

IKTS 35



105841

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	68
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo	68
1.2 Spiegazione dei simboli	68
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia	69
1.4 Difesa dei diritti d'autore	69
1.5 Dichiarazione di conformità	70
2. Sicurezza	70
2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	70
2.2 Fonti di pericolo	71
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso	74
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio	75
3.1 Controllo della fornitura	75
3.2 Imballaggio	75
3.3 Stoccaggio	75
4. Parametri tecnici	76
5. Installazione	77
5.1 Montaggio del carrello da servizio	77
5.2 Posizionamento	79
5.3 Collegamento elettrico	80
6. Utilizzo	81
6.1 Modalità di funzionamento delle zone di riscaldamento ad induzione	81
6.2 Recipienti adeguati e non adeguati	81
6.3 Indicazioni relative all'uso	83
7. Pulizia e manutenzione	86
7.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	86
7.2 Pulizia	86
8. Possibili guasti	87
9. Smaltimento	88

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.



PERICOLO!

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

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



AVVERTIMENTO!

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

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



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.

- Per evitare le possibili conseguenze, rispettare le indicazioni a seguire.



INDICAZIONE!

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



PRUDENZA! Campo magnetico!

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

- Per evitare questo problema, rispettare le indicazioni a seguire.

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

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.

Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per futura referenza. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti istruzioni per l'uso.

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

2.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- 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.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- 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.
- 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.
- L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- 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.

2.2 Fonti di pericolo



PERICOLO!

Rischio di fulminazione elettrica!

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

- Non usare mai l'apparecchiatura qualora il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- 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 collocare oggetti filiformi o utensili nelle fessure di ventilazione (ingresso e uscita dell'aria).
- Non immergere mai l'apparecchiatura o la presa in acqua o altri liquidi.
- 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.



PERICOLO!

Rischio di soffocamento!

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

- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.



AVVERTIMENTO!

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.



AVVERTIMENTO!

Pericolo di ustione!

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

- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcuni elementi si possono scaldare notevolmente. **Occorre ricordare** che la cucina ad induzione, durante la cottura degli alimenti, non produce calore. Il piano di cottura, tuttavia, si riscalda a causa del calore prodotto dalle stoviglie!
- 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.

- Non spostare la cucina ad induzione durante la cottura delle pietanze o in presenza di stoviglie calde.
- 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!

- Per pulire la superficie, non utilizzare oggetti affilati o detergenti abrasivi.
- Non trasportare, non spostare e non sollevare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione.
- Per staccare il cavo di alimentazione dalla presa, tirare la spina.

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.

La cucina ad induzione è destinata solamente alla preparazione e al **riscaldamento** dei prodotti alimentari con l'uso dei opportuni recipienti.

Non usare **la cucina ad induzione** per:

- riscaldamento degli ambienti;
- riscaldamento e scaldamento dei liquidi infiammabili, nocivi per la salute, facilmente passanti in stato gassoso o liquidi e materiali simili.



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.

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

Carrello con piano di cottura ad induzione IKTS 35, n. art.: 105841

Apparecchiatura versatile, utilizzabile come piano di cottura aggiuntivo per interni.
Soluzione mobile per il catering o la preparazione di pietanze presso il cliente.

- dimensioni: L 920 x P 600 x A 940 mm
- facile estrazione del piano di cottura ad induzione per facilitare la pulizia, kit smontabile (imballaggio piatto per il trasporto), facile montaggio
- peso: 15 kg

Il kit è costituito da:



Carrello da trasporto / servizio

- acciaio al nichel-cromo
- 3 livelli: L 830 x P 510 mm
2 livelli da utilizzare come mensole (portata: 50 kg ciascuno)
altezza utile: 275 mm
- 4 rotelle sterzanti con 2 freni
- 4 paracolpi, plastica
- kit smontabile, facile montaggio

