

IW 35 PRO / 105832



POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	182
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	182
1.2 Wyjaśnienie symboli	184
1.3 Źródła zagrożeń	185
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 Dane techniczne.....	190
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	190
5. Instalacja.....	192
5.1 Ustawianie	192
5.2 Podłączenie.....	192
6. Obsługa.....	193
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	193
6.2 Odpowiednie naczynia do gotowania	193
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi	194
7. 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.

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 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- 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.

- 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.
- 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 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.
- 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.
- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania i z gorącymi naczyniami do gotowania.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

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.



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA! GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie 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.

1.3 Źródła zagrożeń



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie użytkować urządzenia, gdy przewód przyłączeniowy lub wtyczka są uszkodzone, gdy urządzenie nie działa prawidłowo, jest uszkodzone lub upadło.
- 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 przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- 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! 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 powierzchnia do gotowania 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 płyty 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.

1.4 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

Urządzenie to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.

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

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

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

Wok indukcyjny przeznaczony jest **wyłącznie** do przygotowywania i podgrzewania dań z zastosowaniem właściwego naczynia.

Woka indukcyjnego nie wolno używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania cieczy bądź substancji łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych.



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 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 Dane techniczne

Nazwa	Wok indukcyjny IW 35 PRO
Nr art.:	105832
Wersja:	Obudowa: stal szlachetna, Płyta grzejna: Schott Ceran, Ø 300 mm
Poziom mocy:	10 (400 – 3500 W)
Regulacja temperatury:	60 °C do 240 °C
Ustawianie czasu:	5 – 120 minut
Zasilanie:	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Wymiary:	szer. 355 x gł. 439 x wys.167 mm
Waga:	7,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem

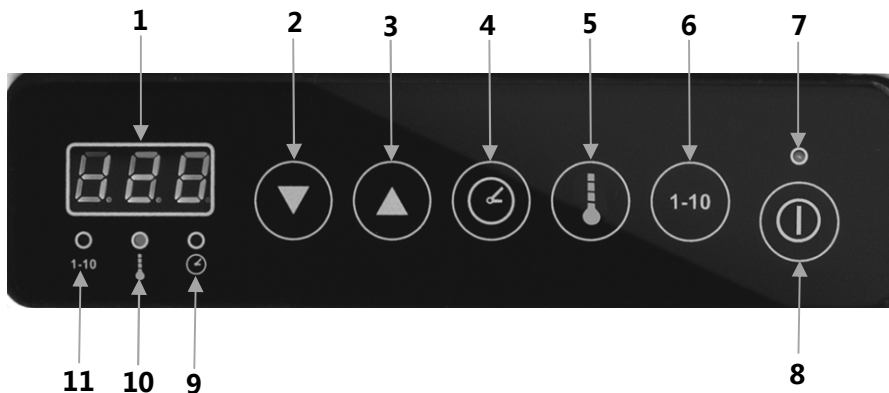
Kuchenka indukcyjna jest wyposażona w filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem. Filtr znajduje się na spodzie urządzenia.

Filtr ma zapobiec przenikaniu kurzu i tłuszczu do wnętrza obudowy wraz z powietrzem zasysanym przez wentylator.

Filtr można czyścić w zmywarce.



Dotykowy panel obsługi z wyświetlaczem cyfrowym



- 1 Wyświetlacz cyfrowy
- 2 Przycisk wyboru ▼: za jego pomocą można zmniejszyć czas trwania, temperaturę i moc
- 3 Przycisk wyboru ▲: za jego pomocą można zwiększyć czas trwania, temperaturę i moc
- 4 Przycisk ustawiania czasu ⌚
- 5 Przycisk poziomów temperatury 🌡️
- 6 Przycisk poziomów mocy 1 - 10
- 7 Kontrolka LED dla trybu czuwania (STANDBY)
- 8 Przycisk **WŁ. / STANDBY** ⏻
- 9 Kontrolka LED czasu ⌚
- 10 Kontrolka LED temperatury 🌡️
- 11 Kontrolka LED mocy 1 - 10

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! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

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 Odpowiednie naczynia do gotowania

Do woka indukcyjnego wolno używać wyłącznie **zaokrąglonych** patelni wok ze stali, stali szlachetnej lub innego materiału, jeżeli zostały one oznaczone jako przeznaczone do **podgrzewania indukcyjnego** (należy przestrzegać informacji zawartych w opisie danego naczynia do gotowania).



