



# Instrukcja obsługi Urządzenia indukcyjne stołowe Rok produkcji od 2015

Przed rozpoczęciem użytkowania należy koniecznie przeczytać instrukcję użytkowania, obsługi, instalacji i pierwszego uruchomienia. Uchroni to Państwa przed ewentualnymi obrażeniami i zapobiegnie powstaniu uszkodzeń.

## Spis treści

Spis treści .....	1
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	3
Przepisy dotyczące bezpieczeństwa .....	4
Opis symboli oznaczających zagrożenie .....	4
Zagrożenia w razie nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa .....	4
Bezpieczne użytkowanie .....	5
Niefachowa obsługa .....	5
Zmiany/użycie części zamiennych .....	6
Czujnik rozpoznania patelni .....	6
Kontrola stref grzewczych .....	6
Poziom hałasu .....	6
Informacje ogólne .....	6
Zastosowanie .....	6
Opis produktu .....	6
Produkty .....	6
Dane techniczne .....	7
Obsługa i kontrola .....	7
Dane techniczne urządzenia .....	7
Warunki funkcjonowania .....	8
Instalacja .....	8
Dane elektryczne urządzenia .....	8
Urządzenia wg mocy (3,5 - kW-BIPMS3,5) .....	8
Urządzenia wg mocy (5 - kW-BIPMS5) .....	8
Urządzenia o mocy (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS) .....	8
Urządzenia wg mocy (3,5 - kW- BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5) .....	8
Warunki instalacji .....	9
Przepisy montażowe dla urządzeń stołowych .....	9
Pierwsze uruchomienie .....	10
Montaż .....	10
Pokrętko mocy .....	10
Dotykowe pole obsługi .....	11
Test działania .....	12
Obsługa .....	13
Proces gotowania .....	13
Komfort .....	13
Oprogramowanie wersja .....	13
Zwykły tryb pracy .....	13
Znaczenie punkt dziesiętny: .....	13
Działanie z funkcją podtrzymywania ciepła (opcjonalnie) .....	14
Funkcja podtrzymywania ciepła potencjometrem (4-cyfrowe wskazanie) .....	14
Funkcja podtrzymywania ciepła z potencjometrem (4-cyfrowe wskazanie) .....	14
Funkcja Powerstar (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 & BM2K3.5) .....	14

Funkcja podtrzymywania ciepła na urządzeniach z dotykowym polem obsługi. ....	15
Wyłączenie z użytkowania .....	15
Szukanie błędu .....	15
Usuwanie błędu.....	16
Zestawienie komunikatów o błędzie na wyświetlaczu .....	17
Czyszczenie .....	18
Utrzymanie.....	18
Usuwanie odpadów.....	19

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję montażu i użytkowania należy przechowywać tak, by móc w dowolnym momencie z niej korzystać lub też przekazać ją kolejnym użytkownikom. Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych w transporcie nie należy urządzenia podłączać. Uszkodzenie należy udokumentować pisemnie i zadzwonić do serwisu, w przeciwnym razie następuje utrata gwarancji. Monaż tego urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z instrukcją. Urządzenie należy używać tylko do przygotowywania potraw. Podczas użytkowania należy kontrolować pracę urządzenia. Urządzenie należy używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Nie należy używać pokryw do płyt kuchennych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. przez przegrzanie, zapalenie się czy też przez pękające materiały. Nie należy używać żadnych nie przeznaczonych do tego celu urządzeń zabezpieczających czy też krutek ochronnych przed dziećmi. Może to prowadzić do wypadków. To urządzenie nie jest przewidziane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub też jakimkolwiek urządzeniem zdalnie sterującym (pilotem).

Jeżeli macie Państwo rozrusznik serca lub inne urządzenia elektroniczne w ciele, to znajdując się przed włączonym polem indukcyjnym, należy zachować ostrożność. Zasięgnijcie Państwo informacji u lekarza lub producenta sprzętu odnośnie możliwości przebywania w pobliżu urządzenia indukcyjnego.

### Zagrożenie pożarowe!

- Gorące olej i tłuszcz szybko się zapalają. Nie wolno nigdy pozostawiać gorącego oleju i tłuszczu bez nadzoru. Nie wolno gasić ognia wodą! Wyłączyć pole indukcyjne. Płomienie należy ostrożnie zdławić pokrywą, kocem do gaszenia pożarów lub czymś podobnym.
- Pola indukcyjne stają się bardzo gorące. Nigdy nie wolno stawiać płonących przedmiotów na płycie. Nie wolno składować żadnych przedmiotów na płycie.
- Urządzenie nagrzewa się! W szufladach bezpośrednio pod płytą nie wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych bądź pojemników z aerozolem.

### Zagrożenie poparzeniem!

- Strefy grzewcze i ich otoczenie, szczególnie rama płyty grzewczej (jeśli jest) nagrzewają się. Nie wolno nigdy dotykać gorących powierzchni. Dzieci należy trzymać z dala.
- Gdy pole nagrzewa się, a wskaźnik nie funkcjonuje. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.
- Położone na płycie przedmioty z metalu mocno nagrzewają się. Nigdy nie wolno kłaść na płycie przedmiotów z metalu, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki.
- Każdorazowo po zakończeniu pracy należy wyłączyć płytę głównym wyłącznikiem. Po zdjęciu garnków czy patelni z płyty, nie należy czekać aż płyta wyłączy się sama.

### Zagrożenie porażenia prądem!

- Niefachowo przeprowadzane naprawy są niebezpieczne. Jedynie przeszkolony przez nas technik serwisowy może dokonywać napraw czy wymieniać przewody podłączeniowe. Gdy urządzenie jest uszkodzone należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.
- Wnikająca wilgoć może powodować porażenie prądem. Nie wolno używać wysokociśnieniowych lub parowych urządzeń do czyszczenia.
- Uszkodzone urządzenie może powodować porażenie prądem. Nigdy nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia. Gdy urządzenie jest uszkodzone należy wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.
- Rysy bądź pęknięcia w ceramice mogą powodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zadzwonić do serwisu.

### Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

- Płyta wyposażona jest od spodu w dmuchawę. Podczas montażu należy przestrzegać instrukcji odnośnie cyrkulacji powietrza.

### Uwaga!

- Chropowate spody garnków i patelni powodują zarysowania płyty.
- Nie wolno w żadnym wypadku stawiać pustych naczyń na płycie. Mogłoby to prowadzić do powstania szkód.
- Na panelu obsługi, wskaźnikach lub ramie płyty nigdy nie wolno stawiać gorących garnków czy patelni. Mogłoby to prowadzić do powstania szkód.
- Gdy na płytę spadną twarde i ostre przedmioty może to prowadzić do jej uszkodzenia.
- Folia aluminiowa i urządzenia z tworzyw sztucznych topią się na nagranych polach płyty. Nie zaleca się używania folii ochronnej do kuchni do zakrywania płyty.

## Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

### Opis symboli oznaczających zagrożenie

Informacje ogólne o symbolach oznaczających zagrożenie.  
**Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa oznacza zagrożenie (obrażenia)**



Ten symbol ostrzega przed zagrożeniem napięciem.  
Rysunek (5036 IEC 60417-1)



Ten symbol s ostrzega przed niejonizującym promieniowaniem elektromagnetycznym (Rysunek 5140 IEC 60417-1)

### **UWAGA**

Niefachowe użytkowanie  
może prowadzić do obrażeń ciała  
lub uszkodzeń mienia!

**Należy koniecznie przestrzegać symboli oznaczających zagrożenie a umieszczone bezpośrednio na urządzeniu, należy również zagwarantować ich czytelność.**

### **UWAGA**

Przed użyciem urządzenia lub jego konserwacją  
należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

### Zagrożenia w razie nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa

Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa może prowadzić do uszkodzenia osób, otoczenia lub samego urządzenia. W razie nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa wygasają jakiegokolwiek prawa do odszkodowania.

Nieprzestrzeganie przepisów bezpieczeństwa może prowadzić w szczególności do:

#### **(przykłady):**

- Zagrożenie dla osób powodowane przyczynami elektrycznymi
- Zagrożenie dla osób powodowane przegrzaniem patelni
- Zagrożenie dla osób powodowane przegrzaniem powierzchnią odstawczą (płyta ceramiczna)

## Bezpieczne użytkowanie

Należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa zamieszczonych w niniejszej instrukcji obsługi, krajowych przepisów bezpieczeństwa odnośnie elektryczności jak i wszelakich wewnętrznych przepisów zakładowych dotyczących bezpieczeństwa pracy i użytkowania urządzeń.

- **Uwaga!** Naczynia w których gotujemy należy stawiać całym dnem na polu indukcyjnym. Ignorowanie tej wskazówki prowadzi do uszkodzenia garnków i urządzenia. **Skutki ignorowanie naszych wskazówek:** Garnki stapiają się ze sobą, przez rozgrzane garnki dochodzi do przepalenia materiału wypełniającego spoiny a tym samym zniszczenia uszczelnień, prowadzi do przenikania wilgoci i tłuszczu, co z kolei może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Gdy płyta ceramiczna zostanie porysowana lub pęknie, należy wyłączyć urządzenie indukcyjne i wyłączyć z sieci. Nie wolno dotykać żadnych części wewnątrz urządzenia indukcyjnego.
- Płyta ceramiczna nagrzewa się od ciepła patelni. Aby uniknąć obrażeń (poparzeń) nie wolno dotykać płyty ceramicznej.
- Należy ostrożnie obchodzić się z gorącymi potrawami i płynami.
- **UWAGA:** Ostrzegamy przed śliską powierzchnią podłogi w otoczeniu urządzenia. Może to prowadzić do obrażeń.
- Aby uniknąć przegrzania patelni, należy nigdy nie pozostawiać jej na płycie bez nadzoru i pustą tzn. bez przyrządzanego produktu.
- Gdy zdejmujemy patelnię nawet na moment, należy wyłączyć pole grzewcze. Dzięki temu unikniecie Państwo sytuacji, kiedy proces grzewczy rozpoczyna się automatycznie, gdy tylko postawicie patelnię na polu grzewczym. Dzięki temu unikniemy automatycznego nagrzewania, tzn. osoba, która chce użyć urządzenia indukcyjnego musi rozpocząć proces nagrzewania sama, tzn. przez włączenie tego urządzenia lub przekręcenie pokrętki regulacji mocy na „EIN” (włącz)
- Pół grzewczych nie należy używać do odstawiania na nich naczyń!
- Między patelnią a płytą ceramiczną nie wolno kłaść żadnego papieru, kartonu, żadnych materiałów itp. gdyż mogłyby się one zapalić. Nie wolno kłaść na gorącej powierzchni płyty folii aluminiowej ani naczyń z tworzyw sztucznych.
- Podczas użytkowania urządzenia indukcyjnego należy mieć na uwadze, że przedmioty jakie nosi użytkownik np. pierścionki, zegarki mogą się nagrzać, gdy znajdują się w pobliżu stref grzewczych.
- Po skończonej pracy urządzenie należy wyłączyć używając jego sterowania. Nie należy pozostawiać urządzenia przy włączonej funkcji czujnika obecności naczynia.
- Na płycie ceramicznej nie wolno kłaść kart kredytowych, telefonicznych, kaset czy innych urządzeń wrażliwych na działanie pola magnetycznego.
- Na płycie należy stawiać tylko zalecane typy i wielkości naczyń.
- Urządzenie indukcyjne ma wewnętrzny system chłodzenia powietrzem. Nie należy zatykać stref dopływu i odprowadzania powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania i wyłączenia urządzenia.
- Nie wolno dopuszczać, by gotujące się potrawy lub woda przelewały się na płytę. Nie wolno czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem.

## Niefachowa obsługa

Prawidłowe funkcjonowanie urządzenia indukcyjnego możemy zagwarantować jedynie przy jego prawidłowym użytkowaniu. Nie wolno pod żadnym pozorem przekraczać wartości granicznych zgodnych z danymi technicznymi urządzenia.

## Zmiany/użycie części zamiennych

Gdy zamierzacie Państwo dokonać jakichkolwiek zmian w urządzeniu należy skontaktować się z producentem. Aby zagwarantować bezpieczeństwo pracy z urządzeniem należy używać tylko oryginalnych części, które dopuszcza producent. W razie użytkowania nieoryginalnych części wygasa jakakolwiek gwarancja. **W razie demontażu, kontroli i napraw należy zwracać uwagę na stan urządzenia.**

**Uwaga!** W przypadku wymiany części zamiennych należy w widoczny sposób odłączyć urządzenie indukcyjne od zasilania.

## Czujnik rozpoznania patelni

Urządzenie nie rozpoznaje patelni o mniejszej średnicy niż 12cm (dno). Podczas pracy urządzenia świeci się odpowiedni wskaźnik LED, ewentualnie wskaźnik pokazuje wybraną moc grzania (1-9). Gdy na polu grzewczym nie ma patelni lub znajdująca się na nim patelnia wykonana jest z nieodpowiedniego materiału, to wskaźnik nie pokazuje żadnej mocy, lampka miga, ewentualnie pokazuje się komunikat, że urządzenie nie rozpoznało naczynia (patrz komunikaty o błędzie).

## Kontrola stref grzewczych

To co się dzieje w strefie grzewczej kontrolowane jest przez czujnik temperatury umieszczony pod płytą ceramiczną (pośrodku pola grzewczego). Może on rozpoznać przegrzane patelnie (gorący olej, pusta patelnia). Odcina to doprowadzenie energii. Urządzenie zaczyna ponownie przesyłać energię, dopiero gdy temperatura obniży się do zwykłego poziomu.

