



IK 30TC-1 / 105991



IK 30TCS-1 / 105991S

POLSKI

Spis treści

| | |
|--|------------|
| 1. Bezpieczeństwo | 222 |
| 1.1 Wyjaśnienie symboli | 222 |
| 1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 223 |
| 1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem | 228 |
| 2. Informacje ogólne | 229 |
| 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja | 229 |
| 2.2 Ochrona praw autorskich | 229 |
| 2.3 Deklaracja zgodności | 229 |
| 3. Transport, opakowanie i magazynowanie..... | 230 |
| 3.1 Kontrola dostawy | 230 |
| 3.2 Opakowanie | 230 |
| 3.3 Magazynowanie | 230 |
| 4. Parametry techniczne | 231 |
| 4.1 Dane techniczne..... | 231 |
| 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia | 232 |
| 5. Instalacja..... | 233 |
| 5.1 Ustawianie..... | 233 |
| 5.2 Podłączenie..... | 233 |
| 6. Obsługa..... | 234 |
| 6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych | 234 |
| 6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie | 235 |
| 6.3 Obsługa | 236 |
| 7. Czyszczenie | 240 |
| 8. Możliwe usterki..... | 241 |
| 9. Utylizacja..... | 242 |

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!

Ten symbol informuje, że pola magnetyczne powstające podczas pracy urządzenia mogą powodować zakłócenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie **nie** przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania i zawiadomić serwis.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy powierzchnia do gotowania silnie się nagrzewa. **Należy pamiętać**, że sama kuchenka indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas gotowania. Jednak jej powierzchnia jest rozgrzewana ciepłem z naczyń do gotowania! **Po zakończeniu użytkowania powierzchnia jest gorąca. Nie dotykać!**

- Na polu do gotowanie nie należy odkładać żadnych metalowych narzędzi kuchennych, pokrywek garnków lub patelni, noży i innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty takie mogą się silnie nagrzewać.
- Należy pamiętać, że przedmioty takie, jak pierścionki, zegarki itd. mogą się rozgrzewać, jeśli znajdują się w pobliżu powierzchni do gotowania.
- Aby uniknąć przegrzania, na powierzchni urządzenia nie należy kłaść folii aluminiowej lub płyt metalowych.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Koniecznie unikać długotrwałego przegrzewania olejów i tłuszczów! Przegrzany olej lub tłuszcz może się szybko zapalić. Jeśli dojdzie do zapłonu na polu do gotowania, wyłączyć urządzenie i zadusić płomień za pomocą dużej pokrywki, talerza lub wilgotnej ścierki.

Nigdy nie gasić ognia wodą!

Po zgaszeniu płomienia odczekać, aż ostygną naczynia na polu do gotowania i zapewnić dopływ odpowiedniej ilości świeżego powietrza.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie wybuchem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- W pobliżu urządzenia nie mogą się znajdować żadne palne (łatwo zapalne) pojemniki plastikowe, materiały kwaśne lub zasadowe, ponieważ może to skrócić żywotność urządzenia, a przy włączaniu może zaistnieć zagrożenie deflagacją.

- Na indukcyjnym polu do gotowania nie należy podgrzewać zamkniętych pojemników, np. puszek z konserwami. W wyniku działania nadciśnienia pojemniki lub puszki mogą eksplodować (pękać). Puskę z konserwą można najlepiej podgrzać, gdy zostanie ona otwarta i umieszczona w garnku z niewielką ilością wody, który w celu podgrzania zostanie umieszczony na polu do gotowania.



OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo ze strony pola elektromagnetycznego!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Przedmioty magnetyczne takie, jak karty kredytowe, nośniki danych lub kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Ich działanie może zostać zakłócone przez pole magnetyczne.
- Nie otwierać dolnej osłony!
- Dopilnować, aby naczynia do gotowania zawsze były ustawione po środku pola roboczego, aby dna naczyń możliwie obszernie zasłaniały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe potwierdzają, że kuchnie indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Jednak osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować co najmniej 60 centymetrowy odstęp od włączonego urządzenia.



OSTROŻNIE!

Aby uniknąć ewentualnego uszkodzenia urządzenia należy stosować się do poniższych wskazówek.