WSKAZÓWKA!

Do prawidłowego działania patelnie te muszą posiadać magnetyczny spód (magnes musi na stałe przylegać do nich).

np. patelnia wok firmy Bartscher



- stal szlachetna
- zimne uchwyty – rączka i ucho
- pojemność: 5 litrów
- wymiary: Ø 380 mm, wysokość: 100 mm (wysokość z pokrywką 235 mm)
- pokrywa ze stali szlachetnej w komplecie

Nr art. 105831

Gdyby wok indukcyjny wykazywał zbyt duże odchylenie od magnetyzowanego pojemnika, może to spowodować spadek mocy oraz zmniejszenie działania ochrony przed przegrzaniem. Dlatego nie wolno stosować naczyń do gotowania z aluminium, brązu lub pojemników niemetalowych.

6.3 Wskazówki dotyczące obsługi

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie 7 „Czyszczenie”.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego, pojedynczego gniazdka.
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci kontrolka LED dla trybu czuwania (STANDBY). Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Postawić odpowiednią patelnię wok z potrawą do podgrzania na płycie grzejnej.
- Jeżeli temperatura pola grzejnego jest niższa od 50 °C, to na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „-L-“, zaś przy temperaturze pola grzejnego powyżej 50 °C - „-H-“.
- W celu włączenia urządzenia należy uruchomić przycisk **WŁ. / STANDBY** ①.
Wskazania na wyświetlaczu cyfrowym zgasną, zacznie migać kontrolka LED dla trybu czuwania **STANDBY**.
- Zapalą się kontrolki LED dla poziomu mocy i temperatury. Urządzenie jest gotowe do wybrania funkcji



WSKAZÓWKA!

Jeżeli w ciągu 30 sekund od uruchomienia przycisku ① nie dokonano dalszych ustawień, to urządzenie automatycznie z powrotem przełącza się w tryb czuwania **STANDBY**.



WSKAZÓWKA!

W celu podduszenia lub podgotowania potraw (maks. temperatura 170 °C) należy wybrać jeden z poziomów mocy (1-10).

W celu upieczenia lub usmażenia w tłuszczu potraw (maks. temperatura 240 °C) należy wybrać jeden z poziomów temperatury (60 °C - 240 °C).

1. Regulacja mocy

- Wcisnąć jeden raz przycisk **1 - 10**.
- Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się domyślny **Poziom mocy „5”**, a urządzenie włączy się.
Kontrolka trybu **STANDBY** świeci się światłem ciągłym.
- Za pomocą przycisków ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **1 - 10** (400 – 3500 W).
Poziom 1 odpowiada przy tym 400 W, a poziom 10 - 3500 W poboru mocy.
Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się wybrany poziom mocy, a kontrolka LED **1 - 10** świeci się.

2. Regulacja temperatury

- Wcisnąć jeden raz przycisk .
- Wyświetli się domyślny **poziom temperatury „120 °C”** na wyświetlaczu cyfrowym.
- Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do 240 °C.

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

Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetli się wybrany poziom temperatury, a kontrolka LED temperatury  zaświeci się.

- Urządzenie podgrzewa potrawę, a następnie stale utrzymuje ustawioną temperaturę. Regulacja mocy następuje przy tym automatycznie.



WSKAZÓWKA!

W przypadku włączenia urządzenia bez naczynia lub zabrania naczynia przy włączonym urządzeniu rozlegnie się powtarzający się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy się po ok. 30 sekundach.

Funkcja minutnika

Po wybraniu trybu pracy (poziom mocy lub poziom temperatury) należy uruchomić przycisk . Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się cyfra „0” i zaświeci się kontrolka LED regulacji czasu .

Za pomocą przycisku wyboru ▼ lub ▲ można wybrać czas pracy w odstępach 5-minutowych (do maksymalnie 120 minut).