Cucina a induzione

- 2 piastre accese separatamente
- piano di cottura: vetro, involucro in plastica
- display digitale
- Timer digitale (impostazione del tempo: fino a 180 minuti).
- 6 livelli di potenza (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 livelli di regolazione della temperatura
Campo di temperatura: 60 °C - 240 °C ,
ad intervalli di 20 °C
- allacciamento: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- protezione elettronica dal surriscaldamento
- dimensioni: L 600 x P 337 x A 70 mm



... può essere utilizzato anche separatamente, come apparecchiatura da tavolo



Piano aggiuntivo

per l'utilizzo del livello superiore come mensola

- materiale: acciaio inox
- dimensioni: L 600 x P 338 mm
- portata: 50 kg

Il fabbricante si riserva la possibilità di apportare modifiche tecniche!

5. Installazione

- Prima del primo utilizzo, estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare tutto il materiale di imballaggio dal carrello da servizio e dalla cucina ad induzione.



PRUDENZA!

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

5.1 Montaggio del carrello da servizio

Ambito della fornitura / nomi dei pezzi



3 livelli (livello superiore predisposto per piastra ad induzione)



2 aste



2 ruote sterzanti senza freno

2 ruote sterzanti con freno



1 piano aggiuntivo



12 viti a brugola M8



12 rondelle



12 dadi



4 paracolpi



1 chiave a brugola

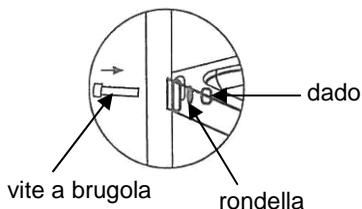


1 chiave piatta

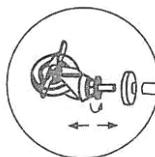


1 cucina ad induzione

1. Montare il carrello da servizio. Iniziare il montaggio dal fissaggio delle mensole alle aste. Ricordarsi che la mensola predisposta per la cucina ad induzione dovrà essere posizionata in alto. Fissare le mensole con le viti a brugola fornite, con i dadi e le rondelle. Il primo avvvitamento dovrà essere manuale.



2. Posizionare lateralmente il carrello da servizio.
3. Fissare i **paracolpi** sopra alle ruote sterzanti e fissare le rotelle alle aste.
4. Posizionare il carrello da servizio in verticale e verificare se tutte le ruote sono a contatto con il pavimento.
5. Completare l'avvitamento delle chiavi a brugola con l'apposita chiave. Per fermare i dadi, durante l'avvitamento dovremo utilizzare la chiave piatta.
6. In caso di necessità, utilizzando i dadi autobloccanti potremo cambiare con facilità l'altezza delle ruote sterzanti.



INDICAZIONE!

Per evitare di graffiare la superficie, rimuovere la pellicola di protezione solo dopo la conclusione del montaggio.

Posizionamento della cucina ad induzione



1. Far passare il cavo di alimentazione attraverso il foro della mensola superiore e posizionare la cucina ad induzione. Prestare attenzione alla stabilità di posizionamento dell'apparecchiatura.
2. Le mensole più basse del carrello da servizio potranno essere utilizzate per riporre gli utensili da cucina.
3. Posizionare il carrello nel luogo desiderato e bloccare le ruote sterzanti con i freni.

Posizionamento del piano aggiuntivo



4. Qualora sia necessario utilizzare tutti i livelli del carrello da servizio come mensole, il foro previsto per la cucina ad induzione potrà ospitare il piano aggiuntivo. Prestare attenzione alla stabilità di posizionamento del piano.
5. Posizionare le stoviglie da cucina sulle mensole del carrello da servizio.
6. Posizionare il carrello nel luogo desiderato e bloccare le ruote sterzanti con i freni.

5.2 Posizionamento

- 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.
- 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 collocare il piano di cottura ad induzione in prossimità degli apparecchi e degli oggetti suscettibili ai campi magnetici (es: radio, televisori, ecc.).
- Se si desidera utilizzare il piano di cottura ad induzione separatamente, come dispositivo di servizio a tavola, si prega di collocare il piano di cottura su una superficie piana e stabile che sia in grado di mantenere il peso dell'apparecchio e che non sia sensibile al calore.
- Si prega di non collocare **mai** l'apparecchio su una superficie combustibile.
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da garantire l'accesso alla spina, in modo che si possa, se necessario, disconnetterlo velocemente dalla rete.

