



IK 30TC-1 / 105991



IK 30TCS-1 / 105991S

ITALIANO

Indice

1. Sicurezza.....	68
1.1 Spiegazione dei simboli.....	68
1.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	69
1.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso.....	74
2. Informazioni generali.....	75
2.1 Responsabilità del produttore e garanzia.....	75
2.2 Difesa dei diritti d'autore.....	75
2.3 Dichiarazione di conformità.....	75
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....	76
3.1 Controllo della fornitura.....	76
3.2 Imballaggio.....	76
3.3 Stoccaggio.....	76
4. Parametri tecnici.....	77
4.1 Dati tecnici.....	77
4.2 Componenti dell'apparecchiatura.....	78
5. Installazione.....	79
5.1 Posizionamento.....	79
5.2 Collegamento elettrico.....	79
6. Utilizzo.....	80
6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione.....	80
6.2 Stoviglie adeguate e non adeguate.....	81
6.3 Utilizzo.....	82
7. Pulizia.....	86
8. Possibili guasti.....	87
9. Smaltimento.....	88

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

Tel.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Hotline tecnica - assistenza telefonica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuali di utilizzo.

1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso.

1.1 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



PERICOLO!

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



AVVERTIMENTO!

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.



SUPERFICIE ROVENTE!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!



PRUDENZA!

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.



PRUDENZA! Campo magnetico!

Questo simbolo indica che i campi magnetici presenti durante il funzionamento dell'apparecchiatura possono provocare interferenze.



INDICAZIONE!

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

1.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsa-bile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l'apparecchio.
- I bambini dovranno essere controllati in modo tale che non giochino con l'apparecchiatura e non l'accendano.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- L'apparecchiatura **non** prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.

- L'apparecchiatura può essere usato soltanto se le sue condizioni tecniche non destano dubbi ed è completamente sicuro per l'utente. In caso di malfunzionamenti scollegare dall'alimentazione e contattare l'assistenza tecnica.
- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.

Rischio di soffocamento!

- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.



PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso. Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Non coprire il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere posato nell'area di lavoro.

- 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.
- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il **rischio di fulminazione elettrica**.
- Non immergere mai l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione e la presa in acqua o in altri liquidi.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Estrarre la spina dell'apparecchiatura dalla presa,
 - quando l'apparecchiatura non è usata,
 - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchiatura.



SUPERFICIE ROVENTE! Pericolo di ustione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Durante il lavoro la superficie di cottura si riscalda. **Bisogna ricordarsi** che il fornello a induzione stessa non produce calore durante la cottura, però la sua superficie è riscaldata dal calore delle pentole! **Al termine della cottura la superficie è calda. Non toccare!**

- Non collocare sul piano di lavoro utensili da cucina in metallo, coperchi, padelle, coltelli o altri oggetti metallici. Qualora l'apparecchiatura sia accesa, questi elementi potranno scaldarsi intensamente.
- Ricordarsi che gli anelli, gli orologi ed altri elementi simili, se posizionati in prossimità del piano di cottura, possono scaldarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, non posare pellicole in alluminio o piastre di metallo sul piano di cottura.



AVVERTIMENTO! Pericolo di incendio!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Evitare di riscaldare a lungo oli e grassi! L'olio o il grasso surriscaldati possono infiammarsi rapidamente. In caso di ignizione sul piano di cottura, spegnere l'apparecchiatura e soffocare le fiamme con un grande coperchio, un piatto o un panno umido. **Non spegnere mai il fuoco con l'acqua!** Una volta che la fiamma sarà spenta, attendere che le stoviglie sul piano di cottura si raffreddino, e garantire l'afflusso di una quantità adeguata di aria fresca.



AVVERTIMENTO! Pericolo di esplosione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Nelle vicinanze dell'apparecchiatura non dovranno trovarsi recipienti infiammabili (facilmente infiammabili) in plastica né sostanze acide o basiche, poiché la loro presenza può ridurre il periodo di vita dell'apparecchiatura stessa e comportare il rischio di deflagrazione al momento dell'accensione.

