



105871 30/293

105872 35/293

105873 50/293

105874 70/293



105876 35/293-FL

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	122
1.1 Wyjaśnienie symboli	122
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	123
1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	128
1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem	128
2. Informacje ogólne	129
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	129
2.2 Ochrona praw autorskich	129
2.3 Deklaracja zgodności	129
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	130
3.1 Kontrola dostawy	130
3.2 Opakowanie	130
3.3 Magazynowanie	130
4. Parametry techniczne	131
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia	131
4.2 Filtr przeciwłuszczowy	131
4.3 Dane techniczne	132
5. Instalacja	134
5.1 Ustawianie	134
5.2 Podłączenie	134
6. Obsługa	135
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	135
6.2 Naczynia odpowiednie	136
6.3 Zastosowanie urządzenia	137
7. Czyszczenie	139
8. Możliwe usterki	141
9. Utylizacja	144

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Hotline - pomoc techniczna: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 grosie 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 nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie **nie** przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania i zawiadomić serwis.
- 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 zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



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, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- 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.

- 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.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Koniecznie unikać długotrwałego przegrzewania olejów i tłuszczów! Przegrzany olej lub tłuszcz może się szybko zapalić. Jeśli dojdzie do zapłonu na polu do gotowania, wyłączyć urządzenie i zadusić płomień za pomocą dużej pokrywki, talerza lub wilgotnej ścierki.

Nigdy nie gasić ognia wodą!

Po zgaszeniu płomienia odczekać, aż ostygną naczynia na polu do gotowania i zapewnić dopływ odpowiedniej ilości świeżego powietrza.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie wybuchem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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

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



OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo ze strony pola elektromagnetycznego!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Przedmioty magnetyczne takie, jak karty kredytowe, nośniki danych lub kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Ich działanie może zostać zakłócone przez pole magnetyczne.
- Nigdy **nie otwierać** dolnej osłony urządzenia!
- Dopilnować, aby naczynia do gotowania zawsze były ustawione po środku pola roboczego, aby dna naczyń możliwie obszernie zasłaniały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe potwierdzają, że kuchnie indukcyjne nie stanowią zagrożenia. Jednak osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować co najmniej 60 centymetrowy odstęp od włączonego urządzenia.



OSTROŻNIE!

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

- W celu czyszczenia powierzchni nie stosować ostrych przedmiotów ani szorstkich środków czyszczących.
- Nie używać urządzenia jako półki, nie odstawiać na nim żadnych pustych pojemników.

- Misa indukcyjna 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.

1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta i/lub 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.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

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

1.4 Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem

Każde inne użytkowanie niż wymienione w punkcie 1.3 „**Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem**“ uznane jest jako niezgodne z przeznaczeniem i zabronione.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do ciężkich 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 tej instrukcji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wszelka ingerencja w urządzenie, także jego montaż oraz prace konserwacyjne, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

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.



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 Misa indukcyjna
- 3 Wyświetlacz cyfrowy
- 4 Regulator obrotowy
- 5 Nóżki (4x)
- 6 Filtr przeciwłuszczowy (rys. na dole)

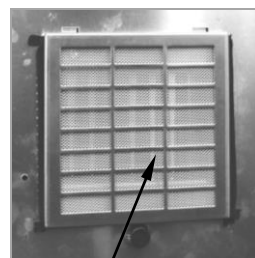
4.2 Filtr przeciwłuszczowy

Wok indukcyjny wyposażony jest w filtr przeciwłuszczowy. Znajduje się on w dnie urządzenia.

Filtr przeciwłuszczowy powinien chronić przed przedostawaniem się do obudowy brudu i tłuszczu zassanego przez wentylator wraz z powietrzem.

Filtr przeciwłuszczowy łatwo się wyjmuje i nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Urządzenie podczas eksploatacji powinno mieć zawsze założony filtr przeciwłuszczowy.



