

# IW 35 PRO



**105833**

# IW 35 PRO



**105832**

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

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

<b>1. Informacje ogólne .....</b>	<b>182</b>
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi .....	182
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	182
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja .....	183
1.4 Ochrona praw autorskich .....	183
1.5 Deklaracja zgodności .....	183
<b>2. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>184</b>
2.1 Informacje ogólne.....	184
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia .....	184
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	185
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>186</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	186
3.2 Opakowanie .....	186
3.3 Magazynowanie .....	186
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>187</b>
4.1 Dane techniczne.....	187
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	187
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>189</b>
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych .....	189
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	190
5.3 Odpowiednie naczynia do gotowania .....	192
5.4 Ustawienie i podłączenie.....	192
5.3 Obsługa.....	193
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>196</b>
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	196
6.2 Czyszczenie .....	196
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji .....	197
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>197</b>
<b>8. Utylizacja.....</b>	<b>198</b>

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

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

## 1. Informacje ogólne

### 1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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.

### 1.2 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.



#### **UWAGA!**

*Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.*



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

*Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.*



#### **OSTRZEŻENIE!**

*Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.*



#### **WSKAZÓWKA!**

*Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.*



#### **OSTRZEŻENIE! Pole magnetyczne!**

*Nie otwierać dolnej osłony urządzenia.*

## 1.3 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. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



### **WSKAZÓWKA!**

***Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.***

***Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzebrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.***

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

## 1.4 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.***

## 1.5 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.

## **2. Bezpieczeństwo**

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

### **2.1 Informacje ogólne**

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

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

### **2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia**

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



### **OSTRZEŻENIE!**

- 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.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

## **2.3 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.

**Wok indukcyjny** przeznaczony jest **wyłącznie** do przygotowywania i podgrzewania dań z zastosowaniem właściwego naczynia.

**Woka indukcyjnego nie** wolno używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania cieczy bądź substancji łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych.



### **OSTRZEŻENIE!**

**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.**

## 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

<b>Nazwa</b>	<b>Wok indukcyjny IW 35 PRO</b>
Nr artykułu	<b>105832</b>
Wersja	Obudowa: stal szlachetna, Płyta grzejna: Schott Ceran, Ø 300 mm
Poziom mocy:	10 (400 – 3500 W)
Regulacja temperatury:	60 °C do 240 °C
Ustawianie czasu	5 – 120 minut
Zasilanie:	230 V 50 Hz 3500 W
Wymiary:	szer. 355 x gł. 439 x wys.167 mm
Waga:	7,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

### 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



### Filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem

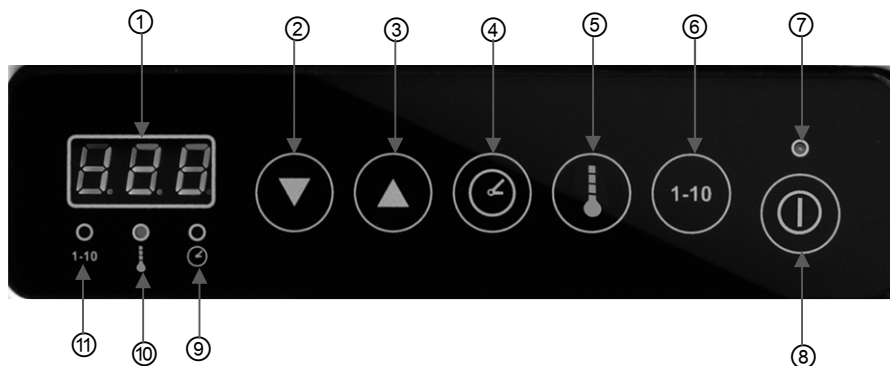
Kuchenka indukcyjna jest wyposażona w filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem. Filtr znajduje się na spodzie urządzenia.

Filtr ma zapobiec przenikaniu kurzu i tłuszczu do wnętrza obudowy wraz z powietrzem zasysanym przez wentylator.

Filtr można czyścić w zmywarce.