**Uwaga!** Przed przegrzaniem chronione jest tylko urządzenie nie naczynie. Przegrzane naczynie zostaje rozpoznane dopiero wtedy, gdy przegrzanie płyty ceramicznej osiągnie temperaturę, w której płyta się wyłącza (260°C).

## Poziom hałasu

Wentylatory chłodzenia są słyszalne, jednak wyłączają się od czasu do czasu.

## Informacje ogólne

Ta instrukcja zawiera podstawowe informacje jakich należy przestrzegać podczas montażu, użytkowania i konserwacji urządzenia. Monterzy jak i obsługa przed rozpoczęciem montażu czy użytkowania muszą bezwzględnie zapoznać się z całością niniejszej instrukcji, która następnie powinna zawsze znajdować się w pobliżu urządzenia, tak by można było z niej w razie potrzeby korzystać.

## Zastosowanie

Urządzenia indukcyjne stosowane są do przygotowywania posiłków. Można je używać do gotowania, podgrzewania, flambiowania, grillowania itp. potraw. Uwaga, na urządzeniach indukcyjnych można stosować wyłącznie naczynia wykonane z materiału przystosowanego do indukcji. Należy stosować wyłącznie produkty zalecane przez nas i przeznaczone do profesjonalnego użytkowania. Cały spód patelni musi być magnetyczny. Gdy nie mamy pewności można to sprawdzić używając trwałego magnesu.

## Opis produktu

### Produkty

- Proste ustawienie, urządzenie łatwe w serwisowaniu
- Prosta obsługa przy użyciu gałki obrotowej
- Kompaktowa elektronika umożliwia proste i bezpieczne użytkowanie.
- Różne funkcje ochronne i kontrolne gwarantują maksimum bezpieczeństwa.
- Kompaktowe wymiary, niewielka waga
- Bezstopniowa regulacja mocy z elektroniczną ochroną przez przegrzaniem.

**W przypadku sauteuse: 5 czujników kontroli temperatury dla lepszej ochrony naczyń.**

## Dane techniczne Obsługa i kontrola

Lampka „praca ewent. rozpoznanie naczynia”

Regulator mocy – potencjometr

Cyfrowy wyświetlacz „wskazanie mocy lub błędu”

2V DC/ca. 10mA (LED zielona)

00hm – 10kOhm

2,8V DC/ca. 60mA (czerwona)

## Dane techniczne urządzenia

Wymiary	S x G x W	Powierzchnia ceramiczna
BM2.5, BM3.0, BM3.5	340 x 420 x 100 mm	290 x 290 x 4 mm
BM5.0	340 x 420 x 120 mm	290 x 290 x 4 mm
BI2SK3.5 *	330 x 575 x 100 mm	320 x 510 x 4 mm
BI2SQ6	600 x 380 x 100 mm	590 x 310 x 4 mm
BM2K3.5 *	340 x 580 x 100 mm	290 x 470 x 4 mm
BI4SK7 *	560 x 575 x 120 mm	550 x 510 x 4 mm
BI1KS_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 4 mm
BI1K_	400 x 455 x 120 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1K7, BI1KF_	400 x 455 x 130 mm	350 x 350 x 6 mm
BI1FP_, BI1FF_, BI1SP_	400 x 455 x 180 mm	388 x 388 x 6 mm
BWK_	400 x 455 x 180 mm	Ø 300 x 6 mm
BW2K10	800 x 455 x 180 mm	2 x Ø 300 x 6 mm
BFW_	400 x 665 x 120 mm	Ø 300 x 6 mm
BWBK8	500 x 555 x 240 mm	Ø 400 x 6 mm
BI2K_	400 x 665 x 120 mm	350 x 560 x 6 mm
BI2KT10	400 x 765 x 120 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KTF10	400 x 765 x 130 mm	350 x 650 x 6 mm
BI2KQ_	700 x 455 x 120 mm	650 x 350 x 6 mm
BI2KFQ_	700 x 455 x 130 mm	650 x 350 x 6 mm
BI4KT_K	700 x 665 x 120 mm	650 x 560 x 6 mm
BI1K3.5R, BI1K5R, BI1K7R	Ø480 x 180 mm	Ø 410 x 6 mm
BI1K3.5BT	400 x 400 x 120 mm	388 x 388 x 4 mm

Urządzenia	Typ	Cewka w mm	Napiecie	max. A	Moc	CieŜar
BM2.5-3.5	HR16/21/BIPDMMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	10,8/13,0/15,3 A	2,5/3/3,5 kW	8,0 kg
BM5.0	BIPMS5	Ø 220	400V/2~/PE	7,6 A	5,0 kW	8,5 kg
BI2SK3.5*	HR16/2	Ø 210/160	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	10,0 kg
BI2SQ6	HR16/2	Ø 220	400V/3~/N/PE	9,1 A	6,0 kW	10,0 kg
BI4SK7 *	BIPDMS3.5	Ø 220	400V/3~/PE	10,6 A	7,0 kW	-- kg
BM2K3.5 *	BIPDMMS3.5	Ø 210	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1KS2.5	HR16/21	Ø 230	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	12,0 kg
BI1KS3.5	BIPMS3.5	Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	12,0 kg
BI1KS5	BIPMS5	Ø 230	400V/2~/PE	7,6 A	5 kW	12,0 kg
BI1K3.5(T)	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,5 kg
BI1K5(T),-7	BIP55	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1KF5(T),-7	BIP55	■ 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	14,0 kg
BI1FP3.5	BIPMS3.5	■ 270	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	17,4 kg
BI1FP5,-7	BIP55	■ 270	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1FF5,-7	BIP55	■ 300	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	17,4 kg
BI1SP,-2	BIP55, BIPDS	■ 320	400V/3~/PE	12,2/12,2 A	8/8 kW	18,4 kg
BWK2.5(T)	HR16/21	Ø 300	230V/1~/N/PE	10,8 A	2,5 kW	13,1 kg
BWK3.5(T)	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	13,1 kg
BWK5(T)	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,4 kg
BWK7(T)	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	10,6 A	7 kW	14,4 kg
BI1K3.5R	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BI1K5R, -7R	BIP55	Ø 280	400V/3~/PE	7,6/10,6 A	5/7 kW	--kg
BI1K3.5BT	BIPMS3.5	Ø 260	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	-- kg
BFW3.5	BIPMS3.5	Ø 300	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	14,0 kg
BFW5	BIP55	Ø 300	400V/3~/PE	7,6 A	5 kW	14,0 kg
BWBK8	BIP55	Ø 400	400V/3~/PE	12,2 A	8 kW	19,0 kg
BW2K10	BIPDS	2 x Ø 300	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	-- kg
BI2K3.5 *	BIPDMS3.5	2 x Ø 230	230V/1~/N/PE	15,3 A	3,5 kW	19,0 kg
BI2K7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21,0 kg
BI2K10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22,0 kg
BI2KT10	BIPDS	2 x Ø 260	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	23,5 kg
BI2KTF10	BIP55	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI2KQ7	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	10,7 A	7 kW	21 kg
BI2KQ10	BIPDS	2 x Ø 230	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	22 kg
BI2KFQ10	BIP55	2 x ■ 280	400V/3~/PE	15,3 A	10 kW	24 kg
BI4KT14K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	21,3 A	14 kW	38 kg
BI4KT20K	BIPDS	4 x Ø 230	400V/3~/PE	30,5 A	20 kW	38 kg

