

**IWS650**



**105866**

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](http://www.bartscher.com)



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2022-11-29

## Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych .....	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem .....	6
2	Informacje ogólne .....	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich .....	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie .....	8
3.1	Kontrola dostawy .....	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie .....	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne .....	9
4.2	Funkcje urządzenia.....	10
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia .....	11
5	Instalacja i obsługa .....	12
5.1	Instalacja.....	12
5.2	Obsługa .....	19
6	Czyszczenie .....	23
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	23
6.2	Czyszczenie.....	23
7	Możliwe usterki .....	24
8	Utylizacja .....	26



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

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. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

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

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

## 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.

## 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 chwytać 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.

### 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 odstępów od pracującego urządzenia .

## 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.
- 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 znajdą 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.

PL

## Personel obsługujący

- Urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Podczas eksploatacji nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

## 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

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Podgrzewanie i utrzymywanie w ciepłe potraw z zastosowaniem odpowiednich naczyń.

## 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:

- Podgrzewanie palnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo parujących lub tym podobnych cieczy lub materiałów.



## 2 Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

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

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

### 2.2 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.

### 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

<b>Nazwa:</b>	<b>Indukcyjny system podtrzymywania ciepła IWS650</b>
Numer art.:	<b>105866</b>
Materiał:	stal szlachetna
Ilość powierzchni grzewczych:	1
Moc max. w W:	650
Odpowiednia grubość blatu roboczego w mm:	4 - 20
Maksymalna temperatura blatu roboczego °C:	35
Zakres temperatury indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła do, w °C:	55
Zakres temperatury podgrzewacza do potraw Chafing-Dish do, w °C	100
Ilość stopni mocy:	20
Wartość przyłączeniowa:	0,65 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	338 x 338 x 168
Ciężar w kg:	4,7

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

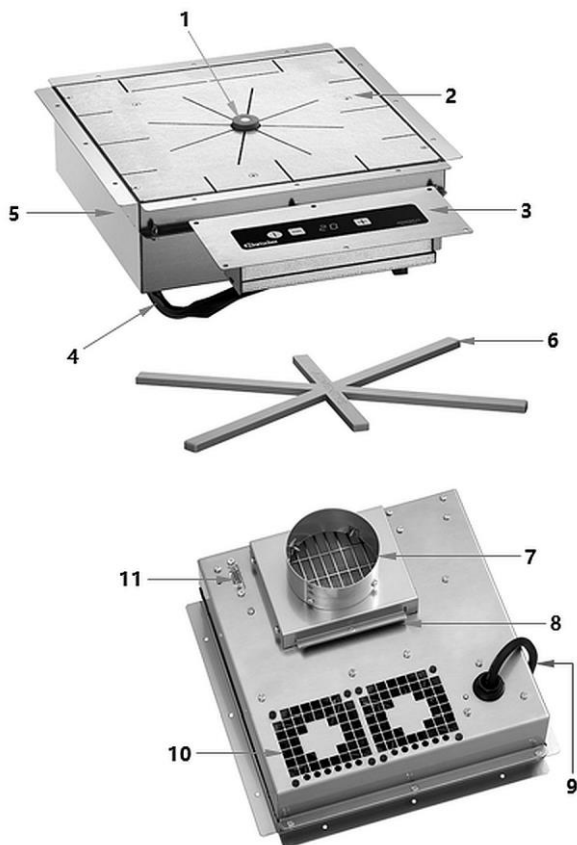
### Wersja / właściwości

- Rodzaj powierzchni grzewczej: indukcja
- Przystosowane podgrzewacze do potraw Chafing Dish:
  - 2/3 GN
  - 1/1 GN
  - okrągłe do 40 cm
- Odpowiedni materiał blatu roboczego:
  - szkło
  - ceramika
  - marmur
  - kwarc
  - kamień
- Regulacja: moc
- Panel obsługi
  - osobno
  - długość przewodu: 2 m
- Detekcja naczyń
- Wyświetlacz cyfrowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Włącznik/wyłącznik
- Sterowanie: elektroniczne, dotykowe
- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia
- Zmywalny filtr powietrza
- W zestawie: 1 podkładka dystansowa

## 4.2 Funkcje urządzenia

Dzięki „niewidzialnemu” indukcyjnemu systemowi podtrzymywania ciepła blat roboczy może być użytkowany do wyboru jako powierzchnia grzewcza lub robocza. Po zamontowaniu pod blatem roboczym imponująca technologia umożliwia podgrzanie podgrzewacza do potraw Chafing Dish do 100°C, podczas gdy temperatura blatu roboczego osiąga maksymalnie 35°C.

