtro antigrasso sul fondo dell'apparecchio.
4. Sistemare sulla conca di cottura un'adeguata padella wok con la pietanza da preparare.
5. Impostare come da indicazioni sotto riportate.

Elementi di controllo / messaggi visualizzati

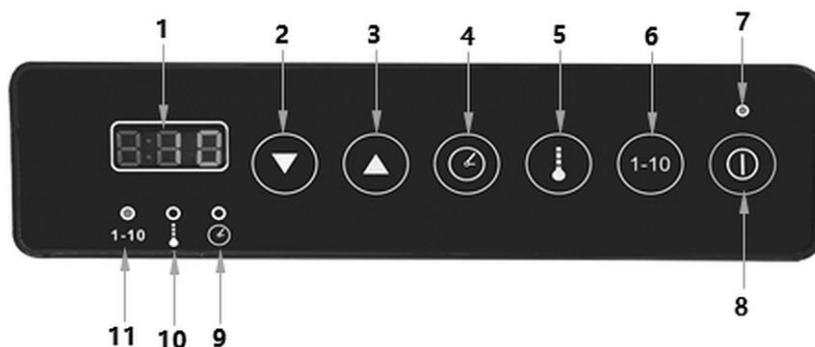


Fig. 4

1. Display digitale
2. Tasto per ridurre la potenza, la temperatura, il tempo
3. Tasto per aumentare la potenza, la temperatura, il tempo
4. Tasto per impostare il tempo
5. Tasto per impostare la temperatura
6. Tasto per impostare la potenza
7. Spia di controllo LED ON/Stand-by
8. Tasto ON/OFF
9. Spia di controllo LED del tempo
10. Spia di controllo LED della temperatura
11. Spia di controllo LED della potenza

Accensione dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Viene emesso un segnale acustico e lampeggia la spia di controllo LED ON/Stand-by.

A questo punto l'apparecchio è impostato in modalità Stand-by.

2. Premere il tasto ON/OFF  per spegnere l'apparecchio.

Si illuminano le spie di controllo LED ON/Stand-by e di potenza (**1 - 10**).

Impostazioni

Potenza

Dopo aver premuto il tasto ON/OFF  si illumina la spia di controllo LED di potenza. Sul display digitale compare il livello di potenza impostata in fabbrica “**5**” e l'apparecchio si accende.

La spia LED ON/Stand-by resta accesa con luce continua.

NOTA BENE!

Se entro 30 secondi dalla pressione del tasto ON/OFF non vengono effettuate ulteriori impostazioni, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità Stand-by.

I tasti di selezione  o  permettono di modificare in ogni momento l'impostazione nell'intervallo **1 - 10** (500 W - 3500 W). Il livello di potenza 1 corrisponde al consumo di 500 W, e il livello di potenza 10 corrisponde al consumo di 3500 W.

Il livello di potenza selezionato sarà visualizzato sul display digitale.

Temperatura

1. Per passare alla modalità di temperatura, premere il tasto di impostazione della temperatura .

Si accende la spia di controllo LED della temperatura .

Sul display digitale compare la temperatura impostata in fabbrica “**120 °C**”.

Con i tasti di selezione  o  in ogni momento è possibile cambiare le impostazioni da 60 °C a 240 °C. Sono possibili le seguenti impostazioni:

60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C.

L'apparecchio inizia a riscaldare la pietanza e infine mantiene la temperatura impostata. In questo caso la potenza viene regolata automaticamente.

NOTA BENE!

Se l'apparecchio è messo in funzione senza il pentolame o se il pentolame viene rimosso dalla zona di cottura durante il suo funzionamento, viene emesso un segnale acustico ricorrente e l'apparecchio si spegne dopo circa 30 secondi.

Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore "E0".

Impostazione del tempo

1. Dopo aver selezionato la modalità di funzionamento (modalità di potenza o modalità di temperatura), premere di il tasto .

Sul display digitale viene visualizzato "0".

Si accende la spia di controllo LED del tempo impostato .

Con i tasti di selezione ▼ o ▲ è possibile impostare il tempo di trattamento termico a intervalli di 1 minuto nel campo fino a 30 minuti e successivamente, a intervalli di 10 minuti (al massimo fino a 180 minuti).

Il tempo viene contato a ritroso a intervalli di un minuto e dopo alcuni secondi il display digitale ritorna ai messaggi precedenti (viene visualizzata la potenza o la temperatura).

Per controllare il tempo di cottura rimanente, premere di nuovo il tasto .

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio passa automaticamente alla modalità Stand-by.

Dopo lo spegnimento, per un certo periodo, i ventilatori continuano a funzionare per raffreddare i circuiti elettronici, dopodiché si spengono.

2. Per interrompere il funzionamento del temporizzatore prima dello scadere del tempo impostato, premere il tasto ON/OFF. .
3. Premere nuovamente il tasto per riavviare l'apparecchio.

NOTA BENE!

Con l'apparecchio in funzione, in ogni momento è possibile modificare l'impostazione del tempo, premendo il tasto di selezione ▼ o ▲.

Grazie alla funzione della memoria dell'apparecchio, il valore preimpostato di potenza o di temperatura resta invariato.

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

L'apparecchio si spegne automaticamente se non viene selezionata alcuna impostazione entro 2 ore o se il temporizzatore è impostato per più di 120 minuti.

4. Al termine del processo di cottura o di mantenimento del calore, staccare la spina dell'apparecchio dalla presa (non lasciare la pentola nella zona di riconoscimento!).

Protezione contro il surriscaldamento

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

ATTENZIONE!

Il riscaldamento di una padella wok vuota attiva la protezione contro il surriscaldamento. In questo caso, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne.

Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore „E2”.

Non sistemare mai sulla conca di cottura le padelle wok vuote.

In caso di attivazione della protezione contro il surriscaldamento, togliere la padella wok dalla conca di cottura e lasciare raffreddare l'apparecchio per un paio di minuti.

Fatto ciò, l'apparecchio potrà essere nuovamente utilizzato.

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 la conca di cottura, il pannello di controllo e il corpo dell'apparecchio con acqua calda e 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. Ogni giorno pulire il filtro antigrasso con un detersivo delicato o lavarlo in lavastoviglie. A tal fine rimuovere il filtro dalla relativa sede. Al termine delle operazioni di pulizia, inserire nuovamente il filtro antigrasso completamente asciutto.
5. I fori di ventilazione sul retro dell'apparecchio non devono essere otturati con lo sporco né con la polvere. Pulirli 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.

Codice di errore	Causa	Rimedio
E0	Assenza del pentolame sulla zona di cottura o pentolame non adatto alla cottura	Usare soltanto il pentolame adatto alla cottura
E1	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
E2	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
E3	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.