Filtr przeciwłuszczowy

4.3 Dane techniczne

Nazwa	Wok indukcyjny		
Nr art.:	105871	105872	105876
Model:	30/293	35/293	35/293-FL
Materiał obudowy:	stal nierdzewna		
Materiał miski indukcyjnej:	szkło ceramiczne EuroKera		
Kolor:	srebrny / czarny		
Wersja:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pole/pola grzewcze: <ul style="list-style-type: none"> - Ilość: 1 - Rodzaj: indukcja - Średnica miski indukcyjnej: 293 mm ▪ Regulacja: moc ▪ Ilość stopni mocy: 20 ▪ Detekcja naczyń ▪ Wyświetlacz cyfrowy ▪ Zabezpieczenie przed przegrzaniem ▪ Lampki kontrolne: urządzenie pracuje, przegrzanie ▪ Sterowanie: elektroniczne, pokrętło ▪ Przyłącze urządzenia: gotowe do podłączenia ▪ 2 wentylatory ▪ Filtr przeciwtłuszczowy 		
Wartość przyłączeniowa:	3 kW / 230 V 50/60 Hz	3,5 kW / 230 V 50/60 Hz	3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Wymiary (mm)	szer. 400 gł. 455 wys. 200	szer. 400 gł. 455 wys. 200	szer. 400 gł. 655 wys. 160
Powierzchnia do odstawiania za polem grzewczym (mm):	-	-	szer. 400 x gł. 250
Waga:	9,0 kg	9,0 kg	10,0 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Nazwa	Wok indukcyjny	
Nr art.:	105873	105874
Model:	50/293	70/293
Materiał obudowy:	stal nierdzewna	
Materiał miski indukcyjnej:	szkło ceramiczne EuroKera	
Kolor:	srebrny / czarny	
Wersja:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pole/pola grzewcze: <ul style="list-style-type: none"> - Ilość: 1 - Rodzaj: indukcja - Średnica miski indukcyjnej: 293 mm ▪ Regulacja: moc ▪ Ilość stopni mocy: 20 ▪ Detekcja naczyń ▪ Wyświetlacz cyfrowy ▪ Zabezpieczenie przed przegrzaniem ▪ Lampki kontrolne: urządzenie pracuje, przegrzanie ▪ Sterowanie: elektroniczne, pokrętło ▪ Przyłącze urządzenia: 3 NAC ▪ 2 wentylatory ▪ Filtr przeciwłuszczowy 	
Wartość przyłączeniowa:	5 kW / 400 V 50/60 Hz	7 kW / 400 V 50/60 Hz
Wymiary:	szer. 400 x gł. 455 x wys. 200 mm	
Waga:	12,6 kg	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

5. Instalacja

5.1 Ustawianie

- Rozpakować urządzenie i usunąć oraz wyrzucić zgodnie z przepisami o ochronie środowiska wszystkie materiały opakowaniowe..



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.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Nie blokować i nie przykrywać szczeliny wentylacyjnej służącej do napowietrzania i odpowietrzania urządzenia. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
- Utrzymywać odstęp co najmniej 5 - 10 cm od palnych ścian i innych przedmiotów.
- Nie ustawiać płyty indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, czułych na pola magnetyczne (np.: radia, telewizory, itp.).
- Urządzenie należy ustawić tak, aby w razie potrzeby możliwe było jego szybkie odłączenie od zasilania elektrycznego.

5.2 Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała!

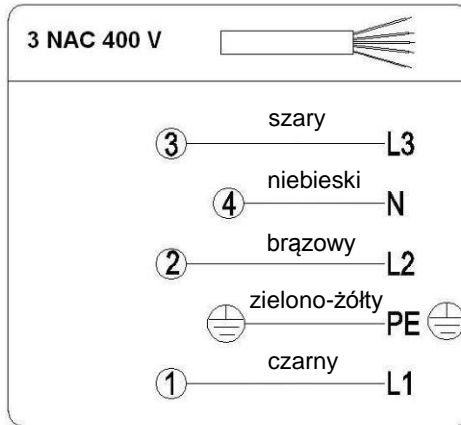
Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!



OSTROŻNIE!