- Sul piano di cottura ad induzione, non scaldare confezioni chiuse (ad es. scatolette contenenti conserve). A causa della sovrappressione, i contenitori o le scatolette possono esplodere (rompersi). Per scaldare una scatoletta di conserva, si consiglia di aprire la lattina e di posizionarla all'interno di un tegame con una piccola quantità d'acqua, che andremo a collocare sul piano di cottura.



PRUDENZA! Pericolo dovuto al campo magnetico!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni a seguire:

- Gli oggetti magnetici (carte di credito, supporti di dati o calcolatori) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura accesa. Il loro funzionamento può essere disturbato dal campo magnetico.
- Non aprire il pannello inferiore!
- Fare attenzione affinché le stoviglie da cucina siano sempre collocate al centro del piano di lavoro, in modo tale che i fondi delle stoviglie stesse possano intercettare i campi elettromagnetici nel miglior modo possibile.
- Le ricerche scientifiche mostrano che le cucine ad induzione non sono pericolose per la salute. Tuttavia, i portatori di pacemaker dovranno mantenere una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura accesa.



PRUDENZA!

Onde evitare l'eventuale danneggiamento dell'apparecchiatura, seguire le indicazioni riportate a seguire.

- Per pulire la superficie, non utilizzare oggetti affilati o detergenti abrasivi.
- L'apparecchiatura non potrà essere trattata come una mensola. Non utilizzarla per appoggiare stoviglie vuote.

- Il piano di cottura è realizzato in un vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento (anche in presenza di piccole crepe), staccare immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica ed avvertire il servizio assistenza.

1.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

L'apparecchiatura non è adatta all'uso continuo in ambiente industriale.

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

- nei negozi, uffici o luoghi di lavoro simili;
- nelle aziende agricole;
- per clienti di alberghi, motel e altre abitazioni simili;
- nelle caffetteria.

Il fornello a induzione serve soltanto per preparare e riscaldare pietanze con l'utilizzo delle pentole adeguate.

Il fornello a induzione non deve essere utilizzata tra l'altro per:

- scaldare e riscaldare liquidi o materiali ecc. infiammabili, nocivi per la salute e di facile evaporazione.



PRUDENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

2. Informazioni generali

2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.



PRUDENZA!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

2.3 Dichiarazione di conformità



L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

4.1 Dati tecnici

Denominazione	Fornello a induzione CI3500	
Cod. art. / modello:	105991 / IK30TC-1	105991S / IK30TCS-1
Materiale esterno:	acciaio inox	
Materiale del piano cottura:	vetro	SCHOTT CERAN®
Colore:	argento/nero	
Versione:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Allacciamento dell'apparecchiatura: pronta ad essere allacciata ▪ Piano/piani cottura: <ul style="list-style-type: none"> - Quantità: 1 - Tipo: a induzione - Diametro: 230 mm - Potenza max.: 3000 W ▪ Controllo: <ul style="list-style-type: none"> - elettronico - tattile - regolazione: potenza, temperatura, tempo ▪ Display digitale ▪ Timer ▪ Rilevazione delle stoviglie ▪ Interruttore ON/OFF ▪ Spie di controllo: ON/OFF, potenza, temperatura, tempo ▪ Protezione dal surriscaldamento ▪ Filtro antigrasso 	
Livelli di potenza:	10	
Livelli di temperatura/ Intervallo di temp.	10 / 60 °C - 240 °C, impostazione a intervallo: 20 °C	
Impostazione del tempo:	1 a 180 minuti, impostazione a intervallo: 1 min. / 10 min.	
Potenza di collegamento	3 kW / 230 V 50 Hz	
Dimensioni	apparecchiatura: L 325 x P 420 x A 105 mm piano cottura vetrato: L 275 x P 275 mm	
Peso:	5,55 kg	

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

4.2 Componenti dell'apparecchiatura



- 1 Piastra scaldante
- 2 Piano vetrato
- 3 Involucro esterno
- 4 Pannello di comando a controllo tattile
- 5 Piedini (4)
- 6 Filtro antigrasso

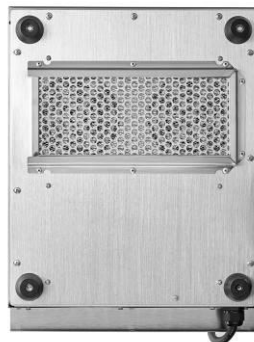
Filtro antigrasso

Il fornello a induzione è dotato di un filtro antigrasso installato sul fondo dell'apparecchiatura.

