

IW 35 PRO



105832

ITALIANO

Traduzione

delle istruzioni per l'uso originali



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

1. Informazioni generali	56
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo	56
1.2 Spiegazione dei simboli	56
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia	57
1.4 Difesa dei diritti d'autore	57
1.5 Dichiarazione di conformità	57
2. Sicurezza.....	58
2.1 Informazioni generali	58
2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio.....	58
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso	59
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio.....	60
3.1 Controllo della fornitura	60
3.2 Imballaggio	60
3.3 Stoccaggio.....	60
4. Parametri tecnici	61
4.1 Dati tecnici.....	61
4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto	61
5. Installazione e utilizzo.....	63
5.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione	63
5.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	64
5.3 Stoviglie di cottura adeguate	65
5.4 Posizionamento e collegamento.....	66
5.5 Utilizzo.....	67
6. Pulizia e manutenzione.....	70
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza.....	70
6.2 Pulizia.....	70
6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione	71
7. Possibili guasti.....	71
8. Smaltimento.....	72

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

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.

1.2 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.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



AVVERTENZA!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e/o guasti.



INDICAZIONE!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE! Campo magnetico!

Non aprire il coperchio inferiore dell'apparecchio.

1.3 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.



INDICAZIONE!

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.

1.4 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.

1.5 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.

2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

2.1 Informazioni generali

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.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. 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.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.
- **I bambini** non potranno giocare con l'apparecchiatura.

- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell'apparecchiatura e del cavo di collegamento.
- Siete pregati di rispettare le presenti manuale di utilizzo. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.
- Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuale di utilizzo.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.

2.3 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:

- nelle cucine per il personale all'interno di negozi, uffici o in altri luoghi adibiti alla prestazione di servizi;
- in immobili situati fuori dai centri urbani,
- dai clienti che soggiornano in alberghi, motel ed altri alloggi simili,
- nei locali Bed & Breakfast.

Wok ad induzione è stato progettato **esclusivamente** per la preparazione ed il riscaldamento di cibi utilizzando le pentole adatte.

Wok ad induzione non può essere usato fra le altre cose per:

- riscaldamento di liquidi o materiali infiammabili, nocivi alla salute, volatili o simili.



AVVERTENZA!

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.

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.



INDICAZIONE!

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

Nome	Wok ad induzione IW 35 PRO
No articolo	105832
Versione	Struttura: acciaio inox, Zona di cottura: Schott Ceran, Ø 300 mm
Potenza:	10 (400 – 3500 W)
Impostazione di temperatura:	60 °C a 240 °C
Impostazione del tempo di cottura	5 – 120 minuti
Alimentazione:	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensioni:	larg. 355 x prof. 439 x alt.167 mm
Peso:	7,5 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

4.2 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto



Filtro di protezione antipolvere e antigrasso.

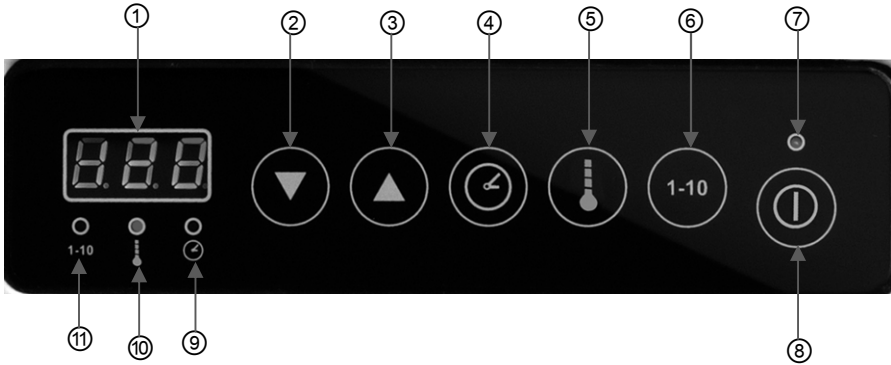
La cucina ad induzione è dotata di un filtro di protezione antipolvere e antigrasso. Il filtro è collocato sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Il filtro deve impedire il passaggio della polvere e grasso all'interno dell'apparecchio insieme all'aria aspirata dalla ventola.

Il filtro può essere lavato in lavastoviglie.