### 4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- |   |  |
|---|--|
| 1. Czujnik detekcji naczyń                      | 2. Powierzchnia grzewcza   |
| 3. Jednostka sterująca                          | 4. Kabel połączeniowy pomiędzy urządzeniem a jednostką sterującą |
| 5. Obudowa                                      | 6. Podkładka dystansowa  |
| 7. Lej doprowadzający powietrze                 | 8. Filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy                      |
| 9. Przewód przyłączeniowy                       | 10. Otwory wentylacyjne  |
| 11. Gniazdo przyłączeniowe jednostki sterującej |  |

## 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.

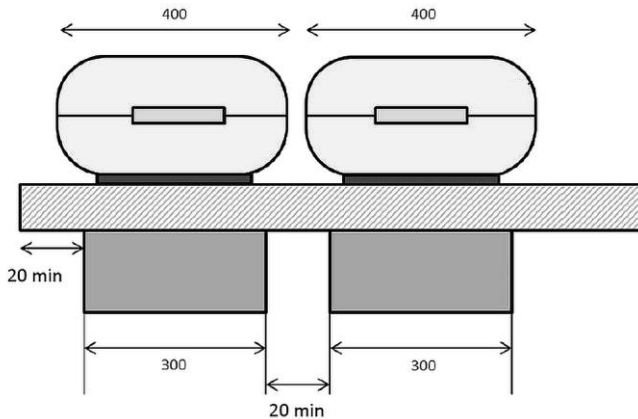
- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **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.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
  - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
  - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
  - łatwo dostępna
  - posiadająca dobrą wentylację.
- 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.

### Montaż indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła

Urządzenie montuje się pod odpowiednim blatem roboczym, a jednostkę sterującą w blacie roboczym. Podczas montażu należy stosować się do następujących wskazówek.

#### Środki ostrożności podczas instalacji

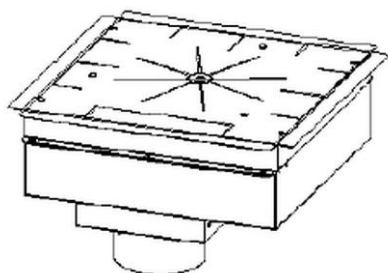
- Odległość między krawędzią blatu roboczego a krawędzią indukcyjnego systemu podtrzymywania ciepła musi wynosić co najmniej 20 mm, podobnie jak odległość między 2 urządzeniami zainstalowanymi obok siebie



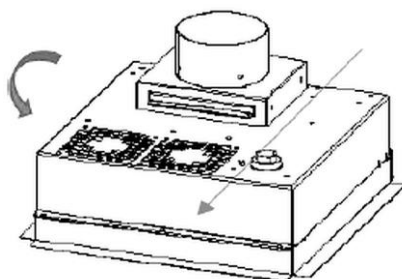
Rys. 2

- Podczas instalacji należy zwrócić uwagę, aby czujnik temperatury znajdujący się w środku zestawu montażowego miał dobry kontakt z blatem roboczym.
- Konieczne jest doprowadzanie świeżego powietrza rurą, którą należy podłączyć do leja znajdującego się pod urządzeniem.
- Należy zadbać o dobrą wentylację mebli, w których zainstalowany jest zestaw, aby umożliwić odprowadzanie gorącego powietrza z wentylatorów zestawu indukcyjnego.
- Grubość blatu roboczego może wynosić maksymalnie 20 mm. Jeśli blat roboczy jest grubszy niż 20 mm, konieczne jest wykonanie adaptacji.

