

IKIW 70



105800

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2024-02-22

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia	11
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	12
5	Instalacja i obsługa	13
5.1	Instalacja.....	13
5.2	Obsługa	14
6	Czyszczenie	22
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	22
6.2	Czyszczenie.....	22
7	Możliwe usterki	23
8	Utylizacja	24



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 jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- 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.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Bezpieczeństwo podczas obsługi płyty indukcyjnej

- W czasie pracy pole grzewcze staje się bardzo gorące.

Informacja: Kuchenka indukcyjna jako taka podczas procesu gotowania nie wytwarza ciepła. Jednak temperatura naczyń do gotowania nagrzewa pole grzewcze i powierzchnia po użyciu pozostaje gorąca. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia.

- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Bezpieczeństwo

- Nie należy kłaść na polu grzewczym żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży ani innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty te mogły by się nagrzać.
- Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdą się blisko płyty kuchenki.
- Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni grzewczej żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.
- Na polu grzewczym kuchenki indukcyjnej nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, takich jak np. konserwy w puszkach. Powstające nadciśnienie może wywołać eksplozję pojemnika lub puszki (pęknięcie). Konserwę w puszcze najlepiej podgrzewać otwierając ją i wstawiając do garnka napelnionego niewielką ilością wody, który należy umieścić w celu podgrzania na polu grzewczym.
- Powierzchnia pola grzewczego jest zbudowana z odpornego na temperaturę szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli chodzi tylko o małe pęknięcie, urządzenie należy niezwłocznie odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.

Pole elektromagnetyczne

- Przedmioty namagnesowane, takie jak np. karta kredytowa, nośniki danych czy kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Nie wolno otwierać dolnej osłony!
- Naczynia do gotowania zawsze należy umieszczać na środku pola gotowania, tak żeby dna garnków możliwie najszerzej pokrywały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstępów od pracującego urządzenia .

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

- Garnki lub patelnie należy zawsze podnosić z pola indukcyjnego, a nie przesuwając, gdyż w przeciwnym razie ich dna mogą porysować szkło.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

PL

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.

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 otrzymaniu 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. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

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

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Kuchenka indukcyjna z wakiem IKIW 70
Numer art.:	105800
Materiał:	stal szlachetna
Materiał powierzchni grzewczej:	szkło
Materiał niecki do gotowania:	szkło
Ilość pól grzewczych:	1 x kuchenka indukcyjna 1 x wok indukcyjny
Wymiary pola szklanego (szer. x gł.) w mm:	285 x 285
Średnica pola grzewczego w mm:	240
Średnica niecki do gotowania w mm:	270
Ilość stopni mocy:	17
Moc kuchenki indukcyjnej w kW:	3,5
Moc woka indukcyjnego w kW:	3,5
Zakres temperatur od – do, w °C:	35 - 240
Ilość poziomów temperatury:	205
Interwały ustawienia temperatury w °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	1 - 180
Interwały ustawiania czasu w min.:	1
Wartość przyłączeniowa:	3,5 kW+3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	680 x 435 x 145
Ciężar w kg:	11,9

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Parametry techniczne

Wersja / właściwości

- Kolor: czarny/ srebrny
- Przyłącze urządzenia: 2 x 1 NAC
- Rodzaj pól grzewczych: indukcja
- Układ pól grzewczych: obok siebie
- Sterowanie: elektroniczne, dotykowe
- Regulacja: moc, temperatura, czas
- Detekcja naczyń
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik: 1 przełącznik / urządzenie
- **Ważna wskazówka:** wymagane są 2 oddzielne gniazdka

4.2 Funkcje urządzenia

Kuchenka indukcyjna połączona z wokiem jest przeznaczona do przygotowywania i podgrzewania potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

Oba pola grzewcze można używać i ustawiać niezależnie od siebie – dotyczy to zarówno mocy każdego pola, która wynosi 3500 W, temperatury, jak i timera.