Przyłącze elektryczne może być wykonane tylko przez wykwalifikowanego elektryka z uprawnieniami, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi kraju, w którym przeprowadzana jest instalacja.

- Woki indukcyjne **105871**, **105872**, **105876** są dostarczane w stanie gotowym do podłączenia i mogą być podłączone bezpośrednio do uziemionego gniazda pojedynczego. Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A.
- Woki indukcyjne **105873** i **105874** są wyposażone w przewód zasilający. Przewód zasilający musi być połączony z wtyczką lub podłączony do gniazda ściennego.
- Wykonać przyłącze zgodnie z przedstawionym poniżej schematem:



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 do 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 wynikać brak działania ochrony przed przegrzaniem. Z tego powodu nie należy używać naczyń do gotowania z aluminium, miedzi lub niemetalicznych.

Do woka indukcyjnego pasują następujące patelnie wok firmy Bartscher:

Nr art.: A105960

Nr art.: A105971

Nr art.: 105981

Nr art.: 105831

6.3 Zastosowanie urządzenia

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 7 „**Czyszczenie**“.
- W misie indukcyjnej postawić odpowiednią patelnię wok z potrawą do gotowania.



OSTROŻNIE!

Nie stawiać w misie indukcyjnej naczynia bez zawartości.

Przy dłuższym ogrzewaniu pustego naczynia do gotowania stanie się ono bardzo gorące, co może prowadzić do przegrzania urządzenia.

Uruchamianie urządzenia

- W celu uruchomienia urządzenia przekręcić regulator obrotowy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara z oznaczenia WYŁ. „•“ na urządzeniu na potrzebny poziom mocy w zakresie od 1 do 20.
- Wybrany poziom mocy wyświetla się na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia.
- Opis mocy dla poszczególnych poziomów mocy znajduje się w tabeli na następnej stronie.

Oznaczenie **WYŁ.**



Wyłączanie urządzenia

- Aby wyłączyć urządzenie regulator obrotowy należy przekręcić na oznaczenie WYŁ. „•“. **Nie polegać na funkcji rozpoznawania naczyń!**
- Tryb grzania zostaje przerwany i na wyświetlaczu cyfrowym wyświetlane jest „H“, dopóki urządzenie nie wystygnie.
- Po wyłączeniu urządzenia wentylatory jeszcze przez jakiś czas pracują, aby schłodzić elektronikę.

Ustawienie mocy

- Gdy do miski indukcyjnej zostanie wstawiony odpowiedni wok, na wyświetlaczu cyfrowym wyświetlany jest na stałe ustawiony poziom mocy. Poziom mocy można w każdej chwili zmienić przez obrócenie regulatora obrotowego w prawo / lewo (podwyższyć / zredukować).

Możliwe ustawienia poziomów mocy i odpowiednie dane dot. mocy (w watach) dla urządzeń przedstawiono w poniższej tabeli.

WOK 3000 W		WOK 3500 W		WOK 5000 W		WOK 7000 W	
Poziom mocy	Wat	Poziom mocy	Wat	Poziom mocy	Wat	Poziom mocy	Wat
1	50	1	50	1	50	1	50
2	100	2	100	2	100	2	100
3	150	3	150	3	200	3	200
4	200	4	200	4	300	4	300
5	300	5	300	5	500	5	500
6	400	6	400	6	800	6	800
7	500	7	600	7	1100	7	1100
8	600	8	800	8	1400	8	1500
9	700	9	1000	9	1700	9	1900
10	800	10	1200	10	2000	10	2300
11	1000	11	1400	11	2300	11	2750
12	1200	12	1600	12	2600	12	3200
13	1400	13	1800	13	2900	13	3650
14	1600	14	2000	14	3200	14	4100
15	1800	15	2200	15	3500	15	4600
16	2000	16	2400	16	3800	16	5100
17	2200	17	2600	17	4100	17	5600
18	2400	18	2900	18	4400	18	6000
19	2700	19	3200	19	4700	19	6500
20	3000	20	3500	20	5000	20	7000

