

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten
www.bartscher.de

Bedienungsanleitung für Induktionsgeräte



105.840, A105.942, A105.943, A105.946, A105.948
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954, A105.956, A105.957,
A105.935, A105.936, A105.937, A105.938, A105.939
A105.950, A105.958, A105.968, 282.410, 282.420

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	<u>Allgemeines</u>	3
1.1	<u>Anwendung</u>	3
2	<u>Produktbeschreibung</u>	3
2.1	<u>Produkte</u>	3
2.2	<u>Technische Daten</u>	4
	2.2.1. <u>Bedienung und Kontrolle</u>	4
	2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>	4
	2.2.3. <u>Funktionsbedingungen</u>	4
3	<u>Installation</u>	
3.1	<u>Elektrische Daten der Geräte</u>	5
	3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (2,5 kW, 3 kW)</u>	5
	3.1.2. <u>Geräte nach Leistung (3,5 kW)</u>	5
	3.1.3. <u>Geräte nach Leistung (5 kW)</u>	5
	3.1.4. <u>Geräte nach Leistung (7 kW, 8 kW)</u>	5
3.2	<u>Installationsvoraussetzungen</u>	6
3.3	<u>Installationsvorschriften</u>	6
3.4	<u>Installationsvorschriften für das Einbaumodell</u>	6-7
4	<u>Inbetriebnahme</u>	7
4.1	<u>Montage</u>	7-8
5	<u>Funktionstest</u>	9
6	<u>Bedienung</u>	10
6.1	<u>Kochprozess</u>	10
7	<u>Sicherheitsvorschriften</u>	11
7.1	<u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	11
7.2	<u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	11
7.3	<u>Sichere Anwendung</u>	12
7.4	<u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	12
7.5	<u>Unsachgemäße Bedienung</u>	13
7.6	<u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	13
7.7	<u>Pfannenerkennung</u>	13
7.8	<u>Überwachung der Heizzone</u>	13
7.9	<u>Geräuschentwicklung</u>	13
8	<u>Außerbetriebnahme</u>	13
9	<u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	14-15
9.1	<u>Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige</u>	16
10	<u>Reinigung</u>	17
11	<u>Unterhalt</u>	18
12	<u>Entsorgung</u>	18
13	<u>Ersatzteilliste</u>	19-21

1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

1.1 Anwendung

Die Induktions-Kochgeräte werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt. Sie können zum Kochen, Warmhalten, Flambieren, Grillen usw. von Speisen verwendet werden. Achtung, auf Induktions-Geräten muss ausschliesslich induktionstaugliches Pfannenmaterial verwendet werden. Für den Einsatz des Pfannenmaterials sollten **keine NO-NAME-Produkte** eingesetzt werden. Der Pfannenboden muss magnetisch sein. Im Zweifelsfalle kann man dies mit Hilfe eines Magneten testen.

2. Produktbeschreibung

2.1 Produkte

BM-Modelle

A105.942, A105.943, A105.954, 282.410, 282.420,

BI-Modelle

A105.946, A105.948, A105.949, A105.952, A105.953, A105.956, A105.957

BW-Modelle

105.840, A105.935, A105.936, A105.937, A105.938

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Leistungselektronik ermöglicht einfachen und sicheren Betrieb
- Max. Betriebssicherheit dank diversen Schutz- und Überwachungsfunktionen
- Kompakte Aussenmasse
- Geringes Gewicht

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe „Betrieb bzw. Topferkennung“ 2V DC/ca. 10mA (LED rot)
Leistungsregler – Potentiometer 0Ohm – 10kOhm

<u>Dimensionen</u>	<u>B x T x H</u>	<u>Ceranfläche</u>
105.840	330 x 380 x 175 mm	Wok Schale Ceran
A105.942,.943,.954	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
A105.946,.948,.949	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
A105.956,.957	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 mm
A105.952,.953	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
A105.935,.936,.937	400 x 455 x 180 mm	Wok Schale Ceran
A105.938	500 x 555 x 235 mm	Wok Schale Ceran
A105.950	400 x 400 mm	350 x 350 mm
A105.958	400 x 700 mm	350 x 650 mm
A105.968	700 x 700 mm	650 x 650 mm
282.410	400 x 700 x 860-900 mm	350 x 605 mm
282.420	800 x 700 x 860-900 mm	650 x 605 mm

2.2.2 Technische Gerätedaten

<u>Geräte</u>	<u>Spannung</u>	<u>Leistung</u>	<u>Gewicht</u>
105.840	1 x 230 V	3.0 kW	8,5 kg
A105.942,.943,.954	1 x 230 V	2.5, 3.0, 3,5 kW	9 kg
A105.949	3 x 400 V	5 kW	13 kg
A105.946,A105.948	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.937	3 x 400 V	5kW	14 kg
A105.935,A105.936	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.938	3 x 400 V	8 kW	19 kg
A105.950	3 x 400 V	5 kW	12 kg
A105.958	3 x 400 V	7, 10 kW	21 kg
A105.968	3 x 400 V	20 kW	40 kg
282.410	3 x 400 V	10 kW	50 kg
282.420	3 x 400 V	20 kW	80 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 43
- min. Pfannen-Durchmesser 12cm

3 Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (2,5 kW, 3 kW)

Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz	50 Hz / 60 Hz	Leer
N	Blau	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> 1 X 400mA T (träge)
PE	Gelb/Grün		

3.1.2. Geräte nach Leistung (3,5 kW)

Induktionskochfeld 1-phasig (Spannung 230 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun oder 1	50 Hz / 60 Hz	2 X 20A FF (superflink)
N	Blau oder 2	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> 2 X 160mA T (träge)
PE	Gelb/Grün		

3.1.3. Geräte nach Leistung (5 kW)

Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 12,5A FF (superflink)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> 2 X 100mA T (träge)
PE	Gelb/Grün		

3.1.4. Geräte nach Leistung (7 kW,8 kW)

Induktionskochfeld 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 16A FF (flink)
N	Blau oder 4	<u>Arbeitsfrequenz</u> 22-35 kHz	<u>Steuersicherung</u> 2 X 100mA T (träge)
PE	Gelb/Grün		

Installations-Umgebung

- max. Umgebungstemperatur

Lagerung >-20°C bis +70°C

in Funktion >+5°C bis +35°C

- max. relative Luftfeuchtigkeit

Lagerung > 10% bis 90%

in Funktion > 30% bis 90%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Induktions-Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

3.3 Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Induktions-Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Verhindern Sie ein Blockieren der Luftzufuhr- und Luftauslasszone durch Gegenstände (Stoff, Wand etc.)
- Vermeiden Sie, dass heisse Umgebungsluft durch das Induktions-Gerät angesogen wird (mehrere Geräte stehen nebeneinander, Geräte stehen hintereinander, in der Nähe von Bratkippern oder Öfen). Ansonsten muss ein Luftkanal verwendet werden.
- Das Induktions-Gerät darf nicht in der Nähe einer oder auf einer heissen Oberfläche gestellt werden.
- Das Gerät hat einen Ansaugfilter. Trotzdem müssen Sie sicherstellen, dass keine fette Umgebungsluft, welche durch andere Anwendungen verursacht wird, in das Induktions-Gerät gesogen werden kann (in der Nähe von Friteusen, Grillplatten oder Bratkippern).
- Die Luftansaug-Temperatur muss unter +35°C liegen.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt wird.

3.4 Installationsvorschriften für das Einbaumodell

- Die Ansaugluft muss kanalisiert werden und über den mitgelieferten Filter direkt den Lüftern zugeführt werden. Der Ansaugquerschnitt sollte grösser als 200 cm² sein.
- Keinen thermischen Kurzschluss bauen. Die Abluft darf auf keinen Fall wieder angesaugt werden, da sonst das Gerät immer heisser wird.
- Der Einbau muss auf Praxistauglichkeit überprüft werden. Dazu muss die maximale Kühlblechtemperatur ermittelt werden. Gemessen wird an der Kühlblechgrundplatte unterhalb der Induktionsspule in der Mitte beim Transistormodul (schwarzer grosser Klotz). Die Temperatur darf im Dauerbetrieb von mindestens 2 Stunden und 20° Umgebungstemperatur 50° C nicht übersteigen.
- Alle BI-Modelle (A105.950,A105.958,A105.968) müssen befestigt werden.

- Potentiometerleitung bei Längen über 90 cm schirmen und Schirm nur am Induktionsmodul an Klemme S anschliessen.
- Das Netzzuleitungskabel muss generell geschirmt sein und beidseitig sauber kontaktiert werden.
- Die Netztrennvorrichtung so vorsehen, dass höchstens 5 x pro Tag ein und ausgeschaltet wird.

Die Induktions-Geräte sind mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Kabel und Stecker ausgestattet.

Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig verdrahtet ist:

Zum elektrischen Anschluß des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung
Falsche Spannung kann das Induktions-Gerät beschädigen.

Achtung
Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

4 [Inbetriebnahme](#)

4.1 [Montage](#)

Die Induktions-Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäss Punkt 3 aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäss Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand , von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden!

Das Induktions-Gerät muss auf einer sauberen, geraden Oberfläche (Tisch, Kombination, etc) an seiner Endbestimmung stehen. Das Gerät steht auf rutschfesten Gummifüßen, welche fix montiert werden. Es muss so platziert werden, dass es nicht über eine Schräglage hinunterfallen oder bewegt werden kann. Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

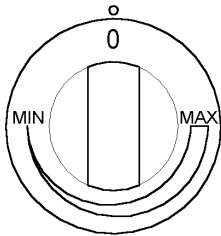
Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Induktions- Gerät an das Stromnetz anschließen.

Leistungs-Drehknopf

Die Zahl, welche zur Markierung zeigt, markiert die aktuelle Position des Leistungs-Drehknopfs.

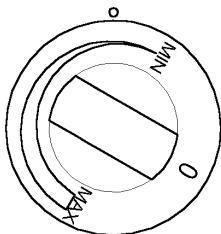
Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (0)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. MIN (Minimum) bis MAX (Maximum)



Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Induktions-Geräte zu bedienen sind.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Überprüfen Sie, ob die Heizzone weder gespalten noch gebrochen ist. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte die Heizzone gespalten oder gebrochen sein, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.



Benützen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne mit einem minimalen Bodendurchmesser von 12 cm. **Zum Funktionstest bei Geräten mit Hauptschalter müssen diese zuerst eingeschaltet werden, dann gehen sie wie beschrieben vor.**

- Plazieren Sie die Pfanne in der Mitte der Heizzone und gießen Sie etwas Wasser hinein.
- **Mit LED** Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Die Betriebsanzeigelampe LED rot blinkt (Kochstufe 10%-30%) oder leuchtet (Kochstufe 30%-100%), das Wasser wird aufgeheizt.
- **Mit Digital Anzeige (1-9)** Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen Min und Max). Anzeige zeigt die gewählte Leistung zwischen (1-9) an.
- **Mit LED** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Betriebsanzeigelampe blinken (Pfannensuche).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die Betriebsanzeigelampe leuchtet wieder und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.
- Die leuchtende Betriebsanzeigelampe zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.
- **Mit Digital Anzeige (1-9)** Entfernen Sie die Pfanne von der Heizzone, so muss die Anzeige (Pfannensuche) dieses Symbol anzeigen [siehe Seite 16](#).
- Setzen Sie die Pfanne zurück auf die Heizzone; die **Digital Anzeige** zeigt wieder die gewählte Leistung und der Heizprozess beginnt von neuem.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die **Anzeige** schaltet aus.
- Die Zahl in der Anzeige zeigt an, dass Energie auf die Pfanne übertragen wird.

Wenn die Betriebsanzeige und oder LED bzw. Digital-Anzeige ausgeschaltet bleibt oder nur ganz kurz blinkt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Induktions-Gerät mit dem Stromnetz verbunden bzw. Hauptschalter ein?
- Ist der Leistungs-Drehknopf auf Position EIN?
- Benützen Sie eine induktionstaugliche Pfanne (mit Magnet testen) mit mindestens 12cm Bodendurchmesser?
- Befindet sich die Pfanne in der Mitte der Heizzone (ausgenommen Geräte mit Sauteusenspule)?

Um zu prüfen ob das Pfannenmaterial geeignet ist, benützen Sie einen Magnet, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, so ist Ihre Pfanne ungeeignet für Induktions-Geräte.

Wählen Sie eine für Induktions-Geräte empfohlene Pfanne.

Sollte das Induktions-Gerät trotz des Tests nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Das Gerät ist sofort Betriebsbereit. Die leuchtende oder blinkende Topferkennungslampe zeigt an, dass Energie in die Pfanne geleitet wird. Die Leistungsstufe wird durch drehen des Leistungs-Drehknopfs gewählt. Die induktive Leistungsübertragung hängt von der Position des Potentiometers ab.

Position MIN > minimale Leistung
Position MAX > maximale Leistung

Aufgrund der folgenden Umstände muss der Koch aufmerksamer vorgehen, als beim Kochen mit herkömmlichen Kochsystemen. Wenn die Kochstufe mittels Leistungs-Drehknopf verändert wird, reagiert das Kochgut sofort. Leere Pfannen oder Töpfe heizen sehr schnell. Pfannen NIE ohne Inhalt auf das Ceranfeld stellen, zuerst Fett oder Flüssigkeit in die Pfanne geben und dann mit dem Kochen beginnen. Stellen sie die Heizleistung mittels Drehknopf genau entsprechend der gewünschten Kochmethode ein. Die Pfanne sollte immer in der Mitte der Heizzone platziert sein (außer Geräte mit Flächenspule), ansonsten wird der Pfannenboden ungleichmäßig aufgeheizt. Beim aufheizen von Öl oder Fett prüfen Sie die Pfanne fortwährend, um ein Überhitzen oder Brennen des Öls oder Fettes zu verhindern.

Komfort

Das Induktions-Gerät überträgt nur dann Energie, wenn sich eine Pfanne auf der Heizzone befindet. Die Position des Leistungs-Drehknopfs hat darauf keinen Einfluss. Wenn Sie die Pfanne von der Heizzone entfernen, wird die Übertragung der Energie in die Pfanne sofort gestoppt. Wenn die Pfanne auf die Heizzone zurück gestellt wird, wird die vorgewählte Leistung wieder in die Pfanne übertragen. Durch Ausschalten mit dem Drehknopf wird der Kochprozess gestoppt. Das Gerät bleibt aber betriebsbereit (standby), erst das herausziehen des Netzsteckers macht das Gerät stromlos.

7 [Sicherheitsvorschriften](#)
7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

**Generelles Gefahrensymbol
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften
Bedeutet Gefahr (Verletzungen)**



Dieses Symbol warnt vor
gefährlicher Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Dieses Symbol warnt vor
nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung.
(Bildzeichen 5140 der IEC 60417-1)



Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.



Beispiel:

7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Induktions-Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen. Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(**Beispiele**):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

7.3 Sichere Anwendung

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Wenn das Ceranglas gerissen oder gebrochen ist, muss das Induktions-Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Induktions-Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Pfanne aufgewärmt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie die Pfanne für eine Weile wegnehmen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt, sobald eine Pfanne zurück auf die Heizzone gestellt wird. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Induktions-Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Leistungsreglers auf „EIN“ starten.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. zwischen Pfanne und Ceranfeld, da es sich entzünden könnte.
- Da metallische Gegenstände sehr schnell aufgeheizt werden, wenn sie mit der in Betrieb gesetzten Heizzone in Berührung kommen, stellen Sie keine anderen Gegenstände als Pfannen (geschlossene Dosen, Aluminiumfolie, Besteck, Schmuck, Uhren etc.) auf das Induktions-Gerät.
- Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, um abzuklären, ob sie sich in der Nähe eines Induktions-Gerätes aufhalten dürfen oder nicht.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere magnetempfindliche Gegenstände auf das Ceranfeld.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Das Induktions-Gerät hat ein internes Luftkühlssystem. Vermeiden Sie, dass die Luftzufuhr- und Luftauslasszone mit Gegenständen (z.B. Stoff) behindert werden. Dies würde ein Überhitzen und daher das Ausschalten des Gerätes verursachen.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Pfannenrand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

7.5 Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Induktions-Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

7.7 Pfannenerkennung

Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als 12cm werden nicht erkannt. Während dem Betrieb leuchtet die Betriebsanzeigelampe. Beim Betrieb ohne Pfanne oder eines ungeeignetem Pfannenmaterials, wird keine Leistung abgegeben, die Betriebsanzeigelampe blinkt nur kurz.

7.8 Überwachung der Heizzone

Die Heizzone wird durch einen unter dem Ceranfeld sich befindenden Temperatursensor überwacht. Überhitzte Pfannen (heisses Öl, leere Pfannen) können erkannt werden. Die Energiezufuhr wird gestoppt. Das Gerät überträgt erst wieder Energie in die Pfanne wenn die Temperatur auf einen normalen Wert gesunken ist (230 °C).

Achtung!

Es wird nur das Kochgerät vor Überhitzung geschützt, nicht die Pfanne. Die überhitzte Pfanne wird erst erkannt, wenn durch die Überhitzung das Ceranfeld die Abschalttemperatur von (260 °C) erreicht hat

7.9 Geräusentwicklung

Die Ventilatoren der Kühlung sind hörbar, schalten aber zwischendurch wieder ab. Bedingt durch die unterschiedlichen Arbeitsfrequenzen können bei nahe zusammenstehenden Geräten oder grossen Spulen bei Mehrzonengeräten Pfeifgeräusche entstehen.

