

IK 30S-EB**105936S**

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	164
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	164
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	164
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	165
1.4 Ochrona praw autorskich	165
1.5 Deklaracja zgodności	166
2. Bezpieczeństwo	166
2.1 Informacje ogólne.....	166
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia	166
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	167
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	168
3.1 Kontrola dostawy	168
3.2 Opakowanie	168
3.3 Magazynowanie	168
4. Parametry techniczne	169
4.1 Dane techniczne.....	169
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	169
4.3 Elementy obsługi i funkcje	170
5. Instalacja i obsługa	171
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych	171
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	172
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie.....	173
5.4 Ustawienie i podłączenie.....	174
5.5 Obsługa.....	175
6. Czyszczenie i konserwacja.....	177
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	177
6.2 Czyszczenie	178
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	178
7. Możliwe usterki.....	179
8. Utylizacja.....	180

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.



UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

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



OSTRZEŻENIE! Pole magnetyczne!

Nie otwierać dolnej osłony urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

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

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść 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 wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

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

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

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

1.4 Ochrona praw autorskich

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

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie 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.

Urządzenie **nie** jest przewidziane do pracy z zewnętrznym timerem, ani ze zdalną obsługą.

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona **tylko** do **przygotowywania i podgrzewania** potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

Kuchenki indukcyjnej nie należy używać między innymi do:

- podgrzewania i ogrzewania palnych, szkodliwych dla zdrowia i łatwo parujących cieczy lub materiałów itp.



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.

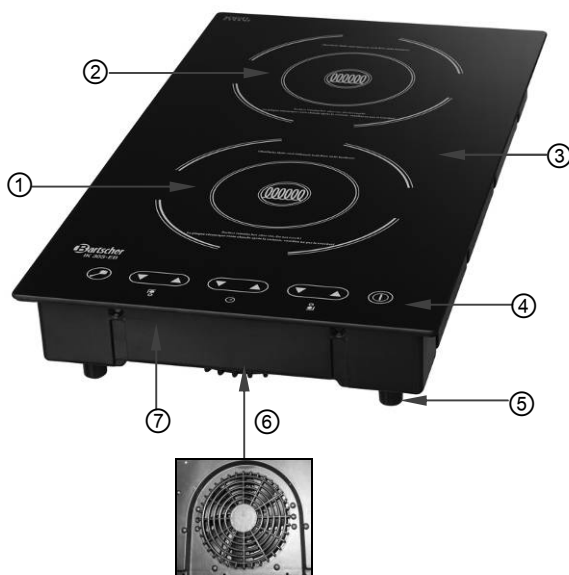
4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB	
Nr art.:	105936S	
Wykonanie:	powierzchnia do gotowania: Schott Ceran, obudowa: tworzywo sztuczne	
Wartości przyłączeniowe:	3000 W / 230 V 50 Hz	
Moc całkowita:	3000 W przy pracy obu pól do gotowania	
Stopnie mocy:	przednia płyta grzewcza: 1 - 8 (400 - 1300 W)	tylna płyta grzewcza: 1 - 8 (500 - 1800 W)
Wymiary:	szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm	
Ciężar:	4,5 kg	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

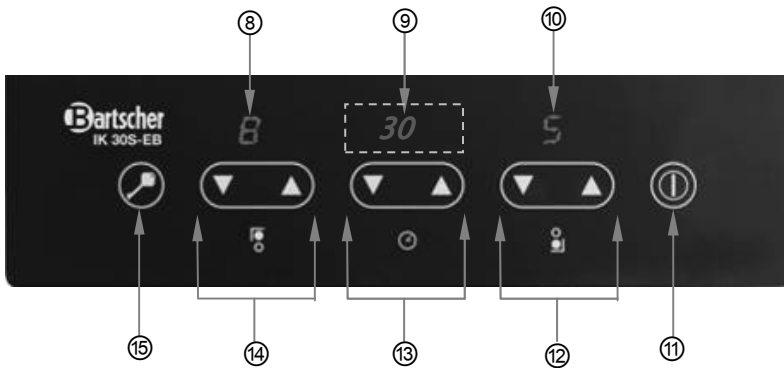
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- ① Przednia płyta grzewcza
- ② Tylna płyta grzewcza
- ③ Powierzchnia do gotowania
- ④ Panel obsługi
- ⑤ Stopki
- ⑥ Otwory wentylacyjne
- ⑦ Obudowa

4.3 Elementy obsługi i funkcje

Przyciski i wskaźniki



- | | | | |
|---|---|---|--|
| ⑧ | Cyfrowy wyświetlacz dla tylnej płyty grzewczej | ⑫ | Przyciski do regulacji przedniej płyty grzewczej |
| ⑨ | Cyfrowy wyświetlacz czasu | ⑬ | Przyciski do ustawiania czasu |
| ⑩ | Cyfrowy wyświetlacz dla przedniej płyty grzewczej | ⑭ | Przyciski do regulacji tylnej płyty grzewczej |
| ⑪ | Przycisk Wł./Wył. | ⑮ | Przycisk blokady/zabezpieczenie przed dziećmi |

Przycisk blokady/zabezpieczenie przed dziećmi

Urządzenie jest wyposażone w przycisk blokady .

