

IK 35NG-1TCKS



105604

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2024-09-18

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia.....	11
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	12
5	Instalacja i obsługa	13
5.1	Instalacja.....	13
5.2	Obsługa	14
6	Czyszczenie i konserwacja.....	21
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	22
6.2	Czyszczenie.....	22
6.3	Konserwacja	22
7	Możliwe usterki	23
8	Utylizacja	24



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwycić urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Bezpieczeństwo podczas obsługi płyty indukcyjnej

- W czasie pracy pole grzewcze staje się bardzo gorące.

Informacja: Kuchenka indukcyjna jako taka podczas procesu gotowania nie wytwarza ciepła. Jednak temperatura naczyń do gotowania nagrzewa pole grzewcze i powierzchnia po użyciu pozostaje gorąca. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia.

- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Bezpieczeństwo

- Nie należy kłaść na polu grzewczym żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży ani innych przedmiotów z metalu. Po włączeniu urządzenia przedmioty te mogły by się nagrzać.
- Proszę zwracać uwagę na to, że noszone przedmioty, jak np. pierścionki, zegarki, itp. mogą się rozgrzewać gdy znajdują się blisko płyty kuchenki.
- Celem uniknięcia przegrzania nie kłaść na powierzchni grzewczej żadnej folii aluminiowej ani płyt metalowych.
- Na polu grzewczym kuchenki indukcyjnej nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, takich jak np. konserwy w puszkach. Powstające nadciśnienie może wywołać eksplozję pojemnika lub puszki (pęknięcie). Konserwę w puszcze najlepiej podgrzewać otwierając ją i wstawiając do garnka napelnionego niewielką ilością wody, który należy umieścić w celu podgrzania na polu grzewczym.
- Powierzchnia pola grzewczego jest zbudowana z odpornego na temperaturę szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli chodzi tylko o małe pęknięcie, urządzenie należy niezwłocznie odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.

Pole elektromagnetyczne

- Przedmioty namagnesowane, takie jak np. karta kredytowa, nośniki danych czy kalkulatory nie mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonego urządzenia. Pole magnetyczne mogłoby je uszkodzić.
- Nie wolno otwierać dolnej osłony!
- Naczynia do gotowania zawsze należy umieszczać na środku pola gotowania, tak żeby dna garnków możliwie najszerzej pokrywały pole elektromagnetyczne.
- Badania naukowe dowiodły, że kuchenka indukcyjna nie stanowi zagrożenia. Tym niemniej osoby, które mają rozrusznik serca powinny utrzymywać co najmniej 60 cm odstepu od pracującego urządzenia .

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.

- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

PL

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

To urządzenie może być użytkowane w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub podobnych obszarach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych miejscach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

PL

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Ogrzewanie pomieszczeń
- Rozgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek 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.

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 otrzymaniu 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. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

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.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Kuchenka indukcyjna IK 35NG-1TCKS
Numer art.:	105604
Materiał:	stal szlachetna
Materiał powierzchni grzewczej:	SCHOTT CERAN®
Ilość pól grzewczych:	1
Wymiary pola szklanego (szer. x gł.) w mm:	285 x 285
Średnica pola grzewczego w mm:	250
Średnica garnka do gotowania min., w mm:	140
Moc pola grzewczego:	3,5 kW
Ilość stopni mocy:	10
Zakres temperatur od – do w °C:	60 - 240
Ilość poziomów temperatury:	10
Interwały ustawienia temperatury w °C:	20
Nośność pola grzewczego maks., w kg:	30
Stopień ochrony:	IPX3
Moc przyłączeniowa:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	340 x 450 x 120
Ciężar w kg:	7,2

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia
- Rodzaj pól grzewczych: indukcja
- Sterowanie:
 - dotykowe
 - regulator obrotowy
- Regulacja:
 - moc
 - temperatura
- Detekcja naczyń
- Wyświetlacz cyfrowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Filtr przeciwkurzowy/przeciwłuszczowy
- Właściwości:
 - Możliwe gotowanie w niskich temperaturach

4.2 Funkcje urządzenia

PL

Kuchenka indukcyjna o mocy 3500 W i ze szkłem SCHOTT CERAN® optymalnie nadaje się do gotowania na oczach gości oraz do kuchni. Dzięki zoptymalizowanej technologii umożliwia także gotowanie w niskiej temperaturze. Dzięki połączeniu obsługi za pomocą regulatorów obrotowych z obsługą dotykową, można wygodnie sterować zarówno poziomami mocy, jak i zakresami temperatur.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|---|------------------------|
| 1. Szklane pole grzewcze | 2. Elementy obsługi |
| 3. Filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy | 4. Obudowa |
| 5. Kabel przyłączeniowy | 6. Otwory wentylacyjne |
| 7. Nóżka (4x) | |

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
 - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji i czyszczenia.
 - Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
 - Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.

- Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu urządzeń lub przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pól magnetycznych (np.: radia, telewizory itd.).
- Zachować odstęp minimalny od palnych ścian lub innych przedmiotów 5 - 10 cm.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa

Sposób działania indukcyjnych pól grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych napięcie elektryczne jest przykładane do cewki przewodzącej pod szkłem. Powoduje to wytwarzanie pola magnetycznego, które jako efekt fizyczny ogrzewa bezpośrednio dno naczynia.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, gdyż nie następuje tu - tak jak w przypadku tradycyjnych pól grzewczych - nagrzewanie najpierw grzałki i szklanego pola grzewczego.

Kolejną zaletą - dzięki opisanym powyżej właściwościom technicznym - jest bardzo krótki czas gotowania.

Ponadto dopływ ciepła zmienia się natychmiast wraz z każdą zmianą ustawienia i można go precyzyjnie regulować. Indukcyjna płyta grzewcza reaguje na zmiany ustawień tak szybko jak kuchnia gazowa, gdyż energia dochodzi natychmiast do garnka, bez konieczności nagrzewania najpierw innych materiałów.

Technologia indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu, umożliwiającą dokładną regulację dopływu ciepła.

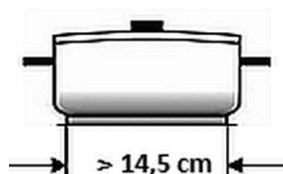
Odpowiednie naczynia do gotowania

- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza
- Naczynia do gotowania wykonane z żelaza emaliowanego
- Garnki/patelnie wykonane ze stali lub emaliowanego żeliwa
- Garnki/patelnie żeliwne
- Naczynia do gotowania wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 i aluminium, jeśli jest ono oznaczone jako odpowiednie do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczyń do gotowania)



Ze względu na szczególny sposób działania płyty indukcyjnej odpowiednie są tylko takie naczynia do gotowania, które posiadają magnetyzujące się dno.

Aby osiągać lepsze rezultaty, powinno się korzystać tylko z patelni/garnków o średnicy od 14,5 cm do 26 cm.



PL

Na przykład

Garnki do kuchni indukcyjnych, 9-częściowy zestaw garnków firmy Bartscher stal chromowo-niklowa, brzeg zapobiegający kapaniu, nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

2,0 litry, średnica 16 cm, wys. 10,0 cm

2,7 litra, średnica 18 cm, wys. 11,0 cm

5,1 litra, średnica 24 cm, wys. 11,5 cm

6,1 litra, średnica 20 cm, wys. 20,0 cm

1 patelnia

2,8 litra, średnica 24 cm, wys. 6,5 cm

Nr art.: A130442

Nieodpowiednie naczynia do gotowania

- Pojemniki z wybrzuszonym dnem
- Naczynia do gotowania z aluminium, brązu lub miedzi, chyba że są wyraźnie oznaczone jako odpowiednie do indukcji
- Garnki/patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Ceramiczne naczynia do gotowania
- Szklane naczynia do gotowania



Przed użyciem

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć urządzenie.
3. Założyć filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy od spodu urządzenia.
4. Postawić odpowiednie naczynie z zawartością centralnie na polu grzewczym.
5. Wykonać żądane ustawienia według wskazówek przedstawionych w następujących rozdziałach.

Filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy

Kuchenka indukcyjna wyposażona jest w filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy. Znajduje się on na spodniej stronie urządzenia i powinien chronić przed przedostawaniem się do obudowy brudu i tłuszczu zassanego przez wentylator wraz z powietrzem.

OSTROŻNIE!

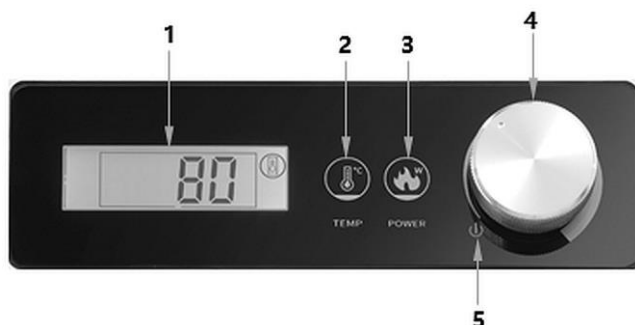
Aby uniknąć obrażeń osoby obsługującej i uszkodzenia urządzenia, nie wolno podłączać urządzenia do zasilania i obsługiwać go bez założonego filtra przeciwkurzowego i przeciwtłuszczowego.



Rys. 2

1. Do czyszczenia wyciągnąć z urządzenia filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy.
2. Regularnie czyścić filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym, lub w zmywarce.
3. Dokładnie osuszyć filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy.
4. Zawsze przed użyciem całkowicie wysuszony filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy należy umieścić w urządzeniu.

Elementy sterowania / wyświetlane komunikaty



Rys. 3

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Wyświetlacz cyfrowy | 2. Przycisk do ustawiania temperatury |
| 3. Przycisk do ustawiania mocy | 4. Regulator obrotowy |
| 5. Pozycja Wył. regulatora obrotowego | |

PL

Uruchomienie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
2. Obrócić regulator obrotowy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Wyświetlacz cyfrowy zaczyna świecić i sygnalizuje tym samym, że urządzenie jest zasilane prądem. Następnie wyświetlana jest ustawiona wstępnie moc 350 W.