Die Geräusche können verringert werden durch:

Ändern der Leistung, anderes Kochgeschirr, Vergrösserung der Spulenabstände.

8 Außerbetriebnahme

Wenn das Induktions-Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Leistungsdrehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Induktions-Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Induktions-Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

9 Fehlerfindung / Fehlerbehebung



Das Induktions-Gerät darf nur durch zugelassenes und geschultes Servicepersonal geöffnet werden. Beenden Sie jegliche Arbeiten, sollte die Heizzone (Ceranglas) gerissen oder gebrochen sein. Das Induktions-Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
	Leistungs-Drehknopf in AUS-Position	Leistungs-Drehknopf in EIN-Position drehen
	Pfanne zu klein (Durchmesser Pfannenboden unter 12cm)	Geeignete Pfanne einsetzen
	Pfanne ist nicht in der Mitte der Heizzone platziert (Pfanne kann nicht erkannt werden)	Schieben Sie die Pfanne in die Mitte der Heizzone
	Ungeeignete Pfanne	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne *1
	Induktions-Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus
Ungenügende Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)	Verwendete Pfanne ist nicht ideal	Wählen Sie eine für Induktion geeignete Pfanne. Vergleichen Sie die Resultate mit `Ihrer` Pfanne
	Luftkühlssystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr und -ausfuhr nicht behindert sind
	Luftfilter ist verschmutzt.	Filter reinigen oder ersetzen.

	Umgebungstemperatur ist zu hoch (das Kühlsystem kann den Kochherd nicht in den normalen Betriebstemperaturen halten *2)	Stellen Sie sicher, dass keine heisse Luft angesogen wird. Reduzieren Sie die Umgebungstemperatur. Die Temperatur darf 40°C / 110 °F nicht übersteigen.
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Induktions-Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Leistungs-Drehknopf defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet	Luftkühlsystem ist behindert	Stellen Sie sicher, dass die Luftzu- und -ausfuhr nicht behindert sind.
	Lüfter schmutzig	Lüfter reinigen
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab. Lüfter arbeitet <u>nicht</u>	Lüfter oder Lüfter-Überwachung defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab (nach längeren, fortwährenden Betriebszeit)	Spule überhitzt, Heizzone zu heiss.	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
	Leere Pfanne	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
	Überhitztes Öl in der Pfanne	Gerät ausschalten, Pfanne entfernen und warten, bis die Heizzone abgekühlt ist
Kleine metallische Objekte (z.B. Löffel, Messer) werden auf der Heizzone aufgeheizt	Pfannenerkennung falsch eingestellt	Überprüfen Sie den Logikprint (nur Servicepersonal von Lieferant!)

- 1) Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, benützen Sie einen Magnet, welcher leicht am Pfannenboden haften bleiben muss. Wenn nicht, ist Ihre Pfanne ungeeignet für die Induktions-Geräte. Wählen Sie ein für Induktion geeignetes Pfannenmaterial.
- 2) Die Lüftung beginnt zu arbeiten, wenn die Temperatur des Kühlblechs 45°C übersteigt. Bei Kühlblech-Temperaturen über 70°C, reduziert die Überwachung die Leistung automatisch, um den Leistungsteil bei normalen Betriebsbedingungen zu halten. Das Induktions-Gerät läuft mit reduzierter Maximalleistung normal weiter.

9.1 Übersicht Fehlermeldungen auf Anzeige

	Kurzschluss Temperatursensor Platte, Plattentemperatur zu tief (kleiner -15°C)
	Temperatur Platte zu hoch, Unterbruch Temperatursensor auf der Platte
	Keine Pfanne auf der Platte (zu kleine Pfanne auf der Platte)
	Falsche Pfanne auf der Platte, Kurzschluss Induktionsspule (μ h Wert zu Tief)
	Unterbruch Temperatursensor Kühlblech (Lüfter laufen sofort an)
	Kurzschluss Temperatursensor Kühlblech (keine Funktion „beide Fühler oder Kühlblech“) Kühlertemperatur zu tief (kleiner -15°C)
	Unterbruch Potentiometer: Falscher Wert (größer 10,5 kOhm)
	Elektronik OK (Standby) , Potentiometer auf 0 Stellung
	Phase fehlt (bei 230Volt Geräten)
	Phase und Null Vertauscht (400 Volt Geräte),Phase L1 oder L3 fehlt

10 Reinigung

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Rasierklinge Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceran-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceran-Feld mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Induktions-Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden. Mindestens alle 6 Monate muss der Luftfilter auf Verschmutzung kontrolliert werden.



Das Induktions-Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Induktions-Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden.

Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Induktions-Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Induktions-Gerät besteht



aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen.

Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Induktions-Gerätes.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten
www.Bartscher.de

Operation instructions for Induction Units



105.840, A105.942, A105.943, A105.946, A105.948
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954, A105.956, A105.957
A105.935, A105.936, A105.937, A105.938, A105.939
A105.950, A105.958, A105.968, 282.410, 282.420

Contents list		Page
1	<u>General information</u>	3
1.1	<u>Area of application</u>	3
2	<u>Products description</u>	3
2.1	<u>Products</u>	3
2.2	<u>Technical Data</u>	4
	2.2.1. Operation and Control	4
	2.2.2. Technical data	4
	2.2.3. Function conditions	4
3	<u>Installation</u>	
3.1	<u>Electrical data of the Units</u>	5
	3.1.1. Unit Performance (2,5 kW, 3 kW)	5
	3.1.2. Unit Performance (3,5 kW)	5
	3.1.3. Unit Performance (5 kW)	5
	3.1.4. Unit Performance (7 kW, 8 kW)	5
3.2	<u>Installation requirements</u>	6
3.3	<u>Installation instructions</u>	6
3.4	<u>Additional Installation instructions for the built-in Model</u>	6-7
4	<u>Taking the Unit into Service</u>	7
4.1	<u>Unit Assembly</u>	7-8
5	<u>Function test</u>	9
6	<u>Operation</u>	10
6.1	<u>Cooking</u>	10
7	<u>Safety instructions</u>	11
7.1	<u>Description of warning symbols and indicators</u>	11
7.2	<u>Dangers resulting from not observing the safety instructions</u>	11
7.3	<u>safe Application</u>	12
7.4	<u>Operator Safety Instructions</u>	12
7.5	<u>Improper operation</u>	13
7.6	<u>Modification / use of spare parts</u>	13
7.7	<u>Pan detection</u>	13
7.8	<u>Heating zone monitoring</u>	13
7.9	<u>Noises</u>	13
8	<u>When the unit is not in use</u>	13
9	<u>Troubleshooting</u>	14-16
9.1.	<u>Overview error messages on display</u>	16
10	<u>Cleaning</u>	17
11	<u>Maintenance</u>	18
12	<u>Disposal</u>	18
13	<u>Sparepartlist</u>	19-21

1. [General information](#)

These operating instructions contain basic information on what needs to be considered during installation, operation, and maintenance of the equipment. They must be read entirely by the fitter and operators before the equipment is installed and taken into operation. They must always be kept close to the cooking site for reference.

1.1 [Area of application](#)

“Berner” cooking units have been designed for the preparation of meals. They can be used for cooking, keeping food warm, as well as for flambé singing, grilling, etc. Note: Only use pans suitable for induction cooking with these units. You should not use no-name products. The pan bottom must be magnetic. If in doubt, check with the help of a magnet.

2. [Products description](#)

2.1 [Products](#)

BM-Modelle

A105.942, A105.943, A105.954, 282.410, 282.420

BI-Modelle

A105.946, A105.948, A105.949, A105.952, A105.953, A105.956, A105.957

BW-Modelle

105.840, A105.935, A105.936, A105.937, A105.938

- Compact module design
- Easy installation
- service-friendly
- easy operation via power control knob
- compact high-performance electronics for easy and safe operation
- max. operation safety due to various protecting and control functions
- compact outside dimensions
- low weight

2.2 Technical Data

2.2.1 Operation and Control

Operation indicator lamp „**Operation, Pan Detection**“ 2V DC/ approx. 10mA (LED red)

Output regulator – potentiometer 0Ohm – 10kOhm

Digital display „**Performance und Fault display**“ 2,8V DC/ca. 60mA (red)

<u>Dimensions</u>	<u>W x D x H</u>	<u>Ceramic glass surface</u>
105.840	330 x 380 x 175 mm	Wok glass bowl
A105.942,.943,.954	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
A105.946,.948,.949	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
A105.956,.957	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 mm
A105.952,.953	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
A105.935,.936,.937	400 x 455 x 180 mm	Wok glass bowl
A105.938	500 x 555 x 235 mm	Wok glass bowl
A105.950	400 x 400 mm	350 x 350 mm
A105.958	400 x 700 mm	350 x 650 mm
A105.968	700 x 700 mm	650 x 650 mm
282.410	400 x 700 x 860-900 mm	350 x 605 mm
282.420	800 x 700 x 860-900 mm	650 x 605 mm

2.2.2 Technical Data

<u>Unit</u>	<u>Voltage</u>	<u>Performance</u>	<u>Weight</u>
105.840	1 x 230 V	3.0 kW	8,5 kg
A105.942,.943,.954	1 x 230 V	2.5, 3.0, 3,5 kW	9 kg
A105.949	3 x 400 V	5 kW	13 kg
A105.946,A105.948	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.937	3 x 400 V	5kW	14 kg
A105.935,A105.936	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.938	3 x 400 V	8 kW	19 kg
A105.950	3 x 400 V	5 kW	12 kg
A105.958	3 x 400 V	7, 10 kW	21 kg
A105.968	3 x 400 V	20 kW	40 kg
282.410	3 x 400 V	10 kW	50 kg
282.420	3 x 400 V	20 kW	80 kg

2.2.3 Function conditions

- max. tolerance of main voltage +5%/-10%
- frequency 50 / 60 Hz
- IP Code IP 43
- min. Pan-diameter 12cm

3 Installation

3.1 Electrical data of the Units

3.1.1. Unit Performance (2,5 kW, 3 kW)

Inductions unit 1-phase (Voltage 230 Volt +5% / -10%)

<u>Connection</u>	<u>Colour</u>	<u>Frequency</u>	<u>Fuse</u>
Phase	Black	50 Hz / 60 Hz	Empty
N	Blue	<u>Working frequency</u> 22-35 kHz	<u>Control fuse</u> 1 X 400mA T (time lag)
Ground	Yellow/Green		

3.1.2. Unit Performance (3,5 kW)

Inductions unit 1-phase (Voltage 230 Volt +5% / -10%)

<u>Connection</u>	<u>Colour</u>	<u>Frequency</u>	<u>Fuse</u>
Phase	Black, Brown or 1	50 Hz / 60 Hz	2 X 20A FF (super-quick)
N	Blue or 2	<u>Working frequency</u> 22-35 kHz	<u>Control fuse</u> 2 X 160mA T (time lag)
Ground	Yellow/Green		

3.1.3. Unit Performance (5 kW)

Inductions unit 3-phases (Voltage 400 Volt +5% / -10%)

<u>Connection</u>	<u>Colour</u>	<u>Frequency</u>	<u>Fuse</u>
Phase	Black, Brown or 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 12,5A FF (super-quick)
N	Blue or 4	<u>Working frequency</u> 22-35 kHz	<u>Control fuse</u> 2 X 100mA T (time lag)
Ground	Yellow/Green		

3.1.4. Unit Performance (7 kW, 8 kW)

Inductions unit 3-phases (Voltage 400Volt +5% / -10%)

<u>Connection</u>	<u>Colour</u>	<u>Frequency</u>	<u>Fuse</u>
Phase	Black, Brown or 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 16A FF (quick)
N	Blue or 4	<u>Working frequency</u> 22-35 kHz	<u>Control fuse</u> 2 X 100mA T (time lag)
Ground	Yellow/Green		

Installations-environment

- max. ambient temperature

Storage >-20°C till +70°C

in Function >+5°C till +35°C

- max. relative Atmospheric humidity

Storage > 10% till 90%

in Function > 30% till 90%

3.2 [Installation requirements](#)

The Induction-Unit has to be placed on a flat horizontal area. Don't cover the air supply for the air circulation. The place must be allowing a weight up to min. 40 kg. To disconnect the Power, the user needs easy access to the power-connection.

3.3 [Installation instructions](#)

The following Points must always be observed during installation:

Make sure that the main voltage corresponds to the voltage indicated on the nameplate of the equipment.

- All electric installations must fulfill the local building code regulations. All regulations issued by the national electricity authorities must be observed.
- The induction unit is equipped with a main cable and a plug which can be plugged into a socket.
- When using fault-current circuit breakers, they must be designed for a minimum fault current of 30 mA.
- Avoid blocking the air inlet and outlet zones with objects (textiles, walls, etc.).
- Prevent hot ambient air from being drawn into the induction unit (for example, when several units stand next to each other, behind each other, or when the unit is placed close to tilt fryers or ovens). In such cases, use a separate air duct.
- The induction unit must not be placed close to or on top of hot surfaces.
- The unit is equipped with a suction filter. Despite the presence of this filter, you must still make sure that no greasy ambient air resulting from other activities can be drawn into the induction unit (e.g. close to deep fryers, griddles, or tilt fryers).
- The temperature of the drawn-in air must be below +35°C.
- The personnel operating the equipment must make sure that all installation, maintenance, and inspection work is done by specially trained and certified personnel only.

3.4 [Additional Installation instructions for the built-in Model](#)

- The inlet air must be guided through an air duct and passed on directly to the fans via the filters delivered with the equipment. The size of the air inlet should be at least 200 cm².
- The inlet air upstream of the cooler fan must never exceed a maximum temperature +35°C.
- Do not allow a "thermal closed circuit" to occur. Under no circumstances the outlet air must be drawn in again, because this overheats the unit.
- After installation, the equipment's functions must be tested. To do so, determine the maximum cooling plate temperature. The temperature must be measured at the cooling plate base, below the induction coil, which is located at the centre of the equipment, close to the transistor module (large black block). In continuous

operation of at least 2 hours and at an ambient temperature of 20°C, the temperature must not exceed 50°C.

- All BI-Modelle (A105.950,A105.958,A105.968) have to be fastened.
- When using potentiometer lines, longer than 60 cm, the lines must be shielded and connected to terminal S of the induction module.
- The main cable must always be shielded, clean contacts provided at both sides.
- Select and set up the main isolator so, that the equipment is switched on and off no more than 5 times a day.

The Induction-Unit has to be equipped with right Cable and Plug for the Regulations of the Country **WHERE** the Unit will be used.

Make sure that the plug is wired correctly:

**For the electric Connection for the Unit take attention.
The Law Regulations of the Country have to be adhered!**

Warning

**Wrong Voltage can damage the
Induction Unit**

Warning

**The electrical Connection must only be
implemented by specially trained staff**

4 [Taking the Unit into Service](#)

4.1 Unit Assembly

<Warning Electrical connections must be installed by trained staff personnel only.>

Our induction units are equipped with one a main cable which must be connected with a wall socket. If no plug has been installed at the cable, connect the plug as described in chapter 3.

Electric installations must be carried out by registered installation companies only, observing the specific national and local regulations. These companies are responsible for correctly interpreting all regulations and performing the installation in compliance with the safety instructions. Indications on warning signs and nameplates must be strictly observed.

Make sure that the main voltage corresponds to the voltage indicated for the unit (given on the nameplate).

The Induction-unit must always be installed on a clean, plain, and horizontal surface only (table, cupboard, etc.). The equipment stands on non-slip rubber feet which are permanently mounted. It must be placed so that it cannot fall down or be moved due to a slanted position. Make sure that the requirements given in chapter 3.1 “Installation requirements” are fully met.

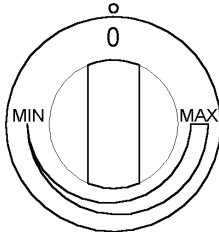
Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Induktions- Gerät an das Stromnetz anschließen.

Power control knob

The knob's position in relation to the marker shows the current mode of operation.

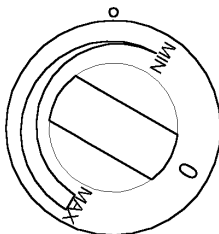
OFF position:

'0' points to the marker (o).



ON position:

Any position between: MIN (minimum) and MAX (maximum) that points towards the marker (o).



Before doing an operational check, the user needs to know how the equipment is operated.

Your induction unit has been placed in a suitable location and is connected to the main supply. Make sure that the equipment stands secure and can't move. The power control knob is in the "0" position.

Remove all objects from the heating zone. Make sure that the heating zone is either cracked or broken. If the heating zone is cracked or broken, stop immediately, turn off the equipment and pull out the main plug.

5 [Function test](#)

Warning

**The heating zone is heated by the hot pan.
Do not touch the heating zone, which can cause injuries**

Use a pan that is suitable for induction and has a minimum bottom diameter of 12 cm.

To test the Function of Units with main switch, it must switch on first. Then follow the description.