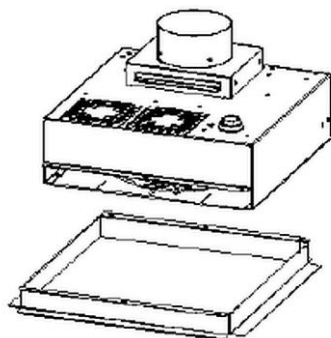
## Mocowanie urządzenia do blatu roboczego



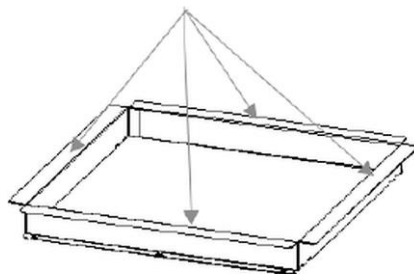
1. Rozpakować i skontrolować urządzenie.



2. Odkręcić śruby na ramie.

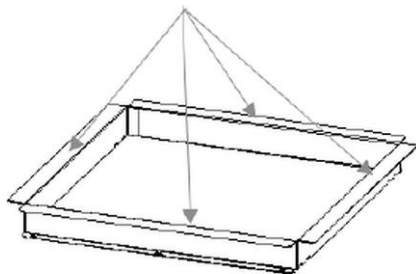


3. Odłączyć ramę od urządzenia.

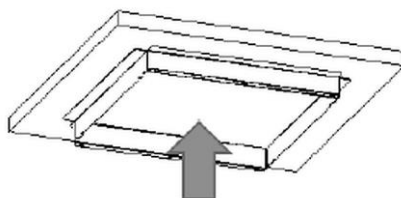


4. Wyczyścić ramę i podkładkę samoprzylepną.

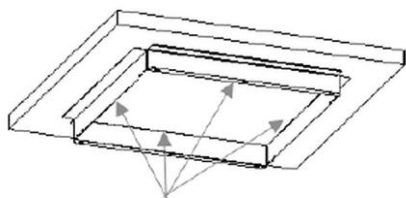




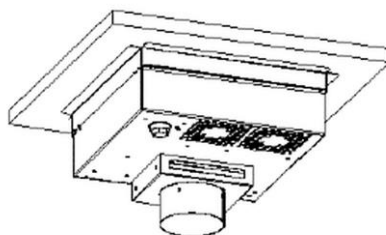
5. Nałożyć pasek samoprzylepny wokół ramy.



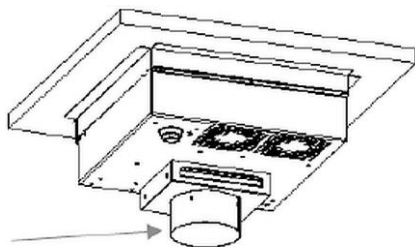
6. Docisnąć mocno ramę na podkładkę, aby pasek samoprzylepny przylgnął do ramy.



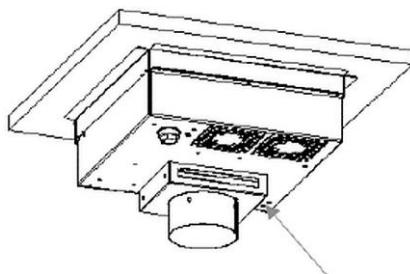
7. Wyczyścić obszary, na których przymocowano pasek samoprzylepny. Odciąć nadmiar kleju prostopadłe do krawędzi ramy.



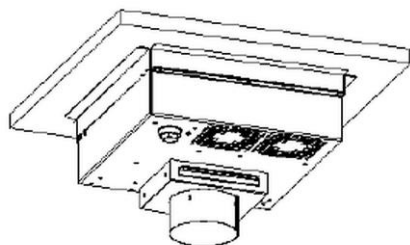
8. Zamocować ramę do urządzenia i przykręcić ją ponownie za pomocą śrub łączących.



