

IK 35NG-1TCKS



105604

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: 2024-09-18

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	7
1.4	Uso non conforme alla destinazione	7
2	Informazioni generali	8
2.1	Responsabilità e garanzia.....	8
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	8
2.3	Dichiarazione di conformità.....	8
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	9
3.1	Controllo della consegna	9
3.2	Imballaggio	9
3.3	Stoccaggio	9
4	Dati tecnici	10
4.1	Dati tecnici	10
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	11
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	12
5	Installazione e uso.....	13
5.1	Installazione.....	13
5.2	Uso	14
6	Pulizia e manutenzione	21
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	22
6.2	Pulizia	22
6.3	Manutenzione	22
7	Possibili malfunzionamenti	23
8	Smaltimento.....	24



Prima del primo utilizzo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle in prossimità dell'apparecchio!

Le presenti istruzioni per l'uso descrivono l'installazione dell'apparecchio, il suo utilizzo e la manutenzione e inoltre, contengono informazioni e consigli importanti. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio.

Prima di iniziare le attività con l'uso dell'apparecchio e in particolare, prima del suo avviamento, leggere le presenti istruzioni per evitare danni a persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

In ogni fase di utilizzo, tutte le informazioni pertinenti contenute nelle istruzioni per l'uso devono essere accessibili al personale competente. L'operatore è responsabile della loro disponibilità.

Oltre alle istruzioni per l'uso, osservare le norme generali, legali e di altro tipo relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione dell'ambiente.

IT

1 Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.

**AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.

**PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Sicurezza durante l'uso della piastra a induzione

- Durante il funzionamento, la zona di calore diviene molto calda.

Informazione: La piastra a induzione, durante il processo di cottura, non produce calore. Tuttavia, la temperatura raggiunta dalle stoviglie scalda la zona di calore, la cui superficie resta calda anche dopo l'uso. Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura.

- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Sicurezza

- Non posizionare sulla zona di calore alcun utensile da cucina metallico, né coperchi o altri oggetti in metallo. Dopo l'accensione dell'apparecchiatura, tali oggetti potrebbero scaldarsi.
- Gli oggetti come anelli, orologi da polso ecc. possono scaldarsi qualora si trovino vicino alla cucina.
- Onde evitare il surriscaldamento, non posare sulla zona di calore alcuna pellicola in alluminio né alcuna piastra metallica.
- Sulla zona di calore della piastra scaldavivande a induzione non è consentito scaldare recipienti chiusi (ad es. conserve in scatola). La pressione che viene a crearsi, infatti, può comportare l'esplosione del recipiente o della lattina (rottura). Le conserve in scatola possono essere scaldate dopo l'apertura e l'introduzione in un tegame riempito con una piccola quantità d'acqua, collocato sulla zona di calore.
- La superficie della zona di calore è realizzata con vetro resistente alle alte temperature. In caso di danneggiamento, anche in presenza di piccole crepe, l'apparecchiatura dovrà essere tempestivamente staccata dall'alimentazione elettrica. Contattare il servizio assistenza.

Campo elettromagnetico

- Gli oggetti magnetizzati (ad es. carta di credito, supporti di dati o calcolatrici) non potranno trovarsi nelle immediate vicinanze del dispositivo acceso. Il campo magnetico, infatti, potrebbe danneggiarli.
- Non aprire la protezione inferiore!
- Le stoviglie per cucinare dovranno trovarsi sempre al centro della zona di calore, in modo tale che i fondi delle pentole coprano la massima area possibile del campo elettromagnetico.
- Gli studi scientifici hanno evidenziato che la cucina a induzione non costituisce è pericolosa. Tuttavia, i portatori di pace maker dovranno mantenersi a una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchiatura in funzione.

IT

Responsabilità dell'operatore

L'operatore è responsabile del rispetto delle prescrizioni, disposizioni legislative, esecutive, regolamenti, nonché delle prescrizioni nazionali vigenti in materia di prevenzione degli incidenti, protezione ambientale, così come anche delle istruzioni operative, di esercizio e di sicurezza vigenti nel luogo in cui è installato l'apparecchio.

