

# Instrukcja obsługi urządzeń stołowych z grzałkami promiennikowymi



**104903, 104904, 104906, 104907,  
104908, 104909, 104913**

<b>Spis treści</b>		<b>Strona</b>
1	<b><u>Sprawy ogólne</u></b>	<b>3</b>
1.1	<u>Zastosowanie</u>	3
2	<b><u>Opis produktów</u></b>	<b>3</b>
2.1	<u>Produkty</u>	3
2.2	<u>Dane techniczne</u>	3
	2.2.1. <u>Obsługa i kontrola</u>	3
	2.2.2. <u>Dane techniczne urządzeń</u>	4
	2.2.3. <u>Warunki działania</u>	4
3	<b><u>Instalacja</u></b>	
3.1	<u>Dane elektryczne urządzeń</u>	4
	3.1.1. <u>Urządzenia wg mocy (2,3 kW, 2,5 kW, 3,0 kW)</u>	
	3.1.2. <u>Urządzenia wg mocy (4,6 kW, 10 kW)</u>	4
3.2	<u>Wymagania instalacyjne</u>	5
3.3	<u>Zalecenia instalacyjne</u>	5
4	<b><u>Uruchomienie</u></b>	<b>6</b>
4.1	<u>Montaż</u>	6-7
5	<b><u>Test działania</u></b>	<b>8</b>
6	<b><u>Obsługa</u></b>	<b>8</b>
6.1	<u>Proces gotowania</u>	8
7	<b><u>Przepisy dotyczące bezpieczeństwa</u></b>	<b>9</b>
7.1	<u>Opis symboli ostrzegawczych</u>	9
7.2	<u>Zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów BHP</u>	9
7.3	<u>Bezpieczne użytkowanie</u>	9
7.4	<u>Przepisy dotyczące bezpieczeństwa personelu obsługi</u>	10
7.5	<u>Niewłaściwa obsługa</u>	10
7.6	<u>Zmiany / części zamienne</u>	10
8	<b><u>Wyłączenie z eksploatacji</u></b>	<b>10</b>
9	<b><u>Lokalizacja / usuwanie usterek</u></b>	
10	<b><u>Czyszczenie</u></b>	<b>12</b>
11	<b><u>Utrzymanie</u></b>	<b>13</b>
12	<b><u>Utylizacja</u></b>	<b>13</b>
13	<b><u>Lista części zamiennych</u></b>	<b>14</b>

## **Bartscher GmbH**

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

## 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

Urządzenia do gotowania służą do przygotowywania posiłków. Mogą być stosowane do gotowania, podtrzymywania temperatury, flambirowania, grillowania itp. potraw.

## 2 Opis produktu

### 2.1 Produkty

#### Modele

104.903, 104.904, 104.906, 104.907, 104.908, 104.909, 104.913

- Zwarta budowa modułowa
- Łatwy montaż
- Łatwość serwisowania
- Prostota obsługi za pomocą obrotowej gałki
- Niewielkie wymiary zewnętrzne
- Mały ciężar

### 2.2 Dane techniczne

#### 2.2.1 Obsługa i kontrola

Lampka „Eksplatacja, praca“ zielona  
Lampka „Ciepło resztkowe” czerwona (pod szybą ceramiczną)  
Lampka „Ciepło resztkowe” czerwona (w panelu, w przypadku kwadratowej grzałki)

<u>Wielkości</u>	<u>Szer. x Gł. x Wys.</u>	<u>Powierzchnia Ceran</u>
104.904	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 mm
104.903	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
104.906	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 mm
104.908	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm
104.909	700 x 765 x 120 mm	650 x 650 mm
104.913	400 x 665 x 120 mm	350 x 560 mm
104.907	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 mm

## 2.2.2 Techniczne dane urządzeń

<u>Urządzenia</u>	<u>Napięcie</u>	<u>Moc</u>	<u>Ciężar</u>
104.904	1 x 230 V	2,3 kW	9 kg
104.903	1 x 230 V	2,3 kW	10 kg
104.906	1 x 230 V	3,0 kW	10 kg
104.908	3 x 400 V	4,6 kW	15 kg
104.909	3 x 400 V	10,0 kW	18 kg
104.913	3 x 400 V	6,0 kW	17 kg
104.907	3 x 400 V	6,0 kW	15 kg

### 2.2.3 Warunki działania

- Maks. odchyłka napięcia sieciowego od znamionowego +5%/-10%
- Częstotliwość 50/60 Hz
- Klasa ochronności IP 43

## 3 Instalacja

### 3.1 Dane elektryczne urządzeń

#### 3.1.1. Urządzenia wg mocy (2,3 kW, 2,5 kW, 3,0 kW)

1-fazowe urządzenie promiennikowe (napięcie 230 V +5% / -10%)

<u>Przyłącze</u>	<u>Kolor</u>	<u>Częstotliwość</u>	<u>Bezpiecznik</u>
Faza	czarny	50 Hz/60 Hz	-
N	Niebieski		-
PE	żółto/zielony		

#### 3.1.2. Urządzenia wg mocy (4,6 kW, 6 kW, 10 kW)

3-fazowe urządzenie promiennikowe (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	-
N	niebieski lub 4		-
PE	żółto/zielony		

(\* = lub inne kolory oprócz szarego, zielonego bądź białego.)