Po wybraniu stopnia mocy i ustawieniu czasu można nacisnąć ten przycisk, aby zablokować funkcje. Zaświeci się kontrolka ponad przyciskiem, która sygnalizuje, że w danym czasie nie mogą być uruchomione inne przyciski (poza przyciskiem **Wł./Wył.**).

W celu zniesienia blokady należy ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać przez ok. 3 sekundy, do wyłączenia kontrolki przycisku blokady. Następnie znów można korzystać z wszystkich przycisków.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie posiada funkcję **ochrony przed przegrzaniem**. W przypadku przekroczenia krytycznej granicy temperatury urządzenie wyłączy się ze względu na bezpieczeństwo.

Wskazówka: **Nigdy** nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania. Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem, następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i wyłączenie urządzenia. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się komunikat błędu „E2”.

W takim przypadku należy zdjąć naczynie do gotowania z powierzchni do gotowania i na kilka minut pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Następnie można ponownie rozpocząć użytkowanie urządzenia.

5. Instalacja i obsługa

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 wyłączy 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 wyłączy 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.

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

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- 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.



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.
- Na powierzchni do gotowania nie można kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich, jak np. noże, widelce, łyżki, pokrywki. Po włączeniu urządzenia przedmioty takie mogą się silnie nagrzewać.



UWAGA! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Podczas pracy, niektóre części urządzenia silnie się nagrzewają.

Aby uniknąć oparzeń nie należy dotykać gorących części urządzenia.

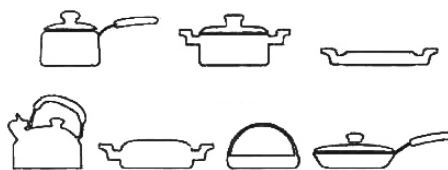
Należy uwzględnić: Sama kuchenka indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas gotowania. Jednak powierzchnia do gotowania jest rozgrzewana ciepłem naczyń do gotowania!

- Należy pamiętać, że przedmioty takie, jak pierścionki, zegarki itd. mogą się rozgrzewać, jeśli znajdują się w pobliżu powierzchni do gotowania.
- Powierzchnia do gotowania jest wykonana ze szkła odpornego na wysoką temperaturę. Jeśli nastąpi pęknięcie powierzchni (nawet w przypadku małego pęknięcia), należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Powiadomić serwis.
- Podczas pracy urządzenia na powierzchni do gotowania nie można kłaść żadnych przedmiotów magnetycznych takich, jak np. karty kredytowe, nośniki danych lub kasety itd.
- Aby uniknąć przegrzania, na powierzchni do gotowania nie należy kłaść folii aluminiowej lub płyt metalowych.
- Na kuchence indukcyjnej nie należy podgrzewać zamkniętych pojemników takich, jak np. puszki z konserwami. Powstające nadciśnienie może spowodować rozerwanie pojemnika. Puszki z konserwami można podgrzewać po otwarciu i w garnku z niewielką ilością wody.
- 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.

5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

Naczynia odpowiednie

- stal lub żeliwo emaliowane;
- żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- stal szlachetna 18/0 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (prosze zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).



Jeśli naczynia do gotowania nie są oznakowane, należy sprawdzić, czy nadają się do współpracy z kuchenką indukcyjną przez przyłożenie magnesu do dna naczynia. Jeśli magnes jest silnie przyciągany, można uznać, że naczynie nadaje się do współpracy z kuchenką indukcyjną.

W celu uzyskania lepszych rezultatów należy stosować tylko patelnie/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

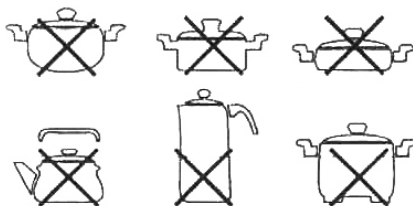
1 patelnia

2,8 litra • Ø 24 cm • wys. 6,5 cm

Bartscher Nr Art. A130442

Nieodpowiednie naczynia

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



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

- 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.
- 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.).



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!

