

IKTS 35



105841

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne	46
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	46
1.2 Wyjaśnienie symboli	46
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	47
1.4 Ochrona praw autorskich	47
1.5 Deklaracja zgodności	48
2. Bezpieczeństwo	48
2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	48
2.2 Źródła zagrożeń	49
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	52
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	53
3.1 Kontrola dostawy	53
3.2 Opakowanie	53
3.3 Magazynowanie	53
4. Parametry techniczne	54
5. Instalacja.....	55
5.1 Montaż wózka do serwowania ego.....	55
5.2 Ustawianie	57
5.3 Podłączenie.....	58
6. Obsługa.....	59
6.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	59
6.2 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie	59
6.3 Wskazówki dotyczące obsługi	61
7. Czyszczenie i konserwacja.....	64
7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	64
7.2 Czyszczenie	64
8. Możliwe usterki.....	65
9. Utylizacja.....	66

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

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

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



ZAGROŻENIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTRZEŻENIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



OSTROŻNIE!

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

- W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.



WSKAZÓWKA!

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



OSTROŻNIE! Pole magnetyczne!

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

- W celu uniknięcia takiego oddziaływania należy przestrzegać zamieszczonych wskazówek.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 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 jakiejkolwiek 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.

1.5 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.

2. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, a następnie starannie ją przechowywać. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenia nie należy traktować jako półkę, nie ustawiać na nim pustych naczyń.
- Powierzchnia do gotowania jest wykonana ze szkła odpornego na wysoką temperaturę. W przypadku uszkodzenia, także gdy powstanie małe pęknięcie, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i powiadomić serwis.

2.2 Źródła zagrożeń



ZAGROŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub uszkodzoną wtyczką.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów takich, jak drut lub narzędzia w szczelinach wentylacyjnych (wlot i wylot powietrza).
- Nigdy nie zanurzać urządzenia lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nigdy **nie** obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



ZAGROŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo ze strony pola elektromagnetycznego!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy, niektóre części urządzenia mogą się silnie nagrzewać. **Należy pamiętać**, że sama kuchenka indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas gotowania. Jednak powierzchnia do gotowania jest rozgrzewana ciepłem z naczyń do gotowania!
- Na polu do gotowanie nie należy odkładać żadnych metalowych narzędzi kuchennych, pokrywek garnków lub patelni, noży i innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty takie mogą się silnie nagrzewać.
- Należy pamiętać, że przedmioty takie, jak pierścionki, zegarki itd. mogą się rozgrzewać, jeśli znajdują się w pobliżu powierzchni do gotowania.

- Nie przestawiać kuchni indukcyjnej podczas procesu gotowania i z gorącymi naczyniami do gotowania.
- Aby uniknąć przegrzania, na powierzchni urządzenia nie należy kłaść folii aluminiowej lub płyt metalowych.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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

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

2.3 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.

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

Nie używać **kuchenki indukcyjnej** do:

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



OSTROŻNIE!

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

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

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

Wózek do serwowania z płytą indukcyjną IKTS 35, nr art.: 105841

Praktyczne zastosowanie w roli dodatkowego stanowiska do gotowania w przestrzeni wewnętrznej. Mobilne rozwiązanie dla cateringu lub przygotowywania potraw bezpośrednio u klienta.

- wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 940 mm
- łatwe wyjmowanie kuchenki indukcyjnej w celu ułatwienia czyszczenia, zestaw rozkładany (płaskie opakowanie transportowe), łatwy montaż
- ciężar: 15 kg

Całość tworzą:



Wózek do serwowania /transportowy

- stal chromowo-niklowa
- 3 poziomy: szer. 830 x gł. 510 mm
2 poziomy do wykorzystania jako półki
nośność: po 50 kg
wysokość użytkowa 275 mm
- 4 kółka zwrotne z 2 hamulcami
- 4 odbojniki, tworzywo sztuczne
- zestaw rozkładany, łatwy montaż



... można użytkować także oddzielnie jako urządzenie nastolne

Kuchenka indukcyjna

- 2 oddzielnie włączane płyty
- powierzchnia do gotowania: szkło, obudowa z tworzywa sztucznego
- wyświetlacz cyfrowy
- cyfrowy wyłącznik czasowy (ustawianie czasu: do 180 minut)
- 6 stopni mocy (500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10-stopniowa regulacja temperatury Zakres temperaturowy: 60 °C do 240 °C , w przedziałach co 20 °C
- wartości przyłączeniowe: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- wymiary szer. 600 x gł. 337 x wys. 70 mm

**Dodatkowa płyta**

do wykorzystania górnego poziomu jako półki

- materiał: stal szlachetna
- wymiary: szer. 600 x gł. 338 mm
- nośność: 50 kg

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych!

