

IK 334Z



105.934

1. Informacje ogólne	182
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	182
1.2 Wyjaśnienie symboli	182
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	183
1.4 Ochrona praw autorskich	183
1.5 Deklaracja Zgodności	183
2. Bezpieczeństwo	184
2.1 Informacje ogólne	184
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniu urządzenia	184-185
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	185
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	186
3.1 Kontrola dostawy	186
3.2 Opakowanie	186
3.3 Magazynowanie	186
4. Parametry techniczne	187
4.1 Dane techniczne	187
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	187
5. Instalacja i obsługa urządzenia	188
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	188
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	188-190
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie	190-191
5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia	191
5.5 Obsługa	192-196
6. Czyszczenie i konserwacja	196
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	196
6.2 Czyszczenie	197
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	197
7. Możliwe usterki	197-198
8. Utylizacja	198

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 bezawaryjnej pracy urządzenia.



UWAGA! 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 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 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.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- 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.

Kuchenki indukcyjnej nie należy użytkować w połączeniu z zewnętrznym programatorem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona **wyłącznie** do przyrządzania i podgrzewania produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

Nie używać **kuchenki indukcyjnej** do:

- Podgrzewania cieczy lub substancji o właściwościach łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia lub łatwo się ulatniających;
- Podgrzewania zamkniętych puszek lub innych pojemników. Puszki mogą eksplodować, zawsze należy wcześniej otworzyć je i 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 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

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 334Z
Nr artykułu:	105.934
Wykonanie:	obudowa: tworzywo sztuczne, płyta grzewcza: szkło
Stopnie mocy:	pola grzewcze: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Zakres temperatury:	60°C - 240°C, ze skokiem 20°C
Nastawianie czasu:	do 180 minut, ze skokiem 5 minut
Moc przyłączeniowa:	3,4 kW 230 V 50/60 Hz
Wymiary:	szer. 510 x gł. 485 x wys. 66 mm
Ciężar:	6,9 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Pole grzewcze 1
- ② Pole grzewcze 2
- ③ Pole grzewcze 3
- ④ Panel obsługowy z wyświetlaczami cyfrowymi
- ⑤ Obudowa

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 gniazodka, 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.



UWAGA! 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 odporne 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 mogłoby 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

Odpowiednie naczynia

- o Naczynia żelazne;
- o Naczynia żelazne emaliowane;
- o Garnki/patelnie stalowe lub z emaliowanego żeliwa;
- o Garnki/patelnie żeliwne;
- o Naczynia ze stali szlachetnej 18/0 i aluminium, o ile są oznaczone jako przystosowane do indukcji (zwrócić uwagę na opis naczynia).



Aby zapewnić prawidłowe działanie, wszystkie garnki i patelnie muszą posiadać magnetyczne dno (dno musi przyciągać magnes).

Dla uzyskania lepszych rezultatów należy używać wyłącznie patelni i garnków o średnicy od 16 do 26 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

Bartscher Nr Art. A130.442

1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Nieodpowiednie naczynia

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



OSTRZEŻENIE!

Należy używać wyłącznie naczyń, które są wyraźnie oznakowane jako odpowiednie do stosowania z kuchenkami indukcyjnymi.

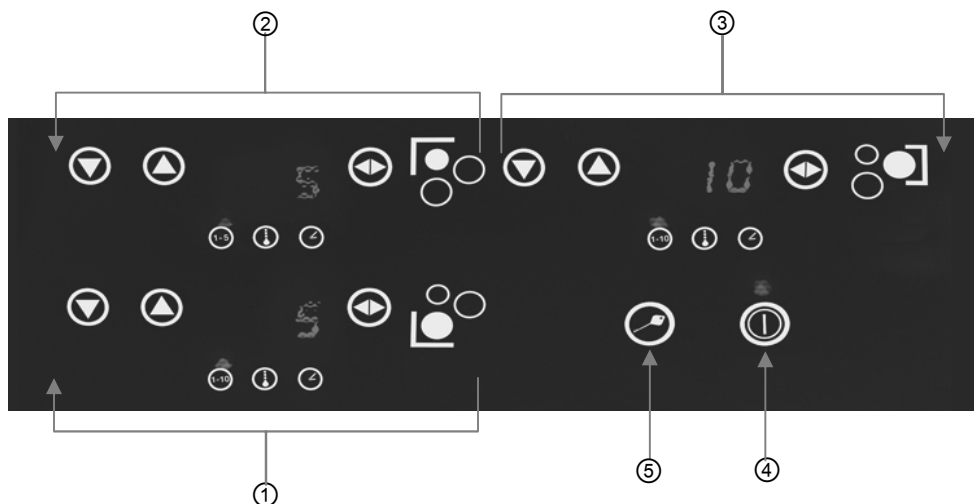
Jeżeli kuchenka indukcyjna wykryje zbyt duże odchylenie w stosunku do naczynia magnetycznego, skutkiem tego będzie spadek mocy, a również może przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Z tego względu nie należy używać naczyń wykonanych z aluminium, brązu lub materiałów niemetalowych.