Obblighi dell'operatore:

- Uso dell'apparecchio e dei componenti ad esso collegati solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e se è provvisto di efficaci elementi protettivi e di sicurezza.

- Valutazione dei rischi sulle postazioni di lavoro.
- Istruzione e formazione sistematica del personale. In particolare, leggere e seguire la sezione inerente alla sicurezza e alle indicazioni sulla sicurezza.
- Messa a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei
- Rispetto delle scadenze di manutenzione e di pulizia.
- Documentazione dei corsi di formazione/istruzione, sostituzione dei sottogruppi dell'apparecchio.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente operatore è l'unico responsabile

L'uso seguente è conforme alla destinazione:

- Preparazione e riscaldamento delle pietanze con l'utilizzo di apposite stoviglie.

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

- cucine per i dipendenti nei negozi, uffici o luoghi simili;
- in aziende agricole;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali tipiche;
- in strutture alberghiere.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Riscaldare ambienti
- Il riscaldamento liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute, soggetti a facile evaporazione o altri liquidi o materiali simili.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

L'apparecchio è stato costruito in conformità alle norme tecniche e di sicurezza attualmente riconosciute e a regola d'arte. Tuttavia, durante il suo utilizzo, potrebbero esserci rischi per la salute e la vita dell'utente o del personale non addetto all'uso, o rischi di danni all'apparecchio o ad altri beni materiali. Sono escluse le richieste di rimborso in garanzia e responsabilità per danni alle persone/ai beni e per difetti di lavoro se attribuibili a uno o più dei seguenti motivi:

- Uso non conforme alla destinazione
- L'inosservanza/negligenza in riferimento a quanto stabilito nelle istruzioni e a tutte le informazioni ad essa correlate
- Modifiche tecniche o progettuali non autorizzate all'apparecchio
- Assumere personale scarsamente addestrato e non sufficientemente qualificato
- L'utilizzo con dispositivi di sicurezza e di protezione difettosi o installati in modo errato
- Manutenzione o pulizia inadeguate
- Guasti non eliminati
- L'uso di mezzi, detersivi ecc. non consentiti
- L'uso di pezzi di ricambio non autorizzati
- Errori durante l'uso o altri usi impropri
- Calamità causate da corpi estranei o forza maggiore
- Distruzione della targhetta dati e delle etichette adesive importanti per il funzionamento e la sicurezza

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Piano cottura a induzione IK 35NG-1TCKS
Numero art.:	105604
Materiale:	acciaio inox
Materiale della superficie di cottura:	SCHOTT CERAN®
Numero zone di cottura:	1
Dimensioni del piano in vetro (largh. x prof.) in mm:	285 x 285
Diametro zona di cottura in mm:	250
Diametro minimo pentola in mm:	140
Potenza zona di cottura:	3,5 kW
Numero livelli di potenza:	10
Intervallo di temperatura da – a in °C:	60 - 240
Numero livelli di temperatura:	10
Intervallo di regolazione della temperatura in °C:	20
Capacità zona di cottura in kg:	30
Grado di protezione:	IPX3
Potenza allacciata:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (L x P x H) in mm:	340 x 450 x 120
Peso in kg:	7,2

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Tipo di zone di cottura: a induzione
- Controllo:
 - a contatto
 - manopola
- Regolazione:
 - potenza
 - temperatura
- Rilevamento del pentolame
- Display digitale
- Protezione da surriscaldamento
- Filtro antipolvere / antigrasso
- Caratteristiche:
 - Possibilità di cottura a bassa temperatura

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

IT

Il piano cottura a induzione da 3500 watt e il vetro SCHOTT CERAN® si adattano in modo ottimale al front cooking o alle cucine. La tecnologia ottimizzata consente di cuocere anche a bassa temperatura. Grazie alla combinazione di manopola e comando touch, è possibile controllare comodamente i livelli di potenza e gli intervalli di temperatura.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



Fig. 1

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Zona di cottura in vetro | 2. Elementi di comando |
| 3. Filtro antipolvere e antigrasso | 4. Corpo esterno |
| 5. Cavo di collegamento | 6. Aperture di ventilazione |
| 7. Piedini (4x) | |

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / posizionamento

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



AVVISO IMPORTANTE!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con i materiali d'imballo, come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo.