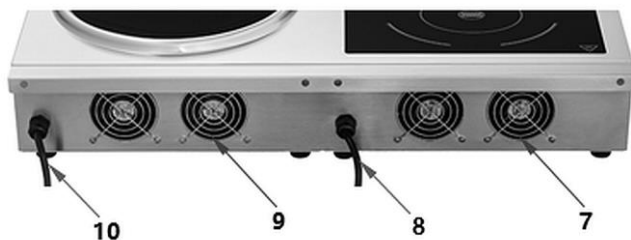
PL

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

Widok od tyłu



Rys. 2

- | | |
|---|--|
| 1. Powierzchnia grzewcza kuchenki indukcyjnej | 2. Niecka do gotowania woka indukcyjnego |
| 3. Obudowa | 4. Nóżki (4x) |
| 5. Pole obsługi woka indukcyjnego | 6. Pole obsługi kuchenki indukcyjnej |
| 7. Wentylator kuchenki indukcyjnej (2x) | 8. Przewód przyłączeniowy kuchenki indukcyjnej |
| 9. Wentylator woka indukcyjnego (2x) | 10. Przewód przyłączeniowy woka indukcyjnego |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu urządzeń lub przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pól magnetycznych (np.: radia, telewizory itd.).
- Zachować odstęp minimalny od palnych ścian lub innych przedmiotów 5 - 10 cm.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

WSKAZÓWKA!

Do pracy obydwu pól grzewczych (kuchenka indukcyjna i wok indukcyjny) wymagane są dwa oddzielne pojedyncze gniazdzka elektryczne.

5.2 Obsługa

Sposób działania indukcyjnych pól grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych napięcie elektryczne jest przykładane do cewki przewodzącej pod szkłem. Powoduje to wytwarzanie pola magnetycznego, które jako efekt fizyczny ogrzewa bezpośrednio dno naczynia.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, gdyż nie następuje tu - tak jak w przypadku tradycyjnych pól grzewczych - nagrzewanie najpierw grzałki i szklanego pola grzewczego.

Kolejną zaletą - dzięki opisanym powyżej właściwościom technicznym - jest bardzo krótki czas gotowania.

Ponadto dopływ ciepła zmienia się natychmiast wraz z każdą zmianą ustawienia i można go precyzyjnie regulować. Indukcyjna płyta grzewcza reaguje na zmiany ustawień tak szybko jak kuchnia gazowa, gdyż energia dochodzi natychmiast do garnka, bez konieczności nagrzewania najpierw innych materiałów.

Technologia indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu, umożliwiającą dokładną regulację dopływu ciepła.

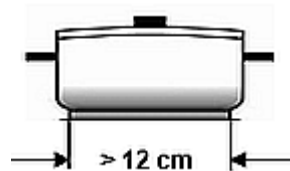
Odpowiednie naczynia do gotowania

- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza emaliowanego
- Garnki/patelnie wykonane ze stali lub emaliowanego żeliwa
- Garnki/patelnie żeliwne
- Naczynia do gotowania wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 i aluminium, jeśli jest ono oznaczone jako odpowiednie do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczyń do gotowania)



Ze względu na szczególny sposób działania płyty indukcyjnej odpowiednie są tylko takie naczynia do gotowania, które posiadają magnetyzujące się dno.

Aby osiągać lepsze rezultaty, powinno się korzystać tylko z patelni/garnków o średnicy od 12 cm do 26 cm.



Na przykład

Garnki do kuchni indukcyjnych, 9-częściowy zestaw garnków firmy Bartscher stal chromowo-niklowa, brzeg zapobiegający kapaniu, nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry, średnica 16 cm, wys. 10,0 cm

2,7 litra, średnica 18 cm, wys. 11,0 cm

5,1 litra, średnica 24 cm, wys. 11,5 cm

6,1 litra, średnica 20 cm, wys. 20,0 cm

1 patelnia

2,8 litra, średnica 24 cm, wys. 6,5 cm

Nr art.: A130442

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

- Pojemniki z wyrzuszonym dnem
- Naczynia do gotowania z aluminium, brązu lub miedzi, chyba że są wyraźnie oznaczone jako odpowiednie do indukcji
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Ceramiczne naczynia do gotowania
- Szklane naczynia do gotowania



Odpowiednie naczynia do woka indukcyjnego

Do woka indukcyjnego należy używać wyłącznie okrągłych patelni wok wykonanych ze stali, stali nierdzewnej lub innego materiału, jeśli są one oznaczone jako odpowiednie do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczynia).