## Dotykowy panel obsługi z wyświetlaczem cyfrowym



- ① Wyświetlacz cyfrowy
- ② Przycisk wyboru ▼: za jego pomocą można zmniejszyć czas trwania, temperaturę i moc
- ③ Przycisk wyboru ▲: za jego pomocą można zwiększyć czas trwania, temperaturę i moc
- ④ Przycisk ustawiania czasu ⌚
- ⑤ Przycisk poziomów temperatury 📊
- ⑥ Przycisk poziomów mocy **1 - 10**
- ⑦ Kontrolka LED dla trybu czuwania (**STANDBY**)
- ⑧ Przycisk **WŁ. / STANDBY** ⏻
- ⑨ Kontrolka LED czasu ⌚
- ⑩ Kontrolka LED temperatury 📊
- ⑪ Kontrolka LED mocy **1 - 10**

---

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 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 i powstaje tylko niewielkie niebezpieczeństwo oparzenia przez użytkownika. 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.

## 5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

**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.**

- 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.



### **UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!**

**Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.**

**Kuchenka indukcyjna, jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła. Jednak temperatura naczynia do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!**

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- 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.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!**

**Nie wkładać do szczelin wentylacyjnych (powietrze dopływające i powrotne) żadnych przedmiotów ani metalowych drutów. Może to doprowadzić do porażenia prądem.**

- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia, jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.

- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. mogą się grzać, jeśli znajdują się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odpornego na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia nawet, jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.
- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłyby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że kuchenki indukcyjne nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.



***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie 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 wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!***

***Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!***

## 5.3 Odpowiednie naczynia do gotowania

Do woka indukcyjnego wolno używać wyłącznie **zaokrąglonych** patelni wok ze stali, stali szlachetnej lub innego materiału, jeżeli zostały one oznaczone jako przeznaczone do **podgrzewania indukcyjnego** (należy przestrzegać informacji zawartych w opisie danego naczynia do gotowania).



### **WSKAZÓWKA!**

*Do prawidłowego działania patelnie te muszą posiadać magnetyczny spód (magnes musi na stałe przylegać do nich).*

np. patelnia wok firmy Bartscher



- stal szlachetna
- zimne uchwyty – rączka i ucho
- pojemność: 5 litrów
- wymiary:  $\varnothing$  380 mm, wysokość: 100 mm (wysokość z pokrywką 235 mm)
- pokrywa ze stali szlachetnej w komplecie

**Nr art. 105831**


Gdyby wok indukcyjny wykazywał zbyt duże odchylenie od magnetyzowanego pojemnika, może to spowodować spadek mocy oraz zmniejszenie działania ochrony przed przegrzaniem. Dlatego nie wolno stosować naczyń do gotowania z aluminium, brązu lub pojemników niemetalowych.

## 5.4 Ustawienie i podłączenie

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskim, pewnym podłożu, które wytrzyma wagę urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie należy blokować ani przykrywać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania z urządzenia powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Należy zachować odstęp od ścian i przedmiotów wokół urządzenia minimum 5 – 10 cm.


- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor, itp.).
- Urządzenie nie nadaje się do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub pilotem.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby był łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie potrzeby urządzenie można było szybko wyłączyć z sieci.

### 5.3 Obsługa

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić płytę grzejną oraz panel obsługi za pomocą wilgotnej szmatki i łagodnego, nie rysującego środka czyszczącego.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego, pojedynczego gniazdka.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci kontrolka LED dla trybu czuwania (**STANDBY**). Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Postawić odpowiednią patelnię wok z potrawą do podgrzania na płycie grzejnej.
- Jeżeli temperatura pola grzejnego jest niższa od 50 °C, to na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „-L-“, zaś przy temperaturze pola grzejnego powyżej 50 °C - „-H-“.
- W celu włączenia urządzenia należy uruchomić przycisk **WŁ. / STANDBY** .  
Wskazania na wyświetlaczu cyfrowym zgasną, zaczną migać kontrolka LED dla trybu czuwania **STANDBY**.
- Zapalą się kontrolki LED dla poziomu mocy i temperatury. Urządzenie jest gotowe do wybrania funkcji



#### **WSKAZÓWKA!**

*Jeżeli w ciągu 30 sekund od uruchomienia przycisku  nie dokonano dalszych ustawień, to urządzenie automatycznie z powrotem przalączy się w tryb czuwania **STANDBY**.*



#### **WSKAZÓWKA!**


*W celu podduszenia lub podgotowania potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden z poziomów mocy (1-10).*

*W celu upieczenia lub usmażenia w tłuszczu potraw (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden z poziomów temperatury (60 °C -240 °C).*


## 1. Regulacja mocy

- Wcisnąć jeden raz przycisk **1 - 10**.
- Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się domyślny **Poziom mocy „5”**, a urządzenie włączy się.  
Kontrolka trybu **STANDBY** świeci się światłem ciągłym.
- Za pomocą przycisków ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **1 - 10** (400 – 3500 W).  
Poziom 1 odpowiada przy tym 400 W, a poziom 10 - 3500 W poboru mocy.  
Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się wybrany poziom mocy, a kontrolka LED **1 - 10** świeci się.