9. Do leja doprowadzającego świeże powietrze przyłączyć rurę o średnicy 100 mm.



10. Połączyć jednostkę sterującą z urządzeniem.

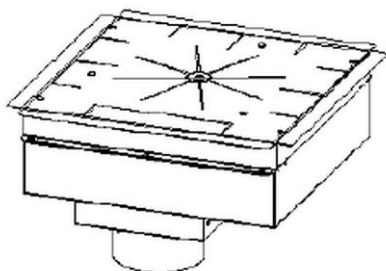


11. Wykonać podłączenie elektryczne zgodnie z informacjami w rozdziale „Podłączenie – Prąd”.

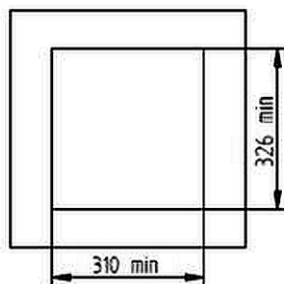
PL

### Wpuszczenie w blat roboczy

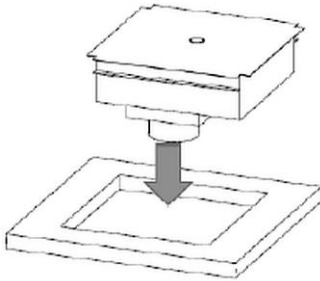
Jeśli blat roboczy jest grubszy niż 20 mm, konieczne jest wykonanie adaptacji. Należy wówczas wykonać następujące kroki.



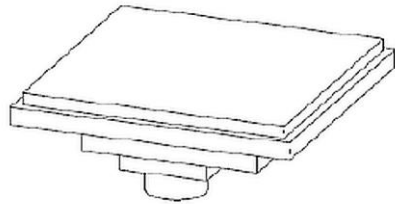
1. Rozpakować i skontrolować urządzenie.



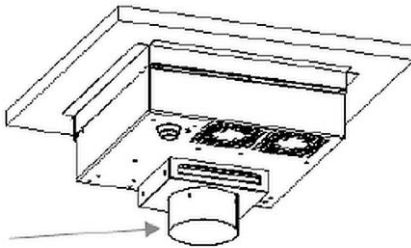
2. Wykonać w blacie roboczym wycięcie o wymiarach 310 x 326 mm.



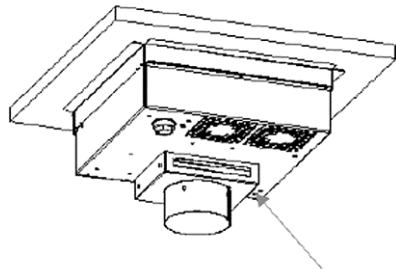
3. Umieścić zestaw montażowy w wycięciu.



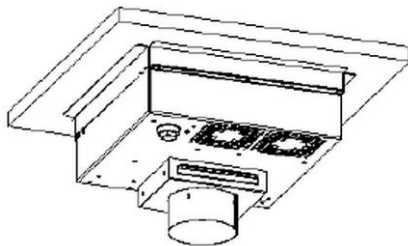
4. Przykryć zestaw montażowy częścią elementu blatu roboczego.



5. Do leja doprowadzającego świeże powietrze przyłączyć rurę o średnicy 100 mm.



6. Połączyć jednostkę sterującą z urządzeniem.

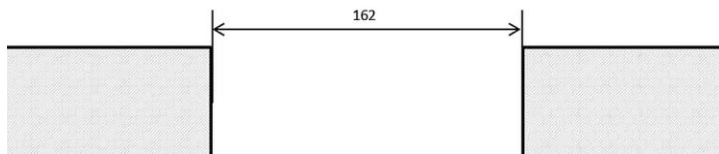


1. Wykonać połączenie elektryczne zgodnie z informacjami.

### Zabudowa jednostki sterującej

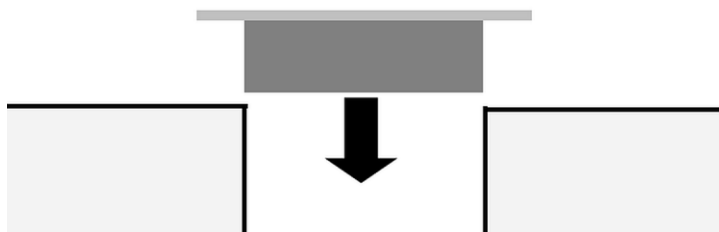
1. Wycięć w blacie roboczym odpowiedni otwór na jednostkę sterującą.

Wymiary wycięcia: **162 x 46 mm**



Rys. 3

2. Umieścić jednostkę sterującą w wycięciu.



Rys. 4

3. Przykręcić jednostkę sterującą do blatu roboczego za pomocą dołączonych śrub.



Rys. 5

### 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.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia i jednostki sterującej wyprowadzone i podłączone są pod urządzeniem.
- Urządzenie podłącza się do zasilania elektrycznego za pomocą kabla przyłączeniowego umieszczonego w odpowiednim gniazdku pojedynczym.
- Połączenie między jednostką sterującą a indukcyjnym systemem podtrzymywania ciepła odbywa się za pomocą wtyczki i gniazda D-Sub.