WSKAZÓWKA!

Aby prawidłowo działać, patelnia wok musi mieć dno magnetyczne: przyłożony magnes musi się do niej przyczepiać.

Jeżeli wok indukcyjny ma za duże odchylenie w stosunku do magnetyzującego się pojemnika, skutkuje to spadkiem mocy i może z tego również wynikać brak działania ochrony przed przegrzaniem. Z tego powodu nie należy używać naczyń do gotowania z aluminium, miedzi lub niemetalicznych.

Do woka indukcyjnego polecamy następujące patelnie firmy Bartscher:

- Wok patelnia A105960
- Wok patelnia A105971

Przed użyciem

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „Czyszczenie”.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Postawić odpowiednie naczynie z zawartością centralnie na wybranym polu grzewczym lub w niecce do gotowania.



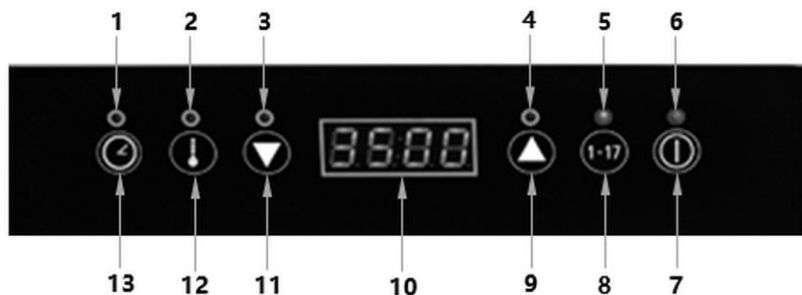
Rys. 3

WSKAZÓWKA!

Aby potrawy gotować na parze lub gotować tradycyjnie (maks. temperatura 170 °C), należy w trybie mocy wybrać jeden z poziomów 1 - 17.

Do pieczenia lub smażenia (maks. temperatura 240 °C), należy wybrać tryb temperatury i ustawić temperaturę w zakresie 35 °C do 240 °C.

Elementy sterowania / kontrolki




Rys. 4

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Lampka kontrolna LED czasu | 2. Lampka kontrolna LED temperatury |
| 3. Lampka kontrolna LED redukcji | 4. Lampka kontrolna LED podwyższania |
| 5. Lampka kontrolna LED mocy | 6. Lampka kontrolna LED Wł./wył. |
| 7. Przycisk Wł./Wył. | 8. Przycisk ustawiania mocy |
| 9. Przycisk do podnoszenia wartości ustawień | 10. Wyświetlacz cyfrowy |
| 11. Przycisk do redukcji wartości ustawień | 12. Przycisk ustawiania temperatury |
| 13. Przycisk ustawiania czasu | |

Uruchomienie urządzenia

WSKAZÓWKA!

Następujące ustawienia dotyczą obydwu pól grzewczych!

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka. Po podłączeniu zapala się lampka kontrolna LED Wł./wył.
2. Wcisnąć przycisk Wł./wył. , aby włączyć urządzenie. Lampka kontrolna LED Wł./wył. gaśnie. Mruga lampka kontrolna LED ustawiania mocy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiona fabrycznie moc „**2000 W**”.

Ustawienia

Moc

1. Po naciśnięciu przycisku **1-17**, urządzenie nagrzewa się z mocą 2000 W.
2. Naciskając przyciski ▼ lub ▲ należy wybrać żądaną moc w zakresie od 100 W do 3500 W.