\* Modele z power star



## Warunki funkcjonowania

- Maksymalna tolerancja napięcia zasilającego napięcie znamionowe +5%/-10%
- Częstotliwość 50 – 60
- Klasa ochrony IP 22
- Min. Średnica patelni 12 cm

## Instalacja

### Dane elektryczne urządzenia

#### Urządzenia wg mocy (3,5 - kW-BIPMS3,5)

##### **Płyta indukcyjna 1-fazowa (napięcie 230Volt +5% / -10%)**

<b>Podłączenie</b>	<b>Kolor</b>	<b>Częstotliwość</b>	<b>Bezpiecznik:</b>
Faza	Brązowy, czarny lub 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (flink)
N	Niebieski lub 2	<b>Częstotliwość robocza</b> 22-35 kHz	<b>Bezpiecznik sterowania</b> -
PE	Żółty/ zielony		

#### Urządzenia wg mocy (5 - kW-BIPMS5)

##### **Płyta indukcyjna 2-fazowa (napięcie 400Volt +5% / -10%)**

<b>Podłączenie</b>	<b>Kolor</b>	<b>Częstotliwość</b>	<b>Bezpiecznik:</b>
Faza	Brązowy, czarny lub 1,2	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (flink)
N	Niebieski lub 4	<b>Częstotliwość robocza 22-35 kHz</b>	<b>Bezpiecznik sterowania</b> -
PE	Żółty/ zielony		

#### Urządzenia o mocy (5 kW, 7kW, 8kW, 9kW- BIPS)

##### **Płyta indukcyjna 3-fazowa (napięcie 400Volt +5% / -10%)**

<b>Podłączenie</b>	<b>Kolor</b>	<b>Częstotliwość</b>	<b>Bezpiecznik:</b>
Faza	Brąz, czarny, szary lub 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	3 x 16A F (flink)
N	Niebieski lub 4	<b>Częstotliwość robocza 22-35 kHz</b>	<b>Bezpiecznik sterowania</b>
PE	Żółty/ zielony		

#### Urządzenia wg mocy (3,5 - kW- BIPDMS3,5, BIPDMMS3,5)

##### **Płyta indukcyjna 1-fazowa (napięcie 230Volt +5% / -10%)**

<b>Podłączenie</b>	<b>Kolor</b>	<b>Częstotliwość</b>	<b>Bezpiecznik:</b>
Faza	Brązowy, czarny lub 1	50 Hz / 60 Hz	1 x 16A F (flink)
N	Niebieski lub 2	<b>Częstotliwość robocza 22-35 kHz</b>	<b>Bezpiecznik sterowania</b> -
PE	Żółty/ zielony		

## Instalacja / otoczenie

- **Maksymalna temperatura otoczenia**  
składowanie > -20°C do +70°C      podczas pracy > +5°C do +35°C
- **Maksymalna względna wilgotność powietrza**  
składowanie > 10% do 90%      podczas pracy > 30% do 90%

## Warunki instalacji

Urządzenie indukcyjne należy ustawić na płaskiej równiej powierzchni. Nie wolno zakrywać obszarów doprowadzania i odprowadzania powietrza. Powierzchnia montażu musi zapewnić utrzymanie przynajmniej 50 kg ciężaru. Urządzenie do oddzielania od sieci musi być łatwo dostępne.

## Przepisy montażowe dla urządzeń stołowych

### Należy przestrzegać następujących punktów:

- Należy sprawdzić i zabezpieczyć napięcie, tak by napięcie zasilania głównego zgadzało się z tym, jakie zostało podane na tabliczce znamionowej.
- Instalacje elektryczne muszą odpowiadać lokalnym przepisom instalacji w budynkach. Należy przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących elektryczności.
- Urządzenie indukcyjne wyposażone jest w kabel sieciowy, który wyposażony we wtyczkę może zostać podłączony do gniazdka.
- W przypadku, gdy stosuje się wyłączniki zabezpieczające od prądu niedziałania, należy dostosować je do prądu uszkodzeniowego wynoszącego przynajmniej 30mA.
- Należy nie dopuszczać do blokowania stref dopływu i odprowadzania powietrza przez jakies przedmioty (materiały, ściana itp.)
- Należy unikać sytuacji, kiedy gorące powietrze z otoczenia zasysane jest przez urządzenie indukcyjne (kilka urządzeń stoi obok siebie, jedno za drugim lub w pobliżu innych urządzeń wytwarzających ciepło). W przeciwnym razie należy zastosować odpowietrznik.
- Urządzenie wyposażone jest w filtr ssania. Pomimo to należy upewnić się, że tłuste powietrze z otoczenia, które może powstawać przez pracę innych użytkowników (pracujących na pobliskich frytkownicach, płytach do grillowania czy patelniach), nie jest zasysane przez urządzenie indukcyjne.
- Temperatura zasysanego powietrza musi być mniejsza niż +35°C.
- Obsługa urządzenia musi zadbać o to, by wszelkiego rodzaju prace instalacyjne, konserwacyjne jak i kontrolne przeprowadzane były przez specjalistyczny personel z odpowiednimi uprawnieniami.
- Nie wbudowywać bezpieczników termicznych. Powietrze odlotowe w żadnym razie nie może być ponownie zasysane, gdyż w takiej sytuacji urządzenie będzie coraz bardziej się nagrzewać.
- Kabel sieciowy powinien być osłonięty i po obu stronach czysto kontaktować.
- Urządzenie do rozdzielania od sieci zasilającej należy wbudować w taki sposób, aby wyłączało się i włączało maksymalnie 5 x dziennie.
- Urządzenia indukcyjne wyposażone są w kabel i wtyczkę zgodne z krajowymi przepisami.

