



Bartscher GmbH

Franz-Kleine-Str. 28 , 33154 Salzkotten

www.Bartscher.de

Instrukcja obsługi urządzeń indukcyjnych



286410



286420

<u>Spis treści</u>	<u>strona</u>
1 <u>Uwagi ogólne</u>	3
1.1 <u>Przeznaczenie</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 (10 kW, 20 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>Niebezpieczeństwa w razie nieprzestrzegania przepisów dotyczących bezpieczeństwa</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 / używanie części zamiennych</u>	13
7.7 <u>Wykrywanie 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>	13-14
10 <u>Czyszczenie</u>	15
11 <u>Utrzymanie</u>	16
12 <u>Utylizacja</u>	16
13 <u>Wykaz części zamiennych</u>	17

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, flambirowania, grillowania itp. Uwaga, w przypadku korzystania z urządzeń indukcyjnych należy stosować wyłącznie naczynia do kuchni indukcyjnych. Nie należy stosować tak zwanych produktów NO-NAME. Dno naczynia musi nadawać się do magnesowania. W razie potrzeby można to sprawdzić za pomocą magnesu.

2. Opis produktu

2.1 Produkty

Modele BM

286410, 286420,

- łatwy montaż
- wygodna obsługa
- łatwa obsługa za pomocą gałki obrotowej
- zwarta elektronika mocy umożliwiającą łatwą i bezpieczną eksploatację
- maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji dzięki funkcjom ochronnym i kontrolnym.

2.2 Dane techniczne

2.2.1 Obsługa i kontrola

Lampka „praca lub wykrywanie naczynia” 2 V DC/ok. 10 mA
(czerwona LED) regulator mocy – potencjometr 0 Ohm – 10 kOhm

<u>Wymiary</u>	<u>S x G x W</u>	<u>Płyta ceramiczna</u>
286 410	400 x 700 x 850-900 mm	350 x 560 mm
286 420	800 x 700 x 850-900 mm	650 x 560 mm

2.2.2 Dane techniczne urządzeń

<u>Urządzenie</u>	<u>Napięcie</u>	<u>Moc</u>	<u>Ciężar</u>
286410	3 x 400 V	10 kW	51 kg
286420	3 x 400 V	20 kW	79 kg

2.2.3 Lokalizacja / usuwanie usterek

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

3 Instalacja

3.1 Dane elektryczne urządzeń

3.1.1. Urządzenia wg mocy 5 kW Generator (urządzenie 10 kW, 20 kW) 3-fazowe płyta indukcyjna (napięcie 400 V +5 % / -10 %)

Przyłącze	Przyłącze	Przyłącze	Przyłącze
Faza	czarny, brązowy, szary lub 1, 2, 3	50 Hz/60 Hz	-
N	niebieski lub 4		-
PE	pomarańczowy/zielony		-

Otoczenie

- maks. temperatura otoczenia

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

- maks. wilgotność względna powietrza

przechowywanie	> 10% do 90%
użytkowanie	> 30% do 90%

3.2 Wymagania instalacyjne

Obszar dopływu i odpływu powietrza nie może być przykryty. Wyłącznik sieciowy musi być łatwo dostępny. Tylna obudowa urządzenia musi być łatwo dostępna podczas serwisowania.

3.3 Przepisy instalacyjne

Należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Sprawdzić i upewnić się, że napięcie w przewodzie zasilającym ma wartość zgodną z podaną na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać lokalnym warunkom przewidzianym dla instalacji w budynkach. Należy przestrzegać krajowych przepisów wymaganych przez właściwe organy.
- Urządzenie indukcyjne jest wyposażone w kabel sieciowy i wtyczkę CEE, którą można podłączyć do gniazda CEE.
- W przypadku instalacji wyłącznika różnicowoprądowego, musi on być przystosowany do prądu upływowego 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 razie potrzeby należy zastosować kanał powietrzny
- Urządzenie indukcyjne nie może stać w pobliżu gorących powierzchni.
- Urządzenie jest wyposażone w filtr zasysający na każdy generator. 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 patelni wychylnych).

- Zasysane powietrze powinno mieć wartość mniejszą niż +35°C.
- Personel obsługi musi zadbać o to, aby wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i inspekcyjne były przeprowadzane przez uprawniony i wykwalifikowany personel.
- Wyłącznik sieciowy należy zaprojektować tak, aby włączanie i wyłączanie następowało maksymalnie 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 jeszcze wtyczki na kablu, należy je 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 prawidłowe zaprojektowanie i zgodność z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Należy uwzględniać wskazówki zawarte na tabliczkach ostrzegawczych i znamionowych.