5.3 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!

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.
- Il circuito della presa elettrica dovrà essere protetto con un fusibile da almeno 16A. La spina potrà essere collegata unicamente ad una presa a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni e prese multiple.

6. Utilizzo

6.1 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.

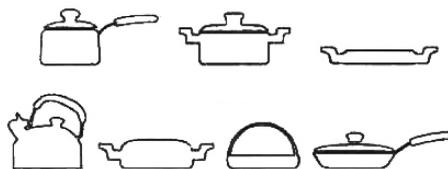
Altri vantaggi della cucina ad induzione:

- 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 idone 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 Recipienti adeguati e non adeguati

Recipienti adeguati

- acciaio o ghisa smaltata;
- ferro, acciaio o ghisa non smaltata;
- acciaio nobile 18/0 ed alluminio, se è segnalato comeadibito all'induzione (tenete presente le marchiature sulle pentole).



Per il buon funzionamento tutte le pentole e padelle devono avere il fondo piatto, magnetico. Per ottenere i migliori risultati usare solo pentole e padelle dal diametro da 12 a 24 cm.

Per esempio

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

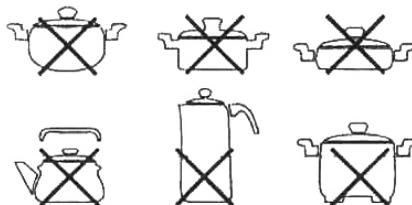
1 padella

2,8 litri • Ø 24 cm • alt. 6,5 cm

Bartscher N. art.: A130442

Recipienti non adeguati

- recipienti con il fondo convesso;
- ceramica, vetro,
- acciaio nobile, alluminio, bronzo o rame a meno che non siano chiaro indicate come adeguate per le cucine ad induzione;
- pentole / padelle con il diametro meno di 12 cm;
- recipienti con piedini.



PRUDENZA!

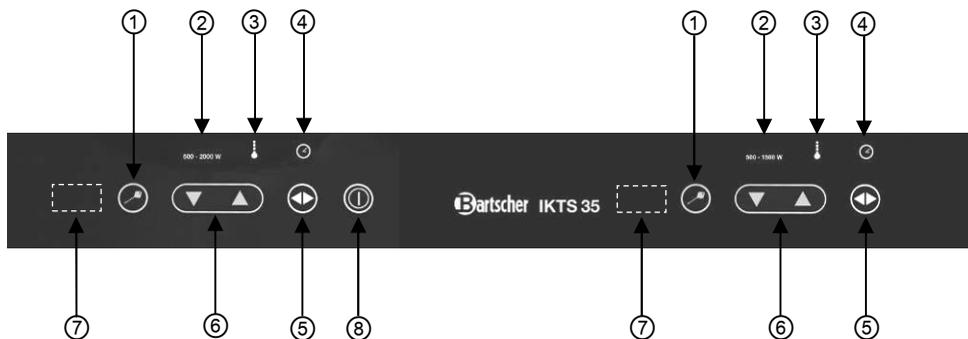
Usate, per favore, solo recipienti per cottura, che sono chiaramente indicate come idonee alle cucine ad induzione.

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 Indicazioni relative all'uso

- Prima di attivarla, pulire l'apparecchiatura in conformità con le indicazioni contenute al punto 7.2 „Pulizia“.

