

IW 35



105986

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	202
1.1 Wyjaśnienie symboli	202
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	203
1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	208
2. Informacje ogólne	209
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	209
2.2 Ochrona praw autorskich	209
2.3 Deklaracja zgodności	209
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	210
3.1 Kontrola dostawy	210
3.2 Opakowanie	210
3.3 Magazynowanie	210
4. Parametry techniczne	211
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	211
4.2 Filtr pyłu i tłuszczu	212
4.3 Dane techniczne.....	212
5. Instalacja.....	213
5.1 Ustawianie	213
5.2 Podłączenie.....	213
6. Obsługa.....	214
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	214
6.2 Naczynia odpowiednie.....	215
6.3 Obsługa	215
7. Czyszczenie	218
8. Możliwe usterki.....	219
9. Utylizacja.....	220

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

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



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

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

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

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

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

1. Bezpieczeństwo

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

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

1.1 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

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



OSTRZEŻENIE!

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



GORĄCA POWIERZCHNIA!

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



OSTROŻNIE!

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



OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!

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



WSKAZÓWKA!

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

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. **Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji użytkowej nie mogą przeprowadzać dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem. **Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.**
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Urządzenie **nie** przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
Niebezpieczeństwo uduszenia się!
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamiennie oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

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

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

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



GORĄCA POWIERZCHNIA! Zagrożenie oparzeniem!

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

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

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



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem!

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

- Koniecznie unikać długotrwałego przegrzewania olejów i tłuszczów! Przegrzany olej lub tłuszcz może się szybko zapalić. Jeśli dojdzie do zapłonu na polu do gotowania, wyłączyć urządzenie i zadusić płomień za pomocą dużej pokrywy, talerza lub wilgotnej ściereki. **Nigdy nie gasić ognia wodą!** Po zgaszeniu płomienia odczekać, aż ostygną naczynia na polu do gotowania i zapewnić dopływ odpowiedniej ilości świeżego powietrza.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie wybuchem!

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

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

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



OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo ze strony pola elektromagnetycznego!

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

- Przedmioty magnetyczne takie, jak karty kredytowe, nośniki danych lub kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Ich działanie może zostać zakłócone przez pole magnetyczne.
- Nigdy **nie otwierać** dolnej osłony urządzenia!
- Proszę zwracać uwagę na to, żeby naczynia do gotowania zawsze były umieszczone na środku pola gotowania, tak żeby dna garnków możliwie najszerzej pokrywały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe potwierdzają, że kuchnie indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Jednak osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować co najmniej 60 centymetrowy odstęp od włączonego urządzenia.



OSTROŻNIE!

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

- W celu czyszczenia powierzchni nie stosować ostrych przedmiotów ani szorstkich środków czyszczących.

- Urządzenia nie należy traktować jako półkę, nie ustawiać na nim pustych naczyń.
- Powierzchnia do gotowania jest wykonana ze szkła odpornego na wysoką temperaturę. W przypadku uszkodzenia, także gdy powstanie małe pęknięcie, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i powiadomić serwis.

1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

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

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

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

Wok indukcyjny przeznaczony jest **wyłącznie** do **przygotowywania i podgrzewania potraw** z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

Wok indukcyjny nie może być używany między innymi do:

- podgrzewania i rozgrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących lub podobnych cieczy lub materiałów.



OSTROŻNIE!

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

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

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

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

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

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

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



OSTROŻNIE!

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

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

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

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

2.2 Ochrona praw autorskich

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



WSKAZÓWKA!

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

2.3 Deklaracja zgodności



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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

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

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

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

3.2 Opakowanie

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



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.

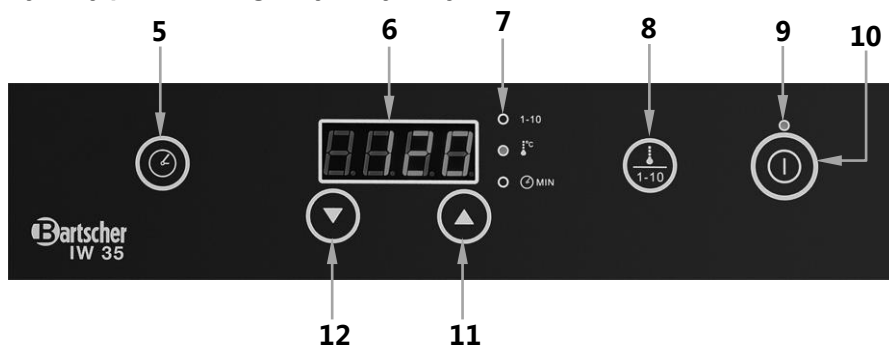
4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Obudowa
- 2 Płyta grzewcza
- 3 Dotykowy panel obsługi
- 4 Nóżki (4)