- Se l'apparecchio è protetto con il film protettivo, rimuoverlo. Il film protettivo va rimosso lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Gli eventuali residui di colla vanno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchio in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale da poterlo scollegare in modo facile e veloce in caso di necessità.
- Quando si sceglie un luogo di installazione, tenere presente quanto segue:
 - La superficie di montaggio deve essere piana, sufficientemente portante, impermeabile, asciutta e resistente a temperature elevate.
 - Provvedere a che le vie di fuga designate siano libere.
 - Garantire una posizione stabile.
 - Prevedere spazio sufficiente per il lavoro, la manutenzione e la pulizia.
 - Mantenere libere le aperture di ventilazione per l'aria in entrata e in uscita (se presenti).
 - Rispettare le norme tecniche e di costruzione applicabili.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.

- Non montare l'apparecchiatura nei pressi di dispositivi o di oggetti sensibili all'azione dei campi elettromagnetici (ad es. radio, televisori ecc.).
- Mantenere una distanza minima di 5-10 cm dalle pareti o da altri oggetti.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso

Metodo di funzionamento delle zone di calore

Nelle piastre scaldavivande a induzione, la tensione elettrica è applicata alla bobina conduttiva sotto al vetro. Ciò causa la comparsa di un campo magnetico che, come effetto fisico, riscalda direttamente il fondo della stoviglia.

Ciò garantisce un risparmio di tempo ed energia. Infatti, in questo caso, al contrario di quanto accade nelle cucine tradizionali, il riscaldamento non comincia dalla resistenza e dalla zona di calore in vetro.

Un altro vantaggio è costituito dal tempo molto ridotto di cottura (grazie alle proprietà tecniche descritte).

Come se ciò non bastasse, l'afflusso di calore varia con ogni modifica dell'impostazione e può essere regolato con precisione. La piastra a induzione reagisce alle variazioni delle impostazioni con la stessa velocità della cucina a gas, poiché l'energia giunge immediatamente alla pentola, senza necessità di cominciare dal riscaldamento di altri materiali.

La tecnologia a induzione unisce la velocità di reazione al pregio principale garantito dalla corrente, ossia la precisa regolazione dell'afflusso di calore.

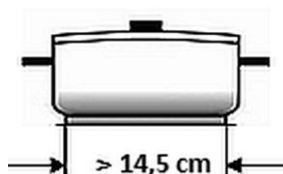
Stoviglia adeguata

- Stoviglie per cottura realizzate in ferro
- Stoviglie per cottura realizzate in ferro smaltato
- Pentole/padelle realizzate in acciaio o ferro smaltato
- Pentole/padelle in ghisa
- Stoviglie per cucinare realizzate in acciaio inossidabile 18/0 e alluminio, qualora quest'ultimo sia indicato come adatto alle cucine a induzione (prestare attenzione alla descrizione delle stoviglie per cucinare).



Dato il particolare modo di funzionamento della piastra a induzione, può essere utilizzato solo il pentolame con fondo magnetico.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda l'uso di padelle/pentole aventi diametro da 14,5 cm a 26 cm.



IT

Per esempio

Pentole per le cucine a induzione, batteria di pentole (9 pezzi) dell'azienda Bartscher
acciaio al nichel – cromo, bordo antigoccia, manici che non si riscaldano

4 pentole con coperchi

2,0 litri, diametro 16 cm, altezza 10,0 cm

2,7 litri, diametro 18 cm, altezza 11,0 cm

5,1 litri, diametro 24 cm, altezza 11,5 cm

6,1 litri, diametro 20 cm, altezza 20,0 cm

1 padella

2,8 litri, diametro 24 cm, altezza 6,5 cm

Art. n.: A130442

Stoviglia non adeguata

- Recipienti con fondo convesso
- Stoviglie in alluminio, bronzo o rame, sempre che non siano espressamente indicate come adatte alle cucine a induzione
- Pentole/padelle di diametro inferiore a 12 cm
- Stoviglie per cucinare provviste di piedini
- Stoviglie per cucinare in ceramica
- Stoviglie per cucinare in vetro



Prima dell'uso

1. Prima del primo uso pulire l'apparecchio come da indicazioni di cui alla sezione **6 "Pulizia"**.
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio.
3. Installare il filtro antipolvere e antigrasso sul fondo dell'apparecchio.
4. Sistemare il pentolame contenente la pietanza al centro della zona di cottura.
5. Selezionare impostazioni desiderate, procedendo nel rispetto di quanto riportato nelle sezioni a seguire.

