

IK3342



105858

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: **1.0**

Data sporządzenia: 2019-09-17

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	10
4.3	Funkcje urządzenia.....	11
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Obsługa	12
6	Czyszczenie	20
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	20
6.2	Czyszczenie.....	20
7	Możliwe usterki	21
8	Utylizacja	22



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

PL

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.

**PRZESTROGA!**

Hasło ostrzegawcze **PRZESTROGA** 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.

NOTYFIKACJA!

Symbol **NOTYFIKACJA** 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. Natychmiast 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 elektrycznego należy zawsze chwycić za wtyczkę.

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. benzyna, 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.

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 .

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.
- 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 znajdują 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 napełnionego 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.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany i przeszkolony personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane 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.

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.

PL

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 produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

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

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.

PL

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 IK3342
Numer artykułu:	105858
Materiał:	tworzywo sztuczne
Materiał powierzchni grzewczej:	IK3342
Ilość pól grzewczych:	3
Poziomy mocy / Moc maks. pola grzewczego po prawej stronie:	1 - 10 / 1400 W
Moc całkowita pól grzewczych po lewej stronie, maks.:	2000 W
Poziomy mocy / Moc maks. pola grzewczego przedniego po lewej stronie:	1 - 10 / 2000 W
Poziomy mocy / Moc maks. pola grzewczego tylnego po lewej stronie:	1 - 5 / 1000 W
Ilość poziomów temperatury:	10
Zakres temperatur od - do w °C:	60 - 240
Interwały ustawiania temperatury w °C:	20
Ustawianie czasu od - do w min.:	1 - 180
Interwały ustawiania czasu w min.:	1
Wartość przyłączeniowa:	3,4 kW / 220-240 V / 50-60 Hz
Wymiary powierzchni grzewczej (szer. x gł.) w mm:	510 x 485
Średnica pola grzewczego po prawej stronie w mm:	106
Średnica pola grzewczego przedniego po lewej stronie w mm:	207
Średnica pola grzewczego tylnego po lewej stronie w mm:	207
Nośność maks. w kg:	15
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	510 x 485 x 70
Ciężar w kg:	6,6

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia
- Rodzaj pól grzewczych: indukcja
- Rozmieszczenie pól grzewczych: 2 po lewej stronie, 1 po prawej stronie
- Regulacja: moc, temperatura, czas
- Przycisk Wł./Wył.
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampki kontrolne: moc, temperatura, czas
- Sterowanie: dotykowe
- Detekcja naczyń
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Przycisk blokujący (blokada przed dziećmi)

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

PL



1. Pole grzewcze przednie po lewej stronie
2. Pole grzewcze tylne po lewej stronie
3. Pole grzewcze po prawej stronie
4. Panele sterowania z wyświetlaczami cyfrowymi
5. Obudowa

4.3 Funkcje urządzenia

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

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.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

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.

PL

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

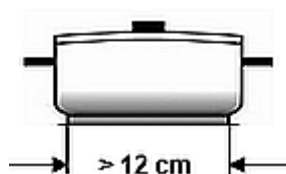
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza emaliowanego
- Garnki/patelnie wykonane ze stali lub emaliowanego żeliwa
- Garnki/patelnie żeliwne
- Naczynia do gotowania wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 i aluminium, jeśli jest ono oznaczone jako odpowiednie do indukcji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