- Place a pan in the centre of the heating zone and put in some water.
- **With LED:** Turn the power control knob to the ON position (any position between Min. and Max.). The operation indicator lamp (red LED) either flashes (power level 10%-30%) or lights up continuously (power level 30%-100%). The water is heated.
- **With Digital display:** turn the performance knob on (a position between Minimum and Maximum.). **display** shows chosen performance between (1-9).
- **With LED:** Remove the pan from the heating zone – the operation indicator lamp must start to flash (pan detection).
- Put the pan back on the heating zone – the operation indicator lamp lights up again and the heating process starts again.
- Turn the power control knob to the 0 position – the heating process is stopped and the operation indicator lamp goes off.
- When the operation indicator lamp is on, this means that energy is transferred to the pan.
With Digital display: Remove the pan from the heating zone – the Digital Display shows symbol for (pan detection). [Overview on page 16](#)
- Put the pan back on the heating zone – the **display** shows chosen performance between (1-9) and the heating process starts again.
- Turn the power control knob to the 0 position – the **display goes in stand by**
- When the **display shows a number between (1-9)**, this means that energy is transferred to the Cook ware.

If the operation indicator lamp stays off or flashes only very briefly, check the following:

- Is the induction unit connected with the main supply?
- Is the power control knob in the ON position?
- Are you using a pan that is suitable for induction (test with a magnet) and have a minimum bottom diameter of 12 cm?
- Is the pan in the centre of the heating zone?

To check if the material of your pan is suitable for induction, use a magnet. It must stick slightly to the bottom of the pan. If it doesn't stick there, your pan is not suitable for use with induction units. Choose a pan recommended for use with induction units.

If the induction unit still doesn't work, please refer to the “Troubleshooting” section of this manual.

6 Operating

6.1 Cooking

The unit can be used immediately. When the operation indicator lamp lights continuously or flashes, energy is transferred to the pan. By turning the power control knob, you can choose the desired power level. How much inductive power is transferred to the pan depends on the position of the potentiometer.

Position MIN > minimum performance
Position MAX > maximum performance

There are certain aspects which differ from cooking with traditional cooking systems and which you must pay special attention to:

The food reacts immediately when the cooking level is changed via the power control knob. Empty pans or pots heat up very quickly. NEVER place empty pans on the ceramic hob. Before starting to cook, first put grease or liquid into the pan. Use the power control knob to select the exact power level that matches the desired cooking method.

The pan should always be placed in the centre of the heating zone, or the pan bottom will be heated unevenly. Check the pan continuously when heating oil or grease to prevent it from overheating or burning.

Attention! Place the Cookware only with whole extent on the Cooker. **Ignoring** this note results to damages of the Cookware and the Equipment. **Consequence when ignoring:** Cookware is welded together with each other. The warm Cookware burning the seal material and the material get destroyed. This result humidity and grease can penetrate in the equipment and can result in the defect of the Equipment.

Comfort

The induction equipment only transfers energy as long as a pan is located in the heating zone. This is independent of the position of the power control knob. When you remove a pan from the heating zone, the energy transfer to the pan is stopped immediately. When you put the pan back in the heating zone, the energy level you have selected before, is again transferred to the pan.

When turning the power control knob to the OFF position, the cooking process is stopped. However, the equipment still stays ready for work (standby mode). To disconnect the unit completely, you must pull the main plug **or** turn the Main switch off (if available).

7 [Safety instructions](#)

7.1 Description of warning symbols and indicators

General warning signals

If you don't follow the safety instructions, you will place yourself in danger of injuries.



This Symbol warning from
Dangerous Voltage.
(Picture Sign 5036; IEC 60417-1)



This Symbol warning from
not- ionizing electric magnetic radiation.
(Picture Sign 5140; IEC 60417-1)

Warning
Improper use may result in minor injuries or damages.

Warning symbols that are located directly on the equipment must always be observed. Their readability must be ensured at all times.

Warning
Before you connect or use the Induction Unit,
you have to read the Operation Instructions

Warning: Read the operating instructions before using or servicing the equipment.

7.2 [Dangers resulting from not observing the safety instructions](#)

Not observing the safety instructions, may lead to danger for people, the surroundings, and the induction unit itself. We are not liable for any damages caused by a failure to observe the safety instructions.

Specifically, not observing the safety instructions could result in the following risks (among others):

- Risk of personal injuries as a result of electric factors
- Risk of personal injuries because of overheated pans
- Risk of personal injuries because of overheated ceramic hob surface

7.3 [Safe Application](#)

To ensure safe use, you must observe all of the safety instructions given in this manual, the existing national regulations for accident prevention with electrical systems as well as any company-specific work, operation, and safety instructions.

7.4 [Operator Safety instructions](#)

The surface of the ceramic hob is heated by the heat of the pan. To avoid injuries (burns), do not touch the surface of the ceramic hob.

- **Attention!** Place the Cookware only with whole extent on the Cooker. **Ignoring this note** results to damages of the Cookware and the Equipment. **Consequence when ignoring:** Cookware is welded together with each other. The warm Cookware burning the seal material and the material get destroyed. This result humidity and grease can penetrate in the equipment and can result in the defect of the Equipment.

In order to avoid overheating the pan, never heat an empty pan.

- Turn off the heating zone when you take away the pan for a longer period of time. This way, the heating process doesn't restart automatically as soon as a pan is put on the heating zone again. As a result, the pan will not be heated inadvertently, i.e., if someone wants to use the induction unit, they must first start the heating process by turning the knob to the 'ON' position.
- Do not put paper, carton, textiles, etc. between the pan and the ceramic hob – they could catch fire.
- Because metal objects heat up very quickly when put in contact with the turned on heating zone, never place objects other than pans on the induction unit (closed cans, aluminum foil, cutlery, jewellery, watches, etc.).
- People with a cardiac pacemaker should contact their doctor to find out whether it is safe for them to be near induction systems.
- Do not place credit cards, phone cards, cassettes, or other magnet-sensitive objects on the ceramic hob.
- The induction unit is equipped with an internal air cooling system. Avoid blocking the air inlet and outlet areas with objects (e.g. textiles). This would cause, to overheat and switch off, the unit.
- Prevent liquids from entering the equipment, and try not to let water or food flow over the pan edge. Do not jet-clean the equipment.
- If the ceramic glass is cracked or broken, the induction unit must be turned off and separated completely from the main supply. Do not touch any parts inside the induction unit.

7.5 [Improper operation](#)

The working of the induction equipment can only be guaranteed when it's used correctly. The equipment must always be operated within the limits given in the technical data.

7.6 [Modification / use of spare parts](#)

Contact the manufacturer if you intend to make any modifications to the equipment. For safety reasons, always use original parts and accessories only which have been approved by the manufacturer. If you use anything other than the original components, the manufacturer will not assume any liability for any costs that result.

7.7 [Pan detection](#)

Pans with a diameter smaller than 12 cm are not detected by the system. During operation, the operation indicator lamp is on. When using the equipment without a pan or with a pan made of a material not suitable for induction, no current is induced and the operation indicator lamp flashes only very briefly **or** the Display show the symbol Pan detection

7.8 [Heating zone monitoring](#)

The heating zone is monitored by a temperature sensor, beneath the ceramic glass surface. It can detect overheated pans (hot oil, empty pans); when this occurs, the energy supply is stopped. Only when the temperature has lowered to a normal value (230 °C) the system resume inducing energy to the pan.

Attention!

**Only the cooking unit is protected against overheating – not the pan.
The overheated pan is detected only if the ceramic surface has reached the turn-off temperature of 260 °C as a result of the heat given off by the pan.**

7.9 [Noises](#)

The cooling fans are audible but switch off from time to time. Due to different operating frequencies, whistling noises may occur when several units are used in close proximity to each other or when multi-zone units with large coils are used.

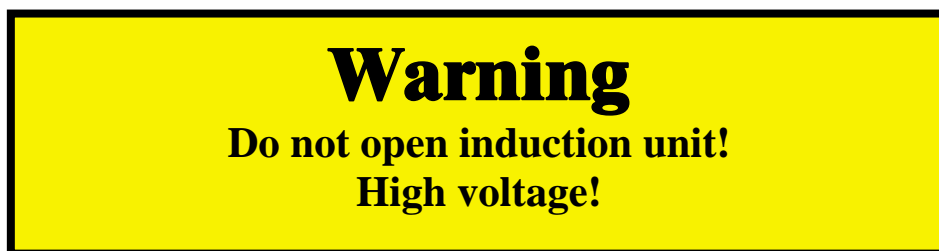
To reduce the noises:

Change the power settings; use different cooking utensils; increase the distance between the coils.

8 [When the unit is not in use](#)

When the induction unit is not in use, make sure that the power control knob is not turned on inadvertently. If you do not use the induction unit for a longer period of time (several days), pull the main plug from the socket **or** turning off the main switch. Make sure that no liquids can get into the induction unit, and do not use excessive amounts of liquid to clean the equipment.

9 Troubleshooting



The induction unit may only be opened by approved, specially trained service Employee.

If the heating zone (ceramic glass surface) is cracked or broken, stop working with the equipment at once. Turn off the induction unit immediately and pull the main plug from the socket. Do not touch any parts inside the unit.

Error	Possible cause	Error: correction by User- or Service staff
Pan does not heat; operation indicator lamp is OFF (dark)	No current supplied	Control, is the unit connected to the power (Power cable connected?), Main switch is in Off Position, check Fuses. partly also in On-Table units like Model
	Power control knob in OFF position	Main switch is in Off Position Turn Power control knob in ON position.
	Pan too small (pan bottom diameter smaller than 12 cm)	Use the right Pan.
	Pan not placed in the centre of the heating zone (pan cannot be detected)	Put the Pan in the middle of the Heating Zone.
	Unsuitable pan	Choose for the Induction suitable Pan *1.
	Induction unit defective	Contact your Dealer for the Repair service. Disconnect the Unit from the Power.
Insufficient heating power; operation indicator lamp is ON	Pan used not ideal	Choose for the Induction suitable Pan. Compare the result with your Pan.
	Air cooling system blocked	Take sure, the Air circulation is working (Not Blocked).
	Air filter clogged	Clean Filter or replace Filter.

	Ambient temperature too high (cooling system cannot keep hob at its normal operating temperature)**)	Take sure; in the Air circulation come no hot Air. Reduce temperature. The Temperature may not higher be than 40°C / 110 °F.
	One phase missing	Check the Fuses.
	Induction unit defective	Contact your Dealer for the Repair service. Disconnect the Unit from the Power.
The system does not react when you turn the power control knob.	Power control knob defective	Contact your Dealer for the Repair service. Disconnect the Unit from the Power.
The heating power switches on and off within a few minutes. The fan is working.	Air cooling system blocked	Take sure, the Air circulation is working (Not Blocked).
	Fan dirty	Clean Fan.
The heating power switches on and off within a few minutes. The fan does <u>not</u> work.	Fan or fan control defective	Contact your Dealer for the Repair service. Disconnect the Unit from the Power.
The heating power switches on and off within a few minutes (after longer, continuous operation).	Coil overheated, heating zone too hot	Turn Unit OFF, put Pan away and wait until the Heating Zone is cooled down.
	Empty pan	Turn Unit OFF, put Pan away and wait until the Heating Zone is cooled down.
	Overheated oil in pan	Turn Unit OFF, put Pan away and wait until the Heating Zone is cooled down.
Small metal objects (e.g. spoons, knives, etc.) are being heated on the heating zone.	Incorrect pan detection setting	Check the Logic print (only for the Service staff „Dealers“!).

*) To check if your pan is suitable for induction, use a magnet. The magnet must stick slightly to the bottom of the pan. If it does not stick there, your pan is not suitable for use with induction units. Choose a pan material that is suitable for induction.

***) The fan starts to work when the cooling plate temperature exceeds 45°C. At cooling plate temperatures over 70°C, the control printed circuit board reduces the power level automatically to keep the power printed circuit board at normal operating conditions. The induction unit will continue to work with reduced maximum performance.

9.1 Overview error messages on Display

	Short-circuit, temperature sensor, disk temperature too low (lower -15 ° C)
	Disk temperature too high, sub-break on temperature sensor on the plate
	No pan on the disk (too small pan on the disk)
	Wrong pan on the disk's, short-circuit induction coil (μ h value to low)
	Sub-break temperature sensor on cooling sheet (Cooler fan starts immediately)
	Short-circuit temperature sensor on cooling sheet (no function "booth sensors or cooling sheet") , cooler temperature too low (lower -15 ° C)
	Sub-break of Potentiometer: Wrong value (bigger 10.5 kOhm)
	Electronics OK (Standby), Potentiometer on position 0 (zero)
	Phase missing (only 230 Volt Units)
	(only 400 Volt Units) L1 or L3 is missing

10 Cleaning

List of cleaning agents for specific types of dirt and stain:

Dirt / stain type	Cleaning agent
Minor stains and dirt	Moist cloth (Scotch cloth) with some industrial kitchen cleaning agent
Greasy Stains (sauces, soups, etc.)	Polychrome Sigolin chrom, Inox crème Vif Super Cleaner Supernettoyant, Sida, Wiener Kalk Pudol System Care
Lime and water stains	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super- Cleaner Supernettoyant
Strongly shimmering, metallic discolorations	Polychrom Sigolin chrom
Mechanical cleaning	Razor blade Non-abrasive sponge

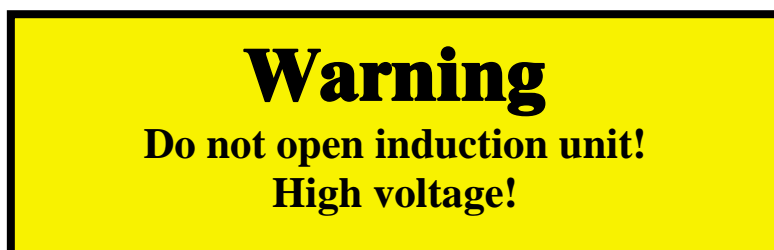
Do not use abrasive cleaning agents, steel wool, or abrasive sponges, since these may damage the ceramic surface.

Residues of cleaning agents must be removed from the ceramic hob with a moist cloth (Scotch cloth), since they can corrode during heating. Correct maintenance of the induction hob includes regular cleaning, careful treatment, and service.

No liquids may enter the unit!

11 Maintenance

The users have to make sure, that all safety-relevant components always are in perfect working condition. The induction unit have to be inspected at least once a year by a specially trained technician from your supplier. The air filter must be checked for clogging at least every 6 months.



The induction unit must only be opened by specially trained service personnel.

12 Disposal

When the induction unit has reached to the end of the service life, it must be disposed of correctly.

Avoid misuse:

The equipment can't be used, by someone who is not qualified to do. Make sure, that an induction unit you want to dispose of, can't taken into operation again. The induction unit consists of common electro-mechanic and electronic parts. No batteries are used. The user is responsible for disposing of the induction unit correctly and safely.

Note for Waste management:

Units that for this point decide can be shipped to us. We take only Post-paid packets



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten
www.Bartscher.de

Manuel d'instruction pour plans de cuisson à poser aux éléments radiants



BMS, BS1C, BS1PQ, BS1P, BS2CQ, BS2PQ, BS2C, BS2PC,
BS4C, BS4PC, *BS1S, BS2SK, BS2SQ, BS2SQP

**=modèle en obsolescence*

Contenu	Page
1 <u>Généralités</u>	3
1.1 <u>Application</u>	3
2 <u>Description du produit</u>	3
2.1 <u>Produits</u>	3
2.2 <u>Données techniques</u>	3
2.2.1. <u>Opération et contrôle</u>	3
2.2.2. <u>Données techniques des plans</u>	4
2.2.3. <u>Conditions de fonctionnement</u>	4
3 <u>Installation</u>	4
3.1 <u>Données électriques des plans</u>	4
3.1.1. <u>Plans avec puissance 2,3 kW, 2,5 kW, 3,4 kW, 3,5 kW</u>	4
3.1.2. <u>Plans avec puissance 4,6 kW, 5 kW, 6 kW, 10 kW</u>	4
3.2 <u>Conditions d'installation préalables</u>	5
3.3 <u>Règles d'installation</u>	5
4 <u>Mise en fonction</u>	5
4.1 <u>Montage</u>	5-6
4.2 <u>Manette</u>	6-7
5 <u>Epreuve de fonctionnement</u>	7
6 <u>Opération</u>	8
6.1 <u>Processus de cuisson</u>	8
7 <u>Normes de sécurité</u>	8
7.1 <u>Description des symboles de danger</u>	8
7.2 <u>Risques par la non observance des normes de sécurité</u>	9
7.3 <u>Utilisation sûre</u>	9
7.4 <u>Normes de sécurité pour l'opérateur</u>	9
7.5 <u>Mauvaise utilisation</u>	9
7.6 <u>Modifications / Usage des pièces détachées</u>	9
8 <u>Déclassement</u>	10
9 <u>Dépannage</u>	10
10 <u>Nettoyage</u>	11
11 <u>Maintenance</u>	12
12 <u>Disposition</u>	12
13 <u>Pièces détachées</u>	13
14 <u>Déclaration de conformité</u>	14
15 <u>Documentation technique</u>	15

1. Généralités

Ce manuel contient des informations et normes de base qui doivent être observées lors de l'installation, l'usage et le maintien de l'appareil. Il doit être lu entièrement avant de l'installation et la mise en fonction par l'opérateur et l'installateur : il doit ainsi être conservé auprès du plan pour des consultations futures.