5. Instalacja

- Przed rozpoczęciem użytkowania rozpakować urządzenie i usunąć cały materiał opakowaniowy z wózka do serwowania i kuchenki indukcyjnej.

**OSTROŻNIE!**

- **Nigdy** nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

5.1 Montaż wózka do serwowania

Zakres dostawy / nazwy części

3 poziomy (górny z wycięciem na kuchenkę indukcyjną)



2 pałaki



2 kółka skrętne bez hamulca



2 kółka skrętne z hamulcem



1 płyta dodatkowa



12 śrub imbusowych M8



12 podkładek



12 nakrętek



4 odbojniki



1 klucz imbusowy

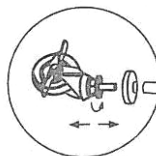
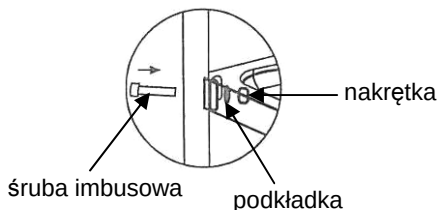


1 klucz płaski



1 kuchenka indukcyjna

1. Zmontować wózek do serwowania.
Montaż należy rozpocząć od przymocowania półek do pałków. Należy przy tym pamiętać, że półka z wycięciem musi być zamontowana najwyżej. Półki przykręcić najpierw ręcznie za pomocą dostarczonych śrub imbusowych, podkładek i nakrętek.
2. Ułożyć wózek do serwowania na boku.
3. Zamocować **odbojniki** nad kółkami zwrotnymi i przykręcić kółka do pałków.
4. Ustawić wózek do serwowania pionowo i sprawdzić, czy wszystkie kółka stykają się z podłożem.
5. Dokręcić śruby imbusowe za pomocą klucza imbusowego. W celu zatrzymania nakrętek, podczas dokręcania należy zastosować klucz płaski.
6. W razie potrzeby, za pomocą nakrętek kontrujących można łatwo zmienić wysokość kółek zwrotnych.



WSKAZÓWKA!

Aby uniknąć porysowania powierzchni, folię ochronną należy usunąć dopiero po zakończeniu montażu.

Osadzanie kuchenki indukcyjnej



1. Przełożyć przewód zasilający przez wycięcie w górnej półce i osadzić kuchenkę indukcyjną. Należy zwrócić uwagę na stabilność osadzenia urządzenia.
2. Niższe półki wózka do serwowania można wykorzystywać jako miejsce na narzędzia kuchenne.
3. Ustawić wózek w żądanym miejscu i zablokować kółka skrętne za pomocą hamulców.

Osadzanie dodatkowej płyty



4. W przypadku konieczności wykorzystania wszystkich poziomów wózka do serwowania ego jako półek, w przewidzianym wycięciu górnego poziomu należy osadzić dostarczoną dodatkową płytę. Należy zwrócić uwagę na stabilność osadzenia płyty.
5. Na półkach wózka do serwowania ego ustawić naczynia kuchenne.
6. Ustawić wózek w żądanym miejscu i zablokować kółka skrętne za pomocą hamulców.

5.2 Ustawianie

- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców i innych źródeł ciepła.
- 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.).
- Jeżeli chcą Państwo używać płyty indukcyjnej oddzielnie, jako urządzenia stołowego, proszę ją ustawić na płaskim bezpiecznym podłożu, które utrzyma ciężar urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- Proszę **nigdy** nie stawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, żeby zapewnić dostęp do wtyczki, aby można było w razie potrzeby szybko odłączyć urządzenie od sieci.

5.3 Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

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

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

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

- 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.
- 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.

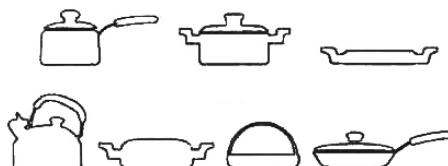
Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić i powstaje tylko niewielkie niebezpieczeństwo oparzenia przez użytkownika. 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 stal lub żeliwo emaliowane;
- o żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- o stal szlachetna 18/0 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



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

Na przykład

garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy

stal chromowo-niklowa • polerowany brzeg • nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywkami

2,0 litry • Ø 16 cm • wys. 10,0 cm

2,7 litra • Ø 18 cm • wys. 11,0 cm

5,1 litra • Ø 24 cm • wys. 11,5 cm

6,1 litra • Ø 20 cm • wys. 20,0 cm

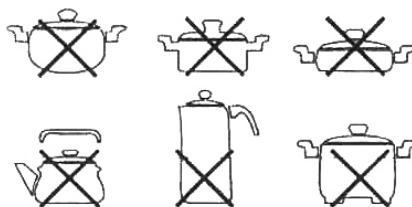
1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Bartscher Nr Art. A130442

Nieodpowiednie naczynia

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



OSTROŻNIE!