Należy sprawdzić i upewnić się, że napięcie w instalacji elektrycznej ma wartość zgodną z wartością napięciem urządzenia (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.

Wyłącznik urządzenia

Urządzenie z obrotowym wyłącznikiem głównym (z lampką)

Pozycja WYŁ: Pozycja ZAŁ:

`0` znajduje się przy znaku (o) `I` znajduje się przy znaku (o).

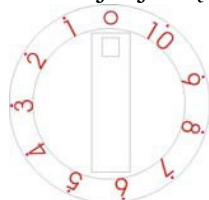


Gałka do regulacji mocy

Wartość aktualnie ustawionej mocy jest wskazywana przez znak umieszczony obok gałki.

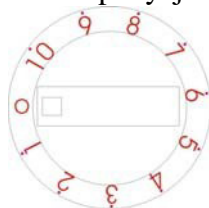
Pozycja WYŁ:

`0` znajduje się przy znaku (o)



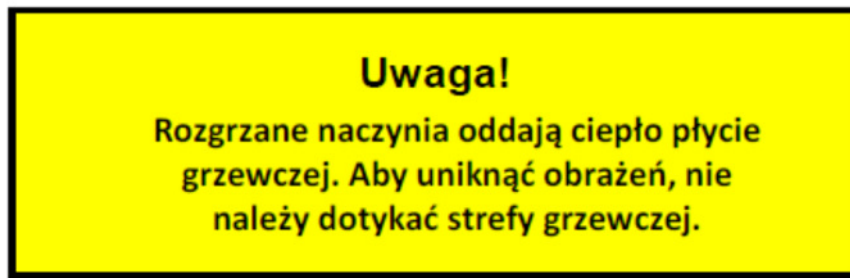
Pozycja ZAŁ:

Każda pozycja znajdująca się przy znaku (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 lub rozbita. Natychmiast po zauważeniu szczelin lub pęknięć na powierzchni grzewczej podczas instalowania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej wyciągając wtyczkę.



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 zgodnie z poniższym opisem.**

- Ustawić naczynie na środku strefy grzewczej i do niego wlać nieco wody.
- **Z LED** Przekręcić gałkę do regulacji mocy do pozycji ZAŁ (pomiędzy Min i Max). Lampka kontrolna, czerwona LED, zacznie migać (stopień gotowania 10%-30%) lub świecić nieprzerwanie (stopień 30%-100%), woda zacznie się nagrzewać.
- **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 grzania i zgaśnięcie lampki kontrolna.
- Świecenie się lampki kontrolnej sygnalizuje przenoszenie energii na naczynie.
- Ponownie ustawić naczynie w strefie grzewczej; LED zacznie świecić i nastąpi wznowienie procesu grzania.
- Ustawić gałkę do regulacji mocy w pozycji 0. Nastąpi zatrzymanie procesu grzania.

Jeśli wskaźnik kontrolny i/lub dioda LED pozostają wyłączone lub krótko migają, należy sprawdzić, czy:

- urządzenie indukcyjne jest podłączone do sieci i włączony jest wyłącznik główny?
- gałka do regulacji mocy znajduje się w pozycji ZAŁ?
- stosowane naczynie nadaje się do urządzeń indukcyjnych (sprawdzić magnesem), a jego dno ma średnicę co najmniej 12 cm?
- 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 przyczepić się do powierzchni dna naczynia. Jeśli tak nie jest, naczynie nie nadaje się do używania z urządzeniami indukcyjnymi.

Zawsze należy stosować naczynia zalecane do używania z urządzeniami indukcyjnymi.

Jeśli test działania urządzenia 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 wykrywania naczynia sygnalizuje, że energia jest przekazywana do naczynia. Stopień mocy wybiera się przekręcając gałką do regulacji mocy. Indukcyjne przekazywanie mocy zależy od pozycji potencjometru.

Pozycja 1 > moc minimalna

Pozycja 10 > 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 bardzo szybko się nagzewają. NIGDY nie należy ustawiać pustego naczynia na płycie ceramicznej, najpierw należy dodać tłuszczu lub cieczy i dopiero potem rozpocząć gotowanie. Stopień mocy należy ustawiać za pomocą gałki do regulacji mocy z odpowiednią dokładnością dla danej metody gotowania. Naczynie zawsze powinno się znajdować na środku strefy grzewczej (z 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 przegrzanie lub spalenie oleju lub tłuszczu.