- Gdy tylko patelnia wok zostanie zdjęta z misy indukcyjnej, wyświetlany poziom mocy zaczyna mrugać. Oznacza to, że na polu grzewczym nie ma naczynia do gotowania.
 - Jeśli wskaźnik mocy mruga, gdy w misie indukcyjnej znajduje się naczynie do gotowania, oznacza to, że materiał, z którego wykonane jest naczynie do gotowania nie jest odpowiedni do indukcji.
 - Do podgrzewania potraw nie należy używać najwyższego poziomu mocy, korzystając z naczyń o powłoce nieprzywierającej, bez użycia tłuszczu lub tylko z niewielką ilością tłuszczu. Najwyższego poziomu mocy 20 należy używać tylko do zagotowania i smażenia w głębokim tłuszczu.
 - **Po procesie gotowania lub utrzymywania ciepła urządzenie należy wyłączyć, obracając regulator obrotowy na oznaczenie WYŁ. i odłączając je z zasilania elektrycznego.**
- ❖ **Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania urządzenia, moc urządzenia będzie stopniowo redukowana, aby umożliwić dalszą pracę przy niższej mocy. Jeśli przegrzanie nadal będzie miało miejsce, aktywowane zostanie zabezpieczenie przed przegrzaniem i urządzenie wyłączy się.**

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „F7” ili „H2“/„H4”.
Zdjąć z urządzenia naczynie do gotowania.

Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i zostawić je na kilka minut do ostygnięcia. Następnie urządzenie może działać dalej bez kłopotów.

7. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

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 **misę indukcyjną**, **obudowę** i **panel obsługi** urządzenia miękką wilgotną ściereczką lub gąbką oraz łagodnym nieszorującym środkiem czyszczącym.
- Silne zabrudzenia na polu grzewczym namoczyć ciepłą wodą i usunąć resztki zanieczyszczeń skrobakiem do szkła ceramicznego. Wytrzeć pole grzewcze miękką ściereczką lub gąbką.
- Jeśli na polu grzewczym pojawią się osady lub plamy z kamienia, należy nanieść na te miejsca odrobinę białego octu winnego, pozostawić, aby mógł on zadziałać i na zakończenie przetrzeć pole grzewcze miękką ściereczką.
- Na zakończenie wszystkie umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć.
- **Filtr przeciwłuszczy** musi być regularnie (co tydzień) czyszczony. Filtr przeciwłuszczy należy zdjąć do czyszczenia. W tym celu odkręcić śrubę mocującą i wyciągnąć filtr przeciwłuszczy z mocowania. Umyć filtr przeciwłuszczy wodą z mydłem lub w zmywarce do naczyń. Po zakończeniu czyszczenia **całkowicie wysuszony** filtr przeciwłuszczy umieścić ponownie w urządzeniu i zamocować go za pomocą śruby mocującej.



OSTROŻNIE!

Aby uniknąć zranienia i uszkodzenia urządzenia, nigdy nie podłączać do prądu i nie uruchamiać urządzenia bez założonego filtra przeciwłuszczy.

- Otwory wentylacyjne od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem (w razie potrzeby wyczyścić pędzlem lub dmuchawą).

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie jest przez dłuższy czas nieużywane, należy je dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem. Należy przechowywać je w suchym, czystym, nie narażonym na mróz i promienie słoneczne miejscu, niedostępnym dla dzieci. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

8. Możliwe usterki

Jeśli w urządzeniu występują zakłócenia pracy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się kod błędu, należy sprawdzić na podstawie poniższej tabelki, czy usterkę można usunąć, przed skontaktowaniem się z serwisem lub sprzedawcą.