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, itp.).
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby był łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie potrzeby urządzenie można było szybko wyłączyć z sieci.

5.5 Obsługa

Panel obsługi



- ① Elementy obsługowe **poła grzewczego 1**
- ② Elementy obsługowe **poła grzewczego 2**
- ③ Elementy obsługowe **poła grzewczego 3**
- ④ **WŁ. / STANDBY**
- ⑤ Przycisk blokady

Wskaźniki i funkcje przycisków

- Zmniejszanie mocy, temperatury lub czasu
- Zwiększanie mocy, temperatury lub czasu
- Przycisk wyboru funkcji
- Kontrolka LED ustawiania czasu
- Kontrolka LED poziomu temperatury
- Kontrolka LED poziomu mocy

Włączanie urządzenia

- Urządzenie posiada 3 pola grzewcze, których można używać niezależnie od siebie. Do ustawiania parametrów służą elementy obsługowe poszczególnych pól grzewczych.
- W celu włączenia urządzenia włożyć wtyczkę do pojedynczego, uziemionego gniazda sieciowego. Rozlega się sygnał dźwiękowy.
- Na wyświetlaczach poszczególnych pól grzewczych ukazuje się litera „-L-“ lub „-H-“ (jeżeli temperatura pola grzewczego jest niższa od 50°C, na wyświetlaczu ukazuje się „-L-“, jeżeli temperatura pola grzewczego przewyższa 50°C, na wyświetlaczu ukazuje się „-H-“).
- Urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy.
- Ustawić na środku wybranego pola grzewczego odpowiednie naczynie z potrawą.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie ustawiać na płycie grzewczej pustych naczyń.

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


Na wyświetlaczu ukazuje się komunikat błędu „E05“.

W takim przypadku należy zdjąć naczynie z płyty grzewczej i odczekać kilka minut do ostygnięcia urządzenia. Po kilku minutach urządzenie powinno działać bez problemu.

- Wcisnąć przycisk **WŁ. / STANDBY** . Zaczyna migać kontrolka LED znajdująca się nad przyciskiem.



WSKAZÓWKA!



Jeżeli w ciągu 30 sekund od wciśnięcia przycisku  nie zostaną dokonane żadne ustawienia, urządzenie automatycznie przełącza się do trybu gotowości.

- Wybrać jedno lub kilka pól grzewczych za pomocą właściwego przycisku:

Pole grzewcze 1 

Pole grzewcze 2 

Pole grzewcze 3 

- Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego znika litera „-L-“ lub „-H-“.
- Zaświecają się kontrolki LED poziomu mocy  lub  wybranych pól grzewczych, a na wyświetlaczach ukazuje się domyślny poziom mocy „5“.
- Urządzenie jest gotowe do wyboru kolejnych funkcji.









WSKAZÓWKA!

Do gotowania zwykłego lub gotowania na parze (temperatura maks. 170°C) wybrać jeden z poziomów mocy.

Do smażenia lub frytowania (temperatura maks. 240°C) wybrać jeden z poziomów temperatury.

Ustawienia





1. Nastawianie mocy

- W przypadku wybrania trybu sterowania za pomocą mocy nastawić wybrany poziom mocy używając przycisków  lub . Na wyświetlaczu ukazuje się wybrany poziom mocy dla odpowiedniego pola grzewczego.
- Ustawiony poziom mocy można w dowolnej chwili zmienić przyciskami  lub .
- Pole grzewcze 3** dysponuje 10 poziomami mocy i możliwością regulacji niezależnej od dwóch pozostałych pól grzewczych.
- Pola grzewcze 1 i 2** mogą być używane pojedynczo lub równocześnie. W ich przypadku moc 2000 W jest dzielona na dwa pola.
- W przypadku używania **tylko pola grzewczego 1** możliwe jest nastawienie poziomu mocy w zakresie .
- W przypadku używania **tylko pola grzewczego 2** możliwe jest nastawienie poziomu mocy w zakresie .
- W przypadku jednoczesnego używania **pól grzewczych 1 i 2** obydwa pola są zaprogramowane domyślnie na poziom mocy „5”.
- W przypadku ustawienia mocy **pola grzewczego 1 powyżej wartości „5”**, automatycznie jest redukowana moc **pola grzewczego 2**, aby łączna suma wynosiła 10. Odpowiednie poziomy mocy są widoczne na wyświetlaczach.
- Jeżeli poziom mocy **pola grzewczego 1** zostanie ustawiony na wartość **mniej niż „5”**, możliwe jest używanie maksymalnego poziomu mocy „5” dla **pola grzewczego 2**.

Możliwe ustawienia przy jednoczesnym używaniu pól grzewczych 1 + 2

	Ustawienia poziomów mocy									
Pole grzewcze 1	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Pole grzewcze 2 (max)	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5





2. Nastawianie temperatury

- Temperaturę poszczególnych pól grzewczych można nastawiać niezależnie od siebie.
- Wcisnąć przycisk funkcyjny  danego pola grzewczego, aby przejść do trybu temperatury. Na wyświetlaczu ukazuje się zaprogramowana wstępnie temperatura „120°C” i zaświeca się kontrolka LED poziomu temperatury .
- Za pomocą przycisku  lub  można w dowolnej chwili zmienić ustawienie w zakresie 60-240°C w skokach 20°C.