Il filtro antigrasso deve proteggere dalla penetrazione all'interno dell'involucro dello sporco e del grasso risucchiato dal ventilatore insieme all'aria.

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

Durante il funzionamento l'apparecchiatura deve essere dotata del filtro antigrasso correttamente installato.



5. Installazione

5.1 Posizionamento

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Il materiale di imballaggio va smaltito secondo le norme sulla tutela dell'ambiente.



PRUDENZA!

Non rimuovere mai la targhetta nominale ed i cartelli di avvertimento dall'apparecchiatura.

- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile e piana, impermeabile ed asciutta, resistente alle alte temperature.
- **Non collocare** l'apparecchio in prossimità di fiamme aperte, forni elettrici, forni e altre fonti di calore.
- Si prega di non collocare **mai** l'apparecchio su una superficie combustibile.
- Non ostruire e non coprire la fessura di ventilazione che serve per l'aerazione e disaerazione dell'apparecchio. Questo potrebbe causare un surriscaldamento del dispositivo.
- Mantenere una distanza di almeno 5 - 10 cm dalle pareti combustibili ed altri oggetti.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura in una zona umida o bagnata.
- Non collocare il piano di cottura ad induzione in prossimità degli apparecchi e degli oggetti suscettibili ai campi magnetici (es: radio, televisori, ecc.).
- Collocare l'apparecchio in modo tale da che la presa di corrente sia a portata di mano, per poter scollare l'apparecchio dalla rete elettrica, in caso d'emergenza.

5.2 Collegamento elettrico



PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee!

Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica, con i parametri di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti!

- Il circuito elettrico della presa dovrà essere provvisto di un salvavita da almeno 16A. L'apparecchiatura dovrà essere collegata direttamente a una presa di alimentazione singola con contatto di protezione. Non utilizzare derivazioni né prese multiple.

6. Utilizzo

6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle fornello a induzione all'avvolgimento della matassa del tubo sotto il vetro viene portata la tensione elettrica. Si producono i campi magnetici che in conseguenza dell'effetto fisico direttamente riscaldano la pentola.

Questo vuol dire il risparmio del tempo e dell'energia perchè non sono qui riscaldate prima come nei convenzionali campi di riscaldamento, l'elemento riscaldante è la superficie di cottura in vetro. Un altro vantaggio è il tempo molto breve necessario per la cottura che è la conseguenza delle suddette caratteristiche tecniche.

Il flusso del calore cambia immediatamente con il cambio dell' impostazione e si può con tanta precisione regolarlo. La superficie di cottura ad induzione reagisce ai cambiamenti delle impostazioni così velocemente come la cucina a gas, in quanto l'energia raggiunge immediatamente la pentola non riscaldando prima degli altri materiali.

Le tecniche di induzione uniscono questa rapidità della reazione con il vantaggio sostanziale della corrente che rende possibile la dosatura precisa del flusso del calore.

Altri vantaggi il fornello ad induzione:

- Siccome la piastra è riscaldata solo indirettamente tramite il fondo del recipiente, il cibo bollente non può bruciarsi troppo. Il riscaldamento della superficie in vetro è solo il risultato del recipiente da cottura scotto.
- Se l'apparecchio venisse messo in funzione senza la pentola o se la pentola fosse stata rimossa dall'apparecchio, l'apparecchio reagisce emettendo ripetutamente un segnale acustico e si spegne dopo ca. 30 secondi.
- L'apparecchio riconosce la presenza di pentola idonea sulla piano di cottura. Se la pentola non fosse destinata all'uso su cucine ad induzione non avviene l'emanazione d'energia. L'apparecchio si spegne dopo ca. 30 secondi.
- Durante l'esercizio dell'impianto con la pentola vuota, il sensore di temperatura assicura l'immediato spegnimento.