#### Otoczenie

- maks. temperatura otoczenia

składowanie > -20°C do +70°C      użytkowanie >  
> +5°C do +35°C

- maks. wilgotność względna

składowanie > 10% do 90%      użytkowanie >  
> 30% do 90%

### 3.2 Wymagania instalacyjne

Urządzenie promiennikowe należy ustawić na poziomej powierzchni. Nie wolno zakrywać otworów do 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 wartość napięcia w instalacji elektrycznej jest zgodna z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać lokalnym warunkom przewidzianym dla instalacji w budynkach. Należy przestrzegać przepisów SEP.
- Urządzenie promiennikowe 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.
- Urządzenie z grzałką promiennikową nie może stać w pobliżu gorących powierzchni ani na nich.
- Personel obsługowy musi zadbać o to, aby wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i inspekcyjne były przeprowadzane przez personel specjalistyczny.

**W odniesieniu do przyłącza elektrycznego urządzenia należy przestrzegać przepisy obowiązujące w danym kraju.**

**UWAGA!**

**Wykonanie przyłącza elektrycznego należy zlecić specjalście.**

## 4 Uruchomienie

### 4.1 Montaż

Urządzenia 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 uwzględniać 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 materiałów niepalnych ściśle przestrzegając przepisów ppoż.

Przed włączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, gałkę do regulacji mocy ustawić w pozycji wył. (0).

Należy przestrzegać zaleceń z punktu 3.2 "Zalecenia instalacyjne".

## Gałka do regulacji mocy

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

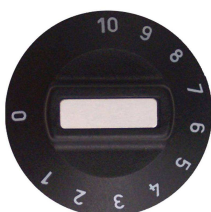
### Pozycja WYŁ:

'0' znajduje się przy znaczniku (o)



### Pozycja ZAŁ:

Każda pozycja znajdująca się przy znaczniku (o). 1 (minimum) do 10 (maksimum)



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

Usunąć wszystkie przedmioty ze strefy grzewczej. Sprawdzić, czy 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

Po włączeniu za pomocą pokrętki do regulacji mocy płyta nagrzewa się. Za pomocą tego pokrętki można ustawiać stopień nagrzania płyty w przedziale 10 pozycji. Po osiągnięciu nastawionej wartości grzałka zostaje odłączona przez wbudowany termostat.

**UWAGA!**  
**Powierzchnia ceramiczna silnie się nagrzewa. Aby uniknąć oparzeń nie należy dotykać powierzchni w strefie grzewczej!**

- Ustawić patelnię na środku strefy grzewczej i wlać do niej nieco wody.
- Przekręcić gałkę do regulacji mocy do pozycji ZAŁ (pozycja pomiędzy 1 i 10). Zaświeci się kontrolka pracy (zielona) i nastąpi podgrzewanie wody.
- Ustawić gałkę do regulacji mocy w pozycji 0. Nastąpi zatrzymanie podgrzewania i zgaśnie kontrolka pracy. Kontrolka ciepła resztkowego zaświeci się dopiero wtedy, gdy rozgrzeje się płyta ceramiczna.
- Świecąca się kontrolka ciepła resztkowego (czerwona) sygnalizuje, że powierzchnia ceramiczna jest jeszcze gorąca pomimo, iż urządzenie zostało wyłączone. **Dopiero, gdy płyta ceramiczna ostygnie na tyle, aby nie stwarzać zagrożenia, zgaśnie kontrolka ciepła resztkowego.**

## 6 Obsługa

### 6.1 Proces gotowania

Urządzenie jest od razu gotowe do pracy. Świecąca się zielona kontrolka pracy sygnalizuje pracę urządzenia. Za pomocą świecącej się czerwonej kontrolki sygnalizowane jest istnienie ciepła resztkowego w płycie ceramicznej (uwaga: niebezpieczeństwo poparzenia!).