Dotykowy panel obsługi z cyfrowym wyświetlaczem



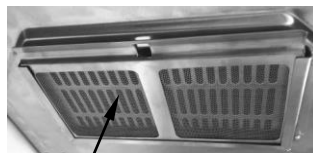
- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 5 Przycisk ustawiania czasu 6 Wyświetlacz cyfrowy 7 Kontrolne lampki LED: moc, temperatura, czas pracy 8 Przycisk wyboru funkcji: moc lub temperatura | <ol style="list-style-type: none"> 9 Kontrolna lampka LED WŁ./Standby 10 Przycisk WŁ./WYŁ. 11 Przycisk podwyższania mocy, temperatury lub czasu pracy 12 Przycisk redukcji mocy, temperatury lub czasu pracy |
|--|--|

4.2 Filtr pyłu i tłuszczu

Kuchenka indukcyjna jest wyposażona w filtr pochłaniający kurz i tłuszcz. Znajduje się on na dolnej części urządzenia.

Filtr pyłu i tłuszczu powinien chronić przed tym, by brud lub tłuszcz wciągnięty przez wentylator nie dostał się do wnętrza urządzenia.

Filtr ten nadaje się do mycia w zmywarce.



Filtr pyłu
i tłuszczu

4.3 Dane techniczne

Nazwa	Wok indukcyjny IW 35
Nr art.:	105986
Materiał:	obudowa: stal szlachetna, niecka do gotowania: szkło
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none">▪ Sterowanie: dotykowe, elektroniczne▪ Detekcja naczyń▪ Zabezpieczenie przed przegrzaniem▪ Wskaźniki cyfrowe▪ Wyłącznik WŁ./WYŁ.▪ Lampki kontrolne: WŁ./WYŁ., moc, temperatura, czas
Poziomy mocy:	10, 500 W - 3500 W
Regulacja temperatury:	10 stopni, przedziały ustawienia temperatury: 20 °C Zakres temperatur: 60 °C - 240 °C
Ustawianie czasu:	Przedziały ustawienia czasu: 1 minuta (1 - 30 minut) 10 minut (30 - 180 minut).
Moc przyłączeniowa:	3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary:	Kuchenka: szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm Niecka grzewcza: Ø 260 mm
Ciężar:	7,54 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja

5.1 Ustawianie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

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

5.2 Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała!

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

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

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

6. Obsługa

6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

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

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

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

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

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

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

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

6.2 Naczynia odpowiednie

Do gotowania na woku indukcyjnym używać tylko **zaokrąglonej** patelni wok ze stali, stali nierdzewnej lub innego materiału, jeżeli naczynia te posiadają oznaczenie, że **nadają się do urządzeń indukcyjnych** (postępować zgodnie z opisem naczynia do gotowania).



WSKAZÓWKA!

Celem prawidłowego funkcjonowania patelni muszą posiadać magnetyczne dno (magnes musi być przyczepiony do patelni).

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


np. wok patelnia firmy Bartscher



- stal nierdzewna
- nienagrzewające się uchwyty: rękojeść i uchwyt po przeciwnej stronie
- pojemność: 6 litrow
- wymiary: Ø 360 mm, wys. 110 mm (wysokość łącznie z pokrywką 215 mm)
- Ciężar: 2,85 kg
- w komplecie pokrywka ze stali nierdzewnej

Nr art. 105981

6.3 Obsługa

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 7 „**Czyszczenie**“.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka. Słysząc sygnał dźwiękowy i zapala się lampka kontrolna **WŁ.** Urządzenie znajduje się teraz w trybie **Standby**.
- Na misce do gotowania postawić odpowiednią patelnię wok z potrawą do gotowania.
- W celu uruchomienia urządzenia należy teraz wcisnąć przycisk **WŁ./WYŁ.** 



OSTROŻNIE!

Nie stawiać na płycie grzewczej pustych naczyń.

Skutkiem dłuższego ogrzewania pustego naczynia staje się ono bardzo gorące, przez co uaktywnia się ochrona przed przegrzewaniem, rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.

Na wskaźniku cyfrowym zapala się komunikat o błędzie „E02“.

W takim wypadku należy zdjąć naczynie z pola grzewczego.

Urządzenie odłączyć od gniazda sieciowego i pozostawić do ochłodzenia przez kilka minut.

Następnie urządzenie może działać dalej bez kłopotów.

Ustawienia



WSKAZÓWKA!

Aby potrawy gotować na parze lub gotować (maks. temperatura 170 °C), należy w trybie mocy wybrać jeden z poziomów 1 - 10.

Do pieczenia lub smażenia (maks. temperatura 240 °C), należy wybrać tryb temperatury i ustawić temperaturę w zakresie 60 °C - 240 °C.


Tryb mocy

- Po naciśnięciu przycisku **WŁ.** / **WYŁ.** ① urządzenie przechodzi w tryb mocy. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się ustawienie fabryczne mocy „5”.

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w dowolnym czasie zmienić zakres ustawień **1 - 10** (500 – 3500 W) .

