



IK 35 TC / 105843



IK 35 TCS / 105843S

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	182
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	182
1.2 Wyjaśnienie symboli	183
1.3 Źródła zagrożeń	184
1.4 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	187
2. Informacje ogólne	188
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	188
2.2 Ochrona praw autorskich	188
2.3 Deklaracja zgodności	188
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	189
3.1 Kontrola dostawy	189
3.2 Opakowanie	189
3.3 Magazynowanie	189
4. Parametry techniczne	190
4.1 Pole obsługi Touch-Control z wyświetlaczem cyfrowym.....	190
4.2 Filtr kurzu i tłuszczu	190
4.3 Dane techniczne.....	191
5. Instalacja.....	191
5.1 Ustawianie	191
5.2 Podłączenie.....	192
6. Obsługa.....	192
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	192
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie	193
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi	194
7. Czyszczenie i konserwacja.....	196
7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	196
7.2 Czyszczenie	196
8. Możliwe usterki.....	197
9. Utylizacja.....	198

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-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.

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 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- 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.
- 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.**
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.

- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- 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.

1.2 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTRZEŻENIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTROŻNIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



WSKAZÓWKA!

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



OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!

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

- W celu uniknięcia takiego oddziaływania należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.

1.3 Źródła zagrożeń



ZAGROŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub uszkodzoną wtyczką.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów takich, jak drut lub narzędzia w szczelinach wentylacyjnych (wlot i wylot powietrza).
- Nigdy nie zanurzać urządzenia lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- 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.



ZAGROŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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



OSTRZEŻENIE!

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.
- Nie otwierać dolnej osłony!
- 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.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy, niektóre części urządzenia mogą się silnie nagrzewać. **Należy pamiętać**, że sama kuchenka indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas gotowania. Jednak powierzchnia do gotowania jest rozgrzewana ciepłem z naczyń do gotowania!
- 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.
- Nie przestawiać kuchni indukcyjnej podczas procesu gotowania i z gorącymi naczyniami 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 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!

- W celu czyszczenia powierzchni nie stosować ostrych przedmiotów ani szorstkich środków czyszczących.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwac i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.

1.4 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 to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.

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

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- dla klientów w hotelach, motelach i tym podobnych miejscach pobytu;
- w lokalach Bed & Breakfast.

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona tylko do **przygotowywania i podgrzewania** produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

Nie używać kuchenki indukcyjnej do:

- ogrzewania pomieszczeń;
- odgrzewania i ogrzewania łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych płynów i 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.



WSKAZÓWKA!

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 ulepszeniu.

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

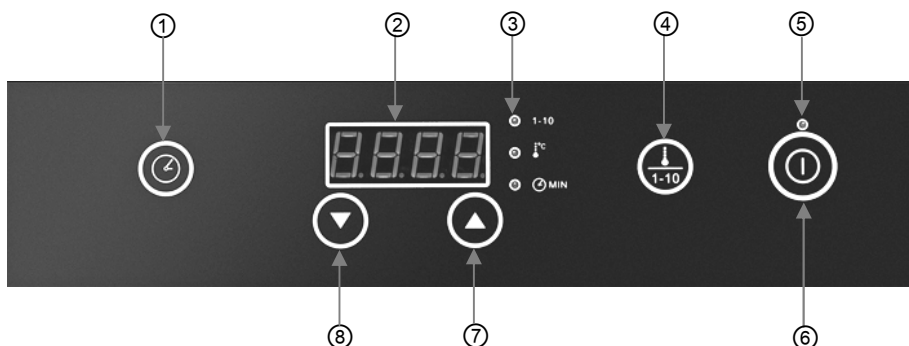
Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

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 Pole obsługi Touch-Control z wyświetlaczem cyfrowym



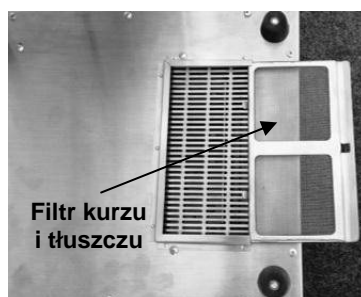
- ① Ustawianie czasu ⌚ (0 – 180 minut)
- ② Wyświetlacz cyfrowy
- ③ Kontrolki LED dla mocy 1 - 10, temperatury °C i czasu ⌚
- ④ Przycisk wyboru trybu temperatury °C lub trybu mocy 1 - 10
- ⑤ Kontrolka włączenia **WŁ**
- ⑥ Przycisk **Wł./Wył.** ⏻
- ⑦ Przycisk wyboru lub ⬆️: można zwiększać wartość czasu, temperatury lub mocy
- ⑧ Przycisk wyboru ⬆️: można zmniejszać wartość czasu, temperatury lub mocy

4.2 Filtr kurzu i tłuszczu

Kuchenka indukcyjna jest wyposażona w **filtr kurzu i tłuszczu**. Znajduje się on w dnie urządzenia.