Barra di comando (di entrambi le zone di cottura ad induzione)



- ① tasto di blocco
- ② spie di controllo per l'impostazione di potenza **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ spie di controllo per l'impostazione della temperatura
- ④ spie di controllo per l'impostazione dell'orario
- ⑤ tasto di selezione : per l'impostazione della potenza, temperatura, o tempo
- ⑥ tasto di selezione : per la riduzione o l'aumento della potenza, temperatura o tempo.
- ⑦ indicatori digitali
- ⑧ tasto **ACCENDI / SPEGNI**

Attivazione dell'apparecchio

- Inserire la spina nella presa singola dotata di messa a terra. Si accende un segnale acustico.
- Premere il tasto **ACCENDI / SPEGNI** .
Lampeggiano le spie di controllo di potenza e temperatura nella rispettiva area di riscaldamento. L'apparecchio è nello stato di standby.
- Collocare l'apposito contenitore con il cibo da cuocere al centro dell'area di riscaldamento selezionata.



PRUDENZA!

Non collocare mai un contenitore vuoto sull'area di cottura.

Il riscaldamento di una pentola vuota o una padella vuota attiva la protezione dal surriscaldamento, si accende il segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.

Sul display digitale appare un segnale d'errore „E2“.

In questo caso, rimuovere il recipiente dall'area di cottura e raffreddare l'apparecchio per pochi minuti.

Successivamente l'apparecchio funzionerà nuovamente senza problemi.

Regolazione di potenza

- Premere il tasto ◀▶.

La potenza precedentemente impostata a **1500 W** (piastra sinistra) rispetto all'impostazione a **1000 W** (piastra destra), verrà visualizzata sul display digitale, a sinistra, accanto al pulsante di bloccaggio per la rispettiva area di cottura e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

Tramite il tasto di selezione ▼ o ▲ si può modificare l'impostazione dai **500 ai 2000 W** o dai **500 ai 1500 W**. La potenza selezionata è visibile accanto all'area di cottura selezionata.

Impostazioni di potenza

Area di cottura sinistra (500 - 2000 W)

(area di cottura destra 500 - 1500 W).

500 W regolabile

(500 W regolabile)

800 W regolabile

(800 W regolabile)

1200 W

(1000 W)

1500 W

(1200 W)

1800 W

(1300 W)

2000 W

(1500 W)



INDICAZIONE!

I dati sopra riportati possono variare a seconda del contenitore adoperato.

Impostazioni di temperatura

Se risulta impossibile cucinare ad una determinata potenza è possibile cambiarla premendo il tasto ◀▶ nell'area riservata alla regolazione della temperatura.

È visibile la temperatura pre-impostata di „240°C“ (per entrambi le aree di cottura) e si accende il dispositivo.

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

Impostazione di temperatura

Premendo il tasto di selezione ▼ o ▲ si può in qualsiasi momento modificare le impostazioni nell'ambito di **60 °C – 240 °C** ad intervalli di 20 °C. La temperatura selezionata è visibile sul display digitale.

L'apparecchio scalda il cibo e lo mantiene alla temperatura impostata. La regolazione di potenza avviene in modo automatico.



INDICAZIONE!

Se l'apparecchio è stato acceso senza un contenitore sopra, o se il contenitore è stato rimosso dall'apparecchio acceso, viene ancora una volta emesso un segnale acustico, e sul display digitale appare un segnale di errore „E0“, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo circa 30 secondi.

Impostazione dell'orario

Per impostare il tempo di cottura bisogna premere il tasto ◀▶ fino a quando si accende la spia di controllo di tempo ⌚.

Sul display digitale appare il numero „0“ e si accende la spia di controllo del tempo ⌚.

Premendo il tasto di selezione ▼ o ▲ si può adesso selezionare il tempo di cottura da 1 a 5 minuti, e poi a intervalli di 5 minuti (fino al tempo massimo di 180 minuti). Il tempo è contato con intervalli di un minuto, e il display digitale ritorna dopo pochi secondi all'indicazione precedente.

Quando scade il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby.



INDICAZIONE!

Durante l'utilizzo in ogni momento si può modificare l'impostazione del tempo di cottura premendo i tasti di selezione ▼ o ▲. Grazie alla funzione di memoria di cui è dotato il dispositivo, l'impostazione del livello di potenza o del livello di temperatura rimane invariato.