Pannello di comando a controllo tattile con display digitale



- ① Display digitale
- ② Tasto di selezione ▼: consente la riduzione della durata, della temperatura e della potenza
- ③ Tasto di selezione ▲: consente l'incremento della durata, temperatura e potenza
- ④ Tasto di impostazione del tempo ⌚
- ⑤ Tasto dei livelli di impostazione termica 🌡️
- ⑥ Tasto di livelli di potenza 1 - 10
- ⑦ Spia LED della modalità di **STANDBY**
- ⑧ Tasto **ACCESO / STANDBY** ⏻
- ⑨ Spia LED relativa al tempo ⌚
- ⑩ Spia LED relativa alla temperatura 🌡️
- ⑪ Spia LED relativa alla potenza 1 - 10

5. Installazione e utilizzo

5.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione

Nelle cucine 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 della cucina ad induzione:

- Siccome la piastra è riscaldata solo indirettamente tramite il fondo del recipiente, il cibo bollente non può bruciarsi troppo, e sorge solo piccolo pericolo di scottature da parte dell'utente. 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.

5.2 Indicazioni riguardanti la sicurezza



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo.

- 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.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.



ATTENZIONE! Superficie esterna rovente!

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcune sue parti si riscaldano.

Bisogna operare con prudenza nel toccare queste superfici, per evitare lesioni corporee.

La cucina ad induzione in se stessa non produce durante il processo di cottura il calore. Comunque, la temperatura del recipiente riscalda la superficie di cottura!

- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- 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.



PERICOLO! Pericolo di folgorazioni!

Non mettere nei fori di ventilazione (l'aria in arrivo e di ritorno) nessun oggetto né fili in ferro. Questo può causare le folgorazioni.

- Non spostare la cucina ad induzione durante il processo di cottura o durante il processo di cottura o con il recipiente scotto sulla superficie di cottura.
- Non usare l'apparecchio per riporvi oggetti sopra. Non collocare su di esso ad escontenitori vuoti.

- Non mettere sulla superficie di cottura nessun attrezzo da cucina metallico, coperchi, coltelli od altri oggetti in metallo. Se l'impianto sarà acceso, questi oggetti potrebbero subire il riscaldamento.
- Si ricorda che oggetti indossati come anelli, orologi, ecc. possono diventare roventi se si trovano vicino alla piano di cottura.
- La superficie esterna di cottura è realizzata in vetro resistente ai cambi di temperatura. In caso di danneggiamento anche se sarà solo piccolo graffio, immediatamente scollegare l'impianto dalla corrente ed avvertire il servizio di assistenza clienti.
- Durante l'esercizio dell'impianto non mettere sulla superficie di cottura nessun impianto magnetizzante, come p.es.carte di credito, cassette ecc.
- Per evitare il surriscaldamento, non porre sulla superficie esterna delle carte in alluminio o delle piastre metalliche.
- Non tenere in prossimità dell'impianto nessun materiale infiammabile, acido o alcalino perchè potrebbero accorciare la vita dell'impianto e durante l'accensione può sorgere il pericolo di esplosione.
- I test scientifici hanno mostrato, che le cucine ad induzione non sono pericolose. Tuttavia, le persone, che portano cardiostimolatore, dovranno essere durante il lavoro dell'impianto a distanza almeno di 60 cm da esso.

5.3 Stoviglie di cottura adeguate

Su cucina wok ad induzione usare esclusivamente le stoviglie con fondo **arrotondato** wok in acciaio, acciaio inox o altro materiale adatto alla **cucina ad induzione** (rispettare le indicazioni riportate sul manuale d'uso relativo alla pentola),



INDICAZIONE!

Il corretto funzionamento dell'apparecchiatura può essere garantito, esclusivamente se si utilizza le pentole dotate del fondo magnetico (il magnete deve essere fissato al fondo della pentola).

ad esempio la padella wok di Bartscher



- acciaio nobile
- maniglie fredde
- capacità: 5 litri
- dimensioni: Ø 380 mm, altezza: 100 mm (altezza compreso coperchio 235 mm)
- coperchio in acciaio inox in dotazione

No art. 105831

Se sulla cucina wok ad induzione si utilizza le pentole diverse da quelle con fondo magnetico, può verificarsi il calo di potenza e la diminuzione di azione protettiva contro il surriscaldamento. Perciò è vietato l'uso di stoviglie in alluminio, bronzo o utensili non metallici.

5.4 Posizionamento e collegamento

- Innanzitutto l'apparecchiatura va disimballata e vanno eliminati tutti i materiali di imballaggio.
- Posizionare l'attrezzo sul terreno piano e sicuro che reggerà il peso dell'attrezzo e che non sia sensibile al calore.
- E' **assolutamente** vietato porre l'apparecchiatura su una superficie infiammabile.
- E' vietato porre l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, di forni elettrici, di caldaie di riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non bloccare o coprire il foro di ventilazione, questo funziona come fuga e presa d'aria per l'apparecchio. Mantenere una distanza non inferiore ai 5-10 cm tra l'apparecchio ed eventuali pareti o altri oggetti.
- Non collocare la cucina ad induzione in prossimità di impianti ed oggetti, che sono sensibili al funzione del campo magnetico (p.es. radio, televisore, ecc..).
- L'apparecchio non è adatto al funzionamento con orologio esterno di controllo o telecomando.