- W celu czyszczenia powierzchni nie stosować ostrych przedmiotów ani szorstkich środków czyszczących.
- Urządzenia nie należy traktować jako półkę, nie ustawiać na nim pustych naczyń.

- Powierzchnia do gotowania jest wykonana ze szkła odpornego na wysoką temperaturę. W przypadku uszkodzenia, także gdy powstanie małe pęknięcie, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i powiadomić serwis.

1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w sklepach, biurach lub podobnych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- dla klientów w hotelach, motelach i innych podobnych miejscach mieszkalnych;
- w lokalach śniadaniowych.

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona tylko do przygotowywania i podgrzewania potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń do gotowania.

Kuchenki indukcyjnej nie należy używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy lub materiałów itp.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

| Nazwa | Kuchenka indukcyjna | |
|--|---|----------------------------|
| Nr art. / model: | 105991 / IK30TC-1 | 105991S / IK30TCS-1 |
| Materiał obudowy: | stal nierdzewna | |
| Materiał płyta grzewcza: | szkło | SCHOTT CERAN® |
| Kolor: | srebrny/czarny | |
| Wersja: | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia ▪ Pole/pola grzewcze: <ul style="list-style-type: none"> - Ilość: 1 - Rodzaj: indukcja - Średnica: 230 mm - Moc max.: 3000 W ▪ Sterowanie: <ul style="list-style-type: none"> - elektroniczne - dotykowe - regulacja: moc, temperatura, czas ▪ Wyświetlacz cyfrowy ▪ Timer ▪ Detekcja naczyń ▪ Włącznik/wyłącznik ▪ Lampki kontrolne: WŁ./WYŁ., moc, temperatura, czas ▪ Zabezpieczenie przed przegrzaniem ▪ Filtr przeciw tłuszczowy | |
| Poziomy mocy: | 10 | |
| Poziomy temperatury / Zakres temperatur: | 10 / 60 °C - 240 °C, ustawianie interwałowe: 20 °C | |
| Ustawianie czasu: | 1 do 180 minut, ustawianie interwałowe: 1 min. / 10 min. | |
| Wartość przyłączeniowa: | 3 kW / 230 V 50 Hz | |
| Wymiary: | urządzenie: szer. 325 x gł. 420 x wys. 105 mm szklana płyta grzewcza: szer. 275 x gł. 275 mm | |
| Waga: | 5,55 kg | |

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Płyta grzewcza
- 2 Pole grzewcze
- 3 Obudowa
- 4 Dotykowy panel obsługi
- 5 Nóżki (4)
- 6 Filtr przeciwłuszczowy

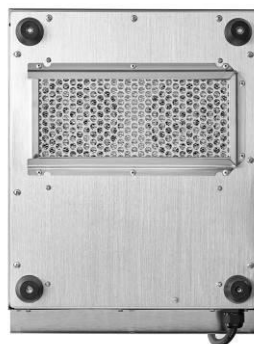
Filtr przeciwłuszczowy

Kuchenka indukcyjna wyposażona jest w filtr przeciwłuszczowy. Znajduje się on w dnie urządzenia.

Filtr przeciwłuszczowy powinien chronić przed przedostawaniem się do obudowy brudu i tłuszczu zassanego przez wentylator wraz z powietrzem.

Filtr przeciwłuszczowy łatwo się wyjmuje i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Urządzenie podczas eksploatacji powinno mieć zawsze założony filtr przeciwłuszczowy.



5. Instalacja

5.1 Ustawianie

- Rozpakować urządzenie i usunąć oraz wyrzucić zgodnie z przepisami o ochronie środowiska wszystkie materiały opakowaniowe..



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- Proszę **nigdy** nie stawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców i innych źródeł ciepła.
- Nie blokować i nie przykrywać szczeliny wentylacyjnej służącej do napowietrzania i odpowietrzania urządzenia. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
- Utrzymywać odstęp co najmniej 5 - 10 cm od palnych ścian i innych przedmiotów.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Nie ustawiać płyty indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, czułych na pola magnetyczne (np.: radia, telewizory, itp.).
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, żeby zapewnić dostęp do wtyczki, aby można było w razie potrzeby szybko odłączyć urządzenie od sieci.

5.2 Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała!