## 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.

### Naczynia do gotowania

Urządzenie indukcyjne jest wyposażone w detekcję naczyń.

Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie do indukcji, należy wykonać następujący test:

- postawić naczynie do gotowania na polu grzewczym urządzenia,
- za pomocą jednostki sterującej wybrać poziom 4,
- jeśli wyświetlacz nie mruga, naczynie jest kompatybilne;
- jeśli wyświetlacz mruga, naczynie nie zostało rozpoznane i tym samym nie można go używać.

Kompatybilność naczynia do gotowania można sprawdzić także magnesem: jeśli magnes przykleja się do dna naczynia do gotowania, naczynie jest odpowiednie do urządzeń indukcyjnych.

### 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 ze stali nierdzewnej
- Naczynia do gotowania z aluminium ze specjalnym dnem.

### Nieodpowiednie naczynie do gotowania:

- Naczynia do gotowania ze szkła, ceramiki lub gliny
- Naczynia do gotowania z aluminium bez specjalnego dna
- Naczynia do gotowania z brązu lub miedzi
- Naczynia do gotowania z nóżkami
- Pojemniki z wybrzuszonym dnem

### UWAGA!

**Nie stawiać pojemników z tworzywa sztucznego na gorące pole grzewcze urządzenia!**

### Przed użyciem

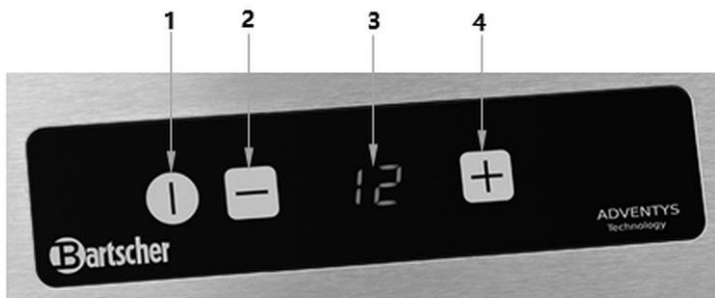
1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6. „Czyszczenie”**.
2. Podkładkę dystansową należy umieścić zawsze pomiędzy płytą grzewczą a odpowiednim podgrzewaczem Chafing Dish.

#### **WSKAZÓWKA!**

**Zaznaczyć środek urządzenia wybranym przez siebie markerem.**

3. Postawić podgrzewacz Chafing Dish na podkładce dystansowej.
4. Napełnić Chafing Dish gorącą wodą. Przestrzegać odpowiednich informacji dot. poziomu napełnienia dla danego podgrzewacza.
5. Umieścić w podgrzewaczu Chafing Dish odpowiedni pojemnik GN z wybranymi potrawami.
6. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.

### Elementy obsługi



PL

Rys. 6

1. Przycisk Wł./wył.
2. Przycisk redukcji wartości ustawień
3. Wyświetlacz cyfrowy
4. Przycisk podnoszenia wartości ustawień

### Ustawienia

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku Wł./wył. na jednostce sterującej. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się wartość „0”. W tym momencie nie jest jeszcze wysyłana żadna moc.

2. Za pomocą przycisków „+” lub „-” wybrać żądaną moc w zakresie 1 – 20, odpowiednio do potraw.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiony poziom mocy.

Indukcja przenoszona jest z urządzenia pod blatem roboczym przez podkładkę dystansową na podgrzewacz Chafing Dish.

Podczas pracy urządzenia osiągane są następujące temperatury:

- indukcyjny system podtrzymywania ciepła: do 55 °C
- zakres temperatury podgrzewacza do potraw Chafing-Dish: do 100 °C
- maksymalna temperatura blatu roboczego: 35 °C.

Potrawy są utrzymywane w ciepłe w ustawionych wartościach.

3. Serwować ciepłe potrawy zgodnie z potrzebami.

#### **OSTRZEŻENIE!**

**Gorąca para lub gorące potrawy mogą spowodować poparzenia ramion i dłoni podczas otwierania pokrywy lub serwowania potraw.**

Przy otwieraniu pokrywy podgrzewacza Chafing Dish i serwowaniu gorących potraw należy zachować szczególną ostrożność.