6.2 Stoviglie adeguate e non adeguate

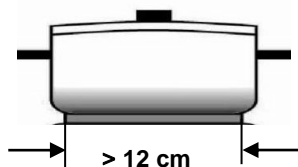
Stoviglie adeguate

- Stoviglie in ferro;
- Stoviglie in ferro smaltate;
- Tegami/padelle in acciaio o in ghisa smaltata;
- Tegami/padelle in ghisa;
- Recipienti in acciaio nobile 18/0 ed alluminio, qualora siano contrassegnati come articoli adatti alle cucine ad induzione (controllare la descrizione del recipiente).



Dato il particolare funzionamento del fornello ad induzione, potranno essere utilizzate soltanto stoviglie con un fondo tale da consentire la magnetizzazione.

Per ottenere risultati migliori, utilizzare solo padelle/ pentole di diametro compreso tra 12 e 26 cm.



Per esempio

Bartscher pentole ad induzione, completo 9- pezzi
Acciaio cromato-nichelato • bordo lucidato • maniglie non scaldanti

4 pentole con i coperchi

2,0 litri • Ø 16 cm • alt. 10,0 cm

2,7 litri • Ø 18 cm • alt. 11,0 cm

5,1 litri • Ø 24 cm • alt. 11,5 cm

6,1 litri • Ø 20 cm • alt. 20,0 cm

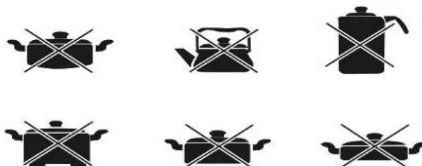
Cod. art.: A130442

1 padella

2,8 litri • Ø 24 cm • alt. 6,5 cm

Stoviglie non adeguate

- Stoviglie con tegame convesso;
- Stoviglie in alluminio, bronzo e rame. Fanno eccezione le stoviglie contrassegnate come articoli adatti alle cucine ad induzione;
- Tegami/padelle di diametro minore a 12 cm;
- Stoviglie provviste di piedini;
- Stoviglie in ceramica;
- Stoviglie in vetro;



PRUDENZA!

Usate, per favore, solo recipienti per cottura, che sono chiaramente indicate come idonee alle cucine ad induzione.

Se la cucina dovesse riconoscere un'eccessiva declinazione magnetica del contenitore, a ciò seguirebbe un calo di potenza. Questo può azionare il blocco contro il surriscaldamento. Non usare contenitori d'alluminio, di bronzo o materiali non metallici.

6.3 Utilizzo

- Prima del primo utilizzo, pulire l'apparecchiatura secondo le indicazioni contenute nel **punto 7 "Pulizia"**.
- Sistemare le stoviglie con contenuto al centro del piano cottura.



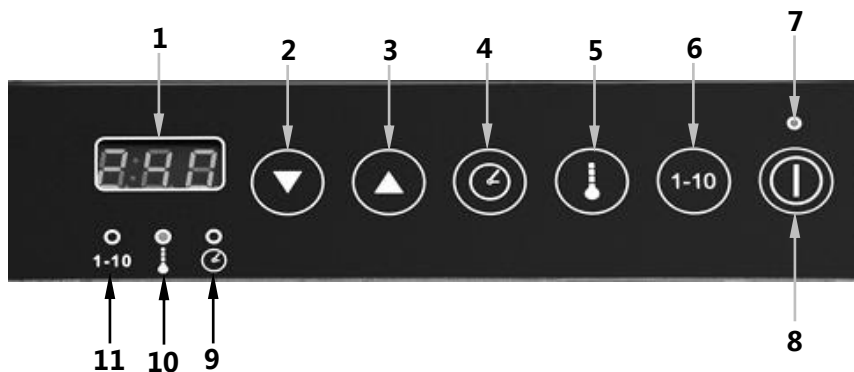
PRUDENZA!

È vietato sistemare sul piano cottura le stoviglie senza contenuto.

Il riscaldamento di un tegame o di una padella vuota attiva la protezione antisurriscaldamento. Viene emesso un segnale di errore e l'apparecchiatura si spegne. Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore „E2“.