Filtro antipolvere e antigrasso

Il piano cottura a induzione è dotato di un filtro antipolvere e antigrasso. Esso si trova nella parte inferiore dell'apparecchio e deve proteggere contro l'infiltrazione, nel corpo dell'apparecchio, dello sporco e del grasso aspirati dalla ventola insieme all'aria.

CON CAUTELA!

Per prevenire lesioni all'operatore e danni all'apparecchio, non collegare quest'ultimo alla fonte di alimentazione, né usarlo senza previa installazione del filtro antipolvere e antigrasso.



Fig. 2

1. Ai fini di pulizia, rimuovere il filtro antipolvere e antigrasso dall'apparecchio.
2. Pulire sistematicamente il filtro antipolvere e antigrasso con acqua calda e un detersivo delicato o lavarlo in lavastoviglie.
3. Asciugare accuratamente il filtro antipolvere e antigrasso.
4. Prima della messa in uso inserire sempre nell'apparecchio il filtro antipolvere e antigrasso completamente asciutto.

Elementi di controllo / messaggi visualizzati

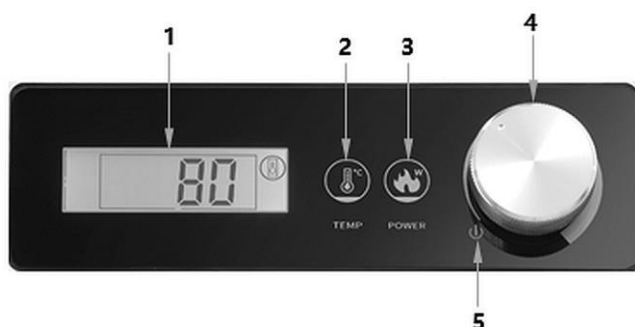


Fig. 3

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Display digitale | 2. Tasto per impostare la temperatura |
| 3. Tasto per impostare la potenza | 4. Manopola |
| 5. Posizione OFF della manopola | |

IT

Accensione dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Ruotare la manopola in senso orario.

Si illumina il display digitale, segnalando che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

Quindi viene visualizzata la potenza preimpostata 350 W.

Impostazioni

Potenza

1. Se necessario, modificare la potenza, ruotando la manopola.

Sono possibili le seguenti impostazioni del valore di potenza:

350 | 700 | 1000 | 1400 | 1700 | 2100 | 2500 | 2800 | 3100 | 3500 W

Il valore della potenza impostata è visualizzato sul display digitale.

NOTA BENE!

Grazie alla tecnologia ottimizzata, è possibile cuocere anche a bassa temperatura con impostazioni di bassa potenza.

Temperatura

1. Per non lavorare in modalità di potenza, premendo il tasto **TEMP** per l'impostazione della temperatura, è possibile passare alla modalità di temperatura.

2. La temperatura desiderata può essere impostata con la manopola.

Sono possibili le seguenti impostazioni del valore di temperatura:

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

Sul display digitale compare la temperatura selezionata.

IT

La modalità di lavoro può essere commutata in qualsiasi momento dalla modalità di temperatura alla modalità di potenza, premendo il tasto **TEMP** o **POWER**.

NOTA BENE!

L'apparecchio si spegne automaticamente se entro 2 ore non viene immessa nessuna impostazione/modifica.

Preparazione / mantenimento della temperatura delle pietanze

AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Le superfici accessibili dell'apparecchio raggiungono temperature elevate durante il suo funzionamento a causa di temperatura ceduta dal pentolame con gli alimenti all'interno e rimangono calde anche per un certo tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Non toccare le superfici calde.

Durante il funzionamento e per qualche tempo dopo, il pentolame è molto caldo.

Per togliere i recipienti indossare i guanti protettivi.

Se l'apparecchio non viene posto su una superficie piana e stabile, si rischia di far ribaltare o di far scivolare le pentole/padelle con gli alimenti all'interno.