### Należy upewnić się, czy wtyczka jest właściwie okablowana.

**Aby podłączyć urządzenie należy przestrzegać krajowych przepisów dotyczących elektryczności!**

#### **Uwaga**

**Złe napięcie  
może uszkodzić urządzenie.**

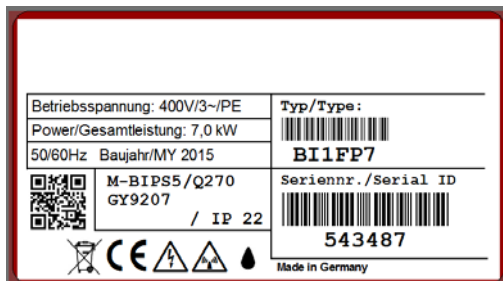
#### **Uwaga**

**Podłączeń elektrycznych dokonuje  
wyłącznie personel z odpowiednimi  
uprawnieniami.**

## Pierwsze uruchomienie

### Montaż

Urządzenia indukcyjne wyposażone są w kabel sieciowy z wtyczką. Urządzenie musi być połączone z gniazdem wtykowym ściennym. Gdy na kablu nie zamontowano wtyczki, to podłączenie należy przeprowadzić tak jak opisano to w punkcie 3. Instalacje elektryczne powinny być przeprowadzone przez przedsiębiorstwa elektryczne posiadające odpowiednie uprawnienia z zachowaniem krajowych i lokalnych przepisów. Przedsiębiorstwa instalacyjne przejmują odpowiedzialność za prawidłowe rozplanowanie jak i instalację zgodnie z przepisami bezpieczeństwa. Należy bezwzględnie przestrzegać tabliczek ostrzegawczych i znamionowych.



Należy sprawdzić i zabezpieczyć zgodność napięcia sieciowego z napięciem wymaganym do podłączenia urządzenia (zgodnie z tabliczką znamionową).

Gdy urządzenie ustawione zostanie w bezpośredniej bliskości ścian, ścianek działowych, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych, zaleca się by zostały one wykonane z niepalnych materiałów; w przeciwnym razie muszą one zostać zabezpieczone odpowiednim niepalnym izolacyjnym materiałem, a przepisy

przeciwpożarowe muszą być bardzo starannie przestrzegane.

Urządzenie indukcyjne musi być zamontowane na czystej, prostej powierzchni (np. stół) i w miejscu docelowego przeznaczenia. Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby nie spadło i nie mogło być przestawiane. Warunki zgodnie z pozycją 3. 2 Należy przestrzegać „warunków instalacji”.

Zanim włączymy urządzenie pokrętko mocy należy przekręcić na pozycję AUS (0). Podłączyć urządzenie indukcyjne do sieci.

### Pokrętko mocy

(w zależności od modelu i opcji używa się różnych kabli)

Liczba, która zwrócona jest w stronę oznakowania, wskazuje aktualną pozycję pokrętki mocy.

#### Pozycja WYŁĄCZ: ciepła:

'0' pokazuje oznaczenie (o)



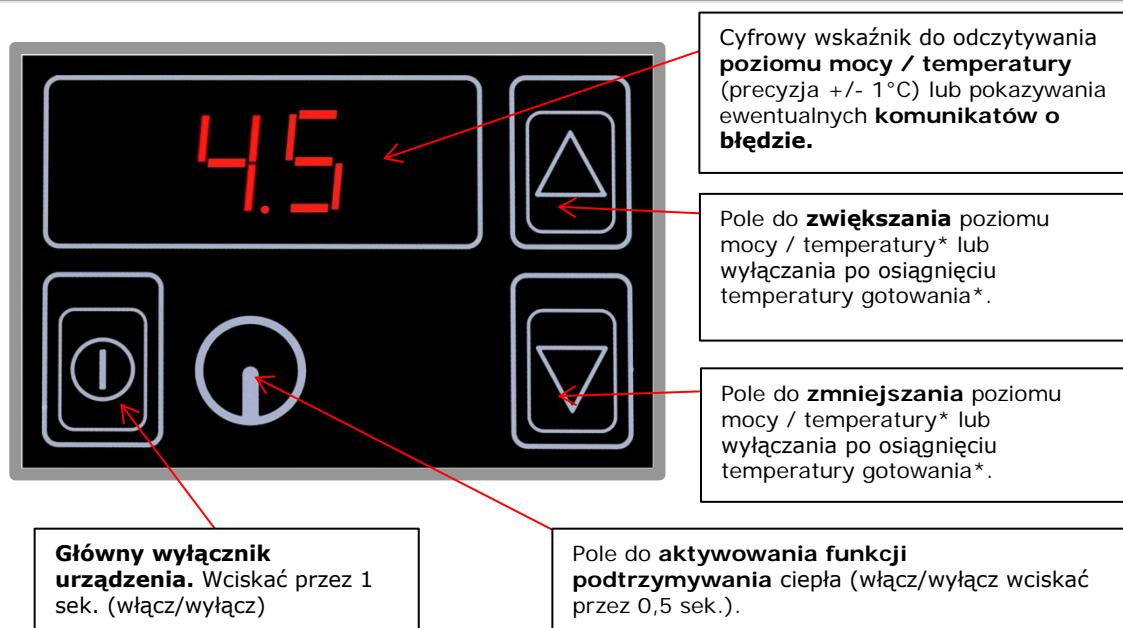
#### Pozycja WŁĄCZ:

Każda pozycja, która wskazuje w kierunku oznakowania. MIN (minimum) do MAX (maksimum)



Urządzenie włączone. Przed przeprowadzeniem testu sprawności urządzenie, użytkownik powinien poznać jego obsługę.

Ze strefy grzewczej należy usunąć wszystkie przedmioty. Należy upewnić się, czy strefa grzewcza nie jest ani zardrapana ani pęknięta. Gdyby okazało się, że strefa grzewcza ma jakieś zardrapania lub pęknięcia, należy natychmiast przerwać instalację i wyciągnąć wtyczkę z sieci.



Lampka LED wskazuje, czy obsługa danego przycisku została rozpoznana.

## Test działania.

**Uwaga**  
**Przez gorącą patelnię ciepło**  
**przenoszone jest do stref grzewczych.**  
**Aby uniknąć poparzeń, nie należy**  
**dotykać strefy grzania.**

Należy stosować patelnie przeznaczone do pracy na kuchenkach indukcyjnych o minimalnej średnicy dna 12 cm.

**Aby sprawdzić działanie płyty wyposażonej w wyłącznik główny, należy włączyć najpierw ten wyłącznik, a następnie postępować jak opisano poniżej.**

Naczynie należy umieścić pośrodku strefy grzewczej, a następnie wlać do niego nieco wody.