Tasto di blocco

L'apparecchio è dotato di due tasti di blocco  (per rispettive aree di cottura).

Dopo aver selezionato la modalità di funzionamento è possibile premere questi tasti (potenza o temperatura) per bloccare la funzione. Le spie di controllo su questi tasti si accendono informando che in quel momento non è possibile premere altri tasti.

Per rimuovere il blocco, premere nuovamente il pulsante di bloccaggio per 2 secondi circa fino a quando la spia di controllo non si spenga. Ora è possibile utilizzare nuovamente tutti i tasti.

- Ora è possibile in qualsiasi momento, apportare eventuali modifiche. L'apparecchio funziona in conformità alle impostazioni ed ai dati appena introdotti.
- Si prega di prestare attenzione a non strofinare la superficie della piastra con il fondo dei contenitori utilizzati, anche se eventuali graffi superficiali non incidono sulle prestazioni del dispositivo.



INDICAZIONE!

Se durante l'utilizzo della piastra si desidera accendere una zona di cottura premere il tasto ▼ della rispettiva zona di cottura fino a quando tutte le impostazioni verranno azzerate „0“ e le spie di controllo del livello potenza e temperatura lampeggino.

La rispettiva area di cottura è in modalità di standby.

Per spegnere tutto l'apparecchio premere il tasto ACCENDI/SPEGNI ①.

- Alla fine della cottura o del riscaldamento staccare la spina dalla presa di corrente (non lasciare il contenitore sulla piastra)!

7. Pulizia e manutenzione

7.1 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.



PRUDENZA!

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!

7.2 Pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchio.
- Per facilitare la pulizia della piastra ad induzione bisogna rimuoverla dall'incasso nel carrello di servizio.
- Il piano di cottura ed il contenitore della piastra ad induzione devono essere puliti con uno strofinaccio morbido umido e con un detersivo adatto e non abrasivo.
- Le fessure di ventilazione poste sul retro dell'apparecchio vanno liberate da polvere e sporcizia (si può utilizzare una spazzola o un soffiatore).

- Non usare **mai** detersivi contenenti benzina o solventi per non danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Pulire il carrello di servizio e la piastra di inserimento con un panno morbido ed umido, utilizzando un detersivo delicato.
- Utilizzare solo un panno morbido e non usare **mai** alcun tipo di detersivo di grana grossa che potrebbe danneggiare e graffiare la superficie.
- Dopo aver pulito la piastra usare un panno morbido e asciutto per asciugare e lucidare la superficie.

8. Possibili guasti

Messaggio d'errore	Causa	Soluzione
E0	<ul style="list-style-type: none">• Sull'area di cottura manca il recipiente o il recipiente posto non è adatto.	<ul style="list-style-type: none">• Porre un recipiente adatto sulla piastra.
E1	<ul style="list-style-type: none">• Il dispositivo è surriscaldato (es. a causa dell'otturazione della fessura di ventilazione)• Pezzi danneggiati (es. transistori)	<ul style="list-style-type: none">• Pulire la fessura di ventilazione. Raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Dopo questo tempo il dispositivo sarà nuovamente pronto all'uso. Se dopo il raffreddamento il messaggio di errore non sparisce dal display, bisogna rivolgersi al venditore.• Rivolgersi al venditore.
E2	<ul style="list-style-type: none">• Si è accesa la spia del surriscaldamento. L'apparecchio si spegne automaticamente.	<ul style="list-style-type: none">• Togliere il recipiente dalla piastra. Raffreddare l'apparecchio per qualche minuto dopo di cui l'apparecchio sarà nuovamente pronto all'uso.
E3	<ul style="list-style-type: none">• Corto circuito momentaneo	<ul style="list-style-type: none">• Staccare l'apparecchio dalla corrente (togliere la spina dalla presa). Raffreddare l'apparecchio per qualche minuto. Dopo questo tempo l'apparecchio sarà nuovamente pronto all'uso.

9. 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.



PRUDENZA!

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