



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".

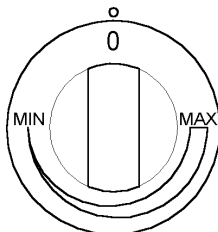
Przed włączeniem urządzenia indukcyjnego do sieci elektrycznej, gałkę do regulacji mocy należy ustawić w pozycji 0.

Gałka do regulacji mocy

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

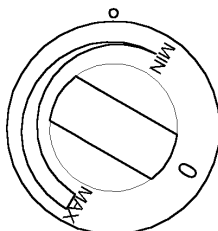
Pozycja WYŁ:

'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](#)

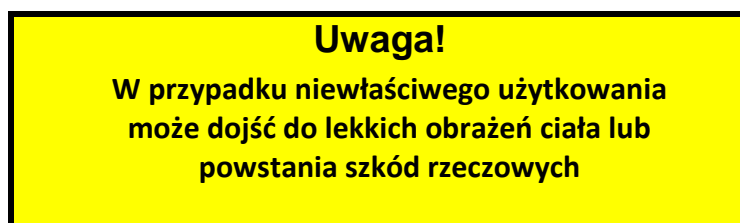
Generalny symbol ostrzegawczy Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących bezpieczeństwa oznacza zagrożenie (zranienia)



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

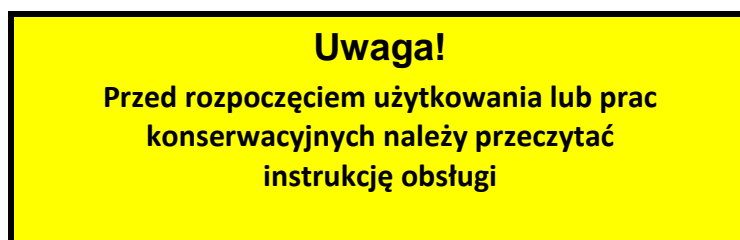


Ten symbol ostrzega przed niejonizującym promieniowaniem elektromagnetycznym.
(znak 5140 IEC 60417-1)



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

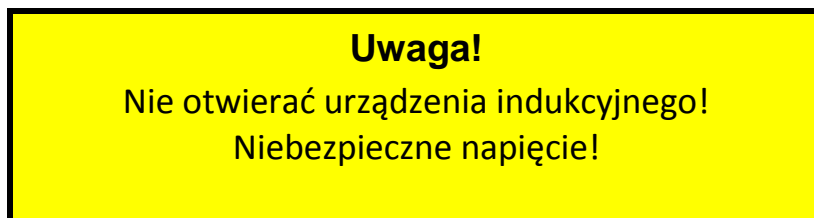
Czyszczące środki szorujące, druciaki lub szorujące gąbki nie powinny być stosowane, ponieważ niszczą powierzchnię ceramiczną.

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.