PERICOLO! Presenza di corrente 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!

Vanno rispettate le indicazioni riguardanti la sicurezza!

- Il circuito elettrico all'interno della presa deve essere in grado di sopportare una corrente di almeno 16A. Collegare l'apparecchio direttamente alla presa nel muro; è vietato usare prolunghe o ciabatte multiple.
- Collocare l'apparecchio in modo che non blocchi l'accesso alla presa ed in caso di necessità consenta il rapido scollegamento dell'apparecchio dalla rete.

5.5 Utilizzo

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire la zona di cottura e il pannello di comando con un panno umido e il detersivo delicato non abrasivo
- Collegare l'apparecchio ad una presa singola con messa a terra
- Si sente un segnale acustico e si accende la spia di controllo LED di modalità di attesa (**STANDBY**). L'apparecchio entra in modalità di attesa.
- Collocare la padella adeguata wok con gli alimenti da scaldare sulla zona di cottura.
- Se la temperatura della zona di cottura è inferiore a 50 °C, appare sul display la sigla „-L-“, se la temperatura della zona di cottura è superiore a 50 °C – appare la sigla „-H-“.
- Per attivare l'apparecchio premere il tasto **ATTIVO / STANDBY** ①.
Spariscono i messaggi visualizzati sul display digitale, inizia a lampeggiare la spia di controllo LED di modalità di attesa **STANDBY**.
- Si accendono le spie di controllo LED di potenza e di temperatura. L'apparecchio è pronto per la selezione della funzione desiderata



INDICAZIONE!

*Se entro 30 secondi dalla attivazione del tasto ① non sarà effettuata alcuna scelta, l'apparecchio ritorna automaticamente in modalità di **STANDBY**.*



INDICAZIONE!




Per bollitura o brasatura dei cibi (a temperatura massima di 170 °C) selezionare uno dei livelli di potenza (1-10).

Per arrostitire o friggere i cibi nel grasso (a temperatura massima di 240 °C) selezionare uno dei livelli di temperatura (60 °C - 240 °C).


1. Impostazione della potenza

- Premere una volta il tasto **1 - 10**.
- Il display digitale visualizza il **Livello di potenza** preimpostato „5“, e l'apparecchio si mette in funzione.
La spia di controllo della modalità di **STANDBY** si illumina in modo continuo.
- Premendo i tasti ▼ o ▲ è possibile modificare queste impostazioni in qualsiasi momento **1 - 10** (400 – 3500 W).
Il livello 1 corrisponde a 400 W, e il livello 10 - 3500 W di potenza assorbita.
Il display digitale visualizza il livello di potenza selezionato e la spia LED **1 - 10** si accende.

2. Impostazione della temperatura

- Premere una volta il tasto .
- Il display digitale visualizza il **livello di temperatura „120 °C“** preimpostato.
- Premendo il tasto di selezione  o  è possibile modificare queste impostazioni di temperatura in qualsiasi momento da 60 °C a 240 °C.

(Livello di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240 °C).

Il display digitale visualizza il livello di temperatura selezionato e la spia LED di temperatura  si illumina.



- L'apparecchio scalda la pietanza e la mantiene alla temperatura impostata . In tal caso la regolazione della potenza avviene automaticamente.





INDICAZIONE!

Se l'apparecchio viene messo in funzione senza il contenitore appoggiato o se il contenitore viene rimosso dalla piastra funzionante, si attiva il segnale acustico ripetibile di avvertimento e l'apparecchio si spegne dopo circa 30 secondi .

Funzione contaminuti

In seguito alla selezione della modalità di funzionamento (livello di potenza o intervallo di temperatura). premere il tasto . Il display digitale visualizza la cifra „0“ e si illumina la spia di controllo LED dell'impostazione dell'orario .



Premendo il tasto di selezione  o  si può selezionare l'orario di attivazione dell'apparecchio ogni 5 minuti (per un massimo di 120 minuti)

Il tempo viene calcolato alla rovescia in minuti, il display visualizza il messaggio precedente (livello di potenza o intervallo di temperature).

Allo scadere del tempo impostato, si attiva il segnale acustico e l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di Standby.



INDICAZIONE!