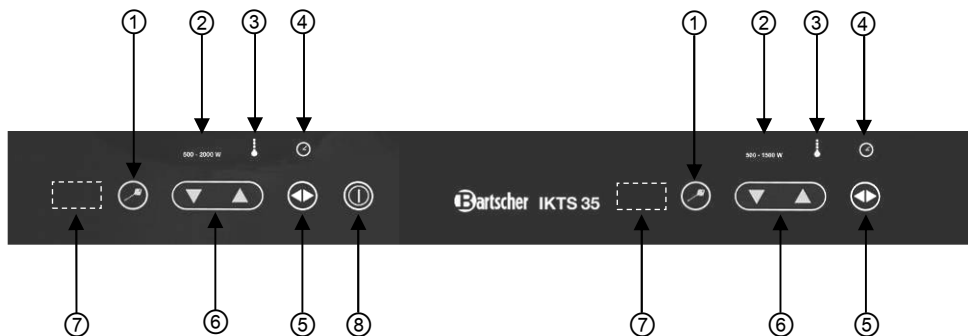
Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone, jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

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

6.3 Wskazówki dotyczące obsługi

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

Płyta obsługowa (dla obu pól grzewczych)



- ① przyciski blokujące 
- ② lampki kontrolne ustawienia mocy 500 - 2000 W / 500 - 1500 W
- ③ lampki kontrolne ustawienia temperatury 
- ④ lampki kontrolne ustawienia czasu 
- ⑤ przyciski wyboru : do ustawienia mocy, temperatury lub czasu
- ⑥ przyciski wyboru : zmniejszenia lub zwiększenia mocy, temperatury lub czasu
- ⑦ wskaźniki cyfrowe
- ⑧ przycisk **WŁ / WYŁ** ①

Włączenie urządzenia

- Wtyczkę sieciową włożyć do pojedynczego uziemionego gniazda. Rozlega się sygnał akustyczny.
- Wcisnąć przycisk **WŁ / WYŁ** ①.
Migają lampki kontrolne mocy i temperatury w danym polu grzewczym. Urządzenie znajduje się teraz w stanie gotowości.
- Ustawić odpowiednie naczynie z potrawą do gotowania centralnie na wybranym polu grzewczym.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie stawiać pustego naczynia na polu grzewczym.

Ogrzewanie pustego garnka lub pustej patelni uaktywnia zabezpieczenie przed przegrzaniem, włącza się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.

Na wskaźniku cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E2”.

W takim wypadku zdjąć naczynie z pola grzewczego, urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia.

Następnie urządzenie dalej działa bez żadnych problemów.

Ustawienie mocy

- Wcisnąć przycisk ◀▶.

Wcześniej ustawiona moc **1500 W** (lewe pole grzejne) wzgl. **1000 W** (prawe pole grzejne) pokaże się na wyświetlaczu cyfrowym, po lewej stronie obok przycisku blokującego dla odpowiedniego pola grzejnego i urządzenie włączy się.

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **500 – 2000 W** lub **500 – 1500 W**. Wybrana moc pokazuje się na wyświetlaczu cyfrowym przy odpowiednim polu grzejnym.

Ustawienia mocy

lewe pole grzejne (500 - 2000 W)

500 W taktowane

800 W taktowane

1200 W

1500 W

1800 W

2000 W

(prawe pole grzejne 500 - 1500 W)

(500 W taktowane)

(800 W taktowane)

(1000 W)

(1200 W)

(1300 W)

(1500 W)



WSKAZÓWKA!

Powyższe dane mogą różnić się, zależą one rodzaju naczynia kuchennego.

Ustawienie temperatury

Jeżeli nie mogą Państwo pracować przy danym zakresie mocy, można ją zmienić za pomocą przycisku ◀▶ w obszarze temperatur.

Pokazuje się wstępnie ustawiona temperatura „**240 °C**“ (dla obu pól grzejnych) i urządzenie włącza się.

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

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w zakresie **60 °C – 240 °C** w przedziałach co 20 °C. Wybrana temperatura jest pokazywana na wyświetlaczu cyfrowym.

Urządzenie ogrzewa potrawę i utrzymuje ją następnie stale w ustawionej temperaturze. Regulacja mocy odbywa się przy tym automatycznie.



WSKAZÓWKA!

Jeżeli urządzenie zostało włączone bez naczynia, lub naczynie zostało zdjęte z włączonego urządzenia, rozlega się ponownie sygnał akustyczny, na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędu „E0” i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.