1.1 Application

Les plans viennent utilisées pour la préparation des aliments. Elles peuvent être utilisées pour cuire, griller, flamber, le maintien au chaud etc. des aliments.

2 Description du produit

2.1 Produits

Modèles

BMS, BS1C, BS1P, BS1PQ, BS2CQ, BS2PQ, BS2C, BS2PC, BS4C, BS4PC, BS1S, BS2SK, BS2SQ, BS2SQP

- Conception modulaire compacte
- Simplicité d'installation
- Facilite de service
- Simple opération par manette
- Dimensions externes très compactes
- Poids faible

2.2 Données techniques

2.2.1 Opération et contrôle

Lampe témoin verte	„Opération“	
Lampe témoin rouge	„Chaleur résidu“	(au dessous du vitre)
Lampe témoin rouge	„Chaleur résidu“	(dans la planche si les éléments radiants sont carrées)

<u>Dimensions</u>	<u>L x P x H</u>	<u>Surface du vitre</u>
BMS	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
BS1C/BS1PQ	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
BS1P	400 x 455 x 180 mm	388 x 388 mm
BS2CQ/BS2PQ	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
BS2C/BS2PC	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 mm
BS4C/BS4PC	700 x 665 x 120 mm	650 x 560 mm
BS1S	330 x 380 x 100 mm	320 x 310 mm
BS2SK	330 x 575 x 100 mm	320 x 510 mm
BS2SQ/BS2SQP	600 x 380 x 100 mm	590 x 310 mm

2.2.2 Données techniques des plans

Modèle	Tension	Puissance	Poids
BMS	1 x 230 V	2,3 kW	6,5 kg
BS1C	1 x 230 V	2,5 kW	7,5 kg
BS1PQ	1 x 230 V	3,0 kW	9 kg
BS1P	3 x 400 V	4,0 kW	11 kg
BS2CQ	3 x 400 V	5,0 kW	16 kg
BS2PQ	3 x 400 V	6,0 kW	16 kg
BS4C	3 x 400 V	10,0 kW	25 kg
BS4PC	3 x 400 V	12,0 kW	27 kg
BS1S	1 x 230 V	2,5 kW	-- kg
BS2SK	1 x 230 V	3,5 kW	-- kg
BS2SQ	1 x 230 V	3,4 kW	-- kg
BS2SQP	3 x 400 V	4,6 kW	-- kg

2.2.3 Conditions de fonctionnement

- Tolérance maximale de la tension du réseau +5%/-10%
- Fréquence 50 / 60 Hz
- Classe de protection IP 43

3 Installation

3.1 Données électriques des plans

3.1.1. Plans avec puissance (2,3 kW - 3,5 kW)

Plans aux éléments radiants monophasé (Tension 230 Volt +5% / -10%)

Connexion	Couleur	Fréquence	Fusible
Phase	Noir	50 Hz / 60 Hz	-
N	Bleu		-
PE	Jaune/Verte		

3.1.2. Plans avec puissance (4,0 kW- 12 kW)

Plans aux éléments radiants triphasé (Tension 400 Volt +5% / -10%)

Connexion	Couleur	Fréquence	Fusible
Phase	Noir, Marron ou 1,2,3 *	50 Hz / 60 Hz	-
N	Bleu ou 4		-
PE	Jaune/Verte		

(* = ou autres couleurs moins que gris, verte ou blanc.)

Environnement d'installation

- Température maximale de l'environnement

Stockage > -20°C bis +70°C en fonction > +5°C jusqu'à +35°C

- Humidité relative maximale

Stockage > 10% bis 90% en fonction > 30% jusqu'à 90%

3.2 Conditions d'installation préalables

Le plan aux éléments radiants doit être posé sur une surface plane. Les ouvertures pour l'alimentation et la sortie de l'air ne doivent être couvertes. La surface de positionnement doit supporter au moins 40 kg.. Le sélecteur du dispositif d'isolement doit être facilement accessible.

3.3 Règles d'installation

Veillez respecter les points suivants:

- Vérifiez et contrôlez que la tension du réseau soit compatible avec celle indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Les installations électriques doivent être conformes aux exigences locales en matière d'installation de construction. Les réglementations nationales des autorités de l'électricité doivent être suivies.
- Le plan aux éléments radiants est équipé d'un cordon d'alimentation qui peut être lié avec un connecteur nécessaire et à la prise de réseau.
- Si des interrupteurs de courant de défaut sont utilisés, ils doivent être conçus pour une valeur d'au moins 30 mA..
- Le plan aux éléments radiants ne doit être posé sur une surface chaude ou bien auprès d'une surface chaude.
- Les opérateurs doivent assurer que toutes les installations, la maintenance et les travaux d'inspections ne viennent effectués que par du personnel autorisé.

Pour le raccordement électrique du plan, les dispositions légales de chaque pays doivent être observées!

Attention!

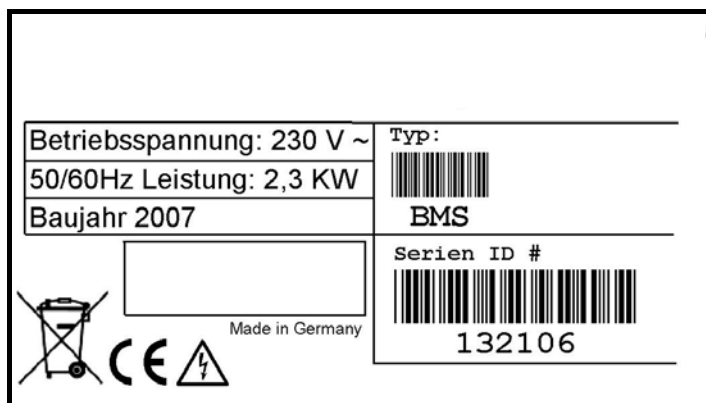
Les raccordements électriques sont à effectuer seulement par du personnel autorisé.

4 Mise en fonction

4.1 Montage

Les plans sont équipés d'un cordon d'alimentation. Ils doivent être connectés à une prise murale. Si aucune fiche n'est installée sur le cordon, exécutez les ports conformément au point 3. Les installations doivent être effectuées par des sociétés d'installation sous licence en conformité avec les réglementations nationales spécifiques et locales. Les entreprises d'installation sont responsables de la conception et de l'installation en conformité avec les règles de sécurité. Les symboles de danger et les plaques d'identification doivent être strictement respectés.

Vérifiez et contrôlez que la tension du réseau soit compatible avec celle indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil.



Lors de l'installation des plans en proximité d'un mur, de cloisons, meubles de cuisine, panneaux décoratifs, etc. , il est recommandé que ceux-ci sont faits de matériel non-combustible, sinon il doivent être recouverts de matériel d'isolation thermique et non-combustible et le règlement de sécurité incendie doit être strictement respecté!

Tournez la manette sur la position OFF (0), avant de brancher le plan au réseau.

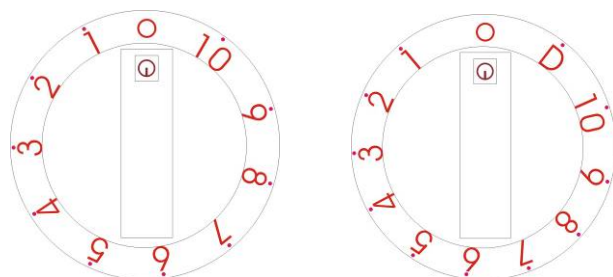
Les conditions selon le point 3.2 «conditions d'installation préalables» doivent être respectées.

4.2 [Manette](#)

Le nombre qui est indiqué par la marque, est la position actuelle de la manette.

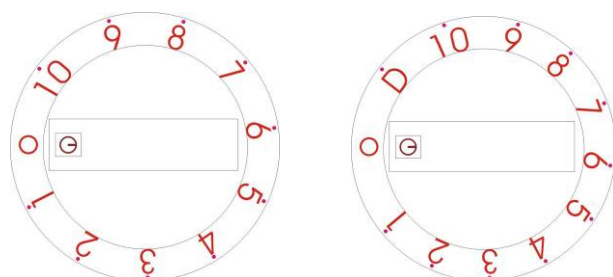
Position OFF:

vers la marque



Position ON:

Chaque position, à partir du « 1 » (minimum) jusqu'à « 10 » (maximum). La lettre « D » indique que l'élément radiant a une deuxième zone extérieure, à allumer à votre choix.



Avant de l'épreuve de fonctionnement, l'opérateur doit savoir comment les plans aux éléments radiants fonctionnent-ils.

Enlevez tous les objets de la zone de chauffage. Vérifiez que la vitre n'est ni craquée, ni brisée. Définir l'opération immédiatement si la zone de chauffage est cassée ou fendue et débranchez le plan du réseau.

5 Epreuve de fonctionnement

Après avoir allumé le plan, choisissez le niveau de puissance à travers la manette et la zone commence à se chauffer. Avec la manette, vous pouvez choisir entre 10 niveaux de puissance. Si le plan a atteint le niveau désiré, le chauffage se fermera.

Attention
**La surface en vitre se chauffe très fort,
pour éviter des blessures, ne jamais toucher
la surface du plan en fonction.**

- Placez une casserole au centre de la zone de chauffage et versez un peu d'eau dedans.
- Allumez le plan en tournant la manette sur une position entre « 1 » et « 10 ». La lampe témoin verte « opération » s'allume et le plan commence à chauffer l'eau dans la casserole.
- Pour activer la résistance du circuit externe de l'élément radiant à double circuits (manette ayant la position « D »), tourner soigneusement la manette au-delà de la position 10 et vous sentirez cliquer un ressort. Maintenant, vous pouvez régler la puissance des deux circuits ensemble. Si vous tournez sur la position « 0 » OFF, au prochain allumage du plan, s'activera de nouveau que la zone intérieure.
- Tournez la manette sur la position „0“ OFF. Le processus de chauffage s'arrête et la lampe témoin s'éteint. La lampe témoin de chaleur résidu s'allume seulement si la zone de chauffage s'est chauffée au dessus d'un certain niveau.
- L'éclairage de la lampe témoin de chaleur résidu indique (*si le plan est branché au réseau*) que **la surface di vitre est encore chaude, même si la manette est en position « 0 » OFF. La lampe témoin s'éteint seulement si la chaleur est descendue jusqu'à un niveau acceptable. Attention; ce n'est le cas que si le plan n'est débranché ou par déclenchement d'un disjoncteur de fuite ou le disjoncteur est éteint.**

6 Opération

6.1 Processus de cuisson

Le plan est prêt pour être mis en fonction. La lampe témoin verte éclairé indique que la zone se chauffe. Si la lampe témoin rouge s'est éclairée, la chaleur sur la surface de la vitre n'est pas assez basse pour éviter les risques des blessures (donc ne pas toucher).

lampe verte	Plan en fonction
lampe rouge	vitre chaud (chaleur résidu)

Position MIN	> puissance minimale
Position MAX	> puissance maximale

7 Normes de sécurité

7.1 Description des symboles de danger

Symbole général de danger

L'inobservance des normes de sécurité signifie danger et possibilité de blessures.



Ce symbole vous indique qu'il y a des tensions dangereuses.
(symbole 5036 IEC 60417-1)

Attention

En cas de mauvaise utilisation du plan, des blessures mineures ou des dommages matériels pourraient arriver

Respectez les symboles de danger appliqués au plan et vérifiez que les mêmes soient toujours lisibles.

Attention

Avant la première utilisation du plan ou bien avant de faire de la maintenance, il faut lire ce manuel d'instructions complètement.

7.2 Risques par la non observance des normes de sécurité

L'inobservance des normes de sécurité peut entraîner un danger pour les personnes, l'environnement et pour le plan lui-même. Si les normes ne sont pas respectées, vous n'avez plus aucun droit a dégâts.

En détail, le défaut de suivre les normes peut entrainer les suivantes risques:

(Exemple):

- Danger pour personnes en raison de phénomènes de nature électrique
- Danger pour personnes en raison de poêles surchauffées
- Danger pour personnes en raison de surface de chauffage surchauffée

7.3 Utilisation sûre

Les règles de sécurité de ce manuel, le règlement existant national de l'électricité pour éviter les accidents et les règles internes de l'entreprise en matière de travail, application et utilisation en sécurité du plan, doivent être respectées.

7.4 Normes de sécurité pour l'opérateur

- Si le vitre est fendue ou cassé, il faut éteindre le plan et le couper du réseau. Ne jamais toucher aucune partie ou pièce a l'intérieur du plan aux éléments radiants.
- La vitre se réchauffe quand le plan est en fonction. Pour éviter des blessures ou brulures, ne jamais toucher la surface de la vitre avec aucune partie du corps.
- Tenez sous contrôle le plan en fonction, pour éviter des dommages de surchauffe aux poêles ; ne jamais chauffer les poêles sans aliments.
- Eteignez le plan en tournant la manette sur « o » OFF, si vous enlevez la poêle pour plus d'un moment. Comme ça vous économisez surtout de l'énergie électrique, vous évitez le risque des brulures et chaque personne qui veut commencer le processus de cuisson, doit tourner la manette.
- Ne pas utiliser la surface de chauffage comme plateau de travail!
- Ne jamais mettre du papier, carton, tissu ou quelque soit autre chose entre la poêle et la surface, car il pourrait s'incendier.
- Les objets se réchauffent très rapidement sur la surface de chauffage, donc ne jamais mettre d'autres objets que des poêles ou casseroles (comme boites de conserves fermées, montres, feuilles d'aluminium, bijoux, papier, etc.).
- Evitez l'entrée de liquides dans le plan et le débordement de l'eau ou des aliments au-delà de la poêle ou casserole. Ne jamais nettoyer le plan avec un jet d'eau.

7.5 Mauvaise utilisation

La fonctionnalité n'est garantie que s'il est utilisé correctement. Les limites selon les spécifications techniques ne peuvent être dépassées en aucune circonstance.

7.6 Modifications / Usage des pièces détachées

Contactez le fabricant si vous avez l'intention de modifier l'appareil. Pour assurer la sécurité utilisez seulement des pièces détachées originales et accessoires d'aide qui sont approuvés par le fabricant. Si vous utilisez des composants non originaires, vous n'aurez plus aucun droit de garantie, ni pour des dégâts.

8 Déclassement

Si le plan n'est pas utilisé, assurez-vous que la manette ne vient pas tournée par accident et sans surveillance. Si le plan ne vient pas utilisé pendant des longues périodes (à partir de plusieurs jours), débranchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que les liquides ne peuvent pas entrer dans le plan et souvenez-vous de ne jamais nettoyer le plan avec un jet d'eau.

9 Dépannage



Pour toutes les pannes qui ne sont pas dus aux agents extérieurs ou bien à la saleté, seulement du personnel du service autorisé et formé peut ouvrir le plan. Dans ce cas, le plan doit être débranché immédiatement et la prise sortie. L'enquête des causes de la panne et le dépannage doit être effectué par des experts seulement.

Panne	Cause possible	Mesures de dépannage par le personnel de service
Pas de chauffage- Lampe témoin éteint	Pas d'alimentation	Vérifiez si le plan est branché au réseau
	Manette en position « o » OFF	Tourner la manette en position „1“-„10“
Chauffage insuffisante – Pas de chauffage		Elément radiant défectueux
	Une phase est absente	Verifiez les fusibles
	Elément radiant défectueux	Débranchez le plan et contactez votre revendeur pour la réparation.
Pas de réaction en tournant la manette.	Manette défectueux	Débranchez le plan et contactez votre revendeur pour la réparation
Puissance de chauffage qui s'éteint après quelque minute	Manette défectueux	Débranchez le plan et contactez votre revendeur pour la réparation

Dans le cas d'un échange de composants vérifiez d'utiliser toujours des composants originaux en fonction de la liste des pièces détachées en cours de validité. En outre il faut utiliser les pièces de connexion existants ou bien nouveaux ; cela vaut aussi pour les pièces du boîtier, comme la planche de dessous, par exemple quand on change le cordon d'alimentation.

10 Nettoyage

Liste des nettoyeurs pour certains types de pollution :

Type de pollution	Nettoyants
Pollution légère	Chiffon humide (kleenex) avec nettoyeur industriel pour cuisines ou bien eau chaud et savon
Taches graisseuses (sauces, soupes,...)	Polychrome Sigolin chrome, Inox crème Vif Super-Nettoyant
Taches de chaux et d'eau	Polychrome Sigolin chrome, Inox crème Vif Super-Nettoyant
Décolorations métalliques, chatoyantes	Polychrome Sigolin chrome
Nettoyage mécanique	Lame de rasoir Éponge qui ne gratte pas

Ne pas utiliser nettoyeur grattant, laine d'acier ou éponges abrasives, car ils peuvent endommager la surface de la vitre.

Les résidus du nettoyage doivent être éliminés de la surface de vitre par un chiffon humide (kleenex), car ils peuvent se corroder pendant le chauffage. Un maintien professionnel du plan aux éléments radiants nécessite d'un nettoyage régulier, un traitement attentif et du service.

Évitez l'entrée de liquides dans le plan aux éléments radiants!