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 do naczynia. Gdy naczynie zostanie ponownie ustawione w strefie grzewczej, nastąpi wznowienie przekazywania ustawionej mocy do naczynia. Wyłączenie za pomocą pokrętki powoduje zatrzymanie procesu gotowania. Urządzenie pozostaje jednak w stanie gotowości (standby), dopiero wyciągnięcie wtyczki powoduje całkowite wyłączenie.

7 [Przepisy dotyczące bezpieczeństwa](#)

7.1 [Opis symboli ostrzegawczych](#)

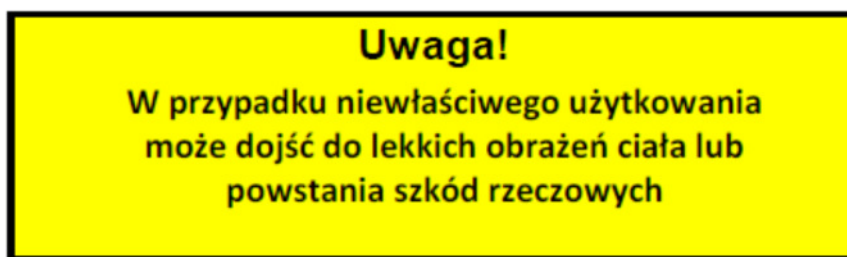
Generalny symbol ostrzegawczy **Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących bezpieczeństwa** **Oznacza zagrożenie (urazy)**



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

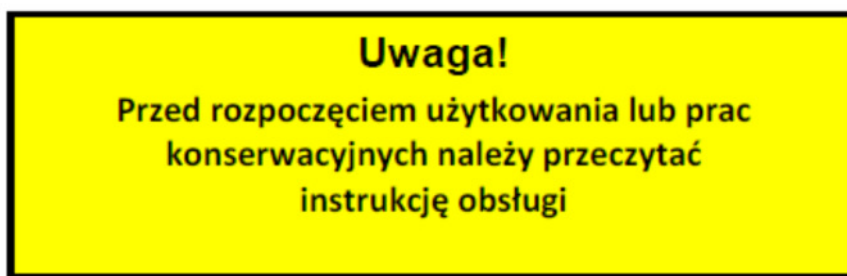


Ten symbol ostrzega przed niejonizującym promieniowaniem elektromagnetycznym (znak 5140 z IEC 60417-1)



Należy koniecznie przestrzegać ostrzeżeń określonych oznaczeniami umieszczonymi na urządzeniu i utrzymywać czytelność tabliczek, które je zawierają.

Przykład:



7.2 [Zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania przepisów dotyczących bezpieczeństwa](#)

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 przyczyn elektrycznych
- zagrożenie dla ludzi wynikające z nadmiernie nagranych naczyń
- zagrożenie dla ludzi wynikające z nadmiernie nagranych powierzchni (płyty ceramiczne).

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 wewnątrzzakładowych regulaminach pracy, zasadach używania urządzeń i 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 urazów (oparzeń), nie należy dotykać płyty ceramicznej.
- W celu uniknięcia przegrzania naczyń w wyniku podgrzewania pustych naczyń, nie należy ich podgrzewać bez nadzoru i bez napełnienia.
- 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 włączyć proces poprzez obrócenie gałki do regulacji mocy w pozycję włączoną.
- Nie używać powierzchni płyty jako blatu do odstawiania przedmiotów!
- Pomiędzy naczyniem i powierzchnią blatu ceramicznego nie umieszczać papieru, kartonu, 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 niż naczynia do gotowania (zamknięte puszki, folia aluminiowa, sztucce, biżuteria, zegarki itp.).
- Osoby posiadające rozrusznik serca powinny zapytać lekarza, czy wolno im się zbliżać do urządzeń indukcyjnych.
- Na płycie ceramicznej nie wolno kłaść kart kredytowych i/lub telefonicznych, kaset magnetofonowych ani innych przedmiotów wrażliwych na oddziaływanie pola magnetycznego.
- Można 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 lub gotowanych potraw podczas gotowania. Nie czyścić 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 w danych technicznych.

7.6 Zmiany / używanie części zamiennych

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 producenta urządzenia za następstwa.

7.7 Wykrywanie naczyń

Urządzenie nie wykrywa naczyń, których średnica jest mniejsza niż 12 cm. Podczas pracy świeci się lampka kontrolna. W przypadku braku naczyń 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) mogą być wykrywane.