Należy stosować odpowiednie rękawice ochronne.

4. Otworzyć ostrożnie pokrywę podgrzewacza Chafing Dish i wyjąć z pojemnika GN potrawy.

### Wyłączanie urządzenia

1. Gdy tylko zostanie osiągnięty zamierzony efekt lub gdy urządzenie nie będzie już używane, należy je wyłączyć za pomocą przycisku Wł./wył.
2. Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).



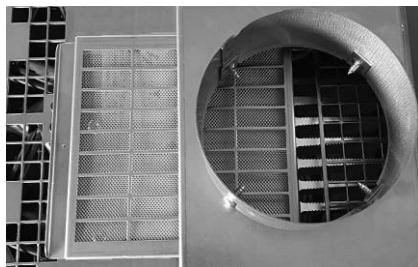
### 6 Czyszczenie

#### 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 myć regularnie.
2. Obudowę urządzenia pod blatem roboczym przetrzeć za pomocą miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki.
3. Po czyszczeniu dokładnie osuszyć umyte powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.
4. Otwory wentylacyjne od spodu urządzenia nie mogą być zatkane zanieczyszczeniami ani kurzem. Należy je regularnie czyścić pędzlem lub odkurzaczem.
5. Regularnie należy czyścić filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy pod urządzeniem. Do czyszczenia można go wyjąć:
  - wyciągnąć filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy (przy leju doprowadzającym powietrze),
  - umieścić filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy w zmywarce do naczyń lub wyczyścić go pod ciepłą bieżącą wodą,
  - przed ponownym zamocowaniem w urządzeniu, filtr przeciwkurzowy i przeciwtłuszczowy należy dokładnie osuszyć.



Rys. 7

6. Podkładkę dystansową przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką. Na zakończenie ją osuszyć.
7. Po każdym użyciu czyszcii urządzenia użyte do podtrzymywania ciepła (np. Chafing Dish), zgodnie z instrukcjami obsługi dla tych urządzeń.

## 7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
<b>Przy uruchomieniu wyświetlacz cyfrowy świeci na jasno</b>	Wskaźnik ten jest normalny	Wykonać ustawienia
<b>Zwarcie podczas uruchamiania</b>	Uszkodzone podłączenie elektryczne	Sprawdzić przyłącze elektryczne
<b>Wentylacja pracuje przez kilka minut po wyłączeniu urządzenia</b>	Odbywa się chłodzenie urządzenia	Jest to normalne
<b>Urządzenie nie działa, wyświetlacz cyfrowy pozostaje wyłączony</b>	Brak prądu	Sprawdzić bezpiecznik
	Uszkodzone przyłącze prądu elektrycznego	Sprawdzić wyłącznik ochronny
<b>Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „F-“</b>	Jakiś przycisk na polu obsługi jest stale aktywny	Jeśli błąd się powtarza, skontaktować się z serwisem

## Możliwe usterki

Kod błędu	Przyczyna	Usunięcie
<b>Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się „F“</b>	Przeegrzany obwód elektryczny	Skontrolować obwód elektryczny urządzenia i sprawdzić, czy działa
<b>Urządzenie już nie działa, na wyświetlaczu pojawia się kod</b>	Obwody elektryczne działają nieprawidłowo	Skontaktować się z serwisem
<b>Po włączeniu urządzenia i pola grzewczego wybrany wskaźnik nadal mruga</b>	Zastosowane naczynie do gotowania nie nadaje się do indukcji lub ma średnicę mniejszą niż 12 cm	Uwzględnić wskazówki z rozdziału „ <b>Naczynia do gotowania</b> “
<b>Podczas utrzymywania ciepła naczynie do gotowania wydaje dźwięki</b>	Jest to wibracja, która powstaje w naczyniach do gotowania poprzez cyrkulację prądu	Przy niektórych rodzajach naczyń do gotowania objaw ten jest normalny i nie stanowi zagrożenia
<b>Przy pierwszym użyciu urządzenie wydaje zapach</b>	Nowe urządzenie	Uruchomić urządzenie na pół godziny z patelnią wypełnioną wodą

## 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.