Czas trwania odlicza się w minutach, prz czym wyświetlacz cyfrowy cofa się do poprzedniego wskazania (poziom mocy lub temperatury).

Kiedy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy minutnika można w każdej chwili zmienić czas pracy urządzenia za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲. Poprzez funkcję zapisu urządzenia ustawienia dotyczące poziomu mocy lub temperatury pozostają przy tym niezmienione.

Podobnie można zmieniać poziom mocy bądź temperatury, bez zmiany ustawień czasu.



WSKAZÓWKA!

Jeżeli nie ustawiono czasu, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie 120 minut.



OSTROŻNIE!

Nie wolno stawiać naczyń bez potrawy do podgrzania.

Podgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłącza się.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E05”.

W takim przypadku należy odłączyć urządzenie od gniazdka i zostawić do ostygnięcia na parę minut. Potem urządzenie będzie już działać bez problemów.

- Należy zwrócić uwagę na to, by spód pojemnika kuchennego nie porysował powierzchni pola grzejnego, chociaż porysowana powierzchnia nie ma negatywnego wpływu na korzystanie z urządzenia.
- Po zakończeniu procesu gotowania lub podgrzewania należy wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazda!

7. Czyszczenie



OSTROŻNIE!

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).

Urządzenie nie jest przystosowane do spłukiwania bezpośrednim strumieniem wody. W związku z tym do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

- o Urządzenie należy regularnie czyścić.
- o Płytę grzejną, obudowę i panel obsługi urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką i nie rysującym środkiem czyszczącym.

- o Należy regularnie czyścić filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem za pomocą łagodnego środka czyszczącego lub w zmywarce. W tym celu należy wyciągnąć filtr z uchwytu (zob. też Rozdział **4.2 Filtr chroniący przed kurzem i tłuszczem**). Po czyszczeniu włożyć całkowicie wyschnięty filtr z powrotem do urządzenia.



OSTROŻNIE!

W celu uniknięcia obrażeń i uszkodzeń nie wolno podłączać do sieci ani uruchamiać urządzenia bez wstawionego filtra.

- o Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia należy chronić przed brudem i kurzem, ewentualnie wyczyścić je (np. za pomocą pędzla lub przedmuchiwać je).
- o **Nigdy** nie wolno stosować do czyszczenia środków zawierających benzynę, rozcieńczalników itp., aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- o Należy zastosować wyłącznie miękką ściereczkę, **nigdy** nie stosować jakiegokolwiek rodzaju materiałów do czyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię.
- o Po czyszczeniu użyć miękkiej, suchej ściereczki do wytarcia i wypolerowania powierzchni.
- o Jeżeli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w suchym, czystym miejscu chronionym przed mrozem i działaniem promieni słonecznych, niedostępnym dla dzieci. Nie wolno stawiać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.

8. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	• Krótkotrwałe, obniżone napięcie (<160 V).	• Wyłączyć urządzenie z gniazda zasilającego (wyjąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego.
E02	• Krótkotrwałe, podwyższone napięcie (>270 V).	• Wyłączyć urządzenie z gniazda zasilającego (wyjąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego.
E03	• Urządzenie jest zbyt gorące (z powodu np. zasłoniętych szczelin wentylacyjnych). • Podzespół (np. tranzystor) jest uszkodzony.	• Odsłonić szczeliny wentylacyjne. Urządzenie zostawić na kilka minut, aby ostygło. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy. Jeżeli komunikat błędu po schłodzeniu urządzenia nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E05	Włączyła się ochrona przed przegrzaniem w module mocy (>150°C). Urządzenie wyłącza się	Zdjąć z powierzchni gotującej naczynie. Zostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy.
E06	Czujnik temperatury jest uszkodzony lub zwarcie.	Skontaktować się ze sprzedawcą.
E07	Włączyła się ochrona przed przegrzaniem w module mocy (>240°C). Urządzenie wyłącza się	Zdjąć z powierzchni gotującej naczynie. Zostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie jest znowu gotowe do pracy.
E08	Uszkodzenie 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.



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.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

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