## 2. Regulacja temperatury

- Wcisnąć jeden raz przycisk .
- Wyświetli się domyślny **poziom temperatury „120 °C”** na wyświetlaczu cyfrowym.
- Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do 240 °C.

**(Poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 oraz 240 °C).**

Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się wybrany poziom temperatury, a kontrolka LED temperatury  zaświeci się.

- Urządzenie podgrzewa potrawę, a następnie stale utrzymuje ustawioną temperaturę. Regulacja mocy następuje przy tym automatycznie.







### **WSKAZÓWKA!**

***W przypadku włączenia urządzenia bez naczynia lub zabrania naczynia przy włączonym urządzeniu rozlegnie się powtarzający się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się po ok. 30 sekundach.***



## Funkcja minutnika

Po wybraniu trybu pracy (poziom mocy lub poziom temperatury) należy uruchomić przycisk . Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się cyfra „0” i zaświeci się kontrolka LED regulacji czasu .



Za pomocą przycisku wyboru  lub  można wybrać czas pracy w odstępach 5-minutowych (do maksymalnie 120 minut).

Czas trwania odlicza się w minutach, prz czym wyświetlacz cyfrowy cofa się do poprzedniego wskazania (poziom mocy lub temperatury).

Kiedy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.



### **WSKAZÓWKA!**

*Podczas pracy minutnika można w każdej chwili zmienić czas pracy urządzenia za pomocą przycisków wyboru  lub . Poprzez funkcję zapisu urządzenia ustawienia dotyczące poziomu mocy lub temperatury pozostają przy tym niezmienione.*

Podobnie można zmieniać poziom mocy bądź temperatury, bez zmiany ustawień czasu.



### **WSKAZÓWKA!**

*Jeżeli nie ustawiono czasu, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie 120 minut.*



### **OSTRZEŻENIE!**

*Nie wolno stawiać naczyń bez potrawy do podgrzania.*

*Podgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłącza się.*

*Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E05”.*

*W takim przypadku należy odłączyć urządzenie od gniazdka i zostawić do ostygnięcia na parę minut. Potem urządzenie będzie już działać bez problemów.*

- Należy zwrócić uwagę na to, by spód pojemnika kuchennego nie porysował powierzchni pola grzejnego, chociaż porysowana powierzchnia nie ma negatywnego wpływu na korzystanie z urządzenia.
- **Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania należy wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazda (nie należy zastępować wyłączania pracą układu rozpoznawania obecności naczyń)!**

## 6. Czyszczenie i konserwacja

### 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



#### **OSTRZEŻENIE!**

**Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!**

### 6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy regularnie czyścić.
- Płytkę grzejną, obudowę i panel obsługi urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką i nie rysującym środkiem czyszczącym.
- Należy regularnie czyścić filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem za pomocą łagodnego środka czyszczącego lub w zmywarce. W tym celu należy wyciągnąć filtr z uchwytu (zob. też Rozdział **4.2 Filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem**). Po czyszczeniu włożyć całkowicie wyschnięty filtr z powrotem do urządzenia.



#### **OSTRZEŻENIE!**

**W celu uniknięcia obrażeń i uszkodzeń nie wolno podłączać do sieci ani uruchamiać urządzenia bez wstawionego filtra.**

- Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia należy chronić przed brudem i kurzem, ewentualnie wyczyścić je (np. za pomocą pędzla lub przedmuchiując je).
- **Nigdy** nie wolno stosować do czyszczenia środków zawierających benzynę, rozcieńczalników itp., aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- Należy zastosować wyłącznie miękką ściereczkę, **nigdy** nie stosować jakiegokolwiek rodzaju materiałów do czyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.
- Po czyszczeniu użyć miękkiej, suchej ściereczki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.
- Jeżeli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w suchym, czystym miejscu chronionym przed mrozem i działaniem promieni słonecznych, niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno stawiać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.

