

4P 35-1 TCK - 4P 50-1 TCK



105762 - 105763

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: 2023-09-01

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	13
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	13
5	Installazione e uso.....	15
5.1	Installazione.....	15
5.2	Uso	17
6	Pulizia	21
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	21
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.

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

Versione / caratteristiche

- Colore: argento / nero
- Allacciamento dell'apparecchio:
 - 105762: 2x1 NAC
 - 105763: 2x3 NAC
- Tipo di zone di cottura: a induzione
- Controllo: manopola, touch control
- Regolazione: potenza, temperatura
- Riconoscimento pentola
- Protezione anti-surriscaldamento
- Display digitale
- **Indicazione importante:**
 - diametro minimo della pentola 160 mm, diametro massimo della pentola 280 mm
 - occorre garantire due prese separate

Nome:	Fornello a induzione 4P 35-1 TCK
Numero dell'art.:	105762
Materiale:	acciaio inossidabile
Materiale della piastra di cottura:	vetro
Numero di zone di cottura:	4
Dimensioni del piano in vetro (larg. x prof.) in mm:	720 x 760
Diametro della zona di cottura anteriore di sinistra in mm:	280
Diametro della zona di cottura posteriore di sinistra in mm:	280
Diametro della zona di cottura anteriore di destra in mm:	280
Diametro della zona di cottura posteriore di destra in mm:	280
Numero di livelli di potenza:	10
Potenza della zona di cottura anteriore di sinistra max:	3,5 kW
Potenza della zona di cottura posteriore di sinistra max:	3,5 kW
Potenza della zona di cottura anteriore di destra max:	3,5 kW
Potenza della zona di cottura posteriore di destra max:	3,5 kW
Intervallo di temperatura in °C:	60 - 240
Numero di livelli di temperatura:	10
Intervallo di impostazione della temperatura in °C:	20
Potenza di collegamento:	2x7 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	792 x 900 x 234
Peso in kg:	33,9

Nome:	Fornello a induzione 4P 50-1 TCK
Numero dell'art.:	105763
Materiale:	acciaio inossidabile
Materiale della superficie di cottura:	vetro
Numero di zone di cottura:	4
Dimensioni del piano in vetro (larg. x prof.) in mm:	720 x 760
Diametro della zona di cottura anteriore di sinistra in mm:	280
Diametro della zona di cottura posteriore di sinistra in mm:	280
Diametro della zona di cottura anteriore di destra in mm:	280
Diametro della zona di cottura posteriore di destra in mm:	280
Numero di livelli di potenza:	10
Potenza della zona di cottura anteriore di sinistra max:	5 kW
Potenza della zona di cottura posteriore di sinistra max:	5 kW
Potenza della zona di cottura anteriore di destra max:	5 kW
Potenza della zona di cottura posteriore di destra max:	5 kW
Intervallo di temperatura in °C:	60 - 240
Numero di livelli di temperatura:	10
Intervallo di impostazione della temperatura in °C:	20
Potenza di collegamento:	20 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	792 x 900 x 234
Peso in kg:	36,6

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

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

L'apparecchio dispone di 4 ampie zone di cottura per pentole con un diametro massimo di 280 mm e della possibilità di cambiare tra livelli di potenza e temperatura. È ideale per cucinare davanti agli ospiti o per far parte di un buffet.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

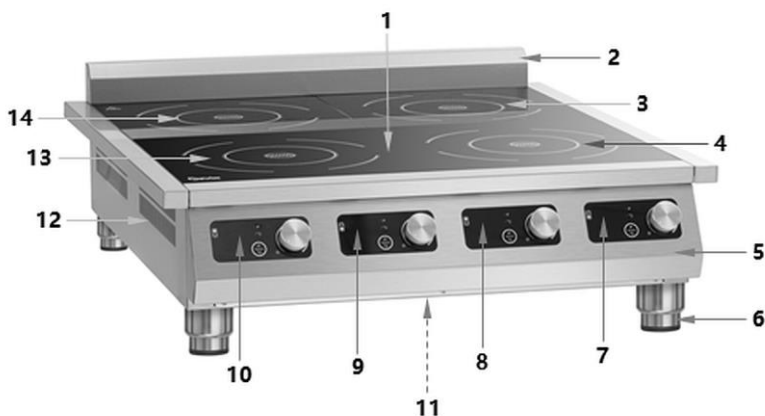


Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Piastra di cottura | 2. Bordo |
| 3. Zona di cottura posteriore di destra | 4. Zona di cottura anteriore di destra |
| 5. Corpo esterno | 6. Piedini regolabili in altezza (4x) |
| 7. Pannello di controllo per la zona di cottura anteriore di destra | 8. Pannello di controllo per la zona di cottura posteriore di destra |
| 9. Pannello di controllo per la zona di cottura anteriore di sinistra | 10. Pannello di controllo per la zona di cottura posteriore di sinistra |
| 11. Posizione del filtro antipolvere / antigrasso (4x) | 12. Aperture di ventilazione |
| 13. Zona di cottura anteriore di sinistra | 14. Zona di cottura posteriore di sinistra |

Filtro antipolvere / antigrasso



Fig. 2

Il fornello a induzione è dotato di 4 filtri antipolvere / antigrasso. Essi sono collocati nella parte inferiore dell'apparecchio (pos. 11, fig. 1).

I filtri antipolvere / antigrasso servono per proteggere contro l'infiltrazione, nel corpo dell'apparecchio, dello sporco e del grasso aspirati dal ventilatore insieme all'aria.

I filtri antipolvere / antigrasso sono estraibili.

Prima di procedere all'uso, inserire sempre nell'apparecchio i filtri antipolvere / antigrasso.

