



**IK 20TS / 105848**

**POLSKI**  
**Tłumaczenie**  
**oryginalnej instrukcji obsługi**

**Spis treści**

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>202</b>
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	202
1.2 Wyjaśnienie symboli .....	203
1.3 Źródła zagrożeń .....	204
1.4 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem .....	207
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>208</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	208
2.2 Ochrona praw autorskich .....	208
2.3 Deklaracja zgodności .....	208
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>209</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	209
3.2 Opakowanie .....	209
3.3 Magazynowanie .....	209
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>210</b>
4.1 Dane techniczne.....	210
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	210
4.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników .....	211
<b>5. Instalacja.....</b>	<b>212</b>
5.1 Ustawianie.....	212
5.2 Podłączenie.....	212
<b>6. Obsługa.....</b>	<b>213</b>
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych .....	213
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie .....	213
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi .....	215
<b>7. Czyszczenie .....</b>	<b>219</b>
<b>8. Możliwe usterki.....</b>	<b>219</b>
<b>9. Utylizacja.....</b>	<b>220</b>

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

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



**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.

## 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 uwzględnić zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- 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.
- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać 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.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy 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.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania i z gorącymi naczyniami do gotowania.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

## 1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji 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.***

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



### **OSTRZEŻENIE!**

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



## **UWAGA! GORAÇA POWIERZCHNIA!**

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



## **OSTROŻNIE!**

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



## **OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!**

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

- W celu uniknięcia takiego oddziaływania należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



## **WSKAZÓWKA!**

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

## **1.3 Źródła zagrożeń**



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub uszkodzoną wtyczką.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów takich, jak drut lub narzędzia w szczelinach wentylacyjnych (wlot i wylot powietrza).
- Nigdy nie zanurzać urządzenia lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwac i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.

- 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.



### **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.



### **UWAGA! 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 powierzchnia do gotowania 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 ściereki.

#### **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 włączeniu 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.

## 1.4 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 kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- dla klientów w hotelach, motelach i tym podobnych miejscach pobytu;
- w lokalach Bed & Breakfast.

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

**Kuchenki indukcyjnej nie** należy używać między innymi do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- 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 ulepszeniu.

### 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.



#### **WSKAZÓWKA!**

**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 IK 20TC
Nr art.:	<b>105848</b>
Materiał:	powierzchnia do gotowania: szkło, obudowa: stal szlachetna
Timer:	0 - 180 min.
Zakres temperaturowy:	60 °C do 240 °C
Stopnie mocy:	8 (500 do 2000 W)
Wartości przyłączeniowe:	2000 W / 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary:	szer. 329 x gł. 340 x wys. 64 mm
Ciężar:	3,35 kg

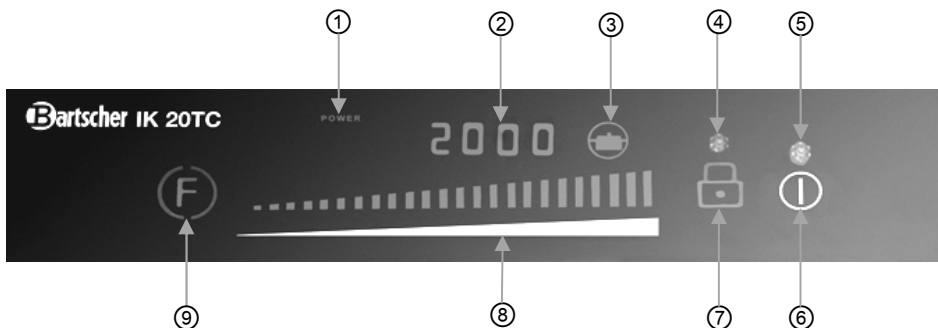
Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

### 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Obudowa
- ② Powierzchnia do gotowania
- ③ Dotykowy panel obsługi z wyświetlaczem cyfrowym
- ④ Nóżki

