

IK 3341



105940

POLSKI**Spis treści**

1. Bezpieczeństwo	242
1.1 Wyjaśnienie symboli	242
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	243
1.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	248
2. Informacje ogólne	249
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	249
2.2 Ochrona praw autorskich	249
2.3 Deklaracja zgodności	249
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	250
3.1 Kontrola dostawy	250
3.2 Opakowanie	250
3.3 Magazynowanie	250
4. Parametry techniczne	251
4.1 Dane techniczne.....	251
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	251
5. Instalacja.....	252
5.1 Ustawianie.....	252
5.2 Podłączenie.....	253
6. Obsługa.....	253
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	253
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie	254
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi	256
7. Czyszczenie	262
8. Możliwe usterki.....	263
9. Utylizacja.....	264

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 grose poparzeniem!

**OSTROŻNIE!**

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

**OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!**

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

**WSKAZÓWKA!**

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

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumiały wynikające z tego zagrożenia. **Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji użytkowej nie mogą przeprowadzać dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem. **Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.**
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie **nie** przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

- 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.
- Przewodu zasilającego nie układać na wykładzinach dywanowych lub innych palnych materiałach. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy.

- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwac 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 ściereki.

Nigdy nie gasić ognia wodą!

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



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie wybuchem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- 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:

- ogrzewania pomieszczeń;
- 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.



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 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 3341
Nr art.:	105940
Materiał:	obudowa: tworzywo sztuczne, powierzchnia do gotowania: szkło
Stopnie mocy:	pola grzewcze: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Zakres temperaturowy:	60 °C - 240 °C, skokowo co 20 °C
Regulacja czasu:	do 180 minut, skokowo co 1 minuta
Wartości przyłączeniowe:	3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Maks. obciążenie:	15 kg
Wymiary:	szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
Ciężar:	6,6 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- 1 Pole grzewcze 1
- 2 Pole grzewcze 2
- 3 Pole grzewcze 3
- 4 Pola obsługi ze wskaźnikami cyfrowymi
- 5 Obudowa

5. Instalacja

5.1 Ustawianie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- Proszę **nigdy** nie stawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców i innych źródeł ciepła.
- Nie blokować i nie przykrywać szczeliny wentylacyjnej 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!

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

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

6. Obsługa

6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

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

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

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

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

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

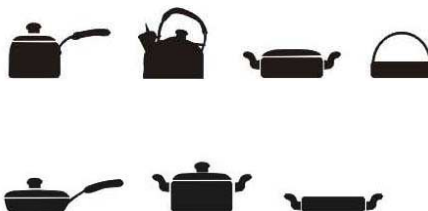
Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

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

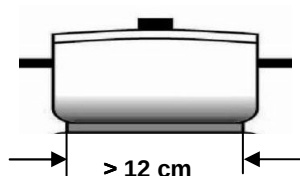
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

Naczynia odpowiednie

- o Naczynia żelazne;
- o Naczynia żelazne emaliowane;
- o Garnki/patelnie stalowe lub z emaliowanego żeliwa;
- o Garnki/patelnie żeliwne;
- o 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 26 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

1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Nr art. A130442

Nieodpowiednie naczynia

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



OSTROŻNIE!

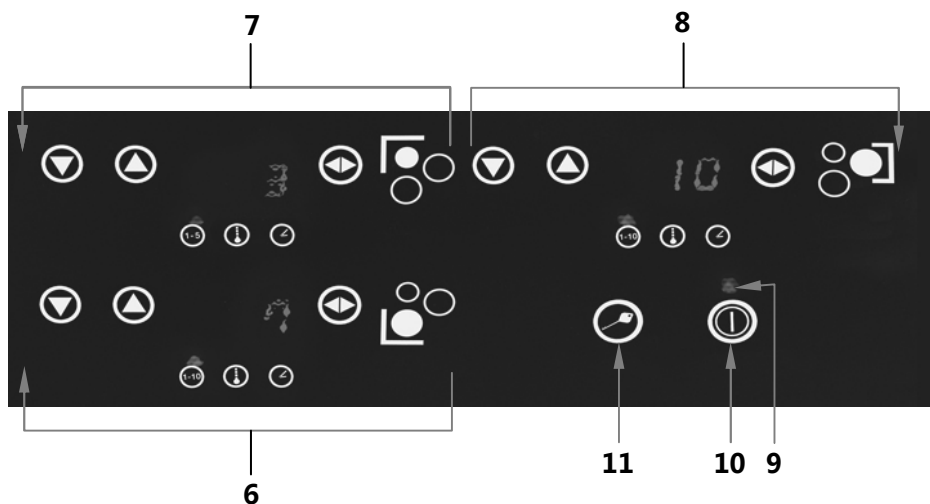
Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone, jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