Możliwe są następujące ustawienia:


**100 W, 200 W, 300 W, 400 W, 500 W, 800 W, 1000 W, 1300 W, 1500 W,
1800 W, 2000 W, 2300 W, 2500 W, 2700 W, 2900 W, 3100 W, 3500 W**

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wybrane ustawienie mocy.

Lampka kontrolna LED ustawiania mocy świeci.

Ustawienie mocy można zmienić w każdej chwili w trakcie pracy za pomocą przycisków ▼ lub ▲.

Temperatura

1. Wcisnąć przycisk , aby przejść do trybu temperatury.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiona fabrycznie temperatura „100 °C”.

Lampka kontrolna LED ustawiania temperatury zapala się.

2. Naciskając przyciski ▼ lub ▲ należy wybrać żądaną temperaturę w zakresie od 35 °C do 240 °C w krokach co 1 °C.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wybrane ustawienie temperatury.

Ustawienie temperatury można zmienić w każdej chwili w trakcie pracy za pomocą przycisków ▼ lub ▲.

Czas

1. Wcisnąć przycisk , aby ustawić czas.

Zapala się odpowiednia kontrolka LED.

2. Naciskając przyciski ▼ lub ▲ należy wybrać żądane ustawienie czasu w zakresie od 0 do 180 minut w krokach jednoczynowych.

WSKAZÓWKA!

Naciskając krótko przyciski ▼ lub ▲ można wykonać ustawienia w 1-minutowych interwałach.

Naciskając dłużej przyciski ▼ lub ▲ można wykonać ustawienia w 10-minutowych interwałach.

- Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza.
- Aby przerwać wcześniej funkcję timera, wystarczy po prostu nacisnąć przycisk ⓘ.
- Ponownie wcisnąć przycisk Wł./wył. ⓘ, aby uruchomić urządzenie i kontynuować proces obróbki termicznej w trybie mocy lub temperatury, bez wprowadzania czasu.

Wyłączanie urządzenia

- Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania w ciepłe wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku Wł./Wył. ⓘ.

Wszystkie lampki kontrolne LED gasną.

Wentylatory do chłodzenia elektroniki pracują jeszcze przez kilka minut.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat „HOT” i wyświetla się on tak długo, dopóki pole grzewcze jest gorące.

OSTROŻNIE!

Dostępne powierzchnie zewnętrzne, a także powierzchnie grzewcze urządzenia w trakcie pracy mogą stać się gorące!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed przegrzaniem. W przypadku przekroczenia krytycznej granicy temperatury urządzenie wyłącza się z przyczyn bezpieczeństwa.

UWAGA!

Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E1“.

Nigdy nie stawiać na polu grzewczym naczyń bez zawartości.

W przypadku aktywacji ochrony przed przegrzaniem należy zdjąć z pola grzewczego naczynie i pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia.

Po ostygnięciu można ponownie rozpocząć użytkowanie urządzenia.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej.
2. Płytę grzewczą lub nieckę do gotowania, panel obsługi i obudowę urządzenia czyścić ciepłą wodą, miękką ściereczką i łagodnym, nie szorującym środkiem czyszczącym.
3. Następnie dokładnie wysuszyć oczyszczone powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
4. Otwory wentylacyjne z tyłu i od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem. Należy je czyścić szczotką lub odkurzaczem.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
E0	Błąd w obwodzie elektrycznym	Sprawdzić zasilanie Skontaktować się z serwisem
E1	Na polu grzewczym brak naczyń lub zastosowane naczynie do gotowania jest niewłaściwe	Stosować tylko odpowiednie naczynie do gotowania
E2	Za niskie / za wysokie napięcie	Upewnić się, że napięcie i częstotliwość odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
E3		
E4	Przy podgrzewaniu pustego naczynia do gotowania, powierzchnia grzewcza staje się bardzo gorąca i urządzenie wyłącza się. Zadziałała ochrona przed przegrzaniem	Zdjąć naczynie z pola grzewczego. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie
E9	Urządzenie staje się zbyt gorące (np. z powodu zatkanych otworów wentylacyjnych)	Udrożnić otwory wentylacyjne Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.