- Urządzenie z LED Należy przekręcić pokrętkę mocy na WŁĄCZ (EIN) (pozycja między min a maks.). Lampka LED miga na zielono (poziom gotowania 10%-30%) lub świeci się (poziom gotowania 30%-100%), woda nagrzewa się.
- Urządzenie z cyfrowym wyświetlaczem (1-9) Należy przekręcić pokrętkę mocy na WŁĄCZ (EIN) (pozycja między min a maks.). Wyświetlacz pokazuje wybraną moc między (1-9).
- Urządzenie z LED Zdjąć patelnię ze strefy grzewczej, wtedy lampka powinna migać (szukanie patelni)
- Proszę postawić patelnię z powrotem na strefie grzewczej; lampka świeci się ponownie i proces grzania rozpoczyna się od nowa.
- Następnie należy przekręcić pokrętkę na pozycję „0” Proces nagrzewania zatrzymuje się a lampka oznaczająca pracę urządzenia gaśnie.
- Świecąca się lampka sygnalizująca pracę urządzenia świadczy o tym, że energia przenoszona jest na patelnię.
- Urządzenie z cyfrowym wyświetlaczem (1-9) Zdjąć patelnię ze strefy grzewczej, wtedy na wyświetlaczu powinien pojawić się ten symbol (szukanie patelni) – patrz komunikaty o błędzie.
- Proszę postawić patelnię z powrotem na strefie grzewczej; wyświetlacz cyfrowy powinien pokazywać ponownie wybraną moc i proces grzewczy zaczyna się od nowa.
- Następnie należy przekręcić pokrętkę na pozycję „0” Proces nagrzewania zatrzymuje się a wyświetlacz gaśnie.
- Liczba na wyświetlaczu pokazuje, że energia przenoszona jest na patelnię.

**Gdy wyświetlacz lub lampka LED są wyłączone lub tylko krótko migają, należy sprawdzić następujące rzeczy:**

- Czy urządzenie indukcyjne podłączone jest do sieci ewentualnie czy wyłącznik główny jest włączony?
- Czy pokrętkę mocy jest na pozycji WŁĄCZ (EIN)?
- Czy użyliśmy patelni przeznaczonej do kuchni indukcyjnych (sprawdzić trwałym magnesem) o średnicy wynoszącej przynajmniej 12 cm?
- Czy patelnia znajduje się pośrodku strefy grzewczej (za wyjątkiem urządzeń z induktorem sauteuse)

**Aby sprawdzić, czy materiał z jakiego wykonana jest patelnia nadaje się do płyt indukcyjnych należy użyć trwałego magnesu, który musi przyczepić się do dna patelni. Gdy tak się nie stanie, Państwa patelnia nie nadaje się do stosowania na urządzeniach indukcyjnych.**

**Należy zaopatrzyć się w patelnię przeznaczoną do stosowania na urządzeniach indukcyjnych. Gdy urządzenie indukcyjne pomimo testu nadal nie działa, to należy sprawdzić wg punktów w rozdziale szukanie/usuwanie błędów.**

## Obsługa

### Proces gotowania

Urządzenie jest od razu gotowe do pracy. Świecąca lub migająca lampka, ewentualnie wyświetlacz cyfrowy (1-9) pokazują, że energia przewodzona jest do patelni. Poziom mocy wybieramy przekręcając pokrętkę mocy. Indukcyjne przenoszenie mocy zależy od pozycji potencjometru.

**Pozycja MIN:** > > moc minimalna  
**Pozycja MAX:** > > moc maksymalna

Ze względu na następujące okoliczności kucharz musi tu postępować bardziej uważnie niż podczas tradycyjnego gotowania. Gdy pokrętką zmienimy poziom mocy, gotowana potrawa reaguje natychmiast. Puste patelnie czy garnki nagrzewają się bardzo szybko. Nigdy nie wolno stawiać pustych naczyń na płycie ceramicznej, najpierw należy dodać tłuszcz lub płyn do naczynia, a następnie rozpocząć gotowanie. Pokrętką należy ustawić moc grzania dokładnie zgodnie z wybraną metodą gotowania. Naczynie należy umiejscowić zawsze dokładnie pośrodku strefy grzewczej (nie dotyczy to urządzeń z powierzchniowym induktorem), w przeciwnym razie dno naczynia nie będzie nagrzewało się równomiernie. Podczas podgrzewania oleju lub tłuszczu należy stale sprawdzać czy nie dochodzi do przegrzania czy spalania się oleju lub tłuszczu.

**Uwaga!** Naczynia w których gotujemy należy stawiać całym dnem na polu indukcyjnym. Na panelu obsługi, wskaźnikach lub ramie płyty nigdy nie wolno stawiać gorących garnków czy patelni. Ignorowanie tej wskazówki prowadzi do uszkodzenia garnków i urządzenia. **Skutki ignorowanie naszych wskazówek:** Garnki stapiają się ze sobą, przez rozgrzane garnki dochodzi do przepalenia materiału wypełniającego spoiny a tym samym zniszczenia uszczelnień, prowadzi do przenikania wilgoci i tłuszczu, co z kolei może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Wada wyświetlacza lub kontroli paneli.

### Komfort

Urządzenie indukcyjne tylko wtedy przenosi energię, gdy naczynie znajduje się na strefie grzewczej. Pozycja pokrętki mocy nie ma na to wpływu. Gdy tylko zdejmemy naczynie ze strefy grzewczej, to przesył energii zostanie natychmiast zatrzymany. Gdy postawimy naczynie z powrotem na strefę grzewczą, to wybrana moc ponownie będzie przekazywana do naczynia. Gdy wyłączymy urządzenie pokrętką, to proces gotowania zostanie zatrzymany. Urządzenie jednak pozostaje w trybie czuwania (gotowości do pracy / standby), dopiero po wyciągnięciu wtyczki (ewentualnie wyłączeniu głównego wyłącznika, gdy taki występuje w urządzeniu) odcina się dopływ energii do urządzenia.

### Oprogramowanie wersja

#### Włączenie się generatora

Sekunda	Wyjaśnienie
1	8. (test segmentów)
2	F lub P (tryb pracy częstotliwość F lub impulsy P)
3	2. (wersja oprogramowania pierwsza cyfra)
4	1 (wersja oprogramowania druga cyfra)
5	9 (wersja oprogramowania trzecia cyfra)

### Zwykły tryb pracy

W trybie pracy czuwania (standby) (pozycja potencjometru wyłączony) co dwie sekundy miga kropka. Gdy potencjometr jest w pozycji włączony – EIN najpierw szuka garnka. Wskazanie U i kropka oznacza, że moc jest oddawana (po 1 minucie tryb oszczędzania prądu: puls co 5 sekund).

Gdy urządzenie rozpozna naczynie, wskaźnik pokazuje wybrany poziom mocy grzania 1 - 9.