Togliere le stoviglie dal piano cottura e lasciare l'apparecchiatura raffreddare per alcuni minuti. Successivamente è possibile riaccenderla.

Pannello di comando a controllo tattile




- 1 Display digitale
- 2 Tasto di selezione ▼: tempo, temperatura o potenza possono essere ridotti
- 3 Tasto di selezione ▲: tempo, temperatura o potenza possono essere aumentati
- 4 Tasto di impostazione del tempo ⌚
- 5 Tasto di impostazione della temperatura 🌡️
- 6 Tasto di impostazione della potenza 1 - 10
- 7 Spia di controllo LED ON/Standby
- 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 1 - 10

Avviamento dell'apparecchiatura

- Collegare l'apparecchiatura a una presa singola munita di contatto di protezione. Viene emesso un segnale acustico e lampeggia la spia LED **ON / Standby**. L'apparecchiatura, in questo momento, sarà in modo **Standby**.
- Per accendere l'apparecchiatura premere adesso il pulsante **ON/OFF** ⏻.


Impostazioni

Potenza

- Dopo aver premuto il tasto **ON/OFF**  si accende la spia di controllo LED del livello di potenza. Sul display viene visualizzato **il livello di potenza “5”** impostato in fabbrica e l'apparecchiatura si accende.
- La spia LED **ON/Standby** resta accesa con luce continua.




INDICAZIONE!


Se entro 30 secondi dopo aver premuto il tasto ON/OFF  non saranno effettuate altre impostazioni, l'apparecchiatura passerà automaticamente alla modalità Standby.

- Con i tasti di selezione ▼ o ▲ in ogni momento è possibile cambiare le impostazioni da **1 - 10** (500 – 3000 W).
Il livello di potenza 1 corrisponde al valore di 500 W, e il livello di potenza 10 - 3000 W. Sul display digitale sarà visualizzato il livello di potenza selezionato e si accende la spia di controllo LED **1 - 10**.

Temperatura

- Premere il tasto  per impostare la temperatura.
- Sul display viene visualizzata **la temperatura di “120 °C”** impostata in fabbrica e l'apparecchiatura si accende.
- 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 di temperatura:

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

Sul display digitale sarà visualizzato il livello di temperatura impostato e la spia di controllo LED di temperatura  si accende.

- L'apparecchiatura riscalda la pietanza nel contenitore e alla fine mantiene la temperatura impostata. In questo caso la potenza viene regolata automaticamente.





INDICAZIONE!

Se l'apparecchiatura è accesa senza stoviglie o le stoviglie vengono tolte durante la cottura, viene emesso un segnale acustico e dopo circa 30 secondi l'apparecchiatura si spegne.


Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore „E0“.

Tempo

- Dopo aver selezionato la modalità di funzionamento (livello di potenza o di temperatura), è possibile impostare il tempo di cottura. Premere il tasto  per impostare il tempo.

Sul display digitale sarà visualizzato lo “0” e la spia di controllo LED delle impostazioni del tempo  si accende.


- Con i tasti di selezione ▼ o ▲ è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 30 minuti a intervalli di 1 minuto oppure tra 30 e 180 minuti a intervalli di 10 minuti.

Il tempo scade a intervalli di un minuto e il display digitale ritorna ai messaggi precedenti (viene visualizzata la potenza o la temperatura). Per controllare il tempo necessario per terminare la cottura, premere nuovamente il tasto .



INDICAZIONE!

Durante il funzionamento del timer, in ogni momento è possibile cambiare il tempo di cottura, premendo i tasti di selezione ▼ o ▲. Grazie alla funzione della memoria del dispositivo, il valore di potenza (o temperatura) impostato resta invariato. Nello stesso modo è possibile modificare il livello di potenza o di temperatura, non modificando i valori del tempo.

- Alla scadenza del tempo viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura passa automaticamente alla **modalità Standby**.
- Dopo lo spegnimento, per un certo periodo, il ventilatore continua a funzionare per raffreddare i circuiti elettronici, dopodiché si spengono.
- Se volete interrompere la funzione timer prima dello scadere del tempo impostato, premere il tasto **ON/OFF** . Premere nuovamente il tasto per avviare nuovamente l'apparecchiatura.
- Al termine della cottura o del mantenimento del calore, l'apparecchiatura va spenta (staccare la spina dalla presa!).