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączać urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

6. Obsługa

6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych do zezwoju przewodu pod szkłem doprowadzane jest napięcie elektryczne. Powstają przy tym pola magnetyczne, które poprzez efekt fizyczny bezpośrednio ogrzewają garnek.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, ponieważ nie są tu ogrzewane najpierw, tak jak w konwencjonalnych polach grzewczych, element grzewczy i szklana powierzchnia gotująca.

Kolejną zaletą jest bardzo krótki czas potrzebny do zagotowania, będący skutkiem wyżej opisanych właściwości technicznych.

Dopływ ciepła zmienia się natychmiast przy zmianie ustawienia i można go bardzo precyzyjnie regulować. Gotująca powierzchnia indukcyjna reaguje na zmiany ustawienia podobnie szybko jak kuchenka gazowa, gdyż energia dociera natychmiast to garnka, nie nagrzewając najpierw innych materiałów.

Technika indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu umożliwiającą dokładne dozowanie dopływu ciepła.

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić. Ogrzanie szklanej powierzchni gotującej jest jedynie efektem gorącego naczynia do gotowania.
- Jeśli urządzenie zostanie włączone bez stojącego na płycie naczynia lub jeśli naczynie zostanie zdjęte z płyty, słychać powtarzający się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Urządzenie rozpoznaje, czy na płycie gotującej znajduje się odpowiednie naczynie. Jeśli urządzenie nie jest odpowiednie do kuchenek indukcyjnych, nie następuje przekaz energii. Urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Przy pracy urządzenia z pustym naczyniem do gotowania czujnik temperatury zapewnia automatyczne wyłączenie.

6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

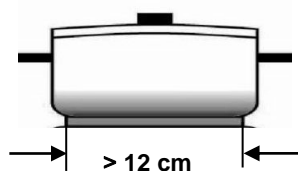
Naczynia odpowiednie

- Naczynia żelazne;
- Naczynia żelazne emaliowane;
- Garnki/patelnie stalowe lub z emaliowanego żeliwa;
- Garnki/patelnie żeliwne;
- Naczynia ze stali szlachetnej 18/0 i aluminium, o ile są oznaczone jako przystosowane do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczynia).



Ze względu na szczególny rodzaj działania pola indukcyjnego odpowiednie są tylko naczynia do gotowania z dnem umożliwiającym magnetyzowanie.

W celu uzyskania lepszych rezultatów należy stosować tylko patelnie/garnki o średnicy dna od 12 cm do 26 cm.



Na przykład

Bartscher garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy
stal chromowo-niklowa • polerowany brzeg • nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry • Ø 16 cm • wys. 10,0 cm

2,7 litra • Ø 18 cm • wys. 11,0 cm

5,1 litra • Ø 24 cm • wys. 11,5 cm

6,1 litra • Ø 20 cm • wys. 20,0 cm

Nr art.: A130442

1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Nieodpowiednie naczynia

- o Naczynia z wypukłym dnem;
- o Naczynia z aluminium, brązu lub miedzi. Wyjątek stanowią naczynia wyraźnie oznaczone jako przystosowane do kuchenek indukcyjnych;
- o Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- o Naczynia ze stopkami;
- o Naczynia ceramiczne;
- o Naczynia szklane.



OSTROŻNIE!

Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone, jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

Jeśli kuchenka indukcyjna rozpozna zbyt duże odchylenie od pojemnika magnety-zującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

6.3 Obsługa

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 7 „Czyszczenie”.
- Postawić odpowiednie naczynie z zawartością centralnie na polu grzewczym.



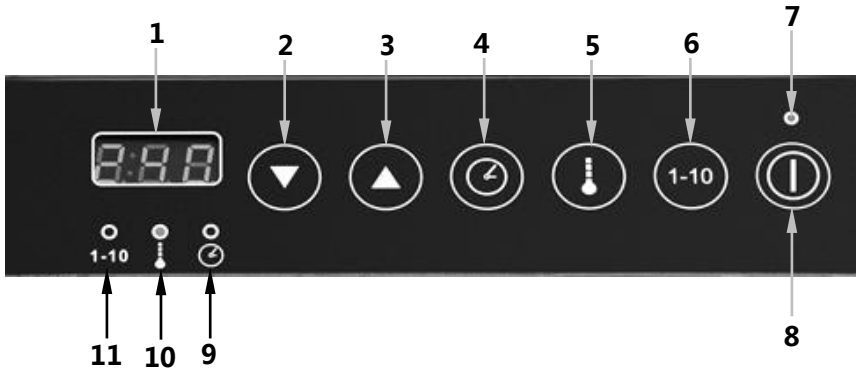
OSTROŻNIE!