Informacje o kodach błędów (urządzenia 3000 W / 3500 W)

Kod błędów	Opis	Rozwiązanie
F3	Zwarcie czujnika temperatury szkła ceramicznego	Skontaktować się z serwisem
F4	Uszkodzony przewód czujnika temperatury szkła ceramicznego	Skontaktować się z serwisem
F5 / F6	Usterka płytki sterowniczej czujnika temperatury	Skontaktować się z serwisem
F7	Przegrzanie urządzenia	Skontaktować się z serwisem
F8	Problem połączenia w wentylatorach / urządzenie nie schłodzone wystarczająco	Skontaktować się z serwisem
F9	Usterki napięcia, częstotliwości	Sprawdzić przyłącze elektryczne

Informacje o kodach błędów (urządzenia 5000 W / 7000 W)

Kod błędów	Opis	Rozwiązanie
F1	Zwarcie czujnika temperatury szkła ceramicznego lub uszkodzony przewód	Skontaktować się z serwisem
F2	Zwarcie elektronicznego czujnika temperatury lub uszkodzony przewód	Skontaktować się z serwisem
F3	Problem z trójfazowym napięciem sieciowym	Sprawdzić zasilanie
F4	Problem z zasilaniem	Sprawdzić zasilanie
F5	Zwarcie czujnika temperatury otoczenia (wewn.) lub uszkodzony przewód	Skontaktować się z serwisem
F6	Błąd w układzie sterowania komponentów elektronicznych	Skontaktować się z serwisem
F7	Usterka oprogramowania	Skontaktować się z serwisem
F8	Problem połączenia w wentylatorach	Skontaktować się z serwisem
H1 / H3	Przegrzanie pod szkłem ceramicznym	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia, jeśli błąd wystąpi ponownie - skontaktować się z serwisem
H2 / H4	Przegrzanie urządzenia	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia, sprawdzić otwory wentylacyjne. Jeśli błąd wystąpi ponownie - skontaktować się z serwisem
H5	Uszkodzony czujnik temperatury pod szkłem ceramicznym	Skontaktować się z serwisem
H6	Za wysoka temperatura otoczenia	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie w chłodniejszym miejscu

Usterki

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przy uruchamianiu aktywuje się bezpiecznik	Przyłącze urządzenia jest uszkodzone	Sprawdzić zasilanie lub czy poprawnie zostało wykonane przyłącze elektryczne
Wentylator pracuje przez kilka minut po wyłączeniu urządzenia	Chłodzenie elektroniki	Jest to normalne
Urządzenie nie działa, wyświetlacz cyfrowy pozostaje wyłączony	Brak zasilania lub uszkodzone przyłącze elektryczne	Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik Państwa obwodu elektrycznego
Wyświetla się „F-” na wyświetlaczu cyfrowym urządzenia.	Sprawdzić w tabeli „Informacje o kodach błęd”, o jaką usterkę chodzi	Jeśli wyświetlonej usterki nie można usunąć, skontaktować się z serwisem
Urządzenie nie działa, na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się informacja o błędzie „Fx”, brak mocy grzewczej	Żle działają elektroniczne obwody zasilające	Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i ponownie podłączyć. Informacja pojawia się ponownie i usterki nie można usunąć, skontaktować się z serwisem
Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu cyfrowym stale mruga ustawiony poziom mocy	Użyte naczynie do gotowania nie jest odpowiednie do indukcji	Zob. rozdział 6.2 „Naczynia odpowiednie”
Podczas gotowania używane garnki wydają dźwięki	Jest to wibracja, która powstaje w naczyniach do gotowania poprzez przepływ prądu	Przy pewnych naczyniach do gotowania wibracja ta jest normalna. Nie jest to niebezpieczne dla urządzenia.
Przy pierwszych procesach gotowania z urządzenia wydostaje się zapach	Pozostałości poprodukcyjne z nowego urządzenia	Użytkować urządzenie przez pół godziny z naczyniem do gotowania napełnionym wodą

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);
 - data zakupu.

9. Utylizacja

Stare urządzenia



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Jeśli urządzenie nie może być już używane, każdy konsument jest zobowiązany do oddania go do przewidzianego przez gminę punktu zbiórki, oddzielnie od odpadów domowych.



WSKAZÓWKA!

Urządzenia elektryczne muszą być prawidłowo używane i utylizowane, aby uniknąć oddziaływania na środowisko.

- Odłączyć urządzenie z zasilania i usunąć przewód zasilający z urządzenia.