**Zielona kontrolka urządzenie „pracuje”**

**Czerwona kontrolka gorąca płyta ceramiczna „ciepło resztkowe”**

Pozycja MIN	moc minimalna
Pozycja MAX	moc maksymalna



## 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)

**UWAGA!**  
**W przypadku niewłaściwego użytkowania**  
**może dojść do niewielkich zranień lub**  
**powstania szkód rzeczowych**

Należy uwzględniać ostrzeżenia sygnalizowane za pomocą oznaczeń umieszczonych na urządzeniu i dbać o czytelność tabliczek, które je zawierają.

**UWAGA!**  
**Przed rozpoczęciem użytkowania lub**  
**konserwacji urządzenia należy przeczytać**  
**instrukcję obsługi**

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

Nieprzestrzeganie przepisów BHP może spowodować zagrożenie dla ludzi, otoczenia i samego urządzenia z grzałką promiennikową. W przypadku nieprzestrzegania przepisów BHP wygasa prawo do roszczeń odszkodowawczych.

Nieprzestrzeganie przepisów BHP może spowodować zwłaszcza

**(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 promiennikowe i odłączyć je od instalacji elektrycznej. Nie dotykać żadnych części we wnętrzu urządzenia z grzałką promiennikową.
- Powierzchnia ceramiczna może się silnie nagrzewać. Aby uniknąć zranień (oparzeń), nie należy dotykać płyty ceramicznej.
- W celu uniknięcia przegrzania patelni i garnków 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 płyty ceramicznej nie umieszczać papieru, kartonu, tkanin itp., ponieważ mogą się zapalić.
- Metalowe przedmioty umieszczone w strefie grzewczej bardzo szybko się nagrzewają, więc na urządzeniu nie należy kłaść przedmiotów innych (zamknięte pudełka, folia aluminiowa, sztucze, biżuteria, zegarki itp.) niż naczynia do gotowania.
- Należy zapobiegać wnikaniu cieczy do urządzenia i kipieniu wody podczas gotowania. Nie oczyszczać urządzenia strumieniem wody.

#### 7.5 Niewłaściwa obsługa

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

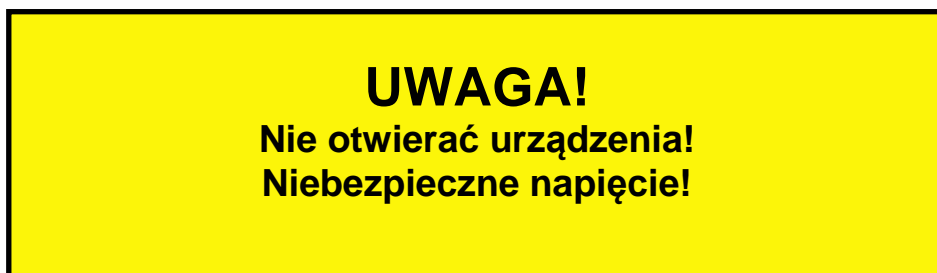
#### 7.6 Zmiany / części zamienne

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.

#### 8 Wyłączenie z eksploatacji

Jeśli urządzenie nie jest używane należy się upewnić, że gałka do regulacji mocy nie zostanie przypadkowo włączona. Gdy urządzenie 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.

9 Lokalizacja / usuwanie usterek



W przypadku wszystkich usterek urządzenia, na które nie mają wpływu warunki zewnętrzne lub zanieczyszczenia, urządzenie może otwierać tylko przeszkolony i dopuszczony personel serwisowy. Urządzenie należy natychmiast wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Ustalenie przyczyn lub usuwanie usterek należy zlecać tylko specjalistom.

Błąd	Możliwa przyczyna	Czynności personelu serwisowego lub obsługowego
Brak grzania, kontrolka pracy wyłączona	Brak dopływu prądu	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do instalacji elektrycznej (wtyczka w gniazdku), sprawdzić bezpieczniki
	Gałka do regulacji temperatury w pozycji WYŁ	Gałkę do regulacji temperatury ustawić w pozycji ZAŁ
Zbyt mała moc wzgl. brak mocy grzewczej		Uszkodzenie grzałki!
	Brak fazy	Sprawdzić bezpieczniki
	Uszkodzenie grzałki promiennikowej	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Brak reakcji na zmianę położenia gałki do regulacji mocy	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Grzanie włącza się i wyłącza się co kilka minut.	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

**W przypadku wymiany części zawsze należy stosować oryginalne części według obowiązującej listy części zamiennych i korzystać z istniejących lub nowych, jednakowych elementów połączeniowych; dotyczy to także montażu części zewnętrznych takich, jak np. dno po zmianie przyłącza elektrycznego.**

## 10 Czyszczenie

Lista środków czyszczących do określonych zabrudzeń:

Rodzaj zabrudzenia	Środek do czyszczenia
Lekkie zabrudzenie	Wilgotna ściereczka ( Scotch ) z niewielką ilością środka czyszczącego do kuchni przemysłowych.
Tłuste plamy (sosy, zupy)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Soda, Wapno wiedeńskie 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	Żyłka Nieszorująca gąbka