Nie stawiać na polu grzewczym naczynia bez zawartości.

Rozgrzanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy błędu i urządzenie się wyłącza. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E2”.

Zdjąć naczynie z pola grzewczego i pozostawić urządzenie na kilka minut, aby ostygło. Następnie można ponownie jak zwykle rozpocząć użytkowanie urządzenia.

Dotykowy panel obsługi




- 1 Wyświetlacz cyfrowy
- 2 Przycisk wyboru ▼: Czas, temperaturę lub moc można zredukować
- 3 Przycisk wyboru ▲: Czas, temperaturę lub moc można podnieść
- 4 Przycisk ustawiania czasu ⌚
- 5 Przycisk ustawiania temperatury 🌡️
- 6 Przycisk ustawiania mocy 1 - 10
- 7 Lampka kontrolna LED **WŁ / Standby**
- 8 Przycisk **WŁ/WYŁ** ⏻
- 9 Lampka kontrolna LED czasu ⌚
- 10 Lampka kontrolna LED temperatury 🌡️
- 11 Lampka kontrolna LED mocy 1 - 10

Uruchamianie urządzenia

- Podłączyć wtyczkę do pojedynczego gniazdka ze stykiem ochronnym. Słychać sygnał dźwiękowy i mruga lampka kontrolna LED **WŁ / Standby**. Urządzenie znajduje się teraz w trybie **Standby**.
- W celu uruchomienia urządzenia należy teraz wcisnąć przycisk **WŁ/WYŁ**. ⏻


Ustawienia

Moc

- Po wciśnięciu przycisku **WŁ/WYŁ**  zapala się lampka kontrolna LED dla poziomu mocy. Na wyświetlaczu pojawia się ustawiony fabrycznie **poziom mocy „5”** i urządzenie się włącza.
- Lampka kontrolna LED **WŁ/Standby** świeci stale.




WSKAZÓWKA!


Jeśli w ciągu 30 sekund po wciśnięciu przycisku **WŁ/WYŁ**  nie zostaną wprowadzone kolejne ustawienia, urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem tryb Standby.

- Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w dowolnym czasie zmienić ustawienie w zakresie **1 - 10** (500 – 3000 W).
Poziom mocy 1 odpowiada przy tym wartości 500 W, a poziom mocy 10 - 3000 W.
Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się przy tym wybrany poziom mocy i świeci się lampka kontrolna LED **1 - 10**.

Temperatura

- Wcisnąć przycisk  aby ustawić temperaturę.
- Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiona fabrycznie **temperatura „120 °C”** i urządzenie włącza się.
- Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w dowolnym czasie zmienić ustawienie w zakresie od 60 °C do 240 °C. Możliwe są następujące ustawienia temperatury:

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

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wybrany poziom temperatury i lampka kontrolna LED temperatury  świeci.

- Urządzenie podgrzewa potrawę w naczyniu i na koniec utrzymuje ustawioną temperaturę. Regulacja mocy odbywa się przy tym automatycznie.





WSKAZÓWKA!



Jeśli urządzenie jest włączone bez naczynia do gotowania lub zostaje ono zdjęte z pola grzewczego podczas pracy, słychać powracający sygnał dźwiękowy i urządzenie po ok. 30 sekundach wyłącza się.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E0”.


Czas

- Po wyborze rodzaju pracy (poziom mocy lub poziom temperatury) można ustawić czas gotowania. Wcisnąć przycisk  aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się cyfra „0“ i lampka kontrolna LED ustawienia czasu  zapala się.



- Za pomocą przycisków wyboru  lub  można teraz ustawić czas pracy w zakresie 1-30 minut w 1-minutowych interwałach lub w zakresie 30 – 180 minut w 10-minutowych interwałach.