### 6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- 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.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- 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.**

### 7. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótkotrwałe, obniżone napięcie (&lt;160V).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłączyć urządzenie z gniazda zasilającego (wyjąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego.</li> </ul>
E02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótkotrwałe, podwyższone napięcie (&gt;270V).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłączyć urządzenie z gniazda zasilającego (wyjąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego.</li> </ul>
E03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie jest zbyt gorące (z powodu np. zasłoniętych szczelin wentylacyjnych)</li> <li>• Podzespół (np. tranzystor) jest uszkodzony.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstłonić szczeliny wentylacyjne. Urządzenie zostawić na kilka minut, aby ostygło. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy. Jeżeli komunikat błędu po schłodzeniu urządzenia nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą.</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li> </ul>
E05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Włączyła się ochrona przed przegrzaniem w module mocy (&gt;150 °C). Urządzenie wyłącza się.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdjąć z powierzchni gotującej naczynie. Zostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy.</li> </ul>

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E06	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czujnik temperatury jest uszkodzony lub zwarcie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>
E07	<ul style="list-style-type: none"><li>• Włączyła się ochrona przed przegrzaniem w module mocy (&gt;240 °C). Urządzenie wyłącza się.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zdjąć z powierzchni gotującej naczynie. Zostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy.</li></ul>
E08	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzenie czujnika temperatury.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li></ul>

## 8. 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.***



#### **WSKAZÓWKA!**



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

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

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



**105831**

Gebrauchsanleitung  
**Wokpfanne**

**D/A/CH**

Instruction for use  
**Wok pan**

**GB/UK**

Mode d'emploi  
**Poêle wok**

**F/B/CH**

Istruzioni d'uso  
**Padella wok**

**I/CH**

Instrucciones de uso  
**Sartén wok**

**E**

Manual de instruções  
**Frigideira wok**

**P**

Gebruiksaanwijzing  
**Wokpan**

**NL/B**

Betjeningsvejledning  
**Wokpande**

**DK**

Инструкция по обслуживанию  
**Сковорода вок**

**RUS**

Kullanma talimatnamesi  
**Wok tava**

**TR**

Instrukcja obsługi  
**Patelnia wok**

**PL**

Návod k obsluze  
**Pánev wok**

**CZ**

Upute za uporabu  
**Wok tava**

**HR**

Használati útmutató  
**Wok serpenyő**

**H**

Οδηγίες χρήσης  
**Τηγάνι γούοκ**

**GR**

## Dane techniczne:

### Patelnia wok

- Stal szlachetna
- Pojemność: 5 litrów
- Waga: 2,0 kg (2,85 kg wraz z pokrywką)
- Pokrywka ze stali szlachetnej w komplecie
- Zimne uchwyty: rączka i ucho
- Wymiary: Ø 380 mm, wys. 100 mm (wysokość wraz z pokrywką 235 mm)

**Nr art. 105831**

### Wskazówki dotyczące użytkowania i pielęgnacji:

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wymyć wok za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i stosując środek do mycia naczyń i gorącą wodę. W ten sposób zostaną usunięte resztki powstałe przy produkcji i pakowaniu. Spłukać czystą wodą, a następnie wysuszyć.
- Przed użyciem należy zwrócić uwagę na to, by wok był czysty i suchy, w przeciwnym razie przy wyższych temperaturach mogą powstać przebarwienia powierzchni.
- Nie wolno **nigdy** stawiać pustego woka na gorącej płycie grzejnej.
- Przy gotowaniu należy zawsze spróbować użyć najniższej temperatury, pozwoli to zminimalizować przebarwienia na patelni.
- Patelnię należy czyścić **po każdym użyciu** miękką ściereczką lub gąbką oraz środkiem do mycia naczyń.
- W razie silnego zabrudzenia zalecamy namoczenie patelni przez chwilę, a następnie wyczyszczenie jej zgodnie z opisem powyżej.
- Do usunięcia przebarwień woka można użyć kwasu octowego lub cytrynowego. **Po czyszczeniu** należy nałożyć odrobinę kwasu octowego/cytrynowego na miękką ściereczkę i wytrzeć nią patelnię od wewnątrz i na zewnątrz. Patelnia będzie błyszcząca tak jak kiedyś.
- Należy zastosować wyłącznie miękką ściereczkę, **nigdy** nie stosować jakiegokolwiek rodzaju materiałów do czyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.
- Po czyszczeniu użyć miękkiej, suchej ściereczki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.

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

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