#### Znaczenie punkt dziesiętny:


AN = Praca  
1 sek. puls = Ograniczenie z powodu zbyt wysokiej temperatury elementu chłodzącego.  
½ sek. puls = Ograniczenie z powodu zbyt wysokiej temperatury induktora/naczynia  
¼ sek. puls = Ograniczenie mocy  
1/10 sek. puls = Ograniczenie mocy w przypadku, gdy materiał naczynia nie jest optymalny do urządzeń indukcyjnych

## Działanie z funkcją podtrzymywania ciepła (opcjonalnie).


### Funkcja podtrzymywania ciepła potencjometrem (4-cyfrowe wskazanie)

Potencjometrem można ustawić tu temperaturę podtrzymywania ciepła od 70-110°C zamiast stopni mocy 1-3. Gdy potencjometrem zwiększymy moc, to wskazanie osiągnie poziom 4-9. Wskazanie wygląda następująco:



Temperatura żądana 70°C (punkt), temperatura rzeczywista za   
Grzanie: Punkt po prawej obok symbolu




Temperatura rzeczywista temperatura rzeczywista za niska (co 10   
sek.), temperatura rzeczywista za niska, Grzanie: Punkt  
po prawej obok symbolu



Temperatura żądana 70°C (punkt) (punkt), temperatura rzeczywista  
mieści się w przedziale +/- 2°C, „H” Nie grzeje



Temperatura żądana 105°C, temperatura rzeczywista za wysoka,   
grzeje.

### Funkcja podtrzymywania ciepła z potencjometrem (4-cyfrowe wskazanie)

Potencjometrem można ustawić tu temperaturę podtrzymywania ciepła od 70-110°C zamiast stopni mocy. Gdy potencjometrem zwiększymy moc, to wskazanie osiągnie poziom 4-9. Wskazanie wygląda następująco:



Funkcja podtrzymywania ciepła aktywna  
Temperatura za wysoka, temp. za niska



### Funkcja Powerstar (BI2SK3.5, BI4SK7, BI2K3.5 & BM2K3.5)


Do wyboru można używać dwóch pól grzewczych każde o mocy maksymalnej 1,8 kW lub tylko przedniego pola o mocy 3,5 kW lub tylnego o mocy 3,0 kW.

#### **Funkcję Power Star Funktion aktywuje się następująco:**

Przednie pole grzewcze pracuje, tylne jest wyłączone = 3,5 kW

Tylne pole grzewcze pracuje, przednie jest wyłączone = 3,0 kW

## Funkcja podtrzymywania ciepła na urządzeniach z dotykowym polem obsługi.

Tym przyciskiem można przełączać między sterowaniem o pełnym zakresie mocy i funkcją podtrzymywania ciepła. **Przykłady:** 



Sterowanie mocą [półkroki (4.5, 5.0, 5.5...)]  
Od wersji oprogramowania 2.28.



Gdy w strefie grzewczej nie ma żadnego naczynia, na wyświetlaczu pokazuje się Symbol „szukam naczynie”



Funkcja podtrzymywania ciepła, temperatura w zakresie 70 - 110°C. Można w 2°C- krokach Wybrać żadaną temperaturę. Co 10 sek. Pokazywana jest temperatura osiągnięta w danym momencie. Gdy pojawi się symbol „H” , oznacza to, że osiągnięta została żadana temperatura np. 88°C, urządzenie będzie podtrzymywać tę temperaturę.



Temperatura poniżej ustawionej wartości żadanej, urządzenie Pracuje by osiągnąć żadaną temperaturę. Symbol obok Wskazania temperatury pokazuje znak „n”.



Gdy temperatura przekroczyła wartość żadaną, to urządzenie tak długo zatrzymuje nagrzewanie, aż osiągnięta zostanie żadana temperatura. Symbol obok temperatury pokazuje znak „u”.

## Wyłączenie z użytkowania

Gdy urządzenie indukcyjne nie pracuje należy upewnić się, że nie można przypadkowo włączyć głównego włącznika lub przekręcić pokrętła mocy. Gdy urządzenie nie jest użytkowane przez dłuższy czas (kilka dni), należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć główny wyłącznik. Należy zabezpieczyć urządzenie przed przedostaniem się do niego jakichkolwiek płynów i nie wolno czyścić go płynami.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas czyszczenia urządzenia, jego konserwacji lub przy wymianie części należy wyłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.

## Szukanie błędu

Wyłącznie przeszkolony personel z odpowiednimi uprawnieniami może otworzyć urządzenie indukcyjne. Gdyby doszło do zarysowania lub pęknięcia strefy grzewczej (płyty ceramicznej) należy zakończyć wszelkie prace. Urządzenie indukcyjne należy natychmiast wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nie wolno dotykać żadnych części wewnątrz urządzenia indukcyjnego.

### Uwaga

Nie otwierać urządzenia indukcyjnego!  
Niebezpieczne napięcie!



## Usuwanie błędów

Błąd	Możliwa przyczyna	Kroki podjęte przez personel obsługi lub serwisu
Brak grzania Lampka wskazująca pracę jest wyłączona	Brak doprowadzenia prądu	Należy sprawdzić, czy urządzenie podłączone jest do sieci (włożona wtyczka) ewentualnie czy włącznik główny jest włączony.
	Pokrętko mocy w pozycji – wyłączone (AUS)	Przekręcić pokrętko do pozycji włączone – EIN
	Główny włącznik jest wyłączony AUS	Przekręcić główny włącznik do pozycji włącz EIN
	Patelnia za mała (Ø dno patelni poniżej 12 cm)	Zmienić na odpowiednią patelnię
	Patelnia nie znajduje się pośrodku strefy grzewczej (płyta nie rozpoznaje patelni)	Przesunąć patelnię na środek strefy grzewczej.
	Nieodpowiednia patelnia	Należy wybrać patelnię przeznaczoną do indukcji *1
	Uszkodzenie urządzenia indukcyjnego	Prosimy o kontakt z dostawcą lub autoryzowanym serwisem. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
Niedostateczna moc grzania Lampka wskazująca pracę Jest włączona (świeci się)	Użyta patelnia nie jest idealna	Należy wybrać patelnię przeznaczoną do indukcji Porównać rezultaty z „Państwa” patelnią
	System chłodzenia powietrzem jest	Należy upewnić się czy nic nie przeszkadza dopływowi i odprowadzaniu powietrza.
	Filtr powietrza zanieczyszczony	Wyczyścić filtr powietrza
	Temperatura otoczenia jest za wysoka (system chłodzenia nie może utrzymać kuchni w normalnych temperaturach j pracy *2)	Należy upewnić się, czy urządzenie nie zasysa gorącego powietrza. Zredukować temperaturę otoczenia. Brak jednej fazy.
	Brak jednej fazy	Sprawdzić bezpieczniki.
	Uszkodzenie urządzenia indukcyjnego	Prosimy o kontakt z dostawcą lub autoryzowanym serwisem. Wyjąć wtyczkę.
Brak reakcji na przekręcenie pokrętki mocy.	Uszkodzenie regulatora mocy.	
Moc grzania w ciągu minut włącza się i wyłącza Wentylator pracuje	System chłodzenia powietrzem jest Zablokowany	Należy upewnić się, czy nic nie blokuje dopływu i odprowadzania powietrza.
	Wentylator brudny	Wyczyścić wentylator
Moc grzania w ciągu minut włącza się i wyłącza Wentylator pracuje	Uszkodzenie wentylatora lub czujnika wentylatora.	Prosimy o kontakt z dostawcą lub autoryzowanym serwisem. Wyjąć wtyczkę.
Moc grzania w ciągu minut włącza się i wyłącza (jeszcze dłuższy, ciągły czas pracy)	Przeegrzany induktor	Wyłączyć urządzenie, usunąć patelnię i poczekać aż strefa grzewcza się schłodzi.
	Strefa grzewcza zbyt gorąca	
	Pusta patelnia	
Małe metaliczne obiekty Np. łyżki, noże) nagrzewają się gdy znajdują się na strefie grzewczej.	Przeegrzany olej w patelni	Należy sprawdzić Steuerprint / panel sterowania. (Tylko uprawniony personel serwisu dostawcy!)
	Źle ustawiono funkcję rozpoznawania patelni.	