Czas jest odliczany w dół w odstępach minutowych, przy czym wyświetlacz cyfrowy wraca do wcześniejszych wskazań (wyświetlana jest moc lub temperatura).

Aby sprawdzić czas, jaki pozostał do końca gotowania należy ponownie nacisnąć przycisk .



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy timera w każdej chwili można zmienić ustawienie czasu gotowania za pomocą przycisków wyboru  lub . Dzięki funkcji pamięci urządzenia niezmienną pozostaje przy tym ustawiona moc, ew. temperatura. W ten sam sposób można zmienić poziom mocy ew. temperatury, nie zmieniając danych dot. czasu.

- Po upływie danego czasu, rozlega się sygnał akustyczny i urządzenie przełącza się automatycznie na **tryb Standby**.
- Po wyłączeniu jeszcze przez jakiś czas pracują wentylatory w celu schłodzenia elektroniki, a następnie się one wyłączają.
- Jeśli chcą Państwo przerwać funkcję timera przed upływem ustawionego czasu, należy wcisnąć przycisk **WŁ/WYŁ** . Wcisnąć ponownie przycisk, aby znowu uruchomić urządzenie.
- Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania ciepła urządzenie należy wyłączyć z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).



WSKAZÓWKA!

Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 2 godzin nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie.

7. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie z prądu (wyciągnąć wtyczkę!). Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie wolno używać do czyszczenia ostrych ani szorujących środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Nigdy nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę oraz rozcieńczalników.

- Urządzenie czyścić regularnie.
- **Płytę grzewczą, dotykowy panel obsługi i obudow** czyścić miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym, nie szorującym środkiem czyszczącym.
- Regularnie czyścić **filtr przeciwłuszczy** łagodnym środkiem myjącym, lub w zmywarce do naczyń. W tym celu wyciągnąć filtr przeciwłuszczy z uchwytu (rys. w rozdziale 4.2 „Zestawienie podzespołów urządzenia“). Po zakończeniu czyszczenia całkowicie wysuszony filtr przeciwłuszczy umieścić w urządzeniu.



OSTROŻNIE!

Urządzenie bez filtra przeciwłuszczy nie może być przyłączone do sieci i uruchomione, aby uniknąć obrażeń i uszkodzeń urządzenia.

- Otwory wentylacyjne z tyłu i od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem. W razie potrzeby należy je wyczyścić (np. pędzlem lub dmuchawą).
- Po oczyszczeniu powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie jest przez dłuższy czas nieużywane, należy je dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem. Należy przechowywać je w suchym, czystym, nie narażonym na mróz i promienie słoneczne miejscu, niedostępnym dla dzieci. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

8. Możliwe usterki

Jeśli w urządzeniu występują zakłócenia pracy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się kod błędu, należy sprawdzić na podstawie poniższej tabelki, czy usterkę można usunąć, przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub sprzedawcą.

| Kod błędu | Przyczyna | Rozwiązanie |
|-----------|---|--|
| E0 | <ul style="list-style-type: none">Na polu grzewczym brak naczynia lub zastosowane naczynie do gotowania jest niewłaściwe. | <ul style="list-style-type: none">Postawić odpowiednie naczynie z zawartością na polu grzewczym. |
| E1 | <ul style="list-style-type: none">Urządzenie zbyt mocno się nagrzewa (z powodu np. przykrytych otworów wentylacyjnych)Uszkodzona część (np. tranzystor). | <ul style="list-style-type: none">Odsłonić otwory wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie jest ono ponownie gotowe do pracy. Jeśli po ostygnięciu informacja o błędzie nadal pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym, skontaktować się ze sprzedawcą.Skontaktować się ze sprzedawcą |
| E2 | <ul style="list-style-type: none">Ochrona przed przegrzaniem zadziałała, urządzenie wyłącza się. | <ul style="list-style-type: none">Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zdjąć naczynie do gotowania z pola grzewczego. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie ponownie uruchomić. |
| E3 | <ul style="list-style-type: none">Krótkotrwały brak napięcia | <ul style="list-style-type: none">Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Po kilku minutach urządzenie ponownie podłączyć do gniazdka. Zlecić elektrykowi sprawdzenie przyłącza do sieci. |

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i serii (odczytać na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia);
 - data zakupu.

9. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.