

IK 35dp



105.836S

1. Informacje ogólne	162
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	162
1.2 Wyjaśnienie symboli	162
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	163
1.4 Ochrona praw autorskich	163
1.5 Deklaracja Zgodności	163
2. Bezpieczeństwo	164
2.1 Informacje ogólne	164
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	164-165
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	165
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	166
3.1 Kontrola dostawy	166
3.2 Opakowanie	166
3.3 Magazynowanie	166
4. Parametry techniczne	167
4.1 Dane techniczne	167
4.2 Panel obsługi	167
5. Instalacja i obsługa urządzenia	168
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	168
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	169-170
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie	170-171
5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia	171
5.5 Eksploatacja urządzenia	172-174
6. Czyszczenie i konserwacja	174
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	174
6.2 Czyszczenie	174
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	175
7. Usuwanie usterek	175
8. Utylizacja	176

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.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezpiecznej pracy urządzenia.



OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grozi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta 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. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

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 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.

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

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

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.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

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

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

**OSTRZEŻENIE!**

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- o Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- o Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- o Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

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;
- rozgrzewania zamkniętych puszek. Puszki mogą wybuchnąć, wcześniej w każdym razie usunąć wieczko.

**OSTRZEŻENIE!**

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

Wyklucza się jakiegolwiek 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.

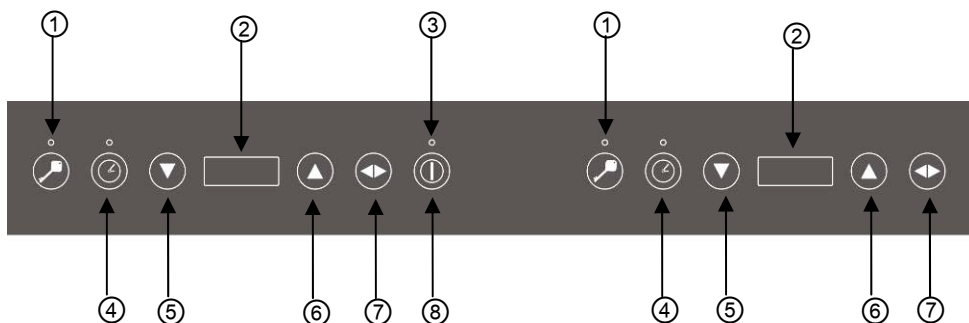
4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 35dp
Nr art.:	105.836S
Wykonanie:	Powierzchnia gotowania- płyta ceramiczna, Obudowa – tworzywo sztuczne
Zakres temperatur:	60° C do 240°C
Moc przyłączeniowa:	230 V ~ 50 Hz 3500 W
Stopnie mocy:	10 (500 – 2000 W / 600 – 1500 W)
Wymiary:	szer. 610 x gł. 370 x wys. 60 mm
Waga:	5,9 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Panel obsługi



1. Przyciski blokowania 
2. Wskaźniki LED
3. Lampka kontrolna wprowadzania
4. Przyciski ustawiania czasu ()
5. Przyciski wyboru ▲: czas, temperatura lub moc mogą być podniesione
6. Przyciski wyboru ▼: czas, temperatura lub moc mogą być zredukowane
7. Przyciski wyboru ◀▶: dla stopni mocy lub poziomów temperatury
8. **Włącznik/wyłącznik** 

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 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.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem. Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód. Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała. Kuchenka indukcyjna jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła. Jednak temperatura naczynia do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- 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.
- 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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Nie wkładać do szczelin wentylacyjnych (powietrze dopływające i powrotne) żadnych przedmiotów ani metalowych drutów. Może to doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.
- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. mogą stać się gorące, jeśli znajdują się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odpornego na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.

- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłyby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że kuchenki indukcyjne nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.



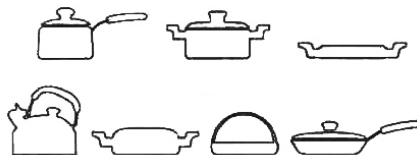
NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

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 wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.3 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 (magnes musi się go trzymać). Dla osiągnięcia lepszych rezultatów polecamy patelnie i garnki o średnicy pomiędzy 12 i 24 cm.

Na przykład

garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy

stal chromowo-niklowa • polerowany brzeg • nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry • Ø 16 cm • wys. 10,0 cm

2,7 litra • Ø 18 cm • wys. 11,0 cm

5,1 litra • Ø 24 cm • wys. 11,5 cm

6,1 litra • Ø 20 cm • wys. 20,0 cm

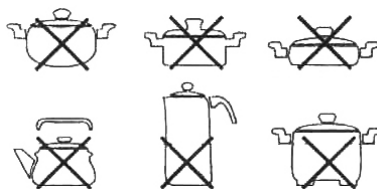
1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Bartscher Nr Art. A130.442

Nieodpowiednie naczynia

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



OSTRZEŻENIE!

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 magnetyzującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskim, pewnym podłożu, które wytrzyma wagę urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **ABSOLUTNIE** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie należy blokować ani przykrywać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania z urządzenia powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Należy zachować odstęp od ścian i przedmiotów wokół urządzenia minimum 5 – 10 cm.
- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor, magnetofon kasetowy itp.).
- Urządzenie należy ustawić tak, aby był łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie potrzeby urządzenie można było szybko wyłączyć z sieci.

5.5 Obsługa (obydwu pól grzejnych)

- Włożyć wtyczkę do odpowiedniego pojedynczego gniazda zasilającego.
- Zapala się lampka kontrolna wprowadzania znajdująca się nad **włącznikiem/wyłącznikiem**  i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania.
- Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na środku wybranego pola grzejnego, które ma być używany.

Ustawienie poziomu mocy

- Nacisnąć przycisk  .