Instalacja i obsługa

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

PL

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

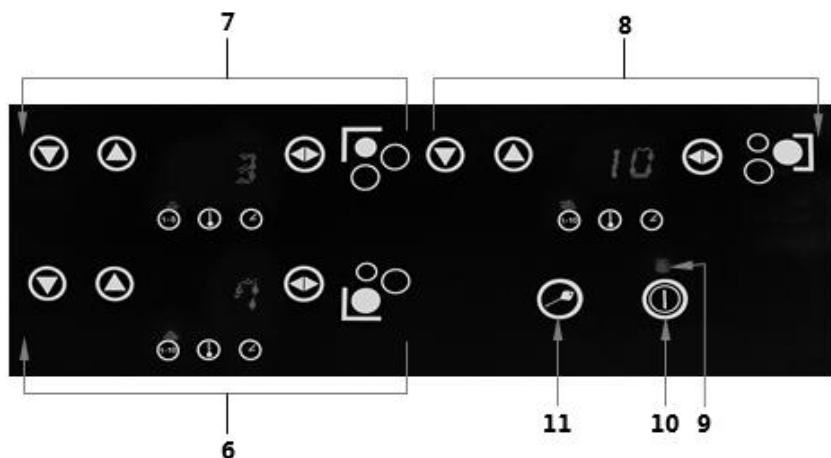
- Pojemniki z wybrzuszonym dnem
- Naczynia do gotowania z aluminium, brązu lub miedzi, chyba że są wyraźnie oznaczone jako odpowiednie do indukcji
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Ceramiczne naczynia do gotowania
- Szklane naczynia do gotowania



Przed użyciem

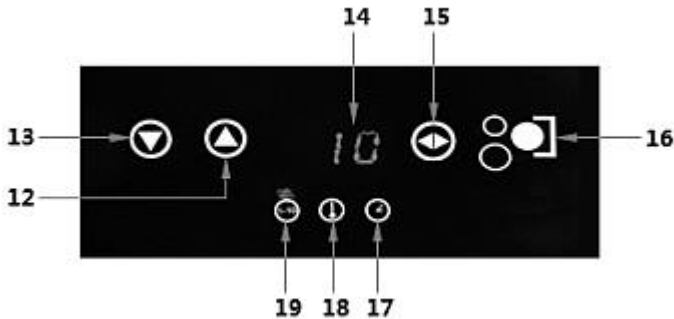
1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „Czyszczenie“.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Postawić odpowiednie naczynie z zawartością centralnie na wybranym polu grzewczym.

Elementy obsługi pól grzewczych



6. Elementy obsługi pola grzewczego przedniego po lewej stronie
7. Elementy obsługi pola grzewczego tylnego po lewej stronie
8. Elementy obsługi pola grzewczego po prawej stronie
9. Lampka kontrolna LED dla STANDBY
10. Przycisk Wł./Wył.
11. Przycisk blokujący (blokada przed dziećmi)

Wyświetlane komunikaty i funkcje przycisków paneli sterowania



- 12. Przycisk podnoszenia wartości ustawień
- 13. Przycisk redukcji wartości ustawień
- 14. Wyświetlacz cyfrowy
- 15. Przycisk wyboru funkcji
- 16. Symbol pozycji pola grzewczego
- 17. Lampka kontrolna LED ustawienia czasu
- 18. Lampka kontrolna LED ustawienia temperatury
- 19. Lampka kontrolna LED ustawienia mocy

PL

Korzystanie z pól grzewczych

- Urządzenie posiada 3 pola grzewcze, z których można korzystać oddzielnie lub równocześnie.
- Położenie pól grzewczych na powierzchni grzewczej oznaczone jest za pomocą następujących symboli:

Pole grzewcze przednie po lewej stronie	
Pole grzewcze tylne po lewej stronie	
Pole grzewcze po prawej stronie	

- Ustawienia należy wykonywać, korzystając z elementów obsługi dla danego pola grzewczego.

- Pole grzewcze po prawej stronie ma 10 poziomów mocy i można je regulować niezależnie od dwu pozostałych pól grzewczych po lewej stronie.
- Z pól grzewczych przedniego po lewej stronie i tylnego po lewej stronie można korzystać oddzielnie lub równocześnie, przy czym moc 2000 W jest wówczas podzielona.