11 Maintenance

L'utilisateur doit s'assurer que les composants qui sont relevant pour la sécurité sont bien fonctionnels à tout moment. Faites examiner le plan aux éléments radiants par un technicien autorisé de votre revendeur au moins une fois par an.

Attention
Ne jamais ouvrir le plan !
Haute tension, danger !

Le plan aux éléments radiants ne doit être ouvert que par personnel de service autorisé et formé.

12 Disposition

En cas de résiliation de la vie du plan aux éléments radiants, le même doit être éliminé dans la juste manière et selon les règlements locales.

Evitez les abus:

Le plan ne doit être utilisé par personnel non qualifié. Evitez que le plan prévu pour l'élimination vienne mise en fonction de nouveau. Le plan se compose de composants électriques, électromécaniques et électroniques communes. L'utilisateur est le seul responsable de l'élimination professionnelle en toute sécurité du plan. Le plan n'utilise pas de piles.

Note pour la disposition

Les plans destinés à cet effet, peuvent être envoyés a nous pour l'élimination. Il ne sera qu'accepté les paquets affranchis suffisamment.



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten
www.Bartscher.de

Gebruiksaanwijzing inductieapparaten



105.840, A105.942, A105.943, A105.946, A105.948
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954, A105.956, A105.957,
A105.935, A105.936, A105.937, A105.938, A105.939
A105.950, A105.958, A105.968, 282.410, 282.420

Inhoudsopgave		Pagina
1	<u>Algemeen</u>	3
1.1	<u>Toepassing</u>	3
2	<u>Beschrijving van het product</u>	3
2.1	<u>Producten</u>	3
2.2	<u>Technische gegevens</u>	4
	2.2.1. <u>Bediening en controle</u>	4
	2.2.2. <u>Technische gegevens van het apparaat</u>	4
	2.2.3. <u>Werkingsvoorwaarden</u>	4
3	<u>Installatie</u>	
3.1	Elektrische gegevens van het apparaat	5
	3.1.1. <u>Apparaten naar vermogen (2,5 kW, 3 kW)</u>	5
	3.1.2. <u>Apparaten naar vermogen (3,5 kW)</u>	5
	3.1.3. <u>Apparaten naar vermogen (5 kW)</u>	5
	3.1.4. <u>Apparaten naar vermogen (7 kW, 8 kW)</u>	5
3.2	<u>Installatieplaats</u>	6
3.3	<u>Installatievoorschriften</u>	6
3.4	<u>Installatievoorschriften voor het inbouwmodel</u>	6-7
4	<u>Inbedrijfname</u>	7
4.1	<u>Montage</u>	7-8
5	<u>Test van de werking</u>	9
6	<u>Bediening</u>	10
6.1	<u>Kookproces</u>	10
7	<u>Veiligheidsvoorschriften</u>	11
7.1	<u>Beschrijving van de waarschuwingssymbolen</u>	11
7.2	<u>Gevaren als gevolg van het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften</u>	11
7.3	<u>Veilig gebruik</u>	12
7.4	<u>Veiligheidsvoorschriften voor het bedienende personeel</u>	12
7.5	<u>Onoordeelkundig gebruik</u>	13
7.6	<u>Aanpassingen / reserveonderdelen</u>	13
7.7	<u>Panherkenning</u>	13
7.8	<u>Bewaking van de kookzone</u>	13
7.9	<u>Geluidsemisatie</u>	13
8	<u>Uitgebruikname</u>	13
9	<u>Opsporen / opheffen van storingen</u>	14-16
9.1	<u>Overzicht van foutmeldingen op de display</u>	16
10	<u>Reiniging</u>	17
11	<u>Onderhoud</u>	18
12	<u>Verwijdering</u>	18
13	<u>Lijst van reserveonderdelen</u>	19- 21

1. Algemeen

Deze gebruiksaanwijzing bevat de basisinformatie waarmee rekening moet houden bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Voordat begonnen wordt met de installatie en het gebruik dienen zowel de monteur als het bedienende personeel de volledige gebruiksaanwijzing door te lezen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de buurt van het apparaat, zodat u er altijd gebruik van kunt maken.

1.1 Toepassing

De inductiekooktoestellen zijn bedoeld voor het bereiden van maaltijden. U kunt ze gebruiken voor het koken, warmhouden, flamberen, grillen etc. van gerechten. Let op: bij het gebruik van inductieapparaten moet u speciale pannen toepassen. Maak **geen** gebruik van zogenaamde **NO-NAME**-producten. De bodem van de pan moet magnetisch zijn. Dit kunt u indien nodig testen met een magneet.

2. Beschrijving van het product

2.1 Producten

BM-modellen

A105.942, A105.943, A105.954, 282.410, 282.420,

BI-modellen

A105.946, A105.948, A105.949, A105.952, A105.953, A105.956, A105.957

BW-modellen

105.840, A105.935, A105.936, A105.937, A105.938

- Compacte modulaire constructie
- Eenvoudige montage
- Onderhoudsvriendelijk
- Eenvoudige bediening met draaiknop
- Compacte vermogenselektronica voor makkelijke en veilige werking
- Maximale bedrijfszekerheid dankzij beschermings- en controlefuncties
- Kleine buitenafmetingen
- Gering gewicht

2.2 Technische gegevens

2.2.1. Bediening en controle

Lampje "werking of panherkenning" 2V DC/ca. 10mA (rode led)
Vermogensregelaar - potentiometer 0 Ohm - 10 kOhm

<u>Afmetingen</u>	<u>B x D x H</u>	<u>Keramisch vlak</u>
105.840	330 x 380 x 175 mm	Keramische wokkom
A105.942,.943,.954	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
A105.946,.948,.949	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
A105.956,.957	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 mm
A105.952,.953	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
A105.935,.936,.937	400 x 455 x 180 mm	Keramische wokkom
A105.938	500 x 555 x 235 mm	Keramische wokkom
A105.950	400 x 400 mm	350 x 350 mm
A105.958	400 x 700 mm	350 x 350 mm
A105.968	700 x 700 mm	650 x 650 mm
282.410	400 x 700 x 860-900 mm	350 x 605 mm
282.420	800 x 700 x 860-900 mm	650 x 605 mm

2.2.2. Technische gegevens van het apparaat

<u>Apparaat</u>	<u>Spanning</u>	<u>Vermogen</u>	<u>Gewicht</u>
105.840	1 x 230 V	3.0 kW	8,5 kg
A105.942,.943,.954	1 x 230 V	2.5, 3.0, 3,5 kW	9 kg
A105.949	3 x 400 V	5 kW	13 kg
A105.946,A105.948	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.937	3 x 400 V	5kW	14 kg
A105.935,A105.936	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.938	3 x 400 V	8 kW	19 kg
A105.950	3 x 400 V	5 kW	12 kg
A105.958	3 x 400 V	7, 10 kW	21 kg
A105.968	3 x 400 V	20 kW	40 kg
282.410	3 x 400 V	10 kW	50 kg
282.420	3 x 400 V	20 kW	80 kg

2.2.3. Werkingsvoorwaarden

- max. afwijking netspanning van de nominale spanning +5%/-10%
- frequentie 50/60 Hz
- beschermklasse IP 43
- min. panddoorsnede 12 cm

3 Installatie

3.1 Elektrische gegevens van het apparaat

3.1.1. Apparaten naar vermogen (2,5 kW, 3 kW)

1-fazige inductiekookzone (spanning 230 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart	50 Hz / 60 Hz	geen
N	blauw	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	<u>stuurzekering</u> 1 X 400mA T (traag)
PE	geel/groen		

3.1.2. Apparaten naar vermogen (3,5 kW)

1-fazige inductiekookzone (spanning 230 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart, bruin of 1	50 Hz / 60 Hz	2 X 20A FF (supersnel)
N	blauw of 2	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	<u>stuurzekering</u> 2 X 160mA T (traag)
PE	geel/groen		

3.1.3. Apparaten naar vermogen (5 kW)

3-fazige inductiekookzone (spanning 400 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart, bruin of 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 12,5A FF (supersnel)
N	blauw of 4	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	2 X 100mA T (traag)
PE	geel/groen		

3.1.4. Apparaten naar vermogen (7 kW, 8 kW)

3-fazige inductiekookzone (spanning 400 V +5% / -10%)

<u>Aansluiting</u>	<u>Kleur</u>	<u>Frequentie</u>	<u>Zekering</u>
Fase	zwart, bruin of 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 X 16A FF (supersnel)
N	blauw of 4	<u>werkfrequentie</u> 22-35 kHz	2 X 100mA T (traag)
PE	geel/groen		

Omgeving

- max. omgevingstemperatuur

opslag >-20°C do +70°C

gebruik >-5°C do +35°C

- max. relatieve luchtvochtigheid

opslag >10% do 90%

gebruik >30% do 90%

3.2 [Installatieplaats](#)

Plaats het inductieapparaat op een horizontaal vlak. De openingen voor de luchttoevoer en -afvoer niet bedekken. De ondergrond moet een draagvermogen hebben van minimaal 40 kg. De lichtnetschakelaar moet makkelijk bereikbaar zijn.

3.3 [Installatievoorschriften](#)

Houdt u aan de volgende voorschriften:

- Controleer en verzeker u ervan dat de spanning in de elektrische installatie een waarde heeft die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften voor installaties in gebouwen. Houdt u aan de VDE-bepalingen.
- Het inductieapparaat is voorzien van een netwerkkabel die met de benodigde stekker in het stopcontact gestoken kan worden.
- + Als een aardlekschakelaar is geïnstalleerd, moet deze geschikt zijn voor een stroom van min. 30 mA.
- Zorg ervoor dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd worden door andere voorwerpen (stof, wanden etc.).
- Zorg ervoor dat het inductieapparaat geen hete lucht uit de omgeving kan aanzuigen (meerdere apparaten dicht bij elkaar, in de buurt van kantelbare braadpannen of ovens). Anders moet een luchtkanaal toegepast worden.
- Plaats het inductieapparaat niet in de buurt van of op een hete oppervlakte.
- Het apparaat is uitgerust met een aanzuigfilter. Zorg er ondanks dat voor dat vette omgevingslucht die door andere apparaten veroorzaakt is, niet door het inductieapparaat aangezogen wordt (in de buurt van frituurpannen, grillplaten of kantelbare braadpannen).
- De temperatuur van de aangezogen lucht moet lager zijn dan +35 °C.
- Het bedienend personeel moet ervoor zorgen dat alle installatie-, onderhouds- en inspectiewerkzaamheden worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

3.4 [Installatievoorschriften voor het inbouwmodel](#)

- De aangezogen lucht moet via een kanaal direct via het meegeleverde filter naar de ventilatoren worden aangevoerd. De doorsnede van het aanvoerkanaal moet groter zijn dan 200 cm².
- Voorkom thermische kortsluiting. De uitgestoten lucht mag niet opnieuw aangezogen worden, omdat dit leidt tot temperatuurverhoging van het apparaat.
- Test de inbouw met het oog op de praktische deugdelijkheid. Stel hiervoor de maximale temperatuur van de koelplaat vast. U meet deze waarde op de bodemplaat van de koelplaat onder de inductiespoel, in het midden bij de transistormodule (groot, zwart blok). De temperatuur mag bij een werkingsduur van 2 uur bij een omgevingstemperatuur van 20 °C niet hoger worden dan 50 °C.
- Alle BI- modellen (A105.950, A105.958, A105.968) moeten vastgezet worden.
- De leiding van de potentiometer bij afstanden van meer dan 90 cm afschermen en de afscherming verbinden met klem S van de inductiemodule.
- Scherm de voedingskabel in ieder geval af en zorg voor onberispelijke contacten aan beide uiteinden.

- De lastschakelaar moet zo gepland worden dat hij hoogstens 5 keer per dag wordt in- en uitgeschakeld.

Inductieapparaten zijn voorzien van een kabel en een stekker die voldoen aan de nationale voorschriften.

Zorg ervoor dat de stekker op de juiste manier aan de kabel is verbonden.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de geldende voorschriften in het gegeven land!

Attentie

Onjuiste spanning kan beschadiging van het inductieapparaat veroorzaken.

Attentie

Elektrische aansluitingen moet worden uitgevoerd door een erkend installateur.

4 [Inbedrijfname](#)

4.1 [Montage](#)

Inductieapparaten zijn uitgerust met een voedingskabel. Deze moet verbonden worden met een wandstopcontact. Indien het apparaat geen stekker heeft, moet u het aansluiten in overeenstemming met punt 3. Elektrische installaties moeten worden uitgevoerd door bevoegde bedrijven, rekening houdend met de geldende nationale en lokale voorschriften. De bedrijven die de installatie uitvoeren zijn aansprakelijk voor de juiste aanleg en overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften. U dient zich strikt te houden aan de aanwijzingen op de waarschuwings- en typeplaatjes.

-Controleer en verzeker u ervan dat de spanning in de elektrische installatie een waarde heeft die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

Indien het apparaat direct bij een wand, scheidingswand, keukenkastjes, sierbekleding etc. wordt geplaatst, bevelen wij aan dat deze elementen niet worden uitgevoerd van brandbare materialen. Anders moet thermische isolatie worden toegepast van onbrandbaar materiaal, onder strikte inachtneming van de brandpreventievoorschriften.

Het inductieapparaat moet op een schone, horizontale ondergrond worden geplaatst (tafel, combinatie etc.). Het apparaat staat op slipvaste gummi voetjes die vast gemonteerd zijn. Het apparaat moet zo geplaatst worden dat het niet over een schuine rand van vallen of schuiven. Houdt u aan de aanbevelingen uit punt 3.2 "Installatieplaats".

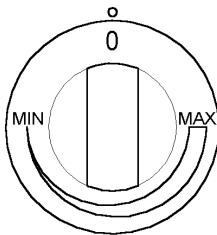
Zet de vermogensdraaiknop op de positie 0, voordat u het inductieapparaat aansluit op het lichtnet.

Vermogensdraaiknop

De waarde van het ingestelde vermogen wordt aangeduid door het markeringspunt dat zich boven de draaiknop bevindt.

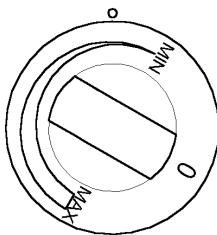
Positie UIT:

'0' staat bij het markeringsteken (o)



Positie AAN:

Elke positie die zich bij het markeringsteken (o) bevindt. MIN (minimum) tot MAX (maximum)



Het apparaat staat aan. Voordat de test van de werking wordt uitgevoerd moet de gebruiker weten hoe inductieapparaten bediend worden.

Verwijder alle voorwerpen van de kookzone. Controleer of de kookzone niet gebarsten is en of er geen spleten in zitten. Als u spleten en barsten ontdekt, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Attentie

Verhitte pannen geven hun warmte af aan de kookplaat. Raak de kookzone niet aan om verwondingen te voorkomen.

Gebruik voor de test een pan die geschikt is voor inductiekoken, met een bodendoorsnede van minimaal 12 cm. **Als u een apparaat gebruikt dat is voorzien van een hoofdschakelaar, dan moet u deze eerst inschakelen. Vervolgens handelt u als volgt:**

- Plaats de pan in het midden van de kookzone en giet er een beetje water in
- **Met led** Draai de vermogensdraaiknop in de positie AAN (tussen Min en Max). Het controlelampje begint te knipperen (trap 10 %-30 %) of brandt onafgebroken (trap 30 % - 100 %) en het water wordt verwarmd.
- **Met digitaal display (1-9)** Draai de vermogensdraaiknop in de positie AAN (tussen Min en Max). Het display toont de gekozen vermogenstrap (1-9).
- **Met led** Haal de pan van de kookzone, het controlelampje moet knipperen (zoeken van de pan).
- Zet de pan opnieuw op de kookzone; het controlelampje begint ononderbroken te branden en het verwarmingsproces begint opnieuw.
- Zet de vermogensdraaiknop in de positie 0. Het verwarmingsproces stopt en het controlelampje dooft.
- Het branden van het controlelampje signaleert de overdracht van energie op de pan.
- **Met digitaal display (1-0)** Haal de pan van de kookzone; op de display moet het symbool (zoeken van de pan) verschijnen, [zie pagina 16](#).
- Zet de pan opnieuw op de kookzone; de display toont opnieuw de vermogenstrap en het verwarmingsproces begint opnieuw.
- Zet de vermogensdraaiknop in de positie 0. Het verwarmingsproces stopt en de display gaat uit.
- Het verschijnen van een getal de digitale display signaleert de overdracht van energie op de pan.

Indien de werkingsaanduiding en/of het ledlampje resp. de digitale display uitgeschakeld blijven of kort knipperen, controleer dan of:

- het inductieapparaat is aangesloten op het lichtnet en de hoofdschakelaar is ingeschakeld;
- de vermogensdraaiknop zich in de positie AAN bevindt;
- de gebruikte pan geschikt is voor inductieapparaten (controleer met een magneet) en of de bodem een doorsnede heeft van minimaal 12 cm;
- de pan zich in het midden van de kookzone bevindt (met uitzondering van apparaten die zijn uitgerust met een sauteuse spoel).