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.

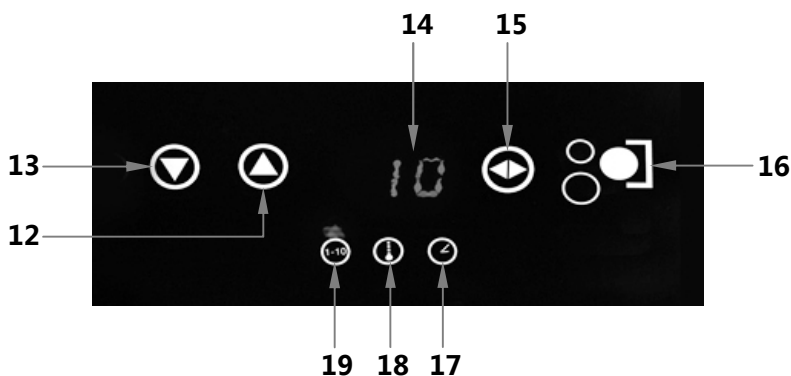
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 7 „Czyszczenie”.
- Urządzenie ma 3 pola grzewcze, które można użytkować oddzielnie. Nastawy wprowadza się za pośrednictwem elementów obsługi, oddzielnie dla każdego pola.

Elementy obsługi pól grzewczych



- 6** Elementy obsługi, **pole grzewcze 1**
- 7** Elementy obsługi, **pole grzewcze 2**
- 8** Elementy obsługi, **pole grzewcze 3**
- 9** Kontrolka LED dla trybu **STANDBY**
- 10** Przycisk **WŁ/STANDBY** 
- 11** Przycisk blokady 

Wskaźniki i przyciski funkcyjne na polach obsługi

- 12** Przycisk do zwiększania mocy, temperatury lub wydłużania czasu
- 13** Przycisk do zmniejszania mocy, temperatury lub skracania czasu
- 14** Wyświetlacz cyfrowy
- 15** Przycisk wyboru funkcji
- 16** Przycisk do wyboru pola grzewczego
- 17** Kontrolka LED dla trybu Timer
- 18** Kontrolka LED do wyboru stopnia temperatury
- 19** Kontrolka LED do wyboru stopnia mocy

Korzystanie z pól grzewczych

- Urządzenie ma 3 pola grzewcze, które można użytkować oddzielnie lub jednocześnie.
- Za pomocą odpowiednich przycisków do wyboru pól grzewczych można wybrać jedno lub kilka pól:

Pole grzewcze 1 

Pole grzewcze 2 

Pole grzewcze 3 

- Nastawy wprowadza się za pośrednictwem elementów obsługi, oddzielnie dla każdego pola.
- **Pole grzewcze 3** ma 10 stopni mocy i może być regulowane niezależnie od pozostałych dwóch pól grzewczych.
- **Pole grzewcze 1** i **pole grzewcze 2** mogą być użytkowane oddzielnie lub jednocześnie, przy czym następuje rozdział mocy 2000 W.