- 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

Włączanie urządzenia

- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Nastąpi wyemitowanie sygnału dźwiękowego i zaświeci się czerwona kontrolka **Wł. Standby** ponad przyciskiem **Wł./Wył.** ①. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Na środku wybranej płyty grzewczej ustawić odpowiednie naczynie z potrawą.



UWAGA!

Nigdy nie ustawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni do gotowania.

Rozgrzewanie pustego garnka lub pustej patelni powoduje aktywację zabezpieczenia przed przegrzaniem i następuje wyłączenie urządzenia.

- W celu włączenia urządzenia nacisnąć przycisk **Wł./Wył.** ①.



WSKAZÓWKA!

Jeśli w ciągu minuty nie zostaną wykonane żadne ustawienia, urządzenie powróci do trybu czuwania.

Wybór stopnia mocy

- Za pomocą przycisku ▼ lub ▲ ustawić żądany **stopień mocy 1 - 8** dla wybranej płyty grzewczej (płyt grzewczych). Wybrany stopień mocy zostanie pokazany na cyfrowym wyświetlaczu przyporządkowanym do danej płyty grzewczej.
- Stopień mocy jest wybierany oddzielnie dla każdego z pól do gotowania za pomocą odpowiednich przycisków do ustawiania.

Dane dotyczące wartości dla poszczególnych stopni mocy znajdują się w tabeli poniżej.

Przednia płyta grzewcza		Tylna płyta grzewcza	
Stopień	Moc	Stopień	Moc
1	400 W impulsowo	1	500 W impulsowo
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



WSKAZÓWKA!

Wartości mogą się różnić w zależności od rodzaju naczyń do gotowania.

Ustawianie czasu

- Po wyborze stopnia mocy, za pomocą odpowiednich przycisków należy ustawić wymagany czas pracy. Ta nastawa nie może być wykonana oddzielnie dla każdej płyty grzewczej i w przypadku pracy obu płyt zostanie przyjęta dla każdej z nich.
- Za pomocą przycisku ▼ lub ▲ można regulować czas pracy w **1-minutowych odstępach** (maksymalnie do 99 minut). Jest on wyświetlany na cyfrowym wyświetlaczu przyporządkowanym do ustawiania czasu i odliczany w dół w minutowych odstępach. Na cyfrowym wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu następuje wyemitowanie sygnału dźwiękowego i urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania.



WSKAZÓWKA!

Podczas pracy w każdej chwili można zmienić ustawienie czasu za pomocą przycisku ▼ lub ▲. Dzięki pamięci urządzenia nastawa stopnia mocy pozostanie niezmienniona.

- W każdej chwili można wprowadzić zmiany. Urządzenie będzie wówczas pracować według danych, które zostały wprowadzone jako ostatnie.



WSKAZÓWKA!

Jeśli podczas pracy, w ciągu 2 godzin nie dojdzie do żadnego ustawienia/zmiany, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Wyłączanie urządzenia

- Po przygotowaniu potraw wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ① i odłączyć od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!). **Nie należy polegać na funkcji rozpoznawania naczyń!**
- Po wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę, aby ostudzić urządzenie i ochronić je przed przegrzaniem.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia 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

- Urządzenie należy czyścić po zakończeniu gotowania.
- Powierzchnię do gotowania, panel obsługi i obudowę urządzenia należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką z zastosowaniem łagodnego, nierysującego środka czyszczącego.
- Zawsze należy stosować tylko miękką ściereczkę, **nigdy** nie należy używać szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnie.
- Do czyszczenia urządzenia nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających benzynę lub rozcieńczalniki, jak również ostrych albo zaokrąglonych przedmiotów.
- Po oczyszczeniu, powierzchnię należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.
- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- 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
E0	<ul style="list-style-type: none">• Na powierzchni do gotowania nie znajduje się naczynie do gotowania lub ustawiono naczynie, które nie nadaje się do pracy na zasadzie indukcji.	<ul style="list-style-type: none">• Nie włączać urządzenia bez naczyń do gotowania. Na powierzchni do gotowania stawiać tylko naczynia nadające się do pracy na zasadzie indukcji.
E01	<ul style="list-style-type: none">• Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczelin wentylacyjnych).• Uszkodzona część (np. tranzystor).	<ul style="list-style-type: none">• Odkryć szczelinę wentylacyjną. Urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, po czym ponownie można z niego korzystać. Jeśli po ochłodzeniu na wyświetlaczu nadal widnieje komunikat błędu, skontaktować się ze sprzedawcą.• Skontaktować się ze sprzedawcą.
E02	<ul style="list-style-type: none">• Zadziałało zabezpieczenie przeciw przegrzaniu, urządzenie wyłączyło się.	<ul style="list-style-type: none">• Zdjąć naczynie z płyty do gotowania. Począkać kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po tym czasie urządzenie jest ponownie gotowe do eksploatacji.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Krótkotrwałe przepięcie lub zbyt niskie napięcie.	<ul style="list-style-type: none">• Odłączyć urządzenie od sieci (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.