### 4.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników



- ① **Wskaźnik trybu pracy**  
→ wskazuje bieżący tryb pracy urządzenia (moc, moc + czas, temperatura, temperatura + czas)
- ② **Cyfrowy wyświetlacz wartości mocy, czasu lub temperatury**  
→ wskazuje wybrane ustawienia
- ③ **Wskaźnik rozpoznania garnka**  
→ miga, gdy na polu do gotowania nie ma naczynia do gotowania lub naczynie jest niewłaściwe.  
→ świeci, gdy na polu do gotowania znajduje się właściwe naczynie do gotowania
- ④ **Kontrolka blokady**  
→ świeci, gdy panel obsługi jest zablokowany  
→ nie świeci, gdy panel obsługi jest odblokowany
- ⑤ **Kontrolka włączenia WŁ.**  
→ świeci, gdy urządzenie pracuje
- ⑥ **Przycisk WŁ./WYŁ.**  
→ naciśnięcie przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie urządzenia
- ⑦ **Przycisk blokady**  
→ naciśnięcie przycisku (na ok. 3 sekundy) powoduje zablokowanie lub odblokowanie urządzenia
- ⑧ **Pole do regulacji**  
→ dotknięcie i przyciskanie w prawo lub w lewo powoduje zmianę ustawień mocy, temperatury lub czasu (zwiększanie lub zmniejszanie)
- ⑨ **Przycisk wyboru funkcji**  
→ naciskając ten przycisk wybiera się tryb pracy (moc, moc + czas, temperatura, temperatura + czas)

## 5. Instalacja

### 5.1 Ustawianie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.



#### **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.
- 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! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Gniazdo obwodu elektrycznego musi być zabezpieczone na prąd co najmniej 16A. Podłączenie tylko bezpośrednio do gniazda ściennego; rozdzielacz lub gniazdo na kilka wtyczek nie mogą być stosowane.

## 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.

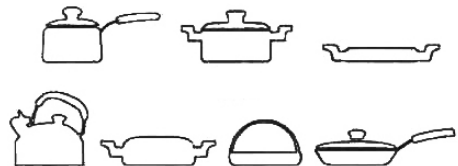
### Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- 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

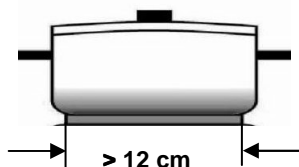
#### Naczynia odpowiednie

- stal lub żeliwo emaliowane;
- żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- stal szlachetna 18/10 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



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  
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

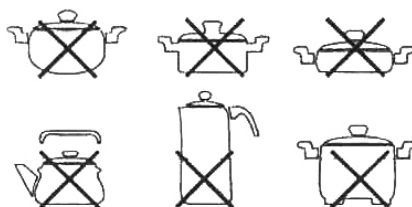
#### 1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

**Bartscher Nr art. A130442**

#### Nieodpowiednie naczynia

- o pojemniki z wypukłym dnem;
- o ceramika, szkło;
- o aluminium, brąz lub miedź, chyba że są wyraźnie oznakowane, jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych;
- o garnki / patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- o naczynia ze stopkami.



#### **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 magnetyzującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

## 6.3 Wskazówki dotyczące obsługi

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie 7 „Czyszczenie”.



### OSTROŻNIE!

Nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania. Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem, następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i wyłączenie urządzenia. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędny „E02”.

W takim wypadku należy zdjąć naczynie do gotowania z powierzchni do gotowania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie na polu do gotowania można umieścić garnek lub patelnię z odpowiednią zawartością i włączyć urządzenie.

- Na środku wybranego pola grzewczego ustawić odpowiednie naczynie z potrawą.
- Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego, pojedynczego gniazdka. Nastąpi wyemitowanie sygnału dźwiękowego i zaświeci się kontrolka **WŁ.**
- W celu włączenia kuchenki indukcyjnej nacisnąć przycisk **WŁ./WYŁ.**

Kontrolka wyboru funkcji miga, a przycisk blokady świeci.

## Ustawienia



### WSKAZÓWKA!

W celu parowania lub gotowania potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden ze stopni mocy.