Ustawienie czasu

W celu ustawienia czasu gotowania proszę wcisnąć przycisk ◀▶ do chwili, gdy lampka kontrolna ustawiania czasu ⌚ zapali się.

Na wskaźniku cyfrowym pojawia się cyfra „0” i lampka kontrolna ustawienia czasu ⌚ zapala się.

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można teraz wybrać czas pracy od 1-5 minut, a następnie w **przedziałach 5-minutowych** (do maksimum 180 minut). Czas jest odliczany w odstępach minutowych, przy czym wskaźnik cyfrowy przeskakuje po kilku sekundach do wcześniejszego wskazania. Po upływie ustalonego czasu, rozlega się sygnał akustyczny i urządzenie przechodzi automatycznie w stan gotowości.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy w każdej chwili można zmienić czas za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲. Dzięki funkcji pamięci w urządzeniu, ustawienie stopnia mocy lub stopnia temperatury pozostaje niezmienione .

Przyciski blokujące

Urządzenie jest wyposażone w dwa przyciski blokujące  (dla odpowiedniego pola grzejnego). Po wyborze trybu pracy można wcisnąć te przyciski (moc lub temperatura), w celu zablokowania funkcji. Lampki kontrolne nad tymi przyciskami zapalają się i wskazują, że w tym czasie nie można uruchamiać innych przycisków.

W celu usunięcia blokady, należy ponownie przycisnąć klawisz blokady przez 2 sekundy, do chwili, gdy lampka kontrolna ponownie zgaśnie.

Teraz można ponownie uruchamiać wszystkie przyciski.

- Teraz mogą Państwo w dowolnej chwili wprowadzać **wszelkie zmiany**. Urządzenie pracuje odtąd zgodnie z ostatnio wprowadzonymi przez Państwo danymi lub ustawieniami.
- Proszę zwracać uwagę na to, żeby dna naczyń do gotowania nie szorowały po powierzchni pól grzejnych, chociaż porysowanie powierzchni nie wpływa na własności użytkowe.



WSKAZÓWKA!

Jeżeli podczas pracy chcą Państwo wyłączyć jedno pole grzejne, proszę przyciskać przycisk ▼ odpowiedniego pola grzejnego tak długo, aż wszystkie ustawienia zmienią się na „0“ i lampki kontrolne zakresów mocy i temperatury będą migać.

Odpowiednie pole grzejne znajduje się w stanie gotowości.

W celu wyłączenia całego urządzenia przycisnąć klawisz **WŁ/ WYŁ** ①.

- Po zakończeniu gotowania lub podgrzewania, wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego (**nie pozostawiać garnka**)!

7. Czyszczenie i konserwacja

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- o Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- o Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTROŻNIE!

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

7.2 Czyszczenie

- o Urządzenie czyścić systematycznie.
- o Dla ułatwienia czyszczenia grzejnika indukcyjnego należy je wyjąć z wgłębienia w wózku do serwowania.
- o Powierzchnię grzejną i obudowę grzejnika indukcyjnego należy czyścić miękką wilgotną ściereczką i łagodnym, nieścierającym środkiem czyszczącym.
- o Otwory odpowietrzania na tylnej ściance urządzenia uwalniać od brudu i kurzu, ewentualnie czyścić (np. pędzlem lub dmuchawą).

- o **Nigdy** nie stosować do czyszczenia środków zawierających benzynę, ani rozcieńczalnik, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- o Wózek do serwowania i płytę wkładaną czyścić wilgotną, miękką ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
- o Stosować wyłącznie miękką ścierkę i **nigdy** nie używać żadnego rodzaju gruboziarnistych środków czyszczących, jakie mogą porysować powierzchnię.
- o Po wyczyszczeniu należy użyć miękkiej suchej ściereczki do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

8. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	• Na polu grzejnym nie znajduje się żadne naczynie, lub naczynie jest nieodpowiednie	• Postawić odpowiednie naczynie do gotowania na polu grzejnym
E1	• Urządzenie jest za gorące (z powodu np. zatkanej szczeliny wentylacyjnej) • Uszkodzone części (np. tranzystor)	• Oczyszczyć szczelinę wentylacyjną. Pozostawić urządzenia na kilka minut do ostygnięcia, następnie urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeżeli po ochłodzeniu komunikat o błędzie dalej znajduje się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
E2	• Zapaliło się przegrzanie, urządzenie wyłącza się	• Zdjąć naczynie z płyty grzejnej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Następnie urządzenie jest znowu gotowe do pracy.
E3	• Krótkotrwałe przepięcie	• Urządzenie odłączyć od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!). Urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, następnie jest znowu gotowe do pracy.

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.



WSKAZÓWKA!



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