Lampka kontrolna LED mocy **1 - 10** zapala się i wybrany zakres mocy wyświetla się na wskaźniku cyfrowym. Stopień 1 odpowiada przy tym 500 W, a stopień 10 odpowiada 3500 W poboru mocy.

Tryb temperatury






- Aby wyjść z trybu ustawiania mocy, należy wcisnąć przycisk funkcyjny  (dla trybu mocy lub temperatury) przechodząc do trybu temperatury. Urządzenie przeskakuje na ustawioną fabrycznie **temperaturę 120 °C**, która pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym. Lampka kontrolna trybu temperatury (🔥) zapala się. Przyciskami wyboru ▼ wzgl. ▲ można zmienić ustawienie temperatury w zakresie 60 °C – 240 °C.

Możliwe są następujące ustawienia:

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.

Ustawianie czasu

- Po wyborze rodzaju pracy (stopień mocy lub stopień temperatury) nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu cyfrowym zapala się cyfra „0” i lampka kontrolna LED ustawienia czasu . Przyciskami wyboru  wzgl.  można wybrać czas pracy w zakresie przedziału 1-minuta do 30 minut, a następnie w przedziale 10 minutowym (do maksymalnie 180 minut).
- Okres jest tu liczony w krokach minutowych, przy czym wskaźnik cyfrowy po kilku sekundach wraca do poprzednich wskazań (**1 - 10** lub ).
- Po upływie danego czasu, rozlega się sygnał akustyczny i urządzenie przełącza się automatycznie na tryb **Standby**. Tylko wentylator do chłodzenia elektroniki pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy można w każdej chwili zmienić ustawienie czasu za pomocą przycisków wyboru  wzgl. . Dzięki funkcji pamięci urządzenia niezmieniona pozostaje przy tym ustawiona moc, ew. temperatura.

W ten sam sposób można zmienić ustawienia mocy ew. temperatury, nie zmieniając danych dot. czasu. Urządzenie pracuje wówczas zgodnie z wprowadzonymi ostatnio danymi.



WSKAZÓWKA!

Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie, jeśli nie zostanie wybrane żadne ustawienie w przeciągu 2 godzin, lub jeśli timer jest ustawiony na ponad 120 minut.

- Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania ciepła wtyczkę urządzenia należy wyciągnąć z kontaktu (**nie polegać na detekcji patelni!**)

7. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem urządzenia wyłączyć je za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem! Zwracać uwagę na to, aby woda nie dostała się do urządzenia.



OSTROŻNIE!

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

Nigdy nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę oraz rozcieńczalników.

- Urządzenie czyścić regularnie.
- Czyścić **misek grzewczą** i **obudowę** urządzenia miękką wilgotną ściereczką oraz łagodnym nieszorującym środkiem czyszczącym.
- Zetrzeć **pole grzewcze** miękką wilgotną ściereczką.
- Na zakończenie umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć.
- Regularnie czyścić **filtr kurzu i tłuszczu** łagodnym środkiem myjącym, lub w zmywarce. W tym celu wyciągnąć filtr do przodu z zawieszenia (patrz rozdział 4.2 **Filtr kurzu i tłuszczu**). Po zakończeniu czyszczenia całkowicie wysuszony filtr umieścić w urządzeniu.



OSTROŻNIE!

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

- Otwory wentylacyjne na tylnej ścianie urządzenia utrzymywać zawsze wolne od brudu i kurzu, ew. czyścić (np. za pomocą pędzla lub dmuchawy).
- Stosować wyłącznie miękką ściereczkę, **nigdy** nie używać jakichkolwiek szorstkich czyścików, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po czyszczeniu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni urządzenia.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

8. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	<ul style="list-style-type: none">• Brak naczyń lub nieodpowiednie naczynie.	<ul style="list-style-type: none">• Nie używać urządzenia bez odpowiedniego naczynia.
E01	<ul style="list-style-type: none">• Urządzenie zbyt mocno się nagrzewa (z powodu np. przykrytych otworów wentylacyjnych).• Uszkodzona część (np. tranzystor).	<ul style="list-style-type: none">• Odślonić otwór wentylacyjny. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie jest gotowe do pracy. Jeżeli po ochłodzeniu dalej świeci komunikat błędu, skontaktować się z punktem serwisowym.• Skontaktować się z punktem serwisowym.
E02	<ul style="list-style-type: none">• Ochrona przed przegrzaniem zgasa, urządzenie wyłącza się.	<ul style="list-style-type: none">• Zdjąć naczynie z płyty grzejnej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ochłodzenia. Następnie urządzenie włącza się i jest ponownie gotowe do pracy.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Krótkotrwały brak napięcia.	<ul style="list-style-type: none">• Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę sieciową!). Po kilku minutach ponownie włączyć urządzenie. Elektryk powinien sprawdzić przyłącze do sieci.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

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

9. Utylizacja

Stare urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!



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