Filtr kurzu i tłuszczu zapobiega przedostawaniu się do wnętrza urządzenia kurzu i tłuszczu zawartego w powietrzu zasysanym przez wentylator.

Regularnie czyścić filtr kurzu i tłuszczu stosując łagodny środek myjący lub myć w zmywarce do naczyń.



4.3 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna	
Nr art./model:	105843 / IK 35TC	105843S / IK 35TCS
Powierzchnia do gotowania:	Szkoło	Szkoło ceramiczne Schott
Timer:	0 - 180 min.	
Zakres temperaturowy:	60 °C do 240 °C	
Stopnie mocy:	1 - 10 (500 do 3500 W)	
Wartości przyłączeniowe:	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Wymiary:	szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm	
Ciężar:	7,2 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.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców i innych źródeł ciepła.
- Proszę **nigdy** nie stawiać urządzenia na palnym podłożu.
- 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 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! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

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

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- 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 Spóśób 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.

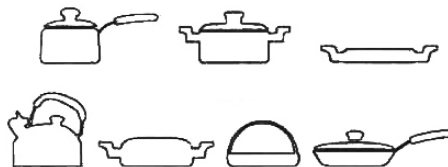
Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- 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 i nieodpowiednie

Naczynia odpowiednie

- stal lub żeliwo emaliowane;
- żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- stal szlachetna 18/10 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



Do dobrego funkcjonowania wszystkie garnki i patelnie muszą mieć płaskie, magnetyczne dno. Dla uzyskania lepszych wyników, należy stosować wyłącznie patelnie i garnki o średnicy od 12 do 24 cm.

Na przykład

garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy

stal chromowo-niklowa • polerowany brzeg • nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry • Ø 16 cm • wys. 10,0 cm

2,7 litra • Ø 18 cm • wys. 11,0 cm

5,1 litra • Ø 24 cm • wys. 11,5 cm

6,1 litra • Ø 20 cm • wys. 20,0 cm

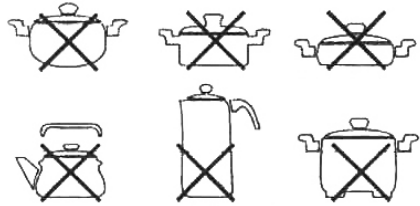
1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Bartscher Nr art. A130442

Nieodpowiednie naczynia

- o pojemniki z wypukłym dnem;
- o ceramika, szkło;
- o aluminium, brąz lub miedź, chyba że są wyraźnie oznakowane, jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych;
- o garnki / patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- o naczynia ze stopkami.



OSTROŻNIE!

Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone, jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

Jeśli kuchenka indukcyjna rozpozna zbyt duże odchylenie od pojemnika magnety-zującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

6.3 Wskazówki dotyczące obsługi

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy je oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 7.2 „Czyszczenie“.




OSTROŻNIE!

Nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania. Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem, następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i wyłączenie urządzenia.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędu „E2“.



W takim przypadku należy zdjąć naczynie do gotowania z powierzchni do gotowania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie można ponownie uruchomić urządzenie.

- Podłączyć wtyczkę do odpowiedniego, pojedynczego gniazdka. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie migać kontrolka **WŁ.** Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Odpowiednie naczynie z potrawą ustawić centrycznie na polu do gotowania.
- W celu włączenia kuchenki indukcyjnej nacisnąć przycisk **WŁ./WYŁ.** . Kontrolki **WŁ** i stopnia mocy (1 - 10) zaświecą się ciągłym światłem.

Ustawienia

Stopnie mocy

1 - 10 Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiony **stopień mocy 5**.



Za pomocą przycisków wyboru  lub  można w każdej chwili zmienić to ustawienie w zakresie 1 - 10. Na cyfrowym wyświetlaczu pokazywany jest wybrany stopień mocy.

Stopnie temperatury




Jeśli chcemy zrezygnować z operowania stopniami mocy, naciskając przycisk wyboru dla trybu mocy wzgl. dla trybu temperatury można przejść do trybu temperaturowego.