Możliwe ustawienia przy jednoczesnym użytkowaniu pól grzewczych 1 + 2

Pole grzewcze	Ustawienie stopnia mocy									
Pole grzewcze 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Pole grzewcze 2 (maks.)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

- W przypadku użytkowania **tylko pola grzewczego 1** możliwe jest ustawienie stopnia mocy w zakresie **1 – 10**.
- W przypadku użytkowania **tylko pola grzewczego 2** możliwe jest ustawienie stopnia mocy w zakresie **1 – 5**.
- W przypadku jednoczesnego użytkowania **pól grzewczych 1 i 2** urządzenie jest uruchamiane z „5” stopniem mocy dla każdego z pól.
- Jeśli dla **pola grzewczego 1** zostanie ustawiony stopień mocy **powyżej „5”**, stopień mocy dla **pola grzewczego 2** zostanie automatycznie zmniejszony tak, aby łączna moc wynosiła 10. Odpowiednie stopnie mocy są wyświetlane na wyświetlaczach cyfrowych.
- Gdy stopień mocy dla **pola grzewczego 1** jest **niższy niż „5”**, wówczas dla **pola grzewczego 2** można wykorzystywać najwyższy stopień mocy „5”.

Uruchomienie urządzenia

- Wybrać pole grzewcze i ustawić na nim centralnie naczynie do gotowania z przygotowywaną potrawą.



OSTROŻNIE!

Nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na polu grzewczym.

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 „E05”.

Odłączyć urządzenie od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę!), zdjąć naczynie z pola do gotowania i pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia.

Następnie na polu grzewczym można umieścić garnek lub patelnię z odpowiednią zawartością i włączyć urządzenie.

- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka. Nastąpi wyemitowanie sygnału dźwiękowego.
- Na wskaźnikach cyfrowych poszczególnych pól grzewczych pojawi się „-L-“ lub „-H-“. Przy temperaturze pola grzewczego niższej niż 50 °C na wyświetlaczu pojawia się „-L-“, a przy temperaturze pola grzewczego wyższej niż 50 °C pojawia się „-H-“.
- Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Nacisnąć przycisk **WŁ. / STANDBY** . Miga kontrolka LED dla trybu **STANDBY**.



WSKAZÓWKA!

Jeśli w ciągu 30 sekund od naciśnięcia przycisku  nie zostaną zrealizowane kolejne ustawienia, urządzenie automatycznie powróci do trybu **STANDBY**.

- Znikną wskazania „-L-“ lub „-H-“ dla wybranych pól grzewczych.
- Zaświecą się kontrolki LED dla stopni mocy  lub  dla wybranego pola grzewczego i na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się fabrycznie ustawiony stopień mocy „5”. Urządzenie jest przygotowane do wyboru funkcji.



WSKAZÓWKA!

W celu parowania lub gotowania potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden ze stopni mocy.

W celu pieczenia lub frytowania (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden z zakresów temperatury (60 °C - 240 °C).

Ustawienia

❖ Ustawianie mocy

- Po wybraniu trybu mocy ustawić żądany stopień mocy korzystając z przycisków  lub . Wybrany stopień mocy zostanie pokazany na cyfrowym wyświetlaczu przyporządkowanym do danego pola grzewczego.
- Za pomocą przycisków  i  można w każdej chwili zmienić ustawienie.

❖ Regulacja temperatury

- Temperaturę można regulować niezależnie dla każdego z pól grzewczych.
- Nacisnąć przycisk funkcyjny  dla danego pola grzewczego, aby przejść do trybu regulacji temperatury. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się fabrycznie ustawiona temperatura „120 °C” i zaświeci się kontrolka LED dla stopnia temperatury .
- Za pomocą przycisków  i  można w każdej chwili zmienić ustawienie co 20 °C w zakresie 60 – 240 °C.

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

- Urządzenie podgrzewa przygotowywane potrawy i utrzymuje ustawioną temperaturę. Moc jest przy tym regulowana automatycznie.