Pojawi się ustawiony wstępnie poziom mocy „5” i urządzenie włącza się.

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ w każdej chwili można zmienić ustawienie w zakresie **1 – 10**. Wybrany poziom mocy pojawia się na wyświetlaczu LED dla danego pola grzejnego.

Poziomy mocy i odpowiadająca im moc dla każdego pola grzejnego

Pole lewe (500-2000 W)

(Pole prawe 600-1500 W)

1 = 500 W praca przerywana	(600 W praca przerywana)
2 = 800 W	(700 W praca przerywana)
3 = 1000 W	(800 W praca przerywana)
4 = 1200 W	(900 W praca przerywana)
5 = 1400 W	(1000 W)
6 = 1550 W	(1100 W)
7 = 1600 W	(1200 W)
8 = 1800 W	(1300 W)
9 = 1900 W	(1400 W)
10 = 2000 W	(1500 W)



WSKAZÓWKA!

Dane te mogą się różnić, gdyż zależą od rodzaju naczynia.

Ustawienie poziomu temperatury

- Jeśli nie chcą Państwo pracować ze stopniami mocy, poprzez naciśnięcie   można przejść na tryb temperatury.

Pojawia się ustawiona wstępnie temperatura „120°C” i urządzenie włącza się.

(Poziomy temperatury: 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 – 240°C** w odstępach co 20°C. Na wyświetlaczu LED pojawia się wybrana temperatura.

Urządzenie podgrzewa produkt utrzymując stale ustawioną temperaturę.
Regulacja mocy następuje przy tym automatycznie.



WSKAZÓWKA!

Jeśli urządzenie zostaje włączone bez naczynia lub naczynie zostaje zdjęte z włączonego urządzenia, słychać powtarzający się sygnał i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.

Ustawienie czasu

Po wybraniu rodzaju pracy (poziom mocy lub temperatury) należy uruchomić przycisk



Na wyświetlaczu pojawia się cyfra „0” i lampka kontrolna LED czasu zapala się.

Za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲ można ustawić czas pracy **w odstępach 5-minutowych** (maksymalnie do 180 minut). Czas odliczany jest w minutach w dół, przy czym wskaźnik LED po kilku sekundach przeskakuje do poprzednich wskazań.

Aby sprawdzić czas, jaki jeszcze pozostał, należy nacisnąć ponownie przycisk  i pojawia się on ponownie na wyświetlaczu LED.

Jeśli czas upłynął, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie przełącza się automatycznie w tryb czuwania.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy można w każdej chwili zmienić czas za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲. Dzięki funkcji zapamiętywania, w którą wyposażone jest urządzenie, ustawiony poziom mocy lub temperatury pozostają nie zmienione.

Wszelkie zmiany można wprowadzać w dowolnym momencie. Urządzenie pracuje wówczas uwzględniając wprowadzone ostatnio ustawienia lub dane.



UWAGA!

Nie należy stawiać na polu grzejnym pustych naczyń.

Podgrzewanie pustego garnka lub patelni aktywuje zabezpieczenie przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się.

Na wyświetlaczu pojawia się informacja o błędzie „E02”.

W takim przypadku należy zdjąć z pola grzejnego naczynie i pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Urządzenie zaczyna wówczas ponownie działać bez problemu.

- Należy zwrócić uwagę, aby dno naczyń nie obcierało powierzchni pola grzejnego, chociaż porysowana powierzchnia nie wpływa negatywnie na użytkowanie.

- Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania ciepła należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego (nie należy polegać wyłącznie na funkcji rozpoznawania obecności naczyńia)!

Przycisk blokady

Urządzenie wyposażone jest w dwa przyciski blokady  (dla każdego pola grzejnego).

Można wcisnąć ten przycisk po ustawieniu trybu pracy (poziomu mocy lub temperatury), aby zapamiętać te funkcje. Lampka kontrolna nad tym przyciskiem zapali się i będzie wskazywać, że w tym czasie nie można uruchamiać innych przycisków.

Aby zlikwidować blokadę, należy ponownie przycisnąć ten przycisk na 2 sekundy, aż lampka kontrolna przycisku blokady ponownie zgaśnie. Teraz można ponownie uruchamiać wszystkie przyciski.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) 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.



OSTRZEŻENIE!

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

6.2 Czyszczenie

- o Urządzenie należy regularnie czyścić.
- o Powierzchnię gotującą przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką z łagodnym, nie szorującym roztworem mydła.
- o Panel obsługi przetrzeć miękką ściereczką z łagodnym roztworem mydła.
- o Należy stosować wyłącznie miękkie ściereczki i **ABSOLUTNIE** wystrzegać się ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować metal.
- o Po umyciu urządzenia należy wziąć miękką, suchą ściereczkę i osuszyć oraz wypolerować nią powierzchnię podgrzewacza.
- o Przed schowaniem urządzenia w jakimś suchym miejscu, należy upewnić się, że podgrzewacz jest na pewno czysty.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- o Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o 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.

7. Usuwanie usterek

Sygnalizacja błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	• Urządzenie staje się zbyt gorące (np. z powodu zakrytych otworów wentylacyjnych) • Uszkodzone części (np. tranzystor).	• Odsłonić otwory wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do schłodzenia, następnie urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeśli po schłodzeniu sygnalizacja błędu nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktować się z handlowcem. • Skontaktować się z handlowcem
E02	• Została uruchomiona ochrona przed przegrzaniem, urządzenie się wyłącza.	• Zdjąć naczynie z płyty. Urządzenie pozostawić na kilka minut do schłodzenia. Następnie urządzenie się włącza i jest ponownie gotowe do pracy.
E03	• Krótkotrwałe przepięcie lub napięcie dolne	• Wyłączyć urządzenie z gniazda (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach urządzenie ponownie podłączyć.

8. 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