Urządzenie zostanie przełączone na wstępnie ustawioną **temperaturę 120 °C**.



Za pomocą przycisków wyboru  lub  można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury w zakresie 60 °C – 240 °C.


(Stopnie temperatury: **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240 °C**)

Na wyświetlaczu cyfrowym jest wyświetlana wybrana temperatura i świeci kontrolka temperatury ().

Czas

Po wybraniu trybu pracy (tryb mocy lub tryb temperaturowy) należy nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”, a obok wyświetlacza cyfrowego świeci kontrolka LED dla czasu ( **MIN**).



Za pomocą przycisków  lub  można wybrać odpowiedni czas w interwałach minutowych w zakresie do 30 minut, a w interwałach 10-minutowych maksymalnie do 180 minut.

Czas jest odliczany w minutowych odstępach, przy czym wyświetlacz cyfrowy przechodzi do poprzedniego wskazania (1 - 10, ).

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Tylko wentylator będzie pracował jeszcze przez ok. 1 minutę, aby schłodzić elektronikę i następnie wyłączy się.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy w każdej chwili można zmienić ustawienie czasu za pomocą przycisku  lub . Dzięki pamięci urządzenia nastawa stopnia mocy względnie temperatury pozostanie niezmieniona.

Tak samo można realizować przełączanie do trybu mocy względnie trybu temperaturowego bez zmiany ustawienia czasu.

Urządzenie będzie wówczas pracować według danych, które zostały wprowadzone jako ostatnie.

- Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania odłączyć wtyczkę od gniazdka.



WSKAZÓWKA!

Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie, gdy nie zostanie wykonana żadna nastawa w ciągu 2 godzin albo timer jest ustawiony na okres dłuższy niż 120 minut.



WSKAZÓWKA!

W celu gotowania lub gotowania na parze potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden ze stopni mocy (1-10).

W celu pieczenia potraw lub smażenia frytek (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden ze stopni temperatury (60 °C - 240 °C).

7. Czyszczenie i konserwacja

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem oraz przed wykonywaniem napraw, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!) i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- W celu zabezpieczenia się przed porażeniem prądem elektrycznym, **nigdy** nie należy zanurzać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.



OSTROŻNIE!

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

7.2 Czyszczenie

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Obudowę i pole do gotowania oraz pole obsługi czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki z łagodnym, nie ściernym środkiem myjącym.
- Regularnie czyścić filtr kurzu i tłuszczu stosując łagodny środek myjący lub myć w zmywarce do naczyń. W tym celu filtr należy wyjąć z uchwytu (punkt 4.3 „**Filtr kurzu i tłuszczu**”). Po oczyszczeniu całkowicie osuszony filtr umieścić ponownie w urządzeniu.



OSTROŻNIE!

Aby nie doszło do obrażeń u obsługujących osób lub do uszkodzenia urządzenia, urządzenie nie może być podłączane do zasilania elektrycznego bez filtra kurzu i tłuszczu.

- Zawsze należy stosować tylko miękką ściereczkę, nigdy nie używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnie.
- Szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia zawsze muszą być wolne od brudu i kurzu, w razie potrzeby należy je oczyścić (np. za pomocą pędzla lub dmuchawy).
- Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie stosować środków zawierających benzynę ani rozcieńczalników, aby nie spowodować uszkodzenia powierzchni.
- Po oczyszczeniu powierzchni należy je osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

8. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	<ul style="list-style-type: none"> • Brak naczynia na polu do gotowania lub naczynie jest niewłaściwe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Na polu do gotowania ustawić właściwe naczynie.
E1	<ul style="list-style-type: none"> • Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczelin wentylacyjnych). • Uszkodzona część (np. tranzystor). 	<ul style="list-style-type: none"> • Udrożnić szczeliny wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, po czym ponownie można z niego korzystać. Jeśli komunikat zostanie ponownie wyświetlony, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
E2	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałało zabezpieczenie przeciw przegrzaniu, urządzenie wyłączyło się. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdjąć naczynie z pola do gotowania. Poczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po ostygnięciu urządzenie jest gotowe do dalszej pracy.
E3	<ul style="list-style-type: none"> • Krótkotrwałe przepięcie 	<ul style="list-style-type: none"> • Odłączyć urządzenie od sieci (wyciągnąć wtyczkę!). Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, poczym ponownie można z niego korzystać.

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.



UWAGA!

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



OSTROŻNIE!



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