Om te controleren of het materiaal van de pan geschikt is voor inductieapparaten gebruikt u een magneet, deze moet makkelijk aan de bodem van de pan blijven hangen. Als dit niet het geval is, is de pan niet geschikt voor inductieapparaten. Gebruik altijd pannen die worden aanbevolen voor inductieapparaten. Als het apparaat ondanks de test niet werkt, zie dan het punt "Opsporen / opheffen van storingen"

6 Bediening

6.1 Kookproces

Het apparaat is meteen bedrijfsklaar. Het oplichtende of knipperende lampje voor panherkenning geeft aan dat de energie wordt overgedragen op de pan. U kiest de vermogenstrap door te draaien aan de vermogensdraaiknop. De inductieve overdracht van het vermogen is afhankelijk van de positie van de potentiometer.

Positie MIN > minimaal vermogen
Positie MAX > maximaal vermogen

Vanwege de onderstaande principes moet de kok voorzichtiger optreden dan in het geval van traditionele kooktoestellen. Na verandering van de vermogenstrap met behulp van de knop reageert het gekookte gerecht direct. Lege koekenpannen of pannen worden bijzonder snel heet. Zet NOOIT een lege pan op de keramische plaat, doe er eerst vet of een vloeistof in en begin dan pas met koken. Stel het verhittingsniveau in met behulp van de draaiknop op een niveau dat past bij de gekozen bereidingsmethode. De pan moet zich altijd in het midden van de kookzone bevinden (uitgezonderd apparaten met een vlakke spoel), omdat anders de bodem van de pan ongelijkmatig verhit wordt. Houdt de pan steeds goed in de gaten tijdens de verhitting van olie of vet, om te voorkomen dat die producten verbranden.

Comfort

Het inductieapparaat draagt alleen energie over als de pan zich op kookzone bevindt. De positie van de vermogensdraaiknop heeft hier geen invloed op. Zodra de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt de overdracht van energie. Als u de pan opnieuw op de kookzone plaatst, begint de overdracht van het ingestelde vermogen op de pan opnieuw. Het kookproces stopt door de zone uit te schakelen met behulp van de draaiknop. Het apparaat blijft echter bedrijfsklaar (stand-by). Pas als u de stekker uit het stopcontact trekt is het volledig uitgeschakeld.

7 [Veiligheidsvoorschriften](#)
7.1 [Beschrijving van de waarschuwingssymbolen](#)

**Algemeen waarschuwingssymbool
Het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften
betekent gevaar (verwondingen)**



Dit symbool waarschuwt voor
gevaarlijke spanning.
(pictogram 5036 IEC 60417-1)



Dit symbool waarschuwt tegen niet-ioniserende
elektromagnetische straling.
(pictogram 5140 IEC 60417-1)

Attentie
Bij onoordeelkundig gebruik kan lichamelijk letsel of
materiële schade ontstaan

De waarschuwingen die zijn aangeduid met de pictogrammen op het
apparaat moeten onvoorwaardelijk opgevolgd worden en de
pictogrammen moeten altijd leesbaar blijven.

Voorbeeld:

Attentie
Lees voor het gebruik of onderhoudswerkzaamheden
de gebruiksaanwijzing aandachtig door

7.2 [Gevaren als gevolg van het niet in acht nemen van de
veiligheidsvoorschriften](#)

Het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften kan gevaar opleveren voor de
mens, de omgeving en het inductieapparaat zelf. Als u zich niet houdt aan de
veiligheidsvoorschriften vervalt het recht op schadevergoeding.

In het bijzonder kan het niet in acht nemen van de veiligheidsvoorschriften leiden tot

(Voorbeelden):

- gevaar voor personen door elektriciteit
- gevaar voor personen door hete pannen
- gevaar voor personen door hete kookzones (keramische vlakken)

7.3 Veilig gebruik

De veiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing, de geldende nationale elektriciteits- en ongevallenpreventievoorschriften en tevens alle interne bedrijfsvoorschriften op het gebied van veiligheid en arbeidshygiëne moeten opgevolgd worden.

7.4 Veiligheidsvoorschriften voor het bedienende personeel

- Als u spleten en barsten ontdekt in de keramische plaat, moet u het inductieapparaat onmiddellijk uitschakelen en loskoppelen van het lichtnet. Raak geen onderdelen in het binnenste van het apparaat aan.
- De keramische plaat wordt verwarmd door de hete pannen. Raak de keramische plaat niet aan om verwondingen (verbrandingen) te voorkomen.
- Voorkom oververhitting van de pannen door geen lege pannen te verhitten. Verhit ze niet zonder toezicht en ook niet voordat ze gevuld zijn.
- Als de pan gedurende langere tijd van de kookzone wordt genomen, schakel deze dan uit. Hierdoor voorkomt u dat u een pan verwarmt die per ongeluk op de kookzone wordt gezet. Dit voorkomt een ongewenste start van het verwarmingsproces. Daarom moet de persoon die van het apparaat gebruik maakt het proces bewust beginnen door het draaien aan de vermogensdraaiknop.
- Gebruik het oppervlak van de plaat niet als plek om voorwerpen weg te zetten!
- Doe geen papier, karton, stof etc. tussen de pan en de oppervlakte van de keramische plaat. Deze kunnen namelijk in brand vliegen.
- Metalen voorwerpen die op de kookzone worden geplaatst, worden bijzonder snel heet. Leg daarom geen andere voorwerpen (gesloten blikken, aluminiumfolie, bestek, sieraden, horloges etc.) dan kookpannen op het inductieapparaat.
- Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen of zij zich in de buurt van inductieapparaten mogen bevinden.
- Leg geen creditcards en/of telefoonkaarten, geluidscassettes of andere voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden, op de keramische plaat.
- Uitsluitend aanbevolen typen en grootten van pannen gebruiken.
- Het inductieapparaat is uitgerust met een eigen luchtkoelsysteem. De luchttoevoer- en -afvoeropeningen niet blokkeren (bv. met stoffen). Dit veroorzaakt oververhitting en uitschakeling van het apparaat.
- Voorkom het binnendringen van vloeistoffen in het apparaat en het overkoken van water of gerechten. Het apparaat niet schoonmaken met een waterstraal.

7.5 Onoordeelkundig gebruik

Alleen als inductieapparaten op de juiste wijze worden gebruikt, is juiste werking gegarandeerd. De grenswaarden volgens de technische gegevens mogen in geen enkel geval worden overschreden.

7.6 Aanpassingen / reserveonderdelen

Neem contact op met de producent als u veranderingen wilt aanbrengen in het apparaat. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires die zijn goedgekeurd door producent om de veiligheid te waarborgen. De toepassing van niet-originele onderdelen heeft uitsluiting van schadevergoeding tot gevolg.

7.7 Panherkenning

Het apparaat herkent geen pannen waarvan de doorsnede kleiner is dan 12 cm. Het controlelampje brandt tijdens de werking. Bij het ontbreken van een pan of als de pan te klein is, vindt geen overdracht van energie plaats; het controlelampje knippert kort.

7.8 Bewaking van de kookzone

De kookzone wordt bewaakt door een temperatuurvoeler die is geplaatst onder de keramische plaat. Oververhitte pannen (hete olie, lege pan) worden herkend. In dat geval wordt de energieoverdracht gestopt. Het apparaat start opnieuw met de energieoverdracht, als de temperatuur is gedaald tot de normale waarde (230 °C).

Attentie!

Alleen het kookapparaat is beschermd tegen oververhitting, niet de pan. Oververhitting van de pan wordt slechts dan herkend, als dit oververhitting van de keramische plaat tot de uitschakeltemperatuur (260 °C) veroorzaakt.

7.9 Geluidsemissie

U hoort de koelventilatoren, deze schakelen af en toe in. Afhankelijk van de arbeidsfrequentie kunnen piepgeluiden ontstaan als meerdere apparaten dicht bij elkaar staan of bij grote spoelen in apparaten met meerdere kookzones.

Deze kunnen worden beperkt door:

Vermindering van het vermogen, verwisseling van pannen, vergroting van de afstand tussen de spoelen.

8 Uitgebruikname

Let erop dat de vermogensdraaiknop niet per ongeluk is ingeschakeld als het inductieapparaat langere tijd niet wordt gebruikt. Als het inductieapparaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt (bv. enkele dagen), haal dan de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat kan komen en maak het apparaat niet schoon met vloeistoffen.

9 Opsporen / opheffen van storingen

Attentie
Maak het inductieapparaat niet open!
Gevaarlijke spanning!

Het apparaat mag uitsluitend worden opengemaakt door erkend en geschoold personeel. Stop met al uw werkzaamheden als de kookzone (keramiekglas) gebarsten of gebroken is. Schakel het inductieapparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Raak geen onderdelen in het binnenste van het apparaat aan.

Storing	Mogelijke oorzaak	Maatregelen van het servicepersoneel of het bedienend personeel
Geen verwarming, het controlelampje is UIT (het brandt niet)	Geen stroomtoevoer	Controleer of het apparaat is aangesloten op de elektrische installatie (stekker in het stopcontact); controleer de zekeringen
	Vermogensdraaiknop in de positie UIT	Zet de vermogensdraaiknop in de positie AAN.
	Te kleine pan (doorsnede van de bodem kleiner dan 12 cm)	Gebruik een geschikte pan
	De pan bevindt zich niet in het midden van de kookzone (hij kan niet worden herkend)	Plaats de pan in het midden van de kookzone
	De pan is niet geschikt voor inductieapparaten	Gebruik een voor inductie geschikte pan *1
	Het inductieapparaat is defect	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
Onvoldoende verwarmingsvermogen Het controlelampje is AAN (het brandt)	De gebruikte pan is niet ideaal	Gebruik een voor inductie geschikte pan Vergelijk de resultaten met 'uw' pan.
	Het luchtkoelsysteem functioneert niet goed	Zorg ervoor dat de luchttoevoer en -afvoer ongehinderd plaats kan vinden.
	Het luchtfilter is vuil	Vervang het filter of maak het schoon.

	Te hoge omgevingstemperatuur (het koelsysteem kan het apparaat niet op de normale werkingstemperatuur houden *2)	Controleer of er geen hete lucht wordt aangezogen. Verlaag de omgevingstemperatuur. De temperatuur mag niet hoger zijn dan 40 °C / 110 °F
	Er ontbreekt een fase	Controleer de zekeringen
	Het inductieapparaat is defect	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
Geen reactie op het draaien aan de vermogensdraaiknop	De vermogensdraaiknop is defect	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
De verwarming schakelt zich om de paar minuten in en uit. De ventilator werkt.	Het luchtkoelsysteem functioneert niet goed	Zorg ervoor dat de luchttoevoer en -afvoer ongehinderd plaats kan vinden.
	De ventilator is vuil.	Maak de ventilator schoon.
De verwarming schakelt zich om de paar minuten in en uit. De ventilator werkt <u>niet</u> .	De ventilator of de voeler van de ventilator is defect.	Neem contact op met uw leverancier voor reparatie. Haal de stekker uit het stopcontact.
De verwarming schakelt zich in en uit om de paar minuten (na langere tijd ononderbroken gewerkt te hebben)	Oververhitting van de spoel, oververhitting van de kookzone	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht tot de kookzone is afgekoeld.
	Lege pan	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht tot de kookzone is afgekoeld.
	Oververhitte olie in de pan	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan en wacht tot de kookzone is afgekoeld.
Kleine metalen voorwerpen (bv. lepeltjes, messen) die zich op de kookzone bevinden worden verhit.	Panherkenning verkeerd ingesteld	Controleer Logikprint (alleen personeel van de leverancier!)

- 1) Om te controleren of de pan geschikt is voor inductieapparaten gebruikt u een magneet, deze moet makkelijk aan de bodem van de pan blijven hangen. Als dit niet het geval is, is de pan niet geschikt voor inductieapparaten. Gebruik een voor inductie geschikte pan
- 2) De ventilator gaat werken als de temperatuur van de koelplaat hoger is dan 45 °C. Bij een temperatuur die hoger is dan 70 °C wordt het vermogen automatisch verlaagd om het vermogensaandeel in stand te houden onder normale omstandigheden. Het inductieapparaat blijft normaal werken met een gereduceerd maximumvermogen.

9.1 Overzicht van foutmeldingen op de display

<input type="checkbox"/>	Kortsluiting van de temperatuurvoeler van de plaat, te lage temperatuur van de plaat (lager dan -15 °C)
<input type="checkbox"/>	Te hoge temperatuur van de plaat, onderbreking door de temperatuurvoeler
<input type="checkbox"/>	Geen pan op de plaat (te kleine pan op de plaat)
<input type="checkbox"/>	Ongeschikte pan op de plaat, kortsluiting inductiestroom (μ h-waarde te laag)
<input type="checkbox"/>	Onderbreking door temperatuurvoeler van de koelplaat (onmiddellijk inschakelen van de ventilatoren)
<input type="checkbox"/>	Kortsluiting in de temperatuurvoeler van de koelplaat (de functie "beide voelers of koelplaat" werkt niet) Te lage koeltemperatuur (lager dan -15 °C)
<input type="checkbox"/>	Onderbreking door de potentiometer: foute waarde (groter dan 10,5 kOhm)
<input type="checkbox"/>	Elektronica OK (stand-by), potentiometer in de positie 0
<input type="checkbox"/>	Fase ontbreekt (bij 230 V apparaten)
<input type="checkbox"/>	De fase en de nul zijn verwisseld (400 V apparaten), fase L1 of L3 ontbreekt

10 Reiniging

Lijst van reinigingsmiddelen voor bepaalde verontreinigingen:

Aard van de verontreiniging	Reinigingsmiddelen
Lichte verontreiniging	Vochtig doekje (Scotch) met een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel voor grootkeukens.
Vetvlekken (sauzen, soepen)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- en watervlekken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Sterk glanzende metalige verkleuringen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische reiniging	Scheermesje Niet schurende sponsjes

Schurende reinigingsmiddelen, staalwol of schuursponsjes mogen niet worden gebruikt, omdat zij het keramische oppervlak kunnen beschadigen.

Verwijder de resten schoonmaakmiddel van het keramische oppervlak met behulp van een vochtig doekje (Scotch). Vakkundig onderhoud van de inductiekookplaat geëist regelmatige reiniging, zorgvuldige behandeling en service.

Er mogen geen vloeistoffen in het binnenste van het apparaat terechtkomen!

11 Onderhoud

De gebruiker moet erop letten dat alle elementen die belangrijk zijn voor de veiligheid, altijd onberispelijk functioneren. Het inductieapparaat moet minimaal eenmaal per jaar worden gecontroleerd door een geschoold technicus van uw leverancier. Controleer iedere 6 maanden of het filter van de ventilator nog schoon is.



Het apparaat mag uitsluitend worden opengemaakt door geschoold servicepersoneel.

12 Verwijdering

Aan het einde van de levensduur moet het inductieapparaat op de juiste manier verwijderd worden.

Vermijd misbruik:

Het apparaat mag niet worden gebruikt door ongekwalificeerd personeel. Zorg ervoor dat een inductieapparaat dat bestemd is voor verwijdering niet opnieuw in gebruik wordt genomen. Het inductieapparaat bestaat uit normale elektrische, elektromechanische en elektronische componenten. Er zijn geen batterijen toegepast. De gebruiker is verantwoordelijk voor de vakkundige en veilige verwijdering van het inductieapparaat.



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten
www.bartscher.de

Instrukcja obsługi urządzeń indukcyjnych



105.840, A105.942, A105.943, A105.946, A105.948
A105.949, A105.952, A105.953, A105.954, A105.956, A105.957,
A105.935, A105.936, A105.937, A105.938, A105.939
A105.950, A105.958, A105.968, 282.410, 282.420

Spis treści Strona

1	<u>Sprawy ogólne</u>	3
1.1	<u>Zastosowanie</u>	3
2	<u>Opis produktu</u>	3
2.1	<u>Produkty</u>	3
2.2	<u>Dane techniczne</u>	4
	2.2.1. <u>Obsługa i kontrola</u>	4
	2.2.2. <u>Dane techniczne urządzeń</u>	4
	2.2.3. <u>Warunki działania</u>	4
3	<u>Instalacja</u>	
3.1	<u>Dane elektryczne urządzeń</u>	5
	3.1.1. <u>Urządzenia wg mocy (2,5 kW, 3 kW)</u>	5
	3.1.2. <u>Urządzenia wg mocy (3,5 kW)</u>	5
	3.1.3. <u>Urządzenia wg mocy (5 kW)</u>	5
	3.1.4. <u>Urządzenia wg mocy (7 kW, 8 kW)</u>	5
3.2	<u>Wymagania instalacyjne</u>	6
3.3	<u>Zalecenia instalacyjne</u>	6
3.4	<u>Zalecenia instalacyjne dla modelu do zabudowy</u>	6-7
4	<u>Uruchomienie</u>	7
4.1	<u>Montaż</u>	7-8
5	<u>Test działania</u>	9
6	<u>Obsługa</u>	10
6.1	<u>Proces gotowania</u>	10
7	<u>Przepisy dotyczące bezpieczeństwa</u>	11
7.1	<u>Opis symboli ostrzegawczych</u>	11
7.2	<u>Zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów BHP</u>	11
7.3	<u>Bezpieczne użytkowanie</u>	12
7.4	<u>Przepisy dotyczące bezpieczeństwa personelu obsługi</u>	12
7.5	<u>Niewłaściwa obsługa</u>	13
7.6	<u>Zmiany / części zamienne</u>	13
7.7	<u>Rozpoznawanie naczynia</u>	13
7.8	<u>Nadzorowanie strefy grzewczej</u>	13
7.9	<u>Emisja hałasu</u>	13
8	<u>Wyłączenie z eksploatacji</u>	13
9	<u>Lokalizacja / usuwanie usterek</u>	14-15
9.1	<u>Przegląd komunikatów o błędach na wyświetlaczu</u>	16
10	<u>Czyszczenie</u>	17
11	<u>Utrzymanie</u>	18
12	<u>Utylizacja</u>	18

1. Sprawy ogólne

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera podstawowe informacje, które należy uwzględnić podczas montażu, użytkowania i utrzymania. Przed rozpoczęciem instalacji i uruchomieniem zarówno monter, jak i personel obsługi powinni przeczytać całą instrukcję, która następnie powinna być przechowywana w pobliżu urządzenia, aby zawsze można było z niej skorzystać.