INDICAZIONE!

Il fornello a induzione si spegne automaticamente se in 2 ore non vengono effettuate le impostazioni.

7. Pulizia



AVVERTIMENTO!

Prima di procedere con le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione (staccare la spina dalla presa!). Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.

Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.

Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura.



PRUDENZA!

Non usare oggetti affilati o detersivi abrasivi per la pulizia del dispositivo (rischio di graffiare la superficie!).

Per la pulizia, non usare mai prodotti contenenti benzina o solventi.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura.
- **Il piano cottura, il pannello di comando a controllo tattile e l'involucro esterno** vanno puliti con un panno morbido e umido con un po' di detersivo delicato, non abrasivo.
- Con un detersivo delicato o in lavastoviglie pulire regolarmente **il filtro antigrasso**. A tal fine togliere il filtro dalla staffa (fig. nel capitolo **4.2 "Componenti dell'apparecchiatura"**). Al termine delle operazioni di pulizia, installare nuovamente il filtro antigrasso completamente asciutto.



PRUDENZA!

L'apparecchiatura senza il filtro antigrasso non deve essere collegata alla rete e accesa per evitare lesioni e danneggiamento dell'apparecchiatura stessa.

- I fori di ventilazione nella parte posteriore e sul fondo dell'apparecchiatura non devono essere otturati con sporco né polvere. Se necessario vanno puliti (per esempio con un pennello o aria compressa).
- La superficie pulita va asciugata e lucidata con un panno morbido e asciutto.

Conservazione dell'apparecchiatura

- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per un periodo prolungato, pulirla accuratamente secondo la descrizione. Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, non esposto al gelo e ai raggi solari, fuori dalla portata dei bambini. Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchiatura.

8. Possibili guasti

In caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura, qualora sul display compaia il codice di errore, verificare - in base alla tabella a seguire – se il malfunzionamento può essere eliminato prima di contattare il servizio assistenza o il rivenditore.

Codice di errore	Causa	Rimedio
E0	<ul style="list-style-type: none">Sul piano cottura non ci sono stoviglie o le stoviglie usate non sono adatte	<ul style="list-style-type: none">Sistemare un adeguato contenitore con contenuto sul piano cottura
E1	<ul style="list-style-type: none">L'apparecchiatura si surriscalda (ad es. i fori di ventilazione sono coperti)Un pezzo è danneggiato (ad es. transistor)	<ul style="list-style-type: none">Aprire i fori di ventilazione. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per un paio di minuti e riaccendere. Se dopo il raffreddamento il messaggio continua ad essere visualizzato sul display digitale, contattare il venditoreContattare il venditore
E2	<ul style="list-style-type: none">La protezione da surriscaldamento si è attivata e l'apparecchiatura si è spenta	<ul style="list-style-type: none">Estrarre la spina dalla presa. Togliere le stoviglie dal piano cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per qualche minuto e avviarla nuovamente.
E3	<ul style="list-style-type: none">Blackout	<ul style="list-style-type: none">Estrarre la spina dalla presa. Attendere qualche minuto e inserire la spina nella presa. Contattare un elettricista qualificato per effettuare i controlli dell'impianto elettrico.

Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- Non aprire il corpo esterno,
- Avvisare il punto servizio clienti o contattare il rivenditore, fornendo le seguenti informazioni:
 - Tipo di malfunzionamento;
 - Numero e serie dell'articolo (conformemente a quanto riportato sulla targhetta nominale applicata sulla parte posteriore dell'apparecchiatura);
 - data di acquisto.

9. Smaltimento

Vecchie apparecchiature



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Qualora il dispositivo non possa più essere utilizzato, ogni consumatore sarà tenuto a consegnarlo a un punto di raccolta autorizzato, senza mescolarlo con i rifiuti domestici.



INDICAZIONE

Le apparecchiature elettriche devono essere usate e smaltite correttamente per evitare effetti negativi sull'ambiente.

- Staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione e staccare il cavo di alimentazione.