Nastawy

Moc

1. W razie potrzeby zmieniać moc poprzez obracanie regulatora obrotowego.

Możliwe są następujące ustawienia wartości mocy:

350 | 700 | 1000 | 1400 | 1700 | 2100 | 2500 | 2800 | 3100 | 3500 W

Na wyświetlaczu cyfrowym pokazuje się wybrana moc.

WSKAZÓWKA!

Dzięki zoptymalizowanej technologii przy niskich ustawieniach mocy możliwe jest także gotowanie w niskiej temperaturze.

Temperatura

1. Aby nie pracować w trybie mocy, naciskając przycisk **TEMP** do ustawiania temperatury można przejść na tryb temperatury.
2. Za pomocą regulatora obrotowego można wybrać żądane ustawienie temperatury.

Możliwe są następujące ustawienia wartości temperatury:

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

Na wyświetlaczu cyfrowym wyświetla się wybrana temperatura.

Tryb pracy można w każdej chwili przełączyć z trybu temperatury na tryb mocy, naciskając przyciski **TEMP** lub **POWER**.

WSKAZÓWKA!

Jeśli w trakcie pracy w przeciągu 2 godzin nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie/zmiana, urządzenie automatycznie się wyłącza.

Przygotowywanie / utrzymywanie w cieple potraw

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Dostępne powierzchnie urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy urządzenia pod wpływem temperatury oddawanej przez naczynia do gotowania z żywnością i pozostają gorące jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.

Nie dotykać gorących powierzchni.

Podczas pracy i przez pewien czas po jej zakończeniu naczynia do gotowania są bardzo gorące.

Podczas zdejmowania pojemników należy stosować rękawice ochronne.

Garnki do gotowania / patelnie z potrawami mogą się ześlizgnąć lub przewrócić, jeśli urządzenie nie stoi na prostej i stabilnej powierzchni.

Zwracać uwagę na powierzchnię odstawczą urządzenia.

Nigdy nie przesuwać urządzenia wraz ze stojącymi na nim naczyniami do gotowania, należy je najpierw zdjąć.

PL

1. Przygotować lub podgrzać żądane potrawy, stosując odpowiednie ustawienia mocy lub temperatury.
2. Obserwować proces gotowania lub utrzymywania ciepła.

Wyłączanie urządzenia

1. Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania ciepła należy wyłączyć urządzenie, obracając regulator obrotowy na pozycję .

Po odłączeniu wentylator schładza elektronikę urządzenia przez minutę, a następnie się wyłącza.

2. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka!).

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

UWAGA!

Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje ochronę przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat o błędzie „E2“.

Nigdy nie stawiać na polu grzewczym naczyń bez zawartości.

W przypadku aktywacji ochrony przed przegrzaniem należy zdjąć z pola grzewczego naczynie i pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia.

Po schłodzeniu można jak zwykle rozpocząć użytkowanie urządzenia.

6 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie należy regularnie czyścić na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także częściej.
2. Płytę grzewczą, panel obsługi i obudowę czyścić miękką wilgotną ściereczką i łagodnym, nie szorującym środkiem czyszczącym.
3. Wyrzeć czystą ściereczką.
4. Następnie dokładnie wysuszyć oczyszczone powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
5. Otwory wentylacyjne z tyłu i od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem. Należy je czyścić szczotką lub odkurzaczem.
6. Wyciągnąć z uchwytu filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy
7. Regularnie czyścić filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „**Filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy**”
8. Przewód przyłączeniowy wytrzeć tylko lekko wilgotną ściereczką.

6.3 Konserwacja

Zalecamy konserwację urządzenia przez serwis przynajmniej raz w roku, w razie potrzeby zawarcie umowy serwisowej.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem. Należy koniecznie podać numer artykułu, model oraz numer seryjny. Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
E0	Na powierzchni grzewczej brak naczynia lub zastosowane naczynie do gotowania jest niewłaściwe	Postawić na powierzchni grzewczej odpowiednie naczynie z potrawami
E1	Temperatura wewnętrzna urządzenia jest za wysoka lub wentylator wewnętrzny nie działa	Zachować odstęp minimalny 10 cm pomiędzy otworami wentylacyjnymi i ścianami lub innymi przedmiotami Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, pozostawić urządzenie do ostygnięcia, po ostygnięciu uruchomić jak zwykle Skontrolować otwory wentylacyjne, w razie potrzeby uwolnić/oczyćścić
E2	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem	Zdjąć naczynia do gotowania z urządzenia, pozostawić urządzenie do ostygnięcia, po ostygnięciu uruchomić jak zwykle
	Uszkodzony czujnik temperatury	Skontaktować się z serwisem
E3	Napięcie wejściowe jest za wysokie lub za niskie	Upewnić się, że urządzenie podłączone jest do właściwego napięcia wejściowego.

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.