W takim przypadku nastąpi przerwanie grzania. Urządzenie wznowi przekazywanie energii do naczyń, gdy temperatura spadnie do normalnej wartości (230°C).

Uwaga!

Przed przegrzaniem chronione jest urządzenie do gotowania, a nie naczynie. Przegrzane naczynie zostanie wykryte dopiero wtedy, gdy w skutek przegrzania płyty ceramicznej osiągnięta została temperatura wyłączenia (260°C).

7.9 Emisja hałasu

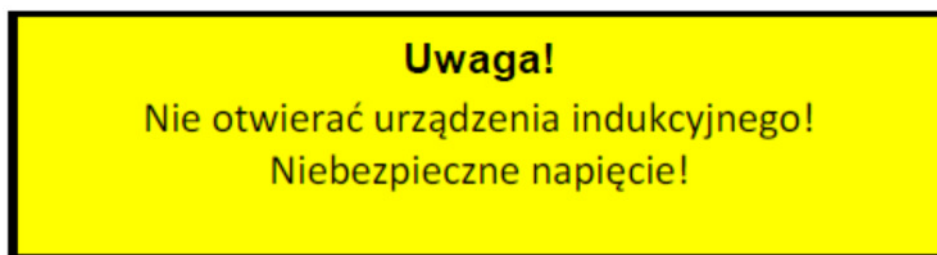
Słyszalne są wentylatory chłodzące, które jednak okresowo się wyłączają. W zależności od częstotliwości roboczych, w przypadku bliskiego sąsiedztwa urządzeń lub urządzeń z dużymi cewkami przy wielostrefowych urządzeniach mogą wystąpić piskzące dźwięki.

Można je ograniczyć przez:

zmianę 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. Do urządzenia nie może się dostać ciecz. Nie czyścić urządzenia z zastosowaniem cieczy.



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

Usterka	Możliwa przyczyna	Czynności personelu obsługowego lub serwisowego
Brak grzania Lampka kontrolna jest WYŁ (zgaszona)	Brak dopływu prądu	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do instalacji elektrycznej (wtyczka w gniazdku), sprawdzić bezpieczniki.
	Brak dopływu prądu	Zadziałanie bezpieczników samoczynnych Znajdują się one za osłoną rewizyjną w dolnej części urządzenia.
	Gałka do regulacji mocy w pozycji WYŁ	Gałkę do regulacji mocy ustawić w pozycji ZAŁ
	Za małe naczynie (średnica dna naczynia poniżej 12 cm)	Zastosować odpowiednie naczynie.
	Naczynie nie znajduje się na środku strefy grzewczej (nie może zostać wykryte).	Przesunąć naczynie na środek strefy grzewczej.
	Nieodpowiednie naczynie	Wybrać naczynie nadające się do używania z urządzeniami indukcyjnymi *1.
	Usterka urządzenia indukcyjnego	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 naczynie nadające się do używania z urządzeniami indukcyjnymi. 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.

	Za wysoka temperatura otoczenia (system chłodzenia nie może utrzymać normalnej temperatury pracy kuchni *2)	Upewnić się, że nie następuje zasysanie gorącego powietrza. Obniżyć temperaturę otoczenia. Temperatura nie może przekraczać 40°C / 110°F.
	Brak fazy	Sprawdzić bezpieczniki. Znajdują się one za osłoną rewizyjną w dolnej części.
	Usterka urządzenia indukcyjnego	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
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	Wyczyścić wentylator.
Grzanie włącza się i wyłącza się co kilka minut. Wentylator <u>nie</u> działa.	Uszkodzenie wentylatora lub czujnika wentylatora	Skontaktować się z dostawcą w celu wezwania serwisu. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Grzanie włącza się i wyłącza się co kilka minut po dłuższej nieprzerwanej pracy).	Przegrzanie cewki, strefa grzewcza przeegrana	Wyłączyć urządzenie, zdjąć naczynie i odczekać, aż strefa grzewcza ostygnie.
	Puste naczynie	Wyłączyć urządzenie, zdjąć naczynie i odczekać, aż strefa grzewcza ostygnie.
	Przeegrany olej w naczyniu	Wyłączyć urządzenie, zdjąć naczynie i odczekać, aż strefa grzewcza ostygnie.
Nagrzewane są małe metalowe przedmioty (np. łyżki, noże) znajdujące się w strefie grzewczej.	Źle ustawione wykrywanie naczynia	Sprawdzić płytkę elektroniczną (tylko personel serwisowy dostawcy!)