1.1 Zastosowanie

Indukcyjne urządzenia do gotowania służą do przygotowywania posiłków. Mogą być stosowane do gotowania, podtrzymywania temperatury, flambrowania, grillowania itp. potraw. Uwaga, w przypadku korzystania z urządzeń indukcyjnych należy stosować specjalne naczynia. **Nie** należy stosować tak zwanych produktów **NO-NAME**. Dno naczynia musi być magnetyczne. W razie potrzeby można to sprawdzić za pomocą magnesu.

2. Opis produktu

2.1 Produkty

Modele BM

A105.942, A105.943, A105.954, 282.410, 282.420,

Modele BI

A105.946, A105.948, A105.949, A105.952, A105.953, A105.956, A105.957

Modele BW

105.840, A105.935, A105.936, A105.937, A105.938

- Zwarta budowa modułowa
- Łatwy montaż
- Łatwość serwisowania
- Prostota obsługi za pomocą obrotowej gałki
- Zwarta elektronika mocy umożliwia łatwą i bezpieczną eksploatację
- Maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji dzięki funkcjom ochronnym i kontrolnym
- Niewielkie wymiary zewnętrzne
- Niewielki ciężar

2.2 Dane techniczne

2.2.1 Obsługa i kontrola

Lampka „praca lub rozpoznawanie naczynia” 2V DC/ca. 10mA (czerwona LED)
Regulator mocy – potencjometr 0 Ohm – 10 kOhm

Wielkości	S x G x W	Powierzchnia Ceran
105.840	330 x 380 x 175 mm	Zagłębienie wok
A105.942,.943,.954	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
A105.946,.948,.949	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
A105.956,.957	400 x 655 x 120 mm	350 x 560 mm
A105.952,.953	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
A105.935,.936,.937	400 x 455 x 180 mm	Zagłębienie wok
A105.938	500 x 555 x 235 mm	Zagłębienie wok
A105.950	400 x 400 mm	350 x 350 mm
A105.958	400 x 700 mm	350 x 650 mm
A105.968	700 x 700 mm	650 x 650 mm
282.410	400 x 700 x 860-900 mm	350 x 605 mm
282.420	800 x 700 x 860-900 mm	650 x 605 mm

2.2.2 Techniczne dane urządzeń

Urządzenie	Napięcie	Moc	CieŜar
105.840	1 x 230 V	3.0 kW	8,5 kg
A105.942,.943,.954	1 x 230 V	2.5, 3.0, 3.5 kW	9 kg
A105.949	3 x 400 V	5 kW	13 kg
A105.946,A105.948	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.937	3 x 400 V	5kW	14 kg
A105.935,A105.936	1 x 230 V	3.0, 3.5 kW	11-13 kg
A105.938	3 x 400 V	8 kW	19 kg
A105.950	3 x 400 V	5 kW	12 kg
A105.958	3 x 400 V	7, 10 kW	21 kg
A105.968	3 x 400 V	20 kW	40 kg
282.410	3 x 400 V	10 kW	50 kg
282.420	3 x 400 V	20 kW	80 kg

2.2.3 Warunki działania

- maks. odchyłka napięcia w sieci od znamionowego +5%/-10%
- częstotliwość 50/60 Hz
- Klasa ochronności IP 43
- min. średnica naczynia 12cm

3 Instalacja

3.1 Dane elektryczne urządzeń

3.1.1. Urządzenia wg mocy (2,5 kW, 3 kW)

1-fazowe pole indukcyjne (napięcie 230 V +5% / -10%)

<u>Przyłącze</u>	<u>Kolor</u>	<u>Częstotliwość</u>	<u>Bezpiecznik</u>
Faza	czarny	50 Hz / 60 Hz	brak
N	niebieski	<u>częstotliwość</u> <u>robocza</u> 22-35 kHz	<u>bezp. sterujący</u> 1 X 400mA T (zwłoczny)
PE	żółto/zielony		

3.1.2. Urządzenia wg mocy (3,5 kW)

1-fazowe pole indukcyjne (napięcie 230 V +5% / -10%)

<u>Przyłącze</u>	<u>Kolor</u>	<u>Częstotliwość</u>	<u>Bezpiecznik</u>
Faza	czarny, brązowy lub 1	50 Hz / 60 Hz	2 X 20A FF (super szybki)
N	niebieski lub 2	<u>częstotliwość</u> <u>robocza</u> 22-35 kHz	<u>bezp. sterujący</u> 2 X 160mA T (zwłoczny)
PE	żółto/zielony		

3.1.3. Urządzenia wg mocy (5 kW)

3-fazowe pole indukcyjne (napięcie 400 V +5% / -10%)

<u>Przyłącze</u>	<u>Kolor</u>	<u>Częstotliwość</u>	<u>Bezpiecznik</u>
Faza	czarny, brązowy lub 1,2 ,3	50 Hz / 60 Hz	3 X 12,5A FF (super szybki)
N	niebieski lub 4	<u>częstotliwość</u> <u>robocza</u> 22-35 kHz	2 X 100mA T (zwłoczny)
PE	żółto/zielony		

3.1.4. Urządzenia wg mocy (7 kW, 8 kW)

3-fazowe pole indukcyjne (napięcie 400 V +5% / -10%)

<u>Przyłącze</u>	<u>Kolor</u>	<u>Częstotliwość</u>	<u>Bezpiecznik</u>
Faza	czarny, brązowy lub 1,2 ,3	50 Hz / 60 Hz	3 X 16A FF (super szybki)
N	niebieski lub 4	<u>częstotliwość</u> <u>robocza</u> 22-35 kHz	2 X 100mA T (zwłoczny)
PE	żółto/zielony		

Otoczenie

- maks. temperatura otoczenia

przechowywanie >-20°C do +70°C

użytkowanie >+5°C do +35°C

- maks. wilgotność względna

przechowywanie >10% do 90%

użytkowanie >30% do 90%

3.2 [Wymagania instalacyjne](#)

Urządzenie indukcyjne należy ustawić na poziomej powierzchni. Nie wolno zakrywać otworów doprowadzania i odprowadzania powietrza. Podłoże musi mieć nośność co najmniej 40 kg. Wyłącznik sieciowy musi być łatwo dostępny.

3.3 [Zalecenia instalacyjne](#)

Należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Sprawdzić i upewnić się, że napięcie w instalacji elektrycznej ma wartość zgodną z podaną na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać lokalnym warunkom przewidzianym dla instalacji w budynkach. Należy przestrzegać przepisów SEP.
- Urządzenie indukcyjne jest wyposażone w kabel sieciowy, który można podłączyć do gniazda za pomocą odpowiedniej wtyczki.
- W przypadku instalacji wyłącznika różnicowoprądowego, musi on być przystosowany do prądu min. 30 mA.
- Należy unikać zasłaniania stref doprowadzania i odprowadzania powietrza przez inne przedmioty (materiały, meble itd.).
- Należy unikać zasysania przez urządzenia indukcyjne gorącego powietrza z otoczenia (urządzenia stoją blisko obok siebie, w pobliżu kotłów warzelnych, pieców). W innym przypadku należy zastosować kanał powietrzny.
- Urządzenie indukcyjne nie może stać w pobliżu gorących powierzchni ani na nich.
- Urządzenie jest wyposażone w filtr zasysający. Mimo to należy się upewnić, że znajdujące się w otoczeniu cząsteczki tłuszczu nie będą zasysane przez urządzenie indukcyjne (w pobliżu frytkownic, płyt do grillowania lub patelnie wychylnych).
- Zasysane powietrze powinno mieć wartość mniejszą niż +35°C.
- Personel obsługowy musi zadbać o to, aby wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i inspekcyjne były przeprowadzane przez personel specjalistyczny.

3.4 [Zalecenia instalacyjne dla modelu do zabudowy](#)

- Zasysane powietrze musi być doprowadzane kanałem bezpośrednio do wentylatorów za pośrednictwem dostarczonego filtra. Przekrój kanału zasysającego musi być większy niż 200 cm².
- Nie tworzyć sprzężenia termicznego. Powietrze odlotowe nie może być ponownie zasysane, ponieważ prowadzi to do wzrostu temperatury urządzenia.
- Montaż musi być sprawdzony pod kątem praktycznej przydatności. W tym celu należy ustalić maksymalną temperaturę blachy chłodzącej. Pomiar wykonuje się na podstawowej płycie blachy chłodzącej pod cewką indukcyjną, po środku modułu transmisyjnego (duża, czarna bryła). Mierzona temperatura podczas 2-godzinnej pracy przy temperaturze otoczenia wynoszącej 20°C nie powinna przekraczać 50° C.
- Wszystkie modele BI (A105.950,A105.958,A105.968) muszą być zamocowane.

- Przewód potencjometru przy odległościach większych niż 90 cm należy ekranować, a ekran podłączyć do zacisku S modułu indukcyjnego.
- Kabel zasilający należy ekranować w każdym przypadku i zadbać o pewne styki po obu stronach.
- Rozłącznik sieciowy należy zaplanować tak, aby był wyłączany najwyżej 5 razy dziennie.

Urządzenia indukcyjne są wyposażone w kabel i wtyczkę, które odpowiadają krajowym przepisom.

Upewnić się, że wtyczka została prawidłowo okablowana:

**Przyłącze elektryczne musi odpowiadać przepisom
obowiązującym w danym kraju!**

Uwaga!

**Niewłaściwe napięcie może spowodować
uszkodzenie urządzenia indukcyjnego**

Uwaga!

**Przyłącza elektryczne muszą być
wykonane przez personel specjalistyczny**

4 [Uruchomienie](#)

4.1 [Montaż](#)

Urządzenia indukcyjne są wyposażone w kabel zasilający. Należy je podłączać do gniazda ściennego. Jeśli urządzenie nie posiada wtyczki, należy ją podłączyć zgodnie z punktem 3. Instalacje elektryczne muszą być wykonywane przez uprawnione przedsiębiorstwo z uwzględnieniem obowiązujących przepisów krajowych i lokalnych. Przedsiębiorstwa wykonujące instalacje są odpowiedzialne za jej prawidłowość i zgodność z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Należy uwzględnić wskazówki zawarte na tabliczkach ostrzegawczych i znamionowych.

Sprawdzić i upewnić się, że napięcie w instalacji elektrycznej ma wartość zgodną z podaną na tabliczce znamionowej.

W przypadku ustawienia urządzenia bezpośrednio przy ścianie, ścianie działowej, meblach kuchennych, okładzinach dekoracyjnych itp., zaleca się, aby elementy te nie były zbudowane z materiałów palnych; w innym przypadku należy stosować izolacje termiczne z niepalnych materiałów ściśle przestrzegając przepisów ppoż.

W miejscu użytkowania urządzenie indukcyjne musi być ustawione na czystej poziomej powierzchni (stół, element kombinowany itp.). Urządzenie ustawia się na gumowych stopach, które są na stałe przymocowane. Urządzenie należy umieścić tak, aby ewentualne nachylenia nie mogły być przyczyną upadku lub przesuwania. Należy przestrzegać zaleceń z punktu 3.2 "Zalecenia instalacyjne".

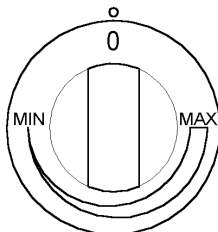
Przed włączeniem urządzenia indukcyjnego do sieci elektrycznej, gałkę do regulacji mocy należy ustawić w pozycji 0.

Gałka do regulacji mocy

Wartość aktualnie ustawionej mocy jest wskazywana przez znacznik umieszczony obok pokrętki.

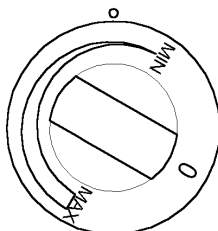
Pozycja WYŁ:

'0' znajduje się przy znaczniku (o)



Pozycja ZAŁ:

Każda pozycja znajdująca się przy znaczniku (o). MIN (minimum) do MAX (maksimum)



Urządzenie włączone. Przed przeprowadzeniem próby działania użytkownik musi zapoznać się z działaniem urządzeń indukcyjnych.

Usunąć wszystkie przedmioty ze strefy grzewczej. Sprawdzić, że powierzchnia grzewcza nie jest pęknięta i nie posiada szczelin. Natychmiast po zauważeniu szczelin lub pęknięć na powierzchni grzewczej należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej wyciągając wtyczkę.

5 Test działania

Uwaga!

Rozgrzane naczynia oddają ciepło płycie grzewczej. Aby uniknąć obrażeń, nie należy dotykać strefy grzewczej.

Do przeprowadzenia testu należy zastosować odpowiednie naczynie o minimalnej średnicy wynoszącej 12 cm. **W przypadku urządzeń wyposażonych w wyłącznik główny, najpierw należy je włączyć i dalej postępować następująco:**

- Ustawić naczynie na środku strefy grzewczej i do naczynia wlać nieco wody.
- **Z LED** Przekręcić gałkę do regulacji mocy do pozycji ZAŁ (pomiędzy Min i Max). Lampka kontrolna, czerwona LED, zacznie migać (pozycja gotowania 10%-30%) lub świecić nieprzerwanie (pozycja gotowania 30%-100%), woda zacznie się rozgrzewać.
- **Z wyświetlaczem cyfrowym (1-9)** Przekręcić gałkę do regulacji mocy do pozycji ZAŁ (pomiędzy Min i Max). Wskaźnik wskaże wybrany stopień mocy (1-9).
- **Z LED** Usunąć naczynie ze strefy grzewczej, lampka kontrolna powinna migać (szukanie naczynia)
- Ponownie ustawić naczynie w strefie grzewczej; lampka kontrolna zacznie świecić nieprzerwanie i nastąpi wznowienie procesu grzania.
- Ustawić gałkę do regulacji mocy w pozycji 0. Nastąpi zatrzymanie podgrzewania i zgaśnie lampka kontrolna.
- Świecenie się lampki kontrolnej sygnalizuje przenoszenie energii na naczynie.
- **Z wyświetlaczem cyfrowym (1-9)** Usunąć naczynie ze strefy grzewczej; Na wyświetlaczu powinien się pojawić symbol, [patrz strona 16](#).
- Ponownie ustawić naczynie w strefie grzewczej; wskaźnik znów pokaże ustawiony stopień mocy i nastąpi wznowienie procesu grzania.
- Ustawić gałkę do regulacji mocy w pozycji 0. Nastąpi zatrzymanie podgrzewania i wyłączenie wyświetlacza.
- Pojawienie się liczby na wyświetlaczu cyfrowym sygnalizuje przenoszenie energii na naczynie.

Jeśli wskaźnik pracy i/lub kontrolka LED bądź cyfrowy wyświetlacz pozostają wyłączone lub krótko migają należy sprawdzić:

- czy urządzenie indukcyjne jest włączone do sieci, tudzież czy włączony jest wyłącznik główny
- czy gałka do regulacji mocy znajduje się w pozycji ZAŁ
- czy stosowane naczynie nadaje się do urządzeń indukcyjnych (sprawdzić magnesem), a jego dno ma średnicę co najmniej 12 cm
- czy naczynie znajduje się na środku strefy grzewczej (za wyjątkiem urządzeń z cewką do patelni sautese)?

W celu sprawdzenia, czy materiał naczynia nadaje się do urządzeń indukcyjnych należy zastosować magnes; powinien on łatwo przywrzeć do powierzchni dna naczynia. Jeśli nie, naczynie nie nadaje się do współpracy z urządzeniami indukcyjnymi.

Zawsze należy stosować naczynia nadające się do współpracy z urządzeniami indukcyjnymi.

Jeśli test działania nie powiedzie się, patrz punkt „Lokalizacja / usuwanie usterek”.

6 Obsługa

6.1 Proces gotowania

Urządzenie jest od razu gotowe do pracy. Świecąca się lub migająca lampka rozpoznawania naczynia sygnalizuje, że energia jest przekazywana do naczynia. Stopień mocy wybiera się przekręcając gałką do regulacji mocy. Indukcyjne przekazanie mocy zależy od pozycji potencjometru.