W celu pieczenia lub frytowania (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden zakresów temperatury (60 °C - 240 °C).








- Każde kolejne naciśnięcie przycisku wyboru funkcji powoduje przejście do innego trybu pracy zgodnie z poniżej pokazaną kolejnością:

**Moc** ➔ **Moc + czas** ➔ **Temperatura** ➔ **Temperatura + czas**  
(Power) (Power + Timer) (Temp) (Temp + Timer)

- Nazwa wybranego trybu pracy pojawia się na wyświetlaczu na panelu obsługi.



## ❖ Tryb pracy Moc



- Nacisnąć przycisk wyboru funkcji . Urządzenie przełącza się na **tryb Moc**. **Wstępnie ustawiona wartość 1300 W** zostaje wyświetlona na wyświetlaczu. Przycisk wyboru funkcji  świeci ciągle i urządzenie znajduje się w trybie pracy. Świecą wskaźniki „Power“ i wskaźnik **rozpoznawania garnka** .
- Jeśli przycisk wyboru funkcji  nie zostanie naciśnięty w ciągu 1 minuty, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, i urządzenie przełączy się automatycznie do trybu Standby.
- Kuchenka indukcyjna rozpoznaje, czy na polu do gotowania znajduje się odpowiednie naczynie do gotowania. Jeśli tak, świeci wskaźnik rozpoznawania garnka  i urządzenie pracuje na podstawie wybranych ustawień.
- Jeśli na polu do gotowania nie ma naczynia do gotowania lub jest ono niewłaściwe, albo średnica dna naczynia do gotowania jest mniejsza niż 12 cm, wskaźnik **rozpoznawania garnka**  miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy do chwili ustawienia właściwego naczynia na polu do gotowania. Jeśli na polu do gotowania nie zostanie umieszczone właściwe naczynie do gotowania w ciągu 30 sekund, urządzenie przełączy się do trybu Standby
- Gdy urządzenie znajduje się w trybie mocy, naciskając palcem na pole do regulacji  w lewo lub w prawo można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie od **500 W** do **2000 W**.

Możliwych jest **8 ustawień**, które zostały wymienione poniżej:

**500, 700, 900, 1100, 1300, 1500, 1700, 2000 W**

Na wyświetlaczu cyfrowym pokazywana jest wybrana wartość mocy.

## ❖ Tryb pracy Moc + czas


- Gdy urządzenie znajduje się w trybie pracy Moc, naciśnięcie przycisku wyboru funkcji  powoduje przejście do ustawiania czasu.
- Naciskając palcem na pole do regulacji  w lewo lub w prawo można wybrać jedno z **8 ustawień czasu** w przedziale od **5 minut** do **180 minut**:  
**5, 15, 30, 50, 75, 105, 140, 180 minut.**

- Dzięki pamięci urządzenia wcześniejsze ustawienie stopnia mocy pozostanie niezmienione.
- Zaświecą się wskaźniki „Power“ i „Timer“. Czas jest odliczany w dół w minutowych odstępach, przy czym na cyfrowym wyświetlaczu pojawia się naprzemiennie wartość mocy i pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i urządzenie wyłącza się automatycznie. Tylko wentylator będzie pracował jeszcze przez ok. 45 sekund i następnie wyłączy się.





### WSKAZÓWKA!

**W razie konieczności przerwania pracy przed upływem ustawionego czasu**

**należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.** . **Ponowne naciśnięcie tego przycisku umożliwia ponowne uruchomienie urządzenia i wprowadzenia żądanych ustawień.**



### ❖ Tryb pracy Temperatura

- Aby przejść do trybu temperatury, należy nacisnąć przycisk wyboru funkcji . Zaświeci się wskaźnik „Temp“ i na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura **200 °C**.
- Naciskając palcem na pole do regulacji  w lewo lub w prawo można wybrać jedno z **8 ustawień temperatury** w przedziale od **60 °C** do **240 °C**:

**60, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 °C.**

Żądana temperatura zostanie wyświetlona na wyświetlaczu cyfrowym.