Możliwe ustawienia przy równoczesnym korzystaniu z pól grzewczych po lewej stronie

Pole grzewcze	Ustawienia poziomów mocy									
Pole grzewcze przednie po lewej stronie	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Pole grzewcze tylne po lewej stronie	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

- Chcąc korzystać tylko z pola grzewczego przedniego po lewej stronie, można wykorzystywać ustawienia poziomów mocy w zakresie **1 - 10**.
- Chcąc korzystać tylko z pola grzewczego tylnego po lewej stronie, można wykorzystywać ustawienia poziomów mocy w zakresie **1 - 5**.
- Przy równoczesnym korzystaniu z pól grzewczych przedniego i tylnego po lewej stronie, obydwa są wstępnie nastawione na poziom mocy „**5**”.
- W przypadku ustawienia poziomu mocy pola grzewczego przedniego po lewej stronie na wartość wyższą niż „**5**”, moc pola grzewczego tylnego po lewej stronie zostanie automatycznie zredukowana, tak aby suma obydwu wynosiła 10. Odpowiednie poziomy mocy pojawiają się na wyświetlaczach cyfrowych pól grzewczych.
- Jeśli poziom mocy pola grzewczego przedniego po lewej stronie zostanie ustawiony na wartość niższą niż „**5**”, można korzystać z najwyższego poziomu mocy pola grzewczego tylnego po lewej stronie, który wynosi „**5**”.

Uruchomienie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.

Słyszeć sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzewczych pojawia się „-L-” lub „-H-”.

Gdy temperatura pola grzewczego jest niższa niż 50 °C, pojawia się „-L-”, przy temperaturze pola grzewczego powyżej 50 °C pojawia się „-H-”.

Urządzenie znajduje się teraz w trybie Standby.

2. Wcisnąć przycisk Wł./Wył.

Lampka kontrolna LED dla trybu STANDBY znajdująca się nad przyciskiem Wł./Wył. mruga.

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

Komunikaty „-L-“ lub „-H-“ wyświetlane dla wybranego pola grzewczego gasną.

Lampki kontrolne LED dla poziomów mocy **1-10** lub **1-5** dotyczące wybranych pól grzewczych zaczynają świecić i w odpowiednich wyświetlaczach cyfrowych pojawia się ustawiony wstępnie poziom mocy „5“.

Urządzenie jest gotowe do wyboru funkcji.

WSKAZÓWKA:

Aby potrawy gotować na parze lub gotować tradycyjnie (maks. temperatura 170 °C), należy wybrać jedno z ustawień mocy.

Do smażenia lub frytowania (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jedno z ustawień temperatury (60 °C - 240 °C).

3. Wcisnąć przycisk wyboru funkcji.

PL

Ustawienia

Moc

Po podłączeniu urządzenia i wciśnięciu przycisku Wł./Wył. urządzenie znajduje się w trybie ustawiania mocy.

1. Ustawić żądany poziom mocy dla odpowiedniego pola grzewczego za pomocą przycisków do podnoszenia lub redukcji wartości ustawień.
2. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie „**Korzystanie z pól grzewczych**“.

Wybrany poziom mocy wyświetla się na wyświetlaczu cyfrowym dla odpowiedniego pola grzewczego.

Ustawienia poziomów mocy można w każdej chwili zmienić za pomocą przycisków do podnoszenia lub redukcji wartości ustawień.

Temperatura

Temperaturę poszczególnych pól grzewczych można ustawiać niezależnie od pozostałych.

1. Wcisnąć przycisk wyboru funkcji dla danego pola grzewczego, aby przejść do trybu temperatury.

Ustawiona wstępnie temperatura „120 °C“ pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym, a lampka kontrolna LED dla ustawień temperatury zaczyna świecić.

Przyciskami do podnoszenia lub redukcji wartości ustawień można w każdej chwili zmieniać ustawienia temperatury w zakresie 60 °C - 240 °C w interwałach co 20 °C. Można wybrać następujące poziomy temperatury:

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

Urządzenie zaczyna podgrzewać potrawę i na koniec utrzymuje ustawioną temperaturę. Regulacja mocy odbywa się przy tym automatycznie.

Czas

1. Po ustawieniu mocy lub temperatury wcisnąć ponownie przycisk wyboru funkcji, aby ustawić czas.

Lampka kontrolna LED dla ustawienia czasu wybranego pola grzewczego zaczyna świecić, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „0“.

2. Za pomocą przycisku do podnoszenia wartości ustawień należy podwyższyć czas pracy w 5-minutowych interwałach (5, 10, 15, ...) do maks. 180 minut.
3. W razie potrzeby zredukować ustawiony czas za pomocą przycisku do redukcji wartości ustawień, w 1-minutowych interwałach.