Prestare attenzione alla superficie di appoggio dell'apparecchio.

Mai spostare l'apparecchio con il pentolame per la cottura presente sopra, ma rimuoverlo prima.

IT

1. Preparare o scaldare le pietanze desiderate, selezionando le impostazioni adatte della potenza o della temperatura.
2. Osservare il processo di cottura o di mantenimento del calore.

Spegnimento dell'apparecchio

1. Al termine del processo di cottura o del mantenimento del calore, spegnere l'apparecchio, portando la manopola nella posizione .

Dopo lo scollegamento, il ventilatore raffredda l'elettronica dell'apparecchio per un minuto e poi si spegne.

2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa!).

Protezione da surriscaldamento

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

ATTENZIONE!

Il riscaldamento di un pentolame vuoto provoca l'attivazione della protezione da surriscaldamento. Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne.

Sul display digitale viene visualizzato il messaggio di errore "E2".

È vietato collocare il pentolame vuoto sulla zona di cottura.

In caso di attivazione della protezione da surriscaldamento, togliere il pentolame dalla zona di cottura e lasciare raffreddare l'apparecchio per un paio di minuti.

Al termine del raffreddamento, è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio.

6 Pulizia e manutenzione

L'operatore deve provvedere a che l'apparecchio e i relativi componenti siano mantenuti in buone condizioni. I sistemi di controllo e di sicurezza devono essere controllati per quanto alla loro efficacia.

Le operazioni di manutenzione, pulizia e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale adeguatamente addestrato e specializzato.

Se i dispositivi di sicurezza devono essere rimossi per il tempo in cui viene eseguita la manutenzione, la pulizia e la riparazione, occorre reinstallarli immediatamente dopo aver completato l'intervento e controllare il loro funzionamento.

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere eseguiti in conformità alle istruzioni per l'uso e secondo gli intervalli ivi indicati.

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

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

6.2 Pulizia

1. L'apparecchio deve essere sistematicamente pulito alla fine della giornata di lavoro o più frequentemente, se necessario.
2. Pulire la piastra di cottura, il pannello di controllo e il corpo esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido e un detersivo delicato e non abrasivo.
3. Passare sopra un panno pulito.
4. Fatto ciò, con un panno morbido asciugare accuratamente le superfici pulite.
5. Le aperture di ventilazione nella parte posteriore e sul fondo dell'apparecchio non devono essere otturate con lo sporco né con la polvere. Pulirle con una spazzola o con un aspirapolvere.
6. Rimuovere il filtro antipolvere e antigrasso dal supporto
7. Pulire sistematicamente il filtro antipolvere e antigrasso nel rispetto di quanto indicato nella sezione **"Filtro antipolvere e antigrasso"**
8. Passare sopra il cavo di collegamento solo un panno leggermente umido.

6.3 Manutenzione

Vi raccomandiamo di far controllare il frigorifero da un tecnico di servizio almeno una volta all'anno e, se necessario, di stipulare un contratto di servizio.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'esercizio dell'apparecchio. Gli interventi devono essere eseguiti solo da personale tecnico adeguatamente qualificato.

Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza. In tale caso occorre citare il numero di articolo, il modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati dell'apparecchio.

Codice di errore	Causa	Rimedio
E0	Sulla superficie di cottura non c'è il pentolame o il pentolame usato non è adatto	Collocare il pentolame adatto con le pietanze al suo interno sulla superficie di cottura
E1	Temperatura interna dell'apparecchio troppo alta o il ventilatore interno non funziona	Mantenere una distanza di almeno 10 cm tra le aperture di ventilazione e le pareti o altri oggetti Estrarre la spina dalla presa, lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi riavviarlo come sempre Controllare le aperture di ventilazione e liberarle/pulirle, se necessario
E2	È intervenuta la protezione da surriscaldamento	Togliere il pentolame per la cottura dall'apparecchio, lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi riavviarlo come sempre
	Guasto al sensore di temperatura	Contattare il servizio di assistenza tecnica
E3	La tensione di ingresso è troppo elevata o troppo bassa	Accertarsi che l'apparecchio sia collegato a una tensione di ingresso adeguata.

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.