### ❖ Tryb pracy Temperatura + czas

- Gdy urządzenie pracuje w trybie temperatury, naciskając przycisk wyboru funkcji  można przejść do ustawiania czasu.
- Naciskając palcem na pole do regulacji  w lewo lub w prawo można ustawić żądany czas w przedziale od **5** do **180 minut**.
- Dzięki pamięci urządzenia wcześniejsze ustawienie temperatury pozostanie niezmienione.

- Zaświecą się wskaźniki „Temp“ i „Timer“. Czas jest odliczany w dół w minutowych odstępach, przy czym na cyfrowym wyświetlaczu pojawia się naprzemiennie wartość temperatury i pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i urządzenie wyłącza się automatycznie. Tylko wentylator będzie pracował jeszcze przez ok. 45 sekund i następnie wyłączy się.



## WSKAZÓWKA!

Podczas pracy czas można w każdej chwili zmienić za pomocą pola do regulacji . Dzięki pamięci urządzenia nastawa mocy względnie temperatury pozostanie niezmieniona.


Tak samo można zmieniać moc wzgl. temperaturę bez zmiany ustawienia czasu. Urządzenie będzie wówczas pracować według danych, które zostały wprowadzone jako ostatnie.





## WSKAZÓWKA!


Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy podczas pracy w ciągu 2 godzin nie nastąpi zmiana ustawień lub ustawiono czas ponad 120 minut.

## Przycisk blokady


W celu zablokowania panelu obsługi należy przez 3 sekundy przytrzymać naciśnięty przycisk .

Następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i włączenie kontrolki nad przyciskiem blokady . Kontrolka świeci dopóki panel obsługi jest zablokowany.

Urządzenie pozostaje w trybie pracy zgodnie z wcześniejszymi ustawieniami, zablokowane są wszystkie przyciski panelu obsługi poza przyciskiem **WŁ./WYŁ.** . W ten sposób można zapobiec przypadkowej zmianie ustawień.

W celu odblokowania urządzenia ponownie należy przez 3 sekundy przytrzymać naciśnięty przycisk blokady .

Nastąpi wyemitowanie sygnału dźwiękowego i zgaśnie kontrolka nad przyciskiem blokady.

- **Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania, urządzenie należy wyłączyć za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.  i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).**

## 7. Czyszczenie



### OSTROŻNIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania bezpośrednim strumieniem wody. W związku z tym do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- Regularnie należy czyścić urządzenie.
- Obudowę i pole do gotowania oraz panel obsługi czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki z łagodnym i nie ściernym środkiem myjącym.
- Zawsze należy stosować tylko miękką ściereczkę, nigdy nie używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnie.
- Szczeliny wentylacyjne w dolnej części urządzenia zawsze muszą być wolne od brudu i kurzu, w razie potrzeby należy je oczyścić (np. za pomocą pędzla lub dmuchawy).
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie stosować środków zawierających benzynę lub rozcieńczalników, aby nie spowodować uszkodzenia powierzchni.
- Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

## 8. Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczelin wentylacyjnych).</li> <li>• Uszkodzona część (np. tranzystor).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udrożnić szczeliny wentylacyjne. Począć kilka minut, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocząć pracę. Jeśli komunikat zostanie ponownie wyświetlony, skontaktować się ze sprzedawcą.</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li> </ul>
E02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem, ponieważ naczynie do gotowania było puste lub nadmiernie się rozgrzało. Urządzenie wyłącza się.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdjąć naczynie z pola do gotowania. Począć kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po ostygnięciu urządzenie jest gotowe do dalszej pracy.</li> </ul>
E03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótkotrwałe przepięcie lub zbyt niskie napięcie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyciągnąć wtyczkę. Zlecić elektrykowi skontrolowanie instalacji zasilania elektrycznego.</li> </ul>

## 9. Utylizacja

### Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



#### **UWAGA!**

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



#### **OSTROŻNIE!**



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.