Quando l'apparecchio funziona in modalità di contaminuti, l'orario di funzionamento dell'apparecchio può essere modificato in qualsiasi momento tramite il tasto  o . Grazie alla funzione di memoria dell'apparecchio le impostazioni del livello di potenza o dell'intervallo di temperature restano invariate.

Nello stesso modo si può cambiare il livello di potenza o intervallo di temperature, senza modificare il tempo.



INDICAZIONE!

Se l'orario non viene impostato l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 120 minuti.



AVVERTENZA!

Non appoggiare dei tegami vuoti sulla superficie di cottura. Il riscaldamento del tegame vuoto o della padella vuota causa l'attivazione della protezione contro surriscaldamento, si attiva il segnale acustico e l'apparecchio si spegne. Il display digitale visualizza il messaggio di errore „E05“. In tal caso scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Dopo qualche minuto l'apparecchio è di nuovo pronto all'uso.

- Assicuratevi che il fondo della pentola non graffi la superficie della zona di cottura, sebbene la superficie graffiata non condizioni negativamente l'uso dell'apparecchio.
- **Dopo che la cottura o il riscaldamento sono terminati, estrarre la spina dalla presa di corrente (non contare solamente sul rilevatore di presenza della pentola sulla zona di cottura)!**

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.



AVVERTENZA!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

6.2 Pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchio.
- Usare un panno morbido inumidito e un detergente non abrasivo per pulire il piano di cottura, il corpo e il pannello di comando dell'apparecchio.
- Pulire regolarmente il filtro antipolvere e antigrasso con un detergente delicato o in lavastoviglie. Per questo motivo rimuovere il filtro (vedi il Capitolo **4.2 Filtro antipolvere e antigrasso**). Dopo averlo lavato rimette il filtro asciutto nella sua sede nell'apparecchio.



AVVERTENZA!

Per evitare i danni non collegare l'apparecchio alla rete elettrica e non attivare l'apparecchio senza aver inserito il filtro.

- Proteggere contro lo sporco e contro la polvere i fori di ventilazione posti sul lato posteriori dell'apparecchio ed eventualmente pulirli (utilizzando un pennello o un getto d'aria).
- Non usare **mai** detergenti contenenti benzina, diluenti, ecc per non danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Per la pulizia utilizzare solamente un panno morbido, non utilizzare **mai** prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Dopo aver pulito l'apparecchio passarlo con un panno morbido e asciutto per asciugare e lucidare la superficie.
- Nel caso che l'apparecchio non venga usato per un periodo prolungato, si raccomanda di tenerlo in un luogo asciutto, pulito e protetto dal gelo e dalla azione dei raggi solari, inaccessibile ai bambini.
- Non appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchio.

6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione

- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l'apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- Per l'applicazione della garanzia o guasti rivolgersi personalmente al vostro venditore. Fare prima attenzione alle avvertenze relative alla risoluzione di guasti presenti al paragrafo 7.
- 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!**

7. Possibili guasti

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E01	<ul style="list-style-type: none">• Abbassamento di tensione di breve durata (<160 V).	<ul style="list-style-type: none">• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente (estrarre la spina!). Dopo qualche minuto collegare nuovamente l'apparecchio alla Presa di corrente.
E02	<ul style="list-style-type: none">• Aumento di tensione di breve durata (>270 V).	<ul style="list-style-type: none">• Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente (estrarre la spina!). Dopo qualche minuto collegare nuovamente l'apparecchio alla Presa di corrente.
E03	<ul style="list-style-type: none">• L'apparecchio è troppo caldo (a causa dell'ostruzione delle aperture di ventilazione)• Sottogruppo (es. transistor) guasto.	<ul style="list-style-type: none">• Scoprire le aperture di ventilazione. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso. Se il messaggio di errore è ancora presente sul display contattare venditore.• Contattare venditore.
E05	<ul style="list-style-type: none">• Si attiva la protezione contro il surriscaldamento nel modulo di potenza (>150 °C). L'apparecchio si spegne.	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere il contenitore dalla zona di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso.

Messaggio di errore	Causa	Soluzione
E06	<ul style="list-style-type: none">• Sensore di temperatura guasto o cortocircuito.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare il venditore.
E07	<ul style="list-style-type: none">• Si attiva la protezione contro il surriscaldamento nel modulo di potenza (>240 °C). L'apparecchio si spegne.	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere il contenitore dalla zona di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. L'apparecchio è di nuovo pronto all'uso.
E08	<ul style="list-style-type: none">• Sensore di temperatura guasto.	<ul style="list-style-type: none">• Contattare il venditore.

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.



INDICAZIONE!



Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120