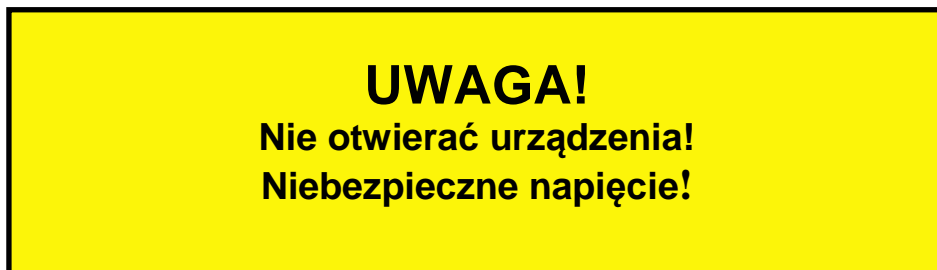
Szorstkie środki czyszczące, druciaki lub szorstkie gąbki nie powinny być stosowane, ponieważ niszczą powierzchnię ceramiczną.

Pozostałości środków czyszczących należy usunąć z powierzchni ceramicznej za pomocą wilgotnej ściereczki ( Scotch ). Prawidłowe utrzymanie urządzenia z grzałką promiennikową wymaga regularnego czyszczenia, starannej obsługi i serwisowania.

**Do wnętrza urządzenia nie mogą wnikać ciecze!**

## 11 Utrzymanie

Użytkownik musi dopilnować, aby wszystkie elementy, które mają wpływ na bezpieczeństwo, zawsze były w pełni sprawne. Urządzenie promiennikowe musi być co najmniej raz w roku sprawdzone przez przeszkolonego technika dostawcy.



Urządzenie promiennikowe może być otwierane tylko przez przeszkolony personel serwisowy.

## 12 Utylizacja

Po upływie okresu żywotności urządzenie promiennikowe musi zostać prawidłowo zutylizowane.

**Nie dopuszczać do nadużyć:**

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



### 13 Listą części zamiennych

Części zamienne		Grzałki promiennikowe
Nr art.	Used	Nazwa
100107		Gałka " Min - Max " do grzałek z regulacją energii
100117		Gałka " 1 - 6 " do grzałek z termostatem
800100		Gałka " 1 - 10 " do grzałek z termostatem
800101		Gałka PRZÓD „1 – 10D“ do grzałek z regulacją energii
800103		Gałka PRAWA „1 – 10D“ do grzałek z regulacją energii
800105		Gałka „1 – 10D“ do grzałek z regulacją energii
800201		Kontrolka „ZIELONA” 250 V
800202		Kontrolka „CZERWONA” 250 V
800204		Kontrolka ciepła resztkowego z przewodem przyłączeniowym
800205		Kontrolka ciepła resztkowego bez przewodu przyłączeniowego
800400		Regulator energii 74512
800401		Regulator energii do grzałki dwuobwodowej
800403		Termostat
800500		Elektronika do rozpoznawania garnków (wykonanie 230 V)
800501		Elektronika do rozpoznawania garnków (wykonanie 400 V)
800800		Grzałka promiennikowa 230 V / 2300 W okrągła
800801		Grzałka promiennikowa 230 V / 2500 W okrągła
800802		Grzałka promiennikowa 230 V / 2300 W okrągła z rozpoznawaniem garnków
800803		Grzałka promiennikowa 230 V / 1200 W
800810		Grzałka promiennikowa 230 V / 3000 W sześciokątna
800820		Grzałka promiennikowa 230 V / 2500 W czworokątna
800821		Grzałka promiennikowa 230 V / 3000 W czworokątna
800822		Grzałka promiennikowa 400 V / 4000 W czworokątna bez rozpoznawania garnków
800823		Grzałka promiennikowa 400 V / 4000 W czworokątna z rozpoznawaniem garnków
800830		2 grzałki promiennikowe 230 V / 5000 W z rozpoznawaniem garnków
800831		2 grzałki promiennikowe 400 V / 8000 W z rozpoznawaniem garnków
800840		Dwuobwodowa grzałka promiennikowa 230 V / 2200 W / 750 W okrągła
800841		Dwuobwodowa grzałka promiennikowa 230 V / 2500 W sześciokątna
800842		Dwuobwodowa grzałka promiennikowa 230 V / 3400 W sześciokątna
801101		Gałka TYŁ „1 – 10D“ do grzałek z regulacją energii
801103		Gałka LEWA „1 – 10D“ do grzałek z regulacją energii
801110		Gałka 0 – 10 czarna/srebrna (nowa) tylko BMS