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



- Urządzenie podgrzewa potrawę, a następnie podtrzymuje ustawioną temperaturę na stałym poziomie. Regulacja mocy odbywa się przy tym automatycznie.

3. Nastawianie czasu

- Po wybraniu poziomu mocy lub temperatury wcisnąć ponownie przycisk funkcyjny , aby nastawić czas. Zaświeca się kontrolka LED ustawiania czasu , a na wyświetlaczu ukazuje się „0”.
- Za pomocą przycisku  można **wydłużyć** czas pracy w **skokach 5-minutowych** (5,10,15...) do maks. 180 minut.
- Używając przycisku  można **skracać** czas w **skokach 1-minutowych**.
- Nastawiony czas pracy jest odliczany w skokach 1-minutowych, a pozostały czas jest widoczny na wyświetlaczu.
- Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełącza się na tryb gotowości.







WSKAZÓWKA!

Nastawiony czas można zmienić w dowolnej chwili podczas pracy urządzenia za pomocą przycisków  lub .


Dzięki funkcji zapamiętywania, w którą wyposażone jest urządzenie, nastawiony poziom mocy lub temperatury nie ulega zmianie.

W podobny sposób możliwa jest zmiana poziomu mocy lub temperatury, nie powodując zmiany nastawionego czasu.

- Należy zwracać uwagę, aby dno naczynia nie obcierało powierzchni pola grzewczego, aczkolwiek porysowana powierzchnia nie wpływa negatywnie na użytkowanie.



- Aby wyłączyć poszczególne pole grzewcze, wcisnąć odpowiedni przycisk   lub . W celu wyłączenia całego urządzenia wcisnąć przycisk **WŁ. / STANDBY** .
- **Po skończeniu gotowania lub podtrzymywania temperatury wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego (nie należy polegać wyłącznie na funkcji wykrywania obecności naczyńia)!**

4. Przycisk blokady


Urządzenie jest wyposażone w przycisk blokady .

Przycisk można włączyć po wybraniu trybu pracy (poziomu mocy lub temperatury), aby uniknąć przypadkowego błędu obsługowego.

Wcisnąć i przytrzymać przycisk blokady , aż zaświeci się kontrolka nad przyciskiem.

Po wciśnięciu przycisku blokady  **wszystkie inne przyciski** są zablokowane i **nie działają** (z wyjątkiem **WŁ. / STANDBY** .

Przycisk blokady spełnia również funkcję blokady rodzicielskiej i zapobiega włączeniu urządzenia przez dzieci.

W celu wyłączenia blokady wcisnąć i przytrzymać przycisk  do momentu, aż zgaśnie kontrolka nad przyciskiem. W tym momencie wszystkie przyciski są ponownie aktywne i można ich używać.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- 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

- Należy regularnie czyścić urządzenie.
- Płytę grzewczą i obudowę urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką i łagodnym, nieszorującym środkiem czyszczącym.
- Nie dopuszczać do zatkania otworów wentylacyjnych z tyłu urządzenia, należy usuwać zanieczyszczenia lub kurz np. pędzelkiem lub dmuchawą.
- **Nigdy** nie używać do czyszczenia środków zawierających benzynę lub rozcieńczalników, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.
- Używać wyłącznie miękkiej ściereczki i **nigdy** nie używać żadnego rodzaju gruboziarnistych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- Po umyciu wytrzeć do sucha i wypolerować powierzchnię za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- 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.
- 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.
- 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. Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Krótkotrwały spadek napięcia (<160V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Krótkotrwałe przepięcie (>270V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • Przegrzanie urządzenia (np. wskutek zakrytych otworów wentylacyjnych) • Uszkodzone części (np. tranzystor). 	<ul style="list-style-type: none"> • Odsłonić otwory wentylacyjne. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia, po kilku minutach urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeżeli po schłodzeniu sygnalizacja błędu nadal pojawia się na wyświetlaczu, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E05	<ul style="list-style-type: none">W trybie sterowania poziomem mocy włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem (>150 °C). Urządzenie wyłącza się.	<ul style="list-style-type: none">Zdjąć naczynie z płyty grzewczej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Po kilku minutach urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
E06	<ul style="list-style-type: none">Uszkodzony czujnik temperatury lub zwarcie.	<ul style="list-style-type: none">Skontaktować się ze sprzedawcą.
E07	<ul style="list-style-type: none">W trybie temperatury włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem (>240 °C). Urządzenie wyłącza się.	<ul style="list-style-type: none">Zdjąć naczynie z płyty grzewczej. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia. Po kilku minutach urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.
E08	<ul style="list-style-type: none">Usterka czujnika temperatury.	<ul style="list-style-type: none">Skontaktować się ze sprzedawcą.

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