Wybrany czas pracy jest odliczany w dół w 1-minutowych interwałach, przy czym na wyświetlaczu cyfrowym wyświetlany jest czas pozostały.

Po upływie ustawionego czasu, rozlega się sygnał akustyczny i urządzenie przełącza się automatycznie na tryb Standby.

WSKAZÓWKA:

Podczas pracy timera w każdej chwili można zmienić ustawienie czasu za pomocą przycisków do podnoszenia lub redukcji wartości ustawień.

Dzięki funkcji pamięci urządzenia ustawiona moc lub poziom temperatury pozostają przy tym niezmienione.

W ten sam sposób można zmienić poziom mocy ew. temperatury, nie zmieniając danych dot. czasu.

WSKAZÓWKA:

Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie, gdy w ciągu 2 godzin nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie. Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas w celu schłodzenia elektroniki.

Wyłączanie pól grzewczych / urządzenia

1. Nie można wyłączyć pojedynczych pól grzewczych. Wcisnąć przycisk Wł./Wył. i wyłączyć urządzenie.
2. Wcisnąć ponownie przycisk Wł./Wył. i wprowadzić od nowa ustawienia dla żądanych pól grzewczych.
3. Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania w ciepłe wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku Wł./Wył.
4. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

UWAGA!

Nigdy nie stawiać na polu grzewczym naczyń bez zawartości.

Rozgrzewanie pustego naczynia do gotowania aktywuje ochronę przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E2”.

W takim przypadku zdjęć naczynie z pola grzewczego i pozostawić urządzenie na kilka minut, aby ostygło. Następnie można ponownie bez problemu rozpocząć użytkowanie urządzenia.

PL

Przycisk blokujący (blokada przed dziećmi)

Urządzenie jest wyposażone w przycisk blokujący.

Przycisk ten można uruchomić po wybraniu rodzaju pracy (poziom mocy lub temperatury), aby uniknąć pomyłek podczas obsługi.

1. Przycisk blokujący trzymać wciśnięty tak długo, aż zacznie świecić lampka kontrolna nad tym przyciskiem.

Po uruchomieniu tego przycisku urządzenie pracuje dalej zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami, wszystkie przyciski na panelu sterowania (poza przyciskiem Wł./Wył.) są zablokowane i nie można ich już uruchomić. W ten sposób można uniknąć przypadkowej zmiany wprowadzonych już wartości.

Przycisk blokujący służy również jako zabezpieczenie przed dziećmi, uniemożliwia włączenie urządzenia przez dzieci.

2. Aby zwolnić blokadę, należy trzymać wciśnięty przycisk blokujący tak długo, aż lampka kontrolna zgaśnie. Teraz możliwe jest ponownie używanie wszystkich przycisków.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do pełnego 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.

PL

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej.
2. Powierzchnię grzewczą oraz obudowę urządzenia przetrzeć za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki oraz łagodnego, nie szorującego środka myjącego.
3. Otwory wentylacyjne z tyłu i od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem. Należy je regularnie czyścić pędzlem lub dmuchawą.
4. Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

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.

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
E0	Brak naczynia do gotowania na polu grzewczym lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyć odpowiedniego naczynia.
E1	Urządzenie staje się zbyt gorące (np. z powodu zatkanych otworów wentylacyjnych)	Odślonić otwory wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie jest ono ponownie gotowe do pracy. Jeśli po ostygnięciu informacja o błędzie nadal pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym, skontaktować się z serwisem.
	Uszkodzony element (np. tranzystor).	Skontaktować się z serwisem.
E2	Ochrona przed przegrzaniem zadziałała, urządzenie wyłącza się.	Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!). Zdjąć naczynie z pola grzewczego. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie ponownie uruchomić.
E3	Krótkotrwały brak napięcia.	Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie. Zlecić elektrykowi sprawdzenie przyłącza do sieci.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać obudowy,
- poinformować serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, podając przy tym następujące dane:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i numer seryjny (do odczytania na tabliczce znamionowej urządzenia).

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.

PL

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.