Pozycja MIN > moc minimalna
Pozycja MAX > Moc maksymalna

Ze względu na poniższe zasady kucharz musi postępować uważniej niż w przypadku dotychczasowych urządzeń do gotowania. Po zmianie stopnia mocy za pomocą pokrętki gotowany produkt reaguje natychmiast. Puste patelnie lub garnki nagrzewają się bardzo szybko. **NIGDY** nie należy ustawiać pustego naczynia na płycie ceramicznej, najpierw należy dodać tłuszcz lub ciecz i dopiero potem rozpocząć podgrzewanie. Stopień mocy należy ustawiać za pomocą gałki do regulacji mocy z odpowiednią dokładnością dla danej metody gotowania. Naczynie zawsze powinno się znajdować po środku strefy grzewczej (za wyjątkiem urządzeń z cewką powierzchniową), ponieważ w innym przypadku dno naczynia będzie rozgrzewane nierównomiernie. Podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu stałego ustawicznie należy kontrolować patelnię, aby nie nastąpiło zapalenie się produktu.

Komfort

Urządzenie indukcyjne przenosi energię tylko wtedy, gdy naczynie znajduje się w strefie grzewczej. Ustawienie gałki do regulacji mocy nie ma na to wpływu. Po usunięciu naczynia ze strefy grzewczej następuje przerwanie przenoszenia energii. Gdy naczynie zostanie ponownie ustawione w strefie grzewczej, nastąpi wsnowienie przekazywania ustawionej mocy do naczynia. Wyłączenie za pomocą pokrętki powoduje zatrzymanie procesu gotowania. Urządzenie pozostaje jednak w gotowości (standby), dopiero wyciągnięcie wtyczki powoduje całkowite wyłączenie.

7 [Przepisy dotyczące bezpieczeństwa](#)

7.1 [Opis symboli ostrzegawczych](#)

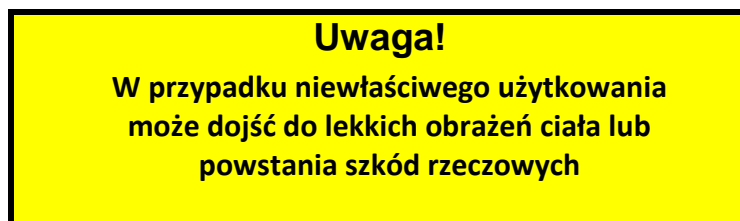
Generalny symbol ostrzegawczy Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących bezpieczeństwa oznacza zagrożenie (zranienia)



Ten symbol ostrzega przed niebezpiecznym napięciem. (znak 5036 IEC 60417-1)

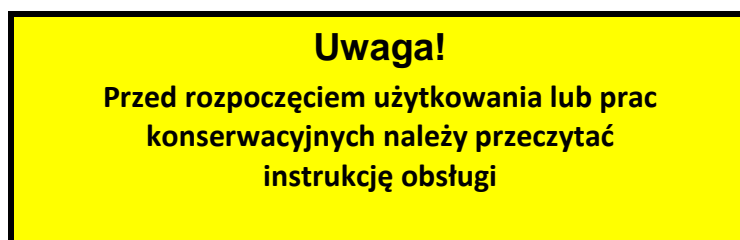


Ten symbol ostrzega przed niejonizującym promieniowaniem elektromagnetycznym. (znak 5140 IEC 60417-1)



Należy uwzględnić ostrzeżenia określone oznaczeniami umieszczonymi na urządzeniu i utrzymywać czytelność tabliczek, które je zawierają.

Przykład:



7.2 [Zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów BHP](#)

Nieprzestrzeganie przepisów BHP może spowodować zagrożenie dla ludzi, otoczenia i samego urządzenia indukcyjnego. W przypadku nieprzestrzegania przepisów BHP wyklucza prawo do roszczeń odszkodowawczych.

Nieprzestrzeganie przepisów BHP może w szczególności spowodować

(Przykłady):

- zagrożenie dla ludzi wynikające z oddziaływania prądu elektrycznego
- zagrożenie dla ludzi wynikające z oddziaływania gorących naczyń
- zagrożenie dla ludzi wynikające z oddziaływania przegrzanych powierzchni blatów ceramicznych

7.3 Bezpieczne użytkowanie

Należy przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji oraz krajowych przepisach o zapobieganiu wypadkom z udziałem urządzeń elektrycznych, jak również we wszelkich wewnątrz zakładowych przepisach BHP.

7.4 Przepisy dotyczące bezpieczeństwa personelu obsługi

- W razie pojawienia się szczelin lub pęknięć płyty ceramicznej należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie indukcyjne i odłączyć je od instalacji elektrycznej. Nie dotykać żadnych części we wnętrzu urządzenia.
- Płyta ceramiczna nagrzewa się od rozgrzanych naczyń. Aby uniknąć zranień (oparzeń), nie należy dotykać płyty ceramicznej.
- W celu uniknięcia przegrzania naczyń w wyniku podgrzewania pustych naczyń, nie należy ich podgrzewać bez nadzoru i przed napełnieniem.
- Gdy naczynie zostaje zdjęte na dłuższy czas należy wyłączyć strefę grzewczą. Dzięki temu można zapobiec rozpoczęciu procesu podgrzewania po przypadkowym ustawieniu naczynia w strefie grzewczej. Zapobiega to niezamierzonemu rozpoczęciu grzania, a zatem osoba, która chce korzystać z urządzenia musi świadomie rozpocząć proces używając gałki do regulacji mocy.
- Nie używać powierzchni płyty jako blatu do odstawiania przedmiotów!
- Pomiędzy naczyniem i powierzchnią blatu ceramicznego nie umieszczać papieru, kartony, tkanin itp., ponieważ mogą się zapalić.
- Metalowe przedmioty umieszczone w strefie grzewczej bardzo szybko się nagrzewają, więc na urządzeniu indukcyjnym nie należy kłaść przedmiotów innych (Zamknięte puszki, folia aluminiowa, sztucze, biżuteria, zegarki itp.) niż naczynia do gotowania.
- Osoby posiadające rozrusznik serca powinny zapytać lekarza, czy wolno im się zbliżać do urządzeń indukcyjnych.
- Na blacie ceramicznym nie należy kłaść kart kredytowych i/lub telefonicznych, kaset magnetofonowych oraz innych przedmiotów wrażliwych na oddziaływanie pola magnetycznego.
- Stosować tylko zalecane typy i wielkości naczyń.
- Urządzenie indukcyjne jest wyposażone we własny chłodzący system wentylacyjny. Nie zastawiać otworów doprowadzających i odprowadzających powietrze (np. tkaniną). Takie działanie prowadzi do przegrzania, a co za tym idzie wyłączenia urządzenia.
- Zapobiegać wnikaniu cieczy do urządzenia i kipieniu wody podczas gotowania. Nie oczyszczać urządzenia strumieniem wody.

7.5 [Niewłaściwa obsługa](#)

Prawidłowe działanie urządzeń indukcyjnych jest zapewnione tylko wtedy, gdy są właściwie obsługiwane. W żadnym przypadku nie dopuszcza się przekraczania wartości granicznych określonych przez dane techniczne.

7.6 [Zmiany / części zamienne](#)

Zamiar wprowadzenia zmian przy urządzeniu należy skonsultować z producentem. W celu zagwarantowania bezpieczeństwa należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne i osprzęt dopuszczony przez producenta. Stosowanie nieoryginalnych komponentów wyklucza odpowiedzialność za następstwa.

7.7 [Rozpoznawanie naczynia](#)

Urządzenie nie rozpoznaje naczyń, których średnica jest mniejsza niż 12 cm. Podczas pracy świeci się lampka kontrolna. W przypadku braku naczynia, lub gdy jest ono zbyt małe, nie następuje przekazywanie mocy; lampka kontrolna miga krótko.

7.8 [Nadzorowanie strefy grzewczej](#)

Strefa grzewcza jest kontrolowana przez czujnik temperatury umieszczony pod płytą ceramiczną. Przegrzane naczynia (gorący olej, puste naczynia) zostają rozpoznane. W takim przypadku nastąpi przerwanie podgrzewania. Urządzenie wznowi przekazywanie energii, gdy temperatura spadnie do normalnej wartości (230 °C).

Uwaga!

Przed przegrzaniem chronione jest urządzenie do gotowania, a nie naczynie. Przegrzane naczynie zostanie rozpoznane dopiero wtedy, gdy spowoduje ono rozgrzanie płyty ceramicznej do temperatury wyłączenia (260 °C).

7.9 [Emisja hałasu](#)

Słyszalne są wentylatory chłodzące, które jednak włączają się okresowo. W zależności od częstotliwości roboczych, w przypadku bliskiego sąsiedztwa urządzeń lub urządzeń z dużymi cewkami przy wielostrefowych urządzeniach mogą wystąpić piszczące dźwięki.

Można je ograniczyć przez:

Zmniejszenie mocy, zmianę naczyń, zwiększenie odległości pomiędzy cewkami.

8 [Wyłączenie z eksploatacji](#)

Jeśli urządzenie indukcyjne nie jest używane należy się upewnić, że gałka do regulacji mocy nie zostanie przypadkowo włączona. Gdy urządzenie indukcyjne ma pozostać wyłączone przez dłuższy czas (np. kilka dni), należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Upewnić się, że do urządzenia nie może się dostać ciecz i nie czyścić urządzenia z zastosowaniem cieczy.

Uwaga!

**Nie otwierać urządzenia indukcyjnego!
Niebezpieczne napięcie!**

Urządzenie indukcyjne może być otwierane tylko przez dopuszczony i przeszkolony personel. Wszelkie prace należy zakończyć, gdy strefa grzewcza (Ceran) ulegnie pęknięciu. Urządzenie indukcyjne należy natychmiast wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie dotykać żadnych części we wnętrzu urządzenia.

Usterka	Możliwa przyczyna	Czynności personelu serwisowego lub obsługowego
Brak grzania lampka kontrolna jest WYŁ (nie świeci się)	Brak dopływu prądu	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do instalacji elektrycznej (Wtyczka w gniazdku), sprawdzić bezpieczniki
	Gałka do regulacji mocy w pozycji WYŁ	Gałkę do regulacji mocy ustawić w pozycji ZAŁ
	Zbyt małe naczynie (średnica dna naczynia poniżej 12 cm)	Zastosować odpowiednie naczynie
	Naczynie nie znajduje się po środku strefy grzewczej (nie może zostać rozpoznane)	Ustawić naczynie na środku strefy grzewczej
	Naczynie nie nadaje się do współpracy z urządzeniami indukcyjnymi	Wybrać odpowiednie naczynie *1
	Uszkodzone urządzenie indukcyjne	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Niewystarczająca moc grzewcza. Lampka kontrolna jest włączona (świeci się)	Używane naczynie nie jest idealne	Wybrać odpowiednie naczynie Porównać rezultaty z poprzednim naczyniem.
	Zakłócenie systemu chłodzenia powietrzem	Upewnić się, że istnieje możliwość swobodnego doprowadzania i odprowadzania powietrza.
	Zanieczyszczenie filtra powietrza	Wymienić lub wyczyścić filtr.
	Zbyt wysoka temperatura otoczenia (system chłodzenia nie może utrzymać normalnej temperatury pracy *2)	Upewnić się, że nie następuje zasysanie gorącego powietrza. Obniżyć temperaturę otoczenia. Temperatura nie może przekraczać 40°C / 110 °F
	Brak fazy	Sprawdzić bezpieczniki
	Uszkodzone urządzenie indukcyjne	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Brak reakcji na zmianę położenia gałki do regulacji mocy	Uszkodzona gałka do regulacji mocy	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Grzanie włącza się i wyłącza się co kilka minut. Wentylator pracuje.	Zakłócenie systemu chłodzenia powietrzem	Upewnić się, że istnieje możliwość swobodnego doprowadzania i odprowadzania powietrza.
	Zanieczyszczenie wentylatora.	Oczyścić wentylator.
Grzanie włącza się i wyłącza się co kilka minut. Wentylator <u>nie</u> pracuje.	Uszkodzenie wentylatora lub czujnika wentylatora.	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Grzanie włącza się i wyłącza co kilka minut (po dłuższym czasie ciągłej pracy)	Przegrzanie cewki, strefa grzewcza przegrana	Wyłączyć urządzenie, zdjąć naczynie i odczekać, aż ostygnie strefa grzewcza.
	Puste naczynie	Wyłączyć urządzenie, zdjąć naczynie i odczekać, aż ostygnie strefa grzewcza.
	Przeegrzany olej w naczyniu	Wyłączyć urządzenie, zdjąć naczynie i odczekać, aż ostygnie strefa grzewcza.
Metalowe przedmioty (np. łyżki, noże) znajdujące się w strefie grzewczej nie zostają rozgrzane.	Źle ustawione rozpoznawanie naczyń	Sprawdzić Logikprint (tylko personel dostawcy!)

- 1) W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do urządzeń indukcyjnych należy zastosować magnes; powinien on łatwo przywrzeć do powierzchni dna naczynia. Jeśli nie, naczynie nie nadaje się do współpracy z urządzeniami indukcyjnymi. Wybrać odpowiednie naczynie
- 2) Wentylacja zostaje włączona, gdy temperatura blachy chłodzącej przekroczy **45°C**. **Przy temperaturze przekraczającej 70°C, sterowanie redukuje moc automatycznie, aby utrzymać udział mocy w odniesieniu do normalnych warunków. Urządzenie indukcyjne nadal normalnie pracuje ze zredukowaną mocą maksymalną.**

9.1 Przegląd komunikatów o błędach na wyświetlaczu

<input type="checkbox"/>	Zawarcie czujnika temperatury płyty, za niska temperatura płyty (mniej niż -15°C)
<input type="checkbox"/>	Za wysoka temperatura płyty, przerwanie przez czujnik płyty
<input type="checkbox"/>	Brak naczynia na płycie (zbyt małe naczynie na płycie)
<input type="checkbox"/>	Nieodpowiednie naczynie na płycie, zwarcie cewki (wartość μh za mała)
<input type="checkbox"/>	Przerwanie przez czujnik temperatury blachy chłodzącej (natychmiastowe uruchomienie wentylatorów)
<input type="checkbox"/>	Zwarcie czujnika temperatury blachy chłodzącej (brak działania „oba czujniki lub blacha chłodząca“). Temperatura chłodzenia zbyt niska (poniżej -15°C)
<input type="checkbox"/>	Przerwanie przez potencjometr: błędna wartość (większa niż $10,5\text{ k}\Omega$)
<input type="checkbox"/>	Elektronika OK (Standby), potencjometr w pozycji 0
<input type="checkbox"/>	Brak fazy (przy urządzeniach 230 V)
<input type="checkbox"/>	Zamieniona faza z zerem (urządzenia 400 V), brak fazy L1 lub L3

10 Czyszczenie

Lista środków czyszczących do określonych zabrudzeń:

Rodzaj zabrudzenia	Środki czyszczące
Lekkie zabrudzenie	Wilgotna ścierka (Scotch) z niewielką ilością środka czyszczącego do kuchni przemysłowych.
Tłuste plamy (sosy, zupy)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Ślady wody i kamienia	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Silnie połyskujące metaliczne przebarwienia	Polychrom Sigolin chrom
Czyszczenie mechaniczne	Żyletka nie szorująca gąbka

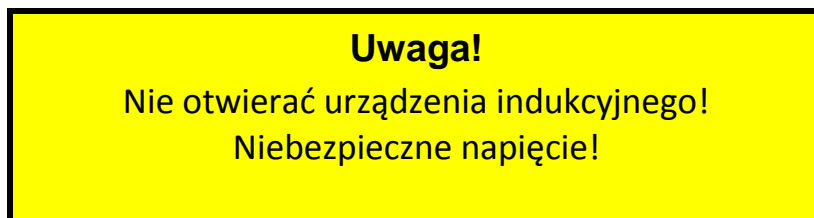
Czyszczące środki szorujące, druciaki lub szorujące gąbki nie powinny być stosowane, ponieważ niszczą powierzchnię ceramiczną.

Pozostałości środków czyszczących należy usunąć z powierzchni ceramicznej za pomocą wilgotnej ścierki (Scotch). Prawidłowe utrzymanie kuchenki indukcyjnej wymaga regularnego czyszczenia, starannej obsługi i serwisowania.

Do wnętrza urządzenie nie mogą wnikać ciecze!

11 Utrzymanie

Użytkownik musi dopilnować, aby wszystkie elementy, które mają wpływ na bezpieczeństwo, zawsze były w pełni sprawne. Urządzenie indukcyjne musi być co najmniej raz w roku sprawdzone przez przeszkolonego technika dostawcy. Co 6 miesięcy należy kontrolować filtr wentylatora pod kątem zabrudzenia.



Urządzenie indukcyjne może być otwierane tylko przez przeszkolony personel serwisowy.

12 Utylizacja

Po upływie okresu żywotności urządzenie indukcyjne musi zostać prawidłowo zutylizowane.

Nie dopuszczać do nadużyć:

Urządzenie nie może być użytkowane przez niewykwalifikowany personel. Nie dopuścić, aby urządzenie indukcyjne przygotowane do utylizacji zostało przywrócone do eksploatacji. Urządzenie indukcyjne składa się z powszechnych elementów elektrycznych, elektromechanicznych i elektronicznych. Nie zastosowano żadnych baterii. Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłową i bezpieczną utylizację urządzenia indukcyjnego.