Accessori opzionali (non sono compresi nella fornitura!)



Fig. 3

Base 4P 3550-1 TCK

- Materiale: acciaio inox
- Progettato per: Fornello a induzione 4P 35-1 TCK e Fornello a induzione 4P 50-1 TCK
- Stato di consegna: kit da assemblare (montaggio facile)
- Piedini regolabili in altezza
- Ripiano inferiore
- Dimensioni: larg. 720 x prof. 800 x alt. 663 mm
- Peso: 7,4 kg

Art. n. 105770

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

- 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 - corrente

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchio (vedi targhetta dati) siano conformi a quelli della rete elettrica locale.
- Il collegamento dell'apparecchio all'impianto d'alimentazione elettrica deve essere realizzato da un elettricista qualificato, conformemente alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
- Il fornello a induzione è dotato del cavo di alimentazione. Il cavo deve essere collegato alla spina o direttamente alla presa a muro.
- Collegare l'apparecchio elettrico a un impianto di messa a terra efficiente.
- Collegare il cavo al terminale contrassegnato dal simbolo del sistema equipotenziale  sul retro dell'apparecchio.
- Questo simbolo indica che l'apparecchio deve essere integrato in un sistema equipotenziale e collegato in conformità alle prescrizioni in vigore.
- Per collegare gli apparecchi sono necessarie 2 prese separate.
- 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.

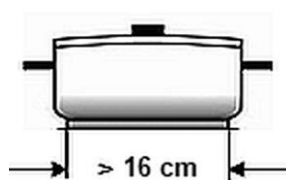
Stoviglia adeguata

- 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.



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

ATTENZIONE!

In caso di pentolame non idoneo o non collocato sulla zona di cottura, all'accensione dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico, dopo il quale l'apparecchio si spegne.

Utilizzare solo il pentolame adatto alla cottura a induzione.

Non mettere in funzione l'apparecchio senza il pentolame o con il pentolame vuoto.

Accensione dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Viene emesso un segnale acustico.

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

Comandi / spie

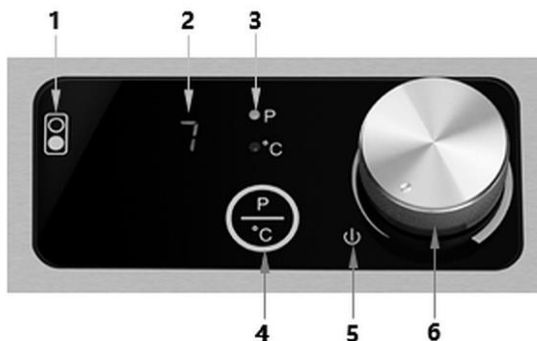




Fig. 4

1. Simbolo di posizione della zona di cottura
2. Display digitale
3. Spie di controllo LED di potenza / di temperatura
4. Tasto di selezione della modalità di potenza o temperatura
5. Posizione OFF del regolatore rotativo
6. Regolatore rotativo

Impostazioni

La descrizione che segue riguarda ogni pannello di controllo dell'apparecchio.


1. Il segno inciso  indica la posizione OFF del regolatore rotativo. Quando il regolatore rotativo viene portato in questa posizione, l'apparecchio viene spento.
2. Per cambiare la modalità di funzionamento tra la potenza "P" e la temperatura "°C", premere il tasto di selezione .

Si accende un'apposita spia LED.

3. Ruotare il regolatore rotativo in senso orario per impostare il livello di potenza tra 1 e 10 o la temperatura nel campo tra 60 °C e 240 °C.

Sul display digitale comparirà il livello di potenza impostata o la temperatura impostata.

Spegnimento dell'apparecchio

1. Al termine del processo di cottura o del mantenimento del calore, portare il regolatore rotativo della zona di cottura utilizzata in senso antiorario in modo che si trovi in posizione .

L'apparecchio si spegne immediatamente.

Al termine del lavoro, il ventilatore raffredda l'elettronica dell'apparecchio per un minuto e poi si spegne.

2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

AVVERTIMENTO!

Superficie calda! Rischio di ustione!

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

Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

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

6.2 Pulizia

1. L'apparecchio 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. Fatto ciò, con un panno morbido asciugare accuratamente le superfici pulite.
5. Le aperture di ventilazione dell'apparecchio non devono essere ostruite da sporco o polvere. Pulirle con una spazzola o con l'aspirapolvere.
6. Rimuovere dai supporti i filtri antipolvere e antigrasso collocati sotto l'apparecchio.
7. Pulire sistematicamente i filtri antipolvere e antigrasso con un detersivo delicato o lavarli in lavastoviglie.
8. Al termine delle operazioni di pulizia, prima di mettere l'apparecchio in funzione, riposizionare i filtri antipolvere e antigrasso completamente asciutti.
9. Passare sopra il cavo di collegamento solo un panno leggermente umido.

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 di aperture di ventilazione otturate)	Liberare le aperture di ventilazione Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo Se il messaggio di errore continua ad essere visualizzato sul display digitale, contattare il servizio di assistenza tecnica
E2 (per l'articolo 105760 / 105762)	Guasto al sensore di temperatura (funziona per ca. 1 minuto, quindi compare E2)	Contattare il servizio di assistenza
E2 (per l'articolo 105761 / 105763)	Protezione contro il surriscaldamento attivata, l'apparecchio si spegne	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Togliere il pentolame dalla zona di cottura Lasciare raffreddare l'apparecchio e riaccenderlo
	Guasto al sensore di temperatura (funziona per ca. 1 minuto, quindi compare E2)	Togliere il pentolame dalla zona di cottura Attendere che l'apparecchio si raffreddi
E3	Blackout	Scollegare l'apparecchio dalla rete 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.