❖ Ustawianie czasu

- Po ustawieniu stopnia mocy lub temperatury ponownie nacisnąć przycisk , aby przejść do ustawienia czasu.
Zaświeci się kontrolka LED dla trybu ustawiania czasu , a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „0”.
- Za pomocą przycisku  można **wydłużyć** czas pracy **co 5 minut** (5, 10, 15, ...) do maks. 180 minut.
- Za pomocą przycisku  można **ograniczać** czas **co 1 minutę**.
- Wybrany czas pracy jest odliczany w 1-minutowych odstępach, przy czym pozostały czas jest wyświetlany na wyświetlaczu cyfrowym.
- Po upływie ustawionego czasu następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i urządzenie automatycznie przechodzi do trybu czuwania.

**WSKAZÓWKA!**

Podczas pracy w trybie Timer w każdej chwili można zmienić ustawienie czasu za pomocą przycisku  lub .

Dzięki pamięci urządzenia nastawa stopnia mocy względem temperatury pozostanie niezmieniona.

Tak samo można zmieniać stopień mocy wzgl. stopnia temperatury bez zmiany ustawienia czasu.

**❖ Przycisk blokady **

- Urządzenie jest wyposażone w przycisk blokady .
- Ten przycisk można nacisnąć po wyborze trybu pracy (stopień mocy lub temperatury), aby zapobiec przypadkowym zmianom.
- Przytrzymać naciśnięty przycisk blokady , aż zaświeci się kontrolka nad przyciskiem.
- Po naciśnięciu tego przycisku urządzenie pracuje z przyjętymi ustawieniami, a **wszystkie przyciski** na panelu obsługi (oprócz przycisku **WŁ / STANDBY** ) są zablokowane i **nie** mogą reagować na naciskanie. W ten sposób można zapobiec niezamierzonej zmianie ustawionych wartości.
- Przycisk blokady pełni też funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, uniemożliwia włączenie urządzenia przez dziecko.
- W celu usunięcia blokady przytrzymać naciśnięty przycisk  do chwili, gdy zgaśnie kontrolka. Następnie znów można korzystać ze wszystkich przycisków.

Wyłączanie urządzenia

- W celu wyłączenia poszczególnych pól grzewczych należy nacisnąć odpowiedni przycisk ,  lub .
- Po zakończeniu gotowania lub podgrzewania wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku **WŁ / STANDBY**  i odłączyć je od gniazdka (ciągnąć za wtyczkę!).

7. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). Począkać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie używać strumienia wody pod ciśnieniem do czyszczenia urządzenia!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- o Regularnie czyścić urządzenie.
- o Powierzchnię do gotowania i obudowę czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki z łagodnym, nieściernym środkiem myjącym.
- o Zawsze należy stosować tylko miękką ściereczkę, nigdy nie używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię.
- o 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).
- o Do czyszczenia urządzenia **nigdy** nie stosować środków zawierających benzynę lub rozcieńczalników, aby nie spowodować uszkodzenia powierzchni.
- o Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

Przechowywanie urządzenia

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

8. Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	Krótkotrwały spadek napięcia (<160V).	Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Gniazdko, do którego podłącza się urządzenie musi mieć napięcie zgodne z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
E02	Krótkotrwałe przepięcie (>270V).	Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Gniazdko, do którego podłącza się urządzenie musi mieć napięcie zgodne z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
E03	- Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczelin wentylacyjnych). - Uszkodzona część (np. tranzystor).	- Odkryć szczeliny wentylacyjne. Poczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocząć pracę. Jeśli komunikat zostanie ponownie wyświetlony, skontaktować się ze sprzedawcą. - Skontaktować się ze sprzedawcą.
E05	W trybie pracy zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (>150 °C). Urządzenie wyłącza się.	Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Zdjąć naczynie z pola do gotowania. Poczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocząć pracę.
E06	Uszkodzenie czujnika temperatury lub zwarcie.	Skontaktować się ze sprzedawcą.
E07	W trybie temperaturowym zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (>240 °C). Urządzenie wyłącza się.	Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Zdjąć naczynie z pola do gotowania. Poczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocząć pracę.
E08	Usterka czujnika temperatury.	Skontaktować się ze sprzedawcą.

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.