- 1) W celu sprawdzenia, czy materiał naczynia nadaje się do urządzeń indukcyjnych należy zastosować magnes; powinien on łatwo przyczepić się do powierzchni dna naczynia. Jeśli tak nie jest, naczynie nie nadaje się do używania z urządzeniami indukcyjnymi. Wybrać naczynie z materiału nadającego się do używania z urządzeniami indukcyjnymi.
- 2) Wentylacja włącza się, gdy temperatura blachy chłodzącej przekroczy 45°. Przy temperaturze blachy przekraczającej 70°C sterowanie redukuje moc automatycznie, aby utrzymać udział mocy w do normalnych warunkach pracy. Urządzenie indukcyjne nadal normalnie pracuje ze zredukowaną mocą maksymalną.

10 Czyszczenie

Lista środków czyszczących do usuwania 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 kamienia i wody	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Silnie połyskujące metaliczne przebarwienia	Polychrom Sigolin chrom
Czyszczenie mechaniczne	Żyłtka Gąbka nierysująca powierzchni

Środki szorujące, druciaki lub gąbki rysujące powierzchnię nie powinny być stosowane, ponieważ niszczą powierzchnię ceramiczną.

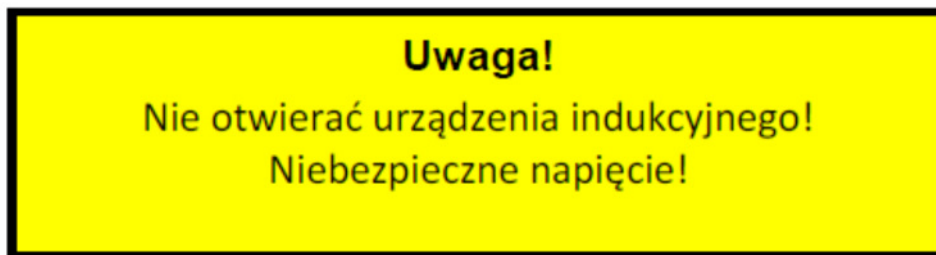
Pozostałości środków czyszczących należy usunąć z powierzchni ceramicznej za pomocą wilgotnej ścierki (Scotch), ponieważ podczas nagrzewania mogą one korodować.

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 zawsze w pełni sprawne. Urządzenie indukcyjne musi być co najmniej raz w roku sprawdzone przez przeszkolonego technika dostawcy. Przynajmniej 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 ze standardowych elementów elektrycznych, elektromechanicznych i elektronicznych. Nie zastosowano żadnych baterii. Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłową i bezpieczną utylizację zużytego urządzenia indukcyjnego.



Części zamienne Generator 5 kW (urządzenie 10 kW - 20 kW)		
Nr art.	Zasto- sowano	Nazwa
100197	X	Kabel zasilający 400 V
100102	X	Aluminiowy filtr tłuszczu
100108	X	Regulator (potencjometr, kompletny, z ogranicznikiem i sprężyną mocującą)
100113		IGBT wersja C (7 kW / 8 kW)
100114	X	Czujnik temperatury cewki
100115	X	IGBT wersja B (5 kW)
100116	X	Prostownik
100119	X	Płytki elektroniczne sterowania wersja CZERWONA
100120	X	Płytki elektroniczne mocy 400 V 5 kW / 7 kW / 8 kW
100126	X	Czujnik temperatury aluminiowej blachy chłodzącej
100128	X	Lampka kontrolna LED z plastikową tuleją mocującą
100301	X	Wentylator 800 x 800 x 25 mm
100717	X	Bezpiecznik 12,5 A (5 kW)
100721	X	Bezpiecznik sterowania 100 mA
300120	X	Bezpiecznik samoczynny B6 A (bezpiecznik sterowania)
300121	X	Bezpiecznik samoczynny B16 A
300130	X	Bezpieczniki samoczynne szyny zbiorczej
800100	X	Pokrętło PRZÓD 1-10 indukcja (LED)
800102	X	Pokrętło wyłącznika głównego ze srebrnym pierścieniem
800106		Pokrętło 1-10 indukcja (LED)
800201	X	Lampka sygnalizacyjna ZIELONA 250 V
800302	X	Stycznik 40 A Eberle (kuchnia stojąca)
800405	X	Wyłącznik główny 2-biegunowy
801100		Pokrętło TYŁ 1-10 indukcja (LED)