\*1) Aby sprawdzić, czy materiał z jakiego wykonana jest patelnia nadaje się do płyt indukcyjnych należy użyć trwałego magnesu, który z łatwością musi przyczepić się do dna patelni. Gdy tak się nie stanie, Państwa patelnia nie nadaje się do stosowania na urządzeniach indukcyjnych. Należy wybrać patelnię przeznaczoną do indukcji

\*2) Wentylacja zaczyna pracować, gdy temperatura blachy chłodzenia przekroczy 45°C. Gdy temperatura blachy chłodzenia przekroczy 70°C, to system kontroli automatycznie redukuje moc, tak aby utrzymać pracę urządzenia w normalnych warunkach. Urządzenie indukcyjne nadal pracuje ze zredukowaną mocą maksymalną.

Gdy przewód zasilania sieciowego tego urządzenia zostanie uszkodzony, to musi on zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby nie dopuścić do powstania uszkodzeń.

## Zestawienie komunikatów o błędzie na wyświetlaczu

<input type="checkbox"/>	Zwarcie czujnik temperatury płyta, temperatura płyty za niska (mniejsza niż -50°C) (co 5 sek. przy wyłączonym trybie)
<input type="checkbox"/>	Temperatura płyty za wysoka, przerwanie czujnika temperatury na płycie > 260°C
<input type="checkbox"/>	Brak patelni na płycie (zbyt mała patelnia na płycie)
<input type="checkbox"/>	Nieodpowiednia patelnia na płycie, zwarcie cewki indukcyjnej (wartość $\mu$ h za niska)
<input type="checkbox"/>	Temperatura elementu chłodzącego >100°C lub czujnik temperatury blachy chłodzącej miał zwarcie.
<input type="checkbox"/>	Temperatura elementu chłodzącego <-15°C lub czujnik temperatury blachy chłodzącej przerwany.
<input type="checkbox"/>	Brak lub uszkodzenie potencjometru: Błędna wartość (większa niż 10,75 kOhm)
<input type="checkbox"/>	Potencjometr ustawiony na 0, wskazanie temperatury resztkowej pola grzewczego > 45°C.
<input type="checkbox"/>	Brak sygnału wskaźnika zewnętrznego (wskaźnik zewnętrzny odłączony lub SW1/3 włączone) lub temperatura płyty za wysoka, przerwanie czujnika temperatury na płycie >260°C.
<input type="checkbox"/>	Włączenie po przerwaniu zasilania sieciowego AC faza L1 i L3 na 0 < 150V (Gdy brak L2 to urządzenie pracuje nadal przy zmniejszonej mocy)
<input type="checkbox"/>	Awaria standardu IO DEVICE 1 lub 2 (ewentualnie wskazanie uszkodzony print)
<input type="checkbox"/>	Ostrzeżenie: Prąd DC jest większy niż 350 mA (za dużo lub niewłaściwe wentylatory)
<input type="checkbox"/>	Ostrzeżenie: Wentylatory nie podłączone lub zablokowane (po starcie 5 sek., potem co 10 sek. na 1 sek.)
<input type="checkbox"/>	Prąd przetężeniowy na induktorze, potem 10 sek. przerwy. Urządzenie wyłączyć i ponownie włączyć.

## Czyszczenie

**Ostrzeżenie:** Podczas czyszczenia czy konserwacji i przy wymianie części należy odłączyć urządzenia od zasilania.

Lista środków czyszczących przeznaczonych do danego typu zabrudzenia:

Typ zabrudzenia	Środek czyszczący
Lekkie zabrudzenie	Wilgotna ściereczka ( Scotch ®) z niewielką ilością środka do czyszczenia profesjonalnych kuchni
Tłuste plamy (sosy, zupy, ...)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Plamy z kamienia i wody	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Mocno połyskujące, metaliczne odbarwienia	Polychrom, Sigolin Chrom,
Czyszczenie mechaniczne	Żyłotka, nie powodująca zadrapań gąbka

Nie wolno używać powodujących zarysowania środków czyszczących, wełny stalowej lub powodujących zadrapania gąbek, ponieważ można nimi uszkodzić powierzchnię ceramiczną.

Pozostałości środków czyszczących należy usunąć wilgotną ściereczką(Scotch®), ponieważ podczas nagrzewania mogą korodować. Fachowa konserwacja urządzenia indukcyjnego zakłada regularne czyszczenie go, staranne traktowanie i serwis.

**Do urządzenia nie mogą przedostać się płyny!**

## Utrzymanie

Użytkownik musi upewnić się, że wszystkie istotne dla bezpieczeństwa elementy pracują bez zarzutu. Urządzenie przynajmniej raz w roku musi być poddawane kontroli dokonywanej przez autoryzowanego technika od Państwa dostawcy. Przynajmniej raz na 6 miesięcy należy skontrolować filtr powietrza, czy nie jest zanieczyszczony.

### Uwaga

Nie otwierać urządzenia indukcyjnego!  
Niebezpieczne napięcie!

Urządzenie może otwierać tylko pracownik autoryzowanego serwisu.

**Uwaga!** Aby móc przeprowadzić kontrolę techniczną urządzenia, należy w „widoczny” sposób odłączyć je od napięcia.

## Usuwanie odpadów

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy go usunąć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### Należy zapobiegać niewłaściwemu użytkowaniu:

Należy zapobiegać sytuacjom, kiedy urządzenie oddane do utylizacji znajdowało się ponownie w użytkowaniu. Urządzenie składa się z powszechnych części elektrycznych, elektromechanicznych i elektronicznych. Nie stosuje się w nim baterii. Użytkownik odpowiedzialny jest za specjalistyczną i pewną utylizację urządzenia.



### Wskazówki dotyczące utylizacji

Urządzenia przeznaczone do tego celu mogą być odsyłane do nas. Przyjmujemy jednak tylko te paczki, które są odpowiednio (wystarczająco) opłacone.

### Adres dostawy:

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germany  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)