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

IK 30S-EB



105936S

Einbauanleitung
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje
Placa inducción

E

Manual de montagem
Placa de indução

P

Montagehandleiding
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του
Επαγωγικής εστίας

GR

Dane techniczne

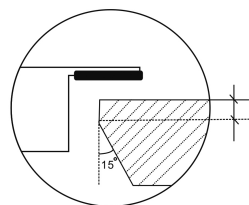
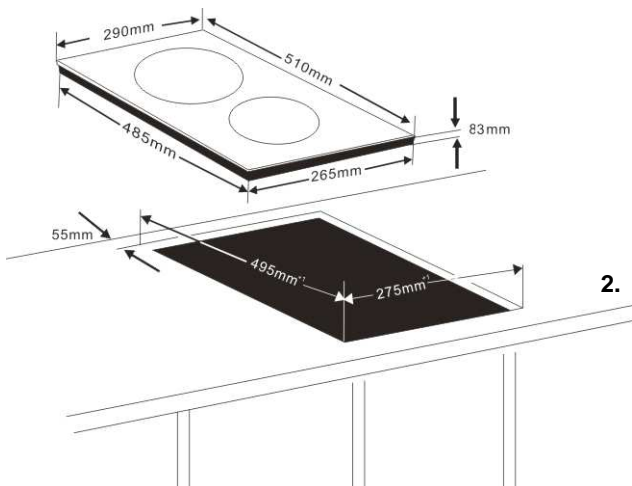
Nazwa	Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB
Nr art.:	105936S
Wykonanie:	powierzchnia do gotowania: Schott Ceran, obudowa: tworzywo sztuczne
Wymiary:	szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
Ciężar:	4,5 kg

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian technicznych!

Montaż

Urządzenie jest przystosowane do montażu w blacie kuchennym. Podczas montażu należy uwzględnić poniższe wskazówki:

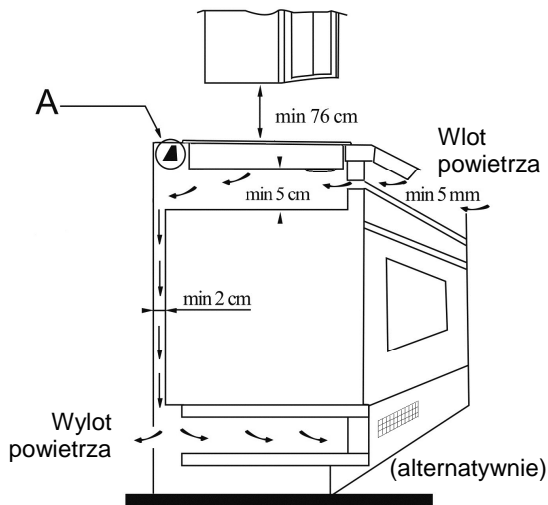
1. Do celów montażowych należy wybrać blat z materiałów odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć deformacji w wyniku promieniowania ciepła przez urządzenie.
2. Upewnić się, że grubość blatu jest odpowiednia dla obciążenia.
3. W blacie wyciąć otwór według danych z poniższego rysunku. (**Rys. 1**)



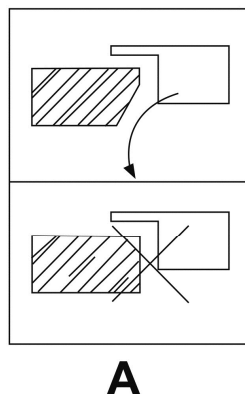
Rys. 1

4. Alternatywnie do wyżej opisanego sposobu, kuchenka indukcyjna może zostać zamontowana równo z powierzchnią blatu, jeśli powierzchnia jest wykonana ze stali nierdzewnej lub innego materiału odpornego na wysoką temperaturę. (**Rys. 1**)

- Należy zadbać o wystarczającą wentylację wokół kuchenki indukcyjnej, nie zastawiać wlotu i wylotu powietrza. Dobra wentylacja ma istotne znaczenie dla żywotności kuchenki indukcyjnej. (**Rys. 2**)
- Wskazówka:** Bezpieczna odległość od kuchenki indukcyjnej do szafki ponad nią to co najmniej 760 mm, jeśli okap nie jest przewidziany.



Rys. 2



- W celu usztywnienia kuchenki indukcyjnej w blacie i zabezpieczenia jej przed wodą, kuchenkę należy uszczelnić za pomocą odpowiedniej uszczelki.



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

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