

# IK 35TC XL



**105821**

---

POLSKI

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>222</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	222
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	223
1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem .....	228
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>229</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	229
2.2 Ochrona praw autorskich .....	229
2.3 Deklaracja zgodności .....	229
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>230</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	230
3.2 Opakowanie .....	230
3.3 Magazynowanie .....	230
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>231</b>
4.1 Dane techniczne.....	231
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	232
<b>5. Instalacja.....</b>	<b>233</b>
5.1 Ustawianie.....	233
5.2 Podłączenie.....	233
<b>6. Obsługa.....</b>	<b>234</b>
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych .....	234
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie .....	235
6.3 Obsługa .....	237
<b>7. Czyszczenie .....</b>	<b>240</b>
<b>8. Możliwe usterki.....</b>	<b>241</b>
<b>9. Utylizacja.....</b>	<b>242</b>

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 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.
- 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.



### **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 to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.**

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.

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

**Kuchenki indukcyjnej nie** należy używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy lub materiałów itp.



### **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.



**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 Dane techniczne

<b>Nazwa</b>	<b>Kuchenka indukcyjna IK 35TC XL</b>
Nr art.:	<b>105821</b>
Materiał:	Obudowa: stal nierdzewna Płyta grzewcza: szkło
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ilość pól grzewczych: 1</li><li>▪ Detekcja naczyń</li><li>▪ Sterowanie: elektroniczne, dotykowe</li><li>▪ Wyświetlacz cyfrowy</li><li>▪ Timer</li><li>▪ Włącznik/wyłącznik</li><li>▪ Lampki kontrolne LED: Wł./Wył., moc, temperatura, czas</li><li>▪ Zabezpieczenie przed przegrzaniem</li></ul>
Poziomy mocy:	10
Poziomy temperatury / zakres temperatury:	10 / 60 °C - 240 °C Ustawianie interwałowe: 20 °C
Ustawianie czasu:	1 do 180 minut, Ustawianie interwałowe: 1 minuta / 10 minut
Moc przyłączeniowa:	3,5 kW / 220-240 V~ 50/60 Hz
Wymiary:	Urządzenie: szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm Szkłana płyta grzewcza: szer. 356 x gł. 356 mm Średnica pola grzewczego: 300 mm
Ciężar:	8,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

**Wskazówka: Nigdy** nie stawiać na polu grzewczym naczyń bez zawartości. Rozgrzanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E2”.

W takim wypadku należy zdjąć z pola grzewczego naczynie i pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Następnie można ponownie rozpocząć użytkowanie urządzenia.

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Pole grzewcze
- 2 Szklana płyta grzewcza
- 3 Panel obsługi
- 4 Filtr przeciwkurzowy i przeciw tłuszczowy
- 5 Nóżki (4)
- 6 Obudowa
- 7 Otwory wentylacyjne

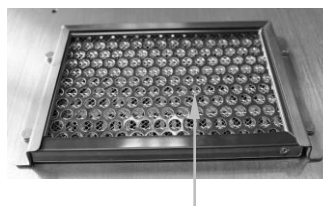
### Filtr przeciwkurzowy i przeciw tłuszczowy

Kuchenka indukcyjna wyposażona jest w **filtr przeciwkurzowy i przeciw tłuszczowy (4)**.

Znajduje się on na spodniej stronie urządzenia.

Filtr przeciwkurzowy i przeciw tłuszczowy zabezpiecza, aby zanieczyszczenia lub tłuszcz nie dostały się do obudowy wraz z zasysanym przez wentylator powietrzem.

Urządzenie podczas eksploatacji powinno mieć zawsze założony filtr przeciwkurzowy i przeciw tłuszczowy.



**Filtr przeciwkurzowy i przeciw tłuszczowy**

## 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.
- 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.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- 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!**

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączać urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

## 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 i nieodpowiednie

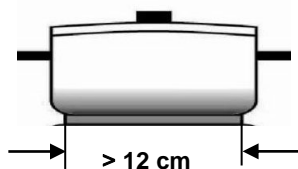
### Naczynia odpowiednie

- Naczynia żelazne;
- Naczynia żelazne emaliowane;
- Garnki/patelnie stalowe lub z emaliowanego żeliwa;
- Garnki/patelnie żeliwne;
- Naczynia ze stali szlachetnej 18/0 i aluminium, o ile są oznaczone jako przystosowane do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczynia).



Ze względu na szczególny rodzaj działania pola indukcyjnego odpowiednie są tylko naczynia do gotowania z dnem umożliwiającym magnetyzowanie.

W celu uzyskania lepszych rezultatów należy stosować tylko patelnie/garnki o średnicy dna od 12 cm do 30 cm.



### Na przykład

**Bartscher 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

**Nr art.: A130442**

#### 1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm



## Nieodpowiednie naczynia

- Naczynia z wypukłym dnem;
- Naczynia z aluminium, brązu lub miedzi.  
Wyjątek stanowią naczynia wyraźnie oznaczone jako przystosowane do kuchenek indukcyjnych;
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- Naczynia ze stopkami;
- Naczynia ceramiczne;
- Naczynia szklane.



### **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 Obsługa

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić dokładnie urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w **punkcie 7 „Czyszczenie”**.
- Postawić odpowiednie naczynie z zawartością centralnie na płycie grzewczej.



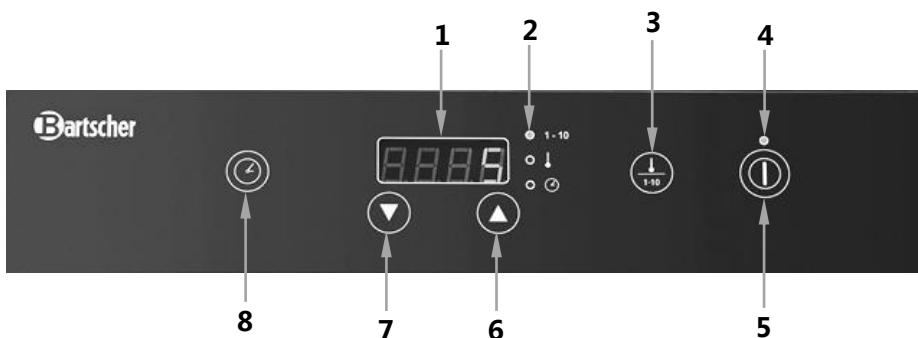
### **OSTROŻNIE!**

Nie stawiać na płycie grzewczej naczyń bez zawartości.

Rozgrzanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy błędu i urządzenie się wyłącza. Na cyfrowym wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat „E2”.


Zdjąć naczynie z płyty grzewczej i pozostawić urządzenie na kilka minut, aby ostygło. Następnie można ponownie rozpocząć użytkowanie urządzenia.

### Panel obsługi



- |   |   |
|---|---|
| 1 Wyświetlacz cyfrowy                           | 5 Przycisk <b>Wł./Wył.</b>                          |
| 2 Lampki kontrolne LED: moc, temperatura i czas | 6 Przycisk podwyższania mocy, temperatury i czasu   |
| 3 Przycisk wyboru funkcji: temperatura i moc    | 7 Przycisk redukcji mocy, temperatury i czasu pracy |
| 4 Lampka kontrolna LED WŁ / Standby             | 8 Przycisk ustawiania czasu                         |

## Włączanie urządzenia

- Podłączyć wtyczkę do pojedynczego gniazdka ze stykiem ochronnym. Słychać sygnał dźwiękowy i mruga lampka kontrolna **Wi..** Urządzenie znajduje się teraz w trybie **Standby**.
- Wcisnąć przycisk **Wi./Wyt.**  aby włączyć urządzenie.



### WSKAZÓWKA!




Można nastawić tylko tryb mocy lub tryb temperatury, nie obydwa jednocześnie.

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





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

## Ustawienia

### Moc






- Zaraz po wciśnięciu przycisku **Wi./Wyt.**  urządzenie włącza się w trybie pracy. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się **ustawienie fabryczne mocy 5**. Lampka kontrolna LED trybu mocy (1-10) zapala się. Przyciskami  lub  można w każdej chwili zmienić to ustawienie w zakresie 1-10. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wybrany poziom mocy.

### Temperatura

- Aby wyjść z trybu mocy, wciskając przycisk funkcyjny  można przejść do trybu temperatury. Urządzenie przeskakuje na **ustawioną fabrycznie temperaturę 120 °C**, która pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym. Lampka kontrolna LED temperatury () zapala się.
- Przyciskami  ew.  można zmieniać ustawienia temperatury w zakresie pomiędzy 60 °C a 240 °C w interwałach co 20 °C, podwyższając ją lub redukując. Możliwe są następujące ustawienia:



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



## Czas

- Wciskając przycisk , następuje przejście do ustawienia czasu. Lampka kontrolna LED czasu pracy  mruka.  
Za pomocą przycisków  ew.  można ustawić potrzebny czas w zakresie od 1 do 30 minut w interwałach co 1 minuta, od 30 do 180 minut w interwałach co 10 minut.  
Ustawiony czas pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym.
- Czas jest odliczany w dół co minutę. Wskaźnik po kilku sekundach wraca na uprzednie ustawienie mocy lub temperatury.
- Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłącza.
- Po wyłączeniu jeszcze przez jakiś czas pracują wentylatory w celu schłodzenia elektroniki, a następnie się wyłączają.
- Aby przerwać funkcję timera przed upływem ustawionego czasu, należy wcisnąć przycisk **Wł./Wył.** . Wcisnąć ponownie przycisk, aby znowu uruchomić urządzenie.



### WSKAZÓWKA!

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

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

- Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania urządzenie należy wyłączyć z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).



### WSKAZÓWKA!

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

## 7. Czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

**Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!) i zostawić je do ostygnięcia.**

**Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem!**

**Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.**



### **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.
- **Płytę grzewczą, panel obsługi i obudowę** czyścić miękką wilgotną ściereczką i łagodnym, nie szorującym środkiem czyszczącym.
- Regularnie czyścić **filtr przeciwkurzowy i przeciwłuszczowy** łagodnym środkiem czyszczącym lub w zmywarce. W tym celu wyciągnąć filtr z uchwytu (rys. w rozdziale 4.2 „Zestawienie podzespołów urządzenia“). 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).
- Na zakończenie wysuszyć i wypolerować powierzchnię miękką, suchą ściereczką.

## 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 działem obsługi klienta lub sprzedawcą.

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie używać urządzenia bez odpowiedniego naczynia.</li></ul>
E1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Urządzenie zbyt mocno się nagrzewa (z powodu np. przykrytych otworów wentylacyjnych).</li><li>• Uszkodzona część (np. tranzystor).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odsłonić otwory wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie jest ono ponownie gotowe do pracy. Jeśli po ostygnięciu informacja o błędzie nadal pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym, skontaktować się ze sprzedawcą.</li><li>• Skontaktować się ze sprzedawcą</li></ul>
E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ochrona przed przegrzaniem zadziałała, urządzenie wyłącza się.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!). Zdjąć naczynie z pola grzewczego. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, a następnie ponownie uruchomić.</li></ul>
E3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Krótkotrwały brak napięcia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie. Zlecić elektrykowi sprawdzenie